



**PROGRAMACION MENSUAL ALMUERZOS**  
**VALOR ALMUERZO: \$13.000**

**ABRIL**  
**2025**

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>3</b></p>	<p><b>1</b></p> <p>Sancochito Porción de arroz Alverja, verduras Cerdo BBQ Palitos de yuca Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p><b>2</b></p> <p>Sopa de letras Porción de arroz Frijol rojo, verduras Carne en bistec Mini arepa Porción de fruta Limonada</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p><b>3</b></p> <p>Crema de ahuyama Arroz oriental Papa a la francesa Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p><b>4</b></p> <p>Sopa de guineo Porción de arroz Frijol blanco, verduras Albóndigas Tajada de maduro Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>
<p><b>7</b></p> <p>Crema 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><b>8</b></p> <p>Sopa de fideos Porción de arroz Lentejas, verduras Rollo de carne Papa gratinada Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p><b>9</b></p> <p>Sopa de ajiaco Porción de arroz Alverja Lomo de cerdo Palitos de yuca Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p><b>10</b></p> <p>Crema de espinacas Lasaña Pan artesanal Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p><b>11</b></p> <p>Sopa de guineo Porción de arroz Carne en goulash Frijol blanco, verduras Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>
<p><b>21</b></p> <p>Sopa de avena Espaguetis napolitanos Albóndigas Verduras Tajadas Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p><b>22</b></p> <p>Sopa de patacón Porción de arroz Alverja amarilla, verduras Pechuga gratinada Papa dorada Porción de fruta</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p><b>23</b></p> <p>Sopa de letras Porción de arroz Frijol rojo Carne desmechada Mini arepa Porción de fruta Limonada</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p><b>24</b></p> <p>Sancochito Porción de arroz Lentejas, verduras Carne oriental Palito de yuca porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p><b>25</b></p> <p>Sopa de verduras porción de arroz Garbanzo, verduras Fricase de pollo Coscojas porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>

<p><b>28</b> Sopa de quinua Macarrón en salsa criolla Carne guisada Papa criolla, verduras porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p><b>29</b> Sopa de ajiaco porción de arroz Lentejas, verduras Pechuga Broaster Papa salada porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p><b>30</b> Sopa letras porción de arroz Frijol blanco, verduras Albóndigas Palito de yuca porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es importante proporcionar los nutrientes adecuados a los estudiantes para su crecimiento y desarrollo.</li> <li>• Las frutas nos proporcionan vitaminas y minerales.</li> <li>• Los lácteos aportan energía al cuerpo.</li> <li>• Derivados de cereales complementan la alimentación.</li> <li>• Si se consumen alimentos de todos los grupos se tendrá nutrientes y la energía necesaria para las actividades escolares durante el día.</li> <li>• Menús sujetos a cambios por disponibilidad de materias primas.</li> </ul>				



**PROGRAMACION MENSUAL LONCHERAS  
VALOR: \$9.000**

**ABRIL  
2025**

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>31</b>	<b>1</b> Hamburguesa Porción de fruta Limonada	<b>2</b> Croissant de jamón y queso Milo Porción de fruta	<b>3</b> Salchipapa Porción de fruta Jugo natural	<b>4</b> Buñuelos Avena Gelatina
<b>7</b> Flauta pollo queso Porción de fruta Jugo natural	<b>8</b> Perro caliente Porción de fruta Limonada	<b>9</b> Pastel de pollo Jugo natural Gelatina de colores	<b>10</b> Nuggets con papa a la francesa Porción de fruta Jugo natural	<b>11</b> Palito de queso Jugo natural Helado
<b>21</b> Empanada ranchera Porción de fruta Jugo natural	<b>22</b> Sándwich de jamón y queso Milo Gelatina	<b>23</b> Hamburguesa Porción de fruta Limonada	<b>24</b> Arepa de queso Fresas con crema Jugo natural	<b>25</b> Buñuelo Avena Porción de fruta
<b>28</b> Empanada mixta Porción de fruta Jugo natural	<b>29</b> Sándwich de pollo Malteada Porción de fruta	<b>30</b> Palito de salchicha Gelatina de colores 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.

