




PROGRAMACION MENSUAL ALMUERZOS
VALOR ALMUERZO: \$13.000

MARZO
2025

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3 Crema de auyama Espaguetis napolitanos Albóndigas Tajadas Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>4 Sopa de patacón Porción de arroz Lentejas Fricase de pollo Torta de zanahoria Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>5 Sopa de fideos Porción de arroz Frijol rojo Carne molida Mini arepa Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha</p>	<p>6 Crema de mazorca Arroz con pollo Papa a la francesa Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>7 Sopa de avena Porción de arroz Alverja Carne en bistec Coscojas de plátano Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>
<p>10 Sopa de verduras Macarrón con queso Pechuga Broaster Papa salada Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>11 Crema de apio Porción de arroz Carne en goulash Lentejas Tajada de maduro Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>12 Sopa guineo Porción de arroz Frijol blanco Pierna de pollo al horno Deditos de yuca Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>13 Crema de espinacas Lasaña Pan especial Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>14 Sopa de cebada perlada Porción de arroz Garbanzo Filete de robalo Coscojas de plátano</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>
<p>17 Sancochito Porción de arroz Lentejas Cerdo BBQ Torta de papa Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>18 Crema de pollo con champiñones Porción de arroz Alverjas Carne guisada Palitos de queso Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>19 Sopa de fideos Porción de arroz Frijol rojo Carne molida Mini arepa Limonada Porción de fruta</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha</p>	<p>20 Ajiaco santafereño Porción de arroz Crepes de pollo Papa chips Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>21 Sopa de patacón Porción de arroz Garbanzo Croqueta de carne gratinada Fritas de trigo Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>

<p>24</p>	<p>25 Crema de apio Espaguetis a la boloñesa Papa criolla Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>26 Sopa de avena Porción de arroz Lentejas Carne desmechada Tajada de maduro Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>27 Crema de espinacas Lasaña Pan especial Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>28 Sancochito Porción de arroz Alverja Cerdo BBQ Palito de yuca Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>
<p>31 Sopa de avena Porción de arroz Lentejas Pechuga oriental Papa al vapor Porción de fruta 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 LONCHERAS
VALOR: \$9.000**

**MARZO
2025**

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4 Empanada pollo queso Jugo natural Helado	5 Perro caliente Limonada de panela Porción de fruta	6 Palito de queso Bebida a chocolatada Porción de fruta	7 Buñuelos Avena Gelatina
10 Flauta de jamón y queso Porción de fruta Jugo natural	11 Salchipapa Limonada Porción de fruta	12 Pastel de pollo Porción de fruta Gelatina	13 Arepa de pollo Milo Porción de fruta	14 Croissant de jamón y queso Jugo natural Alpinito
17 Empanada ranchera Porción de fruta Jugo natural	18 Hamburguesa Limonada Porción de fruta	19 Palito de salchicha Jugo natural Gelatina de colores	20 Sándwich de pollo queso Porción de fruta Jugo natural	21 Buñuelo Avena Pincho de fruta
24	25 Empanada de pollo queso Bebida achocolatada Gelatina	26 Nuggets con papa a la francesa Limonada Porción de fruta	27 Perro caliente Porción de fruta Jugo natural	28 Palito de queso Jugo natural Helado
24 Empanada mixta 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.

