



PROGRAMACION MENSUAL ALMUERZOS
VALOR: \$11.500

FEBRERO
2023

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		<p>1 Sopa de crema de espinacas. Espaguetis con salsa boloñesa. Maduro frito. Papa chips. Ensalada de zanahoria rallada. Jugo natural.</p> <p>Opción: filete de pechuga, arroz blanco, lenteja guisada</p>	<p>2 Sopa de avena. Goulash de carne con verduras. Yuca frita. Porción de arroz. Ensalada de frutas. Jugo natural.</p> <p>Opción: carne molida o filete de pechuga, frijol blanco guisado</p>	<p>3 Sopa de mazorca molida. Lomito de cerdo en salsa teriyaki. Arveja guisada. Porción de arroz. Coscojas de plátano. Jugo natural.</p> <p>Opción: carne molida o pechuga a la plancha</p>
<p>6 Crema de apio. Croqueta de carne molida. Macarrones en salsa napolitana. Yuca frita. Maduro acaramelado.</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha, carne de cerdo en goulash</p>	<p>7 Sopa de fideos. Frijol rojo guisado, carne molida. Mini chorizo, porción de arroz. Mini arepa, tajada de maduro.</p> <p>Opción: filete de pechuga</p>	<p>8 Sopa de guineos. Lasaña mixta gratinada. Papa chips. Porción de fruta. Pan de hierbas.</p> <p>Opción: carne molida, porción de arroz</p>	<p>9 Sopa de sancochito. Carne guisada. Arveja seca guisada. Porción de arroz con fideos. Papa chorreada. Tajadas de maduro. Jugo natural.</p> <p>Opción: carne molida, filete de pechuga</p>	<p>10 Sopa de conchas. Pechuga a la broaster. Porción de arroz. Garbanzo a la criolla. Coscojas de plátano.</p> <p>Opción: carne molida</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Es importante proporcionar los nutrientes adecuados a los estudiantes para su crecimiento y desarrollo. • Las frutas nos proporcionan vitaminas y minerales. • Los lácteos aportan energía al cuerpo. • Derivados de cereales complementan la alimentación. • Si se consumen alimentos de todos los grupos se tendrá nutrientes y la energía necesaria para las actividades escolares durante el día. • Menús sujetos a cambios por disponibilidad de materias primas. 				



PROGRAMACION MENSUAL ALMUERZOS
VALOR: \$11.500

FEBRERO
2023

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
13 Sopa de cebada perlada. Fricase de pollo con maicitos. Porción de arroz. Fritos de harina. Opción: carne molida	14 Sopa de cuchuco de cebada. Carne molida a la criolla. Porción de arroz. Maduro asado. Arveja seca guisada. Opción: filete de pechuga	15 Sopa de apio. Carne desmechada. Porción de arroz con fideos. Deditos de yuca. Regañonas de mazorca. Porción de fruta. Opción: filete de pechuga	16 Sopa de avena. Filete de pechuga asada. Porción de arroz. Lenteja guisada. Papa chorreada. Opción: carne molida o hígado a la criolla	17 Sopa de patacón. Carne guisada. Maduro cocinado. Porción de arroz. Verduras calientes. Opción: carne molida o filete de pechuga
20 Sopa de crema de ahuyama. Espaguetis con pollo. Bolitan de pan. Tajadas de maduro. Papa chips. Opción: carne molida o filete de pechuga, porción de arroz	21 Sopa de cuchuco de maíz. Albóndigas a la criolla. Lenteja guisada. Porción de arroz. Papa salada. Opción: pechuga a la plancha	22 Sopa de granos. Croqueta de carne gratinada. Porción de arroz. Papa chips. Mazorca frita. Opción: carne molida	23 Sopa campesina con verduras. Crepes de pollo gratinado. Porción de arroz. Tajadas de maduro. Opción: carne guisada	24 Sopa de conchas. Frijol blanco a la criolla. Piernitas de pollo broaster. Papa chorreada. Porción de arroz. Opción: carne molida
27 Sopa de patacón. Lomito de cerdo con raíces chinas y salsa soya. Porción de arroz. Papa frita. Opción: carne molida	28 Sopa de arracacha. Frijol rojo guisado. Patacón. Carne molida. Porción de arroz. Opción: filete de pechuga			

- Es importante proporcionar los nutrientes adecuados a los estudiantes para su crecimiento y desarrollo.
- Las frutas nos proporcionan vitaminas y minerales.
- Los lácteos aportan energía al cuerpo.
- Derivados de cereales complementan la alimentación.
- Si se consumen alimentos de todos los grupos se tendrá nutrientes y la energía necesaria para las actividades escolares durante el día.
- Menús sujetos a cambios por disponibilidad de materias primas.





PROGRAMACION MENSUAL REFRIGERIOS
VALOR: \$7.800

FEBRERO
2023

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Buñuelo. Porción de fruta. Malteada.	2 Flauta de jamón y queso. Porción de fruta. Milo.	3 Pan de yuca. Porción de fruta. Jugo natural.
6 Empanada mixta. Porción de fruta. Milo.	7 Perro caliente. Porción de fruta. Jugo natural.	8 Salchipapa. Porción de fruta. Jugo natural.	9 Empanada valluna. Porción de fruta. Jugo natural.	10 Arepa de pollo. Porción de fruta. Avena natural.
13 Pizzeta ranchera. Porción de fruta. Jugo natural.	14 Sanduche de jamón y queso. Porción de fruta. Jugo natural.	15 Pincho de salchicha. Barra de cereal. Porción de fruta. Jugo natural.	16 Hamburguesa especial. Porción de fruta. Jugo natural.	17 Empanada de pollo queso. Porción de fruta. Jugo natural.
20 Buñuelo. Porción de fruta. Malteada.	21 Deditos de queso. Porción de fruta. Milo.	22 Sanduche de pollo. Porción de fruta. Avena natural.	23 Salchipapa. Porción de fruta. Jugo natural.	24 Flauta de jamón y queso. Porción de fruta. Helado. Jugo natural.
27 Empanada de pollo queso. Porción de fruta. Jugo natural.	28 Salchicha hojaldrada. Porción de fruta. Jugo natural.			

- Es importante proporcionar los nutrientes adecuados a los estudiantes para su crecimiento y desarrollo.
- Las frutas nos proporcionan vitaminas y minerales.
- Los lácteos aportan energía al cuerpo.
- Derivados de cereales complementan la alimentación.
- Si se consumen alimentos de todos los grupos se tendrá nutrientes y la energía necesaria para las actividades escolares durante el día.
- Menús sujetos a cambios por disponibilidad de materias primas.

