

Menú MAYO

LA CRUZ



LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
				 1 DIA DEL TRABAJO
4  Crema de espárragos crutones Porotito verde-tomate Lechuga Repollo mostaza Carne mongoliana / arroz chaufa Merluza a la toscana / espinacas a la crema Fritos de coliflor Duraznos al jugo Maicena salsa caramelo Fruta natural Ensalada de fruta	5  Crema natural de verduras lechuga Ensalada otoñal Choclo con palmitos Pollo a las hierbas / pure papas Chuleta a la plancha / choclo al oliva Zapallito relleno Flan de 3 leches Babarois limon Fruta natural Ensalada de fruta	6  Sopa de carne con caracolitos Lechuga Brocoli-coliflor salsa golf Zanahoria sesamo Tallarines salsa Alfredo ó salsa boloñesa Carne al jugo / tortilla verduras Canastita de verduras Panna cotta salsa frambuesa Mousse chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	7  ANIVERSARIO CLC almuerzo especial alumnos: Pollo asado con papas fritas al horno vacuno juliana / verduras salteadas Pastelera de choclo / huevo Pastelito Flan casero leche condensada Fruta natural Ensalada de fruta	8  ANIVERSARIO CLC Almuerzo especial alumnos: Lomito palta tomate al plato o sandwich Pechuga a la plancha / pure tricolor Risotto de mote vegetariano Helados sin sello Postre de leche Ideal Fruta natural Ensalada de fruta
11  Sopa natural Ensalada pepino menta betarraga juliana Ensalada lechuga Spaghetti con carne al jugo Budin atun / espinacas gratinadas Lasaña de vegetales Flan chocolate Piña en conserva Fruta natural Ensalada de fruta	12  Pantrucas Ensalada griega Lechuga mix Repollo verde Pollo a la mostaza / arroz moreno Lomito a la miel / verduras al horno Hamburguesa zapallito italiano Postre 3 leches Babarois de frambuesa Fruta natural Ensalada de fruta	13  Sopa pollo natural Ensalada thai Lechuga apio Lentejas parmesana Charquican / huevo Pescado a la vizcaina Jalea crema acida Budin diplomatico Fruta natural Ensalada de fruta	14  Sopa carne con fideos natural zanahoria Lechuga Choclo-tomate Carne costra hierbas / pure de papas Quiche cebolla y de pollo con puerros Gratin quinoa con pino de cochayuyo Streussel manzana Mousse vainilla salsa chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	15  Sopa natural lechuga Ensalada de habas apio Burritos de carne o pollo con guacamole Cazuela de ave Fricasse vegetariano Manjarate casero Queque zanahoria Fruta natural Ensalada de fruta
18  Sopa pollo cabellito angel Lechuga choclo Zanahoria -repollo Pollo al jugo / arroz graneado Pescado papilote / pure de verduras Ravioles / salsa Rejillas pastelera Flan vainilla salsa caramelo Ensalada de fruta fruta natural surtida	19  Crema de choclo crutones Lechuga Ensalada de apio Cous-cous primavera Lentejas parmesana Carne asada /risotto mote Croqueta atun Mosaico de jalea Leche asada casera Ensalada de fruta fruta natural surtida	20  Sopa natural Ensalada lechuga Ensalada zanahoria Ensalada espinaca Spaghetti salsa boloñesa salsa arrabiata salsa champiñones Estofado de vacuno Charquican de verduras Leche nevada Yogurt cereales Fruta natural Ensalada de fruta	21  FERIADO GLORIAS NAVALES	22 
25  Sopa natural Ensalada lechuga Ensalada zanahoria Ensalada choclo Croquetas atun / arroz Pollo al estragon / budin de brocoli Albondigas de soja Maicena salsa berries Babarois limon Ensalada de fruta Fruta surtida de la estacion	26  Crema de zapallo y tomate Ensalada Waldorf Ensalada lechuga Ensalada betarraga cilantro Escalopa vacuno / papas al romero Beef de cerdo / guiso de acelga Panqueque de espinaca ó de atun Mousse de lucuma Postre semola salsa frutilla Ensalada frutas Fruta surtida de la estacion	27  Sopa natural Ensalada tomate Ensalada lechuga Ensalada repollo mix Porotos con chorizo pavo Pollo Mediterraneo / pure de zapallo Gratin de mote y verduras Suspiro limeño Duraznos con pastelera Ensalada fruta Fruta surtida de la estacion	28  Sopa natural Ensalada zanahoria sesamo Ensalada lechuga Ensalada choclo Lasaña boloñesa Filetitos carne / verduras salteadas Lasaña vegetariana Postre coco casero Jalea bicolor Ensalada frutas Fruta surtida de la estacion	29  Consome natural Ensalada apio manzana Ensalada lechuga Ensalada pepino-tomate Carne al horno / Pastelera choclo optativo primaria: pure papas Pollo a la naranja / sufle de choclo Omelette de verduras Bavarois de piña Mousse manjar casero Ensalada frutas Fruta surtida de la estacion

SIMBOLOGÍA

-  Ensaladas
-  plato de fondo
-  Postre
-  Vegetariano

VALOR ALMUERZO CON TICKET: \$5.150

CON TARJETA MENSUAL: \$5.000
mayo: 18 dias
1 alumno: \$90.000
2 alumnos: \$177.300.-
3 alumnos: \$262.800.-
4 alumnos: \$348.300.-
Inasistencias avisarlas hasta 09:00 hrs.
para su posterior descuento.

menu sujeto a variaciones segun stock proveedor

MEDIOS DE PAGO:

por transferencia:
Sociedad Donoso y Jordan
77.535.300-7
Banco de Chile
cta. cte. 200-09024-00

Indicar nombre y curso del
alumno(a) en la transferencia

contacto: casinolacruz@gmail.com
Telefono: +56 9 8228 0696