




PROGRAMACION MENSUAL ALMUERZOS
VALOR: \$12.500

SEPTIEMBRE
2024

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>2</p> <p>Sopa de verduras Porción de arroz Espaguetis napolitanos Albóndigas Tajadas de maduro Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>3</p> <p>Sopa de patacón Porción de arroz Lentejas Pechuga en salsa de champiñones Palitos de yuca Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>4</p> <p>Sopa de fideos Arroz frijol Carne molida Mini arepa Limonada</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha</p>	<p>5</p> <p>Crema de ahuyama Lasaña Pan Jugo natural</p> <p>Opción: Ensalada semirusa, arroz, pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>6</p> <p>Sopa de avena Arroz de fideos/arroz blanco Carne sudada Papa al vapor Garbanzo Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>
<p>9</p> <p>Sopa de letras Porción de arroz Lentejas Cerdo BBQ Puré de papa gratinada Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>10</p> <p>Crema de champiñón Porción de arroz Alverja Carne desmechada Tajadas Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>11</p> <p>Crema de apio Macarrones Pechuga broaster Papa salada Jugo natural</p> <p>Opción arroz, frijol blanco, pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>12</p> <p>Sopa de plátano Porción de arroz Crepes Papa chips Ensalada semirusa Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>13</p> <p>Crema de mazorca Arroz con pollo/arroz blanco Garbanzo Palitos de yuca Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>
<p>16</p> <p>Ajiaco santandereano Porción de arroz Mazorcada Carne en bistec Papa al vapor Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>17</p> <p>Sopa de cebada perlada Lentejas Porción de arroz Robalo apanado Coscojas Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>18</p> <p>Sopa de fideos Porción de arroz Frijol rojo Carne molida Mini arepa Limonada</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>19</p> <p>Crema de espinacas Lasaña Pan Jugo natural</p> <p>Opción: Porción de arroz, frijol blanco, pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>20</p> <p>Sopa de guineo Porción de arroz Alverja Hígado encebollado Palitos de yuca Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>

<p>23</p> <p>Crema de ahuyama Espaguetis con pollo Porción de arroz Papa francesa Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>24</p> <p>Sancochito Porción de arroz Fricase de pollo Lentejas Tajada Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>25</p> <p>Sopa de letras Porción de arroz Frijol blanco Carne desmechada Palitos de yuca Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>26</p> <p>Sopa de avena Porción de arroz Crepes Palitos de yuca Ensalada semirusa Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>27</p> <p>Sopa de mazorca Alverja Pierna de pollo sudado Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>
<p>30</p> <p>Crema de verduras Lenteja Porción de arroz Robalo apanado Coscojas Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o 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 REFRIGERIOS
VALOR: \$8.500**

**SEPTIEMBRE
2024**

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Empanada pollo queso Porción de fruta Jugo natural	3 Salchipapa Porción de fruta Jugo natural	4 Palito de queso Jugo natural Gelatina	5 Hamburguesa especial Porción de fruta Jugo natural	6 Buñuelo Avena Fruchetas
9 Flauta jamón queso Milo Porción de fruta	10 Nuggets de pollo Papa francesa Porción de fruta Jugo natural	11 Pastel ranchero Malteada Porción de fruta	12 Perro caliente Jugo natural Porción de fruta	13 Buñuelo Avena Gelatina
16 Empanada pollo queso Milo Porción de fruta	17 Salchipapa Porción de fruta Jugo natural	18 Palitos de queso Jugo natural Alpinito	19 Arepa de jamón queso Malteada Porción de fruta	20 Pastel de pollo Jugo natural Gelatina
23 Flauta de pollo queso Jugo natural Ensalada de frutas con helado	24 Nuggets de pollo Papa francesa Porción de fruta Jugo natural	25 Croissant de jamón queso Milo Fruta	26 Sándwich de pollo queso Porción de fruta Jugo natural	27 Buñuelo Avena Fruchetas
30 Empanada ranchera Jugo natural Alpinito				

- 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.

