

Menú Junio

COLEGIO LA CRUZ



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Crema de espárragos Lechuga escarola Zanahoria apio Pollo arvejado con arroz graneado Cazuela de vacuno Albondigas lentejas / arroz Leche nevada chocolate Mousse lucuma Ensalada fruta Fruta natural	2 Sopa natural Lechuga costina Mix otoñal Ceviche de mote Pavo al horno con gratin de papas Cerdo glaseado /ratatouille Lasaña de verduras Leche asada casera Jalea salsa acida Fruta natural Ensalada de fruta	3 Sopa de pollo Lechuga aceituna Betarraga Repollo mostaza Lentejas parmesana Carne al pomodoro con tortilla verduras Paquetitos repollo con verduras Maicena salsa caramelo Babarois piña Ensalada fruta Surtido fruta natural	4 Crema de verduras Lechuga Zanahoria hilo Choclo Spaghetti salsa boloñesa Pescado a la mantequilla guiso espinaca Croqueta zucchini y zanahoria Flan casero de vainilla jalea gitana Tutti-frutti Fruta natural	5 Sopa carne con granizo lechuga escarola Espinaca tomate- pepino Carne asada / arroz amapola Chupe de mariscos Pastelera con huevo Rejilla crema pastelera Postre leche Ideal Ensalada de fruta Surtido fruta natural
8 Sopa natural lechuga escarola betarraga lluvia huevo apio Lasaña boloñesa / Alfredo Croqueta atun / choclo a la mantequilla Torta panqueque vegetariana Duraznos al jugo Semola salsa frutilla Fruta surtida Ensalada de fruta	9 sopa natural Zanahoria ceviche cochayuyo lechuga escarola Pollo salsa champiñones / arroz Cerdo bbq / pure zanahoria Arroz con fritos coliflor Postre 3 leches Mousse chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	10 Pantrucas ensalada acelga parmesano Crudite verduras Lechuga Pastel de papas Cazuela de ave Falafel /verduras al wok Arroz con leche Jalea de naranja Fruta natural Ensalada de fruta	11 Sopa natural mix repollos lechuga ensalada waldorf Lentejas parmesana Salteado pollo / verduras asadas Omelette verduras y queso Flan vainilla salsa caramelo Streusel manzana Fruta natural Ensalada de fruta	12 Sopa natural lechuga escarola ensalada griega garbanzos zanahoria Burritos carne y/o pollo Estofado de vauno Quiche espinaca champiñon Suspiro limeño Fruta natural Ensalada de fruta
15 Sopa pollo caballito angel lechuga escarola repollo morado-zanahoria-repollo pepino Pollo mongoliano / arroz chaufa primaria optativo: pollo con arroz Lomito magro / tortilla acelga Risotto mote y champiñon Flan chocolate y caramelo Mousse berries Fruta natural Ensalada de fruta	16 Sopa natural lechuga/rucula/papas hilo Choclo con tomate espinaca/semilla/queso azul Carne mechada / espirales Charquican / huevo Charquican proteina vegetal Clafouti de manzana Jalea bicolor Fruta natural Ensalada de fruta	17 Crema de choclo lechuga Zanahoria Apio Pollo asado / papas fritas al horno Pescado a la mantequilla / pure de arvejas Croqueta de soya / papitas fritas Donuts Bavarois frutilla salsa frutilla Fruta natural Ensalada de fruta	18 INICIO VACACIONES INVIERNO 	19 DIA DE LOS PUEBLOS INDIGENAS
22 VACACIONES DE INVIERNO 	23 VACACIONES DE INVIERNO 	24 VACACIONES DE INVIERNO 	25 VACACIONES DE INVIERNO 	26 VACACIONES DE INVIERNO
29 VACACIONES DE INVIERNO 	30 VACACIONES DE INVIERNO 			

SIMBOLOGÍA

- Ensaladas
- plato de fondo
- Postre
- Vegetariano

VALOR ALMUERZO \$5.150.-

MODO DE PAGO Débito 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-

13 dias \$65.000.-

2 alumnos: \$128.050.-

3 alumnos: \$189.800.-

4 alumnos: \$251.550.-

inasistencias avisarlas hasta las 09:00 hrs del dia, para su posterior descuento.