

Menú Agosto

COLEGIO LA CRUZ



LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 Sopa carne con granizo lechuga escarola pepino espinaca salsa yogurt  Lomito italiano (al plato o sandwich) Pollo grille / gratin de verduras Pastelera con huevo Flan casero de vainilla Babarois frambuesa Ensalada de fruta Fruta natural
4 Crema espárragos lechuga escarola betarraga lluvia huevo apio  Pollo salsa champiñones / arroz Croqueta atun / choclo a la mantequilla Torta panqueque vegetariana Duraznos al jugo Semola salsa frutilla Fruta surtida Ensalada de fruta	5 sopa natural Zanahoria Ensalada griega lechuga escarola  Spaghetti salsa boloñesa Carne al jugo / cremoso de mote Arroz con fritos coliflor Postre 3 leches Mousse chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	6 Pantrucas ensalada acelga parmesano Crudite verduras Lechuga  Lentejas parmesana Salteado pollo / verduras asadas Falafel Rejilla crema pastlera Jalea de naranja Fruta natural Ensalada de fruta	7 Sopa natural mix repollos lechuga ensalada waldorf  Carne mechada / pastelera choclo primaria optativo: papitas doradas Beef cerdo / zanahorias al curry Omelette verduras y queso Flan vainilla salsa caramelo Arroz con leche casero Fruta natural Ensalada de fruta	8 Sopa natural lechuga escarola ensalada griega garbanzos zanahoria  Pollo asado / papas fritas (al horno) Chupe de mariscos Ravioles salsa queso Suspiro limeño Helados sin sello Fruta natural Ensalada de fruta
11 Sopa pollo cabellito angel lechuga escarola repollo morado-zanahoria-repollo pepino  Pollo mongoliano / arroz chaufa primaria optativo: pollo con arroz Lomito magro / tortilla verduras Garbanzos al curry / arroz Flan chocolate y caramelo Mousse berries Fruta natural Ensalada de fruta	12 Sopa natural lechuga/rucula/papas hilo Tomate espinaca/semilla/queso azul  Carne asada / papitas al romero Aji de gallina Charquican proteína vegetal Clafouti de manzana Jalea bicolor Fruta natural Ensalada de fruta	13 Sopa natural lechuga mote al grano apio  Porotos con costillar al horno Budin de atun / guiso espinaca wraps de verduras y atun Mousse de manjar casero Flan de lucuma Ensalada de fruta Manzanas y naranjas	14 Sopa natural lechuga choclo zanahoria  Hamburguesa atomatada con corbatitas Panqueques relleno pollo panqueque de espinaca  Postre maicena salsa caramelo Flan de lucuma Ensalada de fruta Manzanas y naranjas	15  ASUNCION SANTISIMA VIRGEN   
18 Lechuga escarola zanahoria cous-cous verduras  Tallarinata salsa boloñesa salsa 3 quesos Chuleta asada / verduras a la mantequilla Cremoso mote con verduras Duraznos al jugo con paselera Flan de vainilla Fruta natural Ensalada de fruta	19 Mix 4 estaciones apio coliflor salsa golf  Pescado frito / arroz graneado Cazuela de vacuno zapallito relleno Leche asada casera Jalea salsa acida Fruta natural Ensalada de fruta	20 Consomé ave natural lechuga repollo mixto cochayuyo perejil  Lentejas parmesana Carne asada / ratatouille pastel de papas pino soja Maicena salsa caramelo Babarois piña Ensalada fruta Surtido fruta natural	21 Sopa carne caracolitos tomate lechuga acelga crutones  Pastel de choclo Pollo grille / tortilla zanahoria Medallones de verduras Torta chocomanjar Compota fruta Ensalada fruta Surtido fruta natural	22 sopa natural de pollo betarraga lluvia huevo lechuga zanahoria  Carne al jugo / papas crema Pad Thai de pollo Paquetitos de repollo relleno de verduras Copa pie de limon Helados sin sello Ensalada fruta Surtido fruta natural
25 Sopa natural apio lechuga porotos verdes  Goulash vacuno / arroz Lomito mostaza / polenta pescado al jugo Leche nevada chocolate Mousse lucuma Ensalada fruta Fruta natural	26 Crema de verduras natural lechuga zanahoria mani-manzana betarraga rallada  Pollo al horno / papas rusticas Pescado finas hierbas espinacas a la crema Cremoso de lentejas Manjarate casero queque chocolate ensalada de fruta surtido fruta de la estacion	27 Sopa natural carne y semola lechuga repollo morado choclo  Albondigas / espirales Quiche pollo-puerros quiche cebolla quiche espinaca-queso Lasaña verduras Jalea crema acida Prestigio casero ensalada de fruta surtido fruta de la estacion	28 Crema de champiñones lechuga zanahoria pepino  Porotos guisados Pechuga pollo / verduras asadas Musaka Donuts Postre maicena salsa frutilla ensalada de fruta surtido fruta de la estacion	29 sopa natural de ave lechuga coliflor y brocoli salsa golf apio  Pizza napolitana pizza masa avena Estofado de vacuno Charquican de cochayuyo Flan de 3 leches Helados sin sello ensalada de fruta surtido fruta de la estacion

SIMBOLOGÍA

-  Ensaladas
-  plato de fondo
-  Postre
-  Vegetariano

VALOR ALMUERZO \$5.000 diario

MODO DE PAGO cheque o transferencia.
Sociedad Donoso y Jordan
77.535.300-7
Banco de Chile
cta. cte. 200-09024-00

importante: en la transferencia indicar nombre del (la) alumno (a)
contacto: casinolacruz@gmail.com
Telefono: +569 8228 0696

VALOR ALMUERZO CON TARJETA-
\$4.850 diario
20 días \$97.000.-
2 alumnos: \$191.090
3 alumnos: \$283.240.-
inasistencias avisarlas hasta las 09:00 hrs
del día, para su posterior descuento.

menu sujeto a variaciones segun stock proveedor