




PROGRAMACION MENSUAL ALMUERZOS
VALOR ALMUERZO: \$13.000

MAYO
2025

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
28	29	30	1	2 Crema de ahuyama Arroz blanco Garbanzo o verdura Cerdo BBQ Tajada de maduro Porción de fruta Jugo natural Opción: Carne molida o pechuga a la plancha
5 Crema de apio Espaguetis con queso Pierna de pollo al horno Papa dorada Porción de fruta Jugo natural Opción: Carne molida o pechuga a la plancha	6 Sopa de guineo Arroz blanco Lenteja o verdura Albóndigas Tajada de maduro Porción de fruta Jugo natural Opción: Carne molida o pechuga a la plancha	7 Sopa de fideos Arroz blanco Alverja o verdura Carne oriental Palito de yuca Porción de fruta Jugo natural Opción: Carne molida o pechuga a la plancha	8 Crema de espinacas Lasaña Pan Porción de fruta Jugo natural Opción: Carne molida o pechuga a la plancha	9 Sopa de verduras Arroz blanco Frijol blanco o verdura Pechuga en salsa de champiñones Porción de fruta Jugo natural Opción: Carne molida
12 Crema de mazorca Arroz con pollo Papa a la francesa Porción de fruta Jugo natural Opción: Carne molida o pechuga a la plancha	13 Sopa de patacón Arroz blanco Alverja o verdura Carne en bistec Torta de zanahoria Porción de fruta Jugo natural Opción: Carne molida o pechuga a la plancha	14 Sopa de letras Arroz blanco Frijol rojo o verdura Carne molida Mini arepa Porción de fruta Limonada Opción: Pechuga a la plancha	15 Crema de apio Crepes de pollo Papa dorada Arroz blanco Verdura Porción de fruta Jugo natural Opción: Carne molida o pechuga a la plancha	16 Sopa de avena Arroz blanco Garbanzo Pechuga oriental Tajada de maduro Porción de fruta Jugo natural Opción: Carne molida

<p>19 Sopa de arroz Espaguetis Albóndigas Palito de queso Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Carne molida o pechuga a la plancha</p>	<p>20 Ajiaco santafereño Arroz blanco Frijol blanco Cerdo desmechado Papa al perejil Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Carne molida o pechuga a la plancha</p>	<p>21 Sopa de cuchuco de cebada Arroz blanco Lentejas Pollo al horno Papa criolla Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Carne molida o pechuga a la plancha</p>	<p>22 Crema de ahuyama Lasaña mixta Pan Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: arroz blanco, ensalada semi rusa</p>	<p>23 Sopa de fideos Arroz blanco Garbanzo o verdura Torta de semillas Carne en goulash Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Carne molida o pechuga a la plancha</p>
<p>26 Sopa de verduras Espaguetis con pollo Papa a la francesa Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Carne molida o pechuga a la plancha</p>	<p>27 Sancochito Arroz blanco Lenteja o verdura Carne en bistec Tajada de maduro Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Carne molida o pechuga a la plancha</p>	<p>28 Sopa de fideos Arroz blanco Frijol rojo o verdura Mini arepa Cerdo Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Carne molida o pechuga a la plancha</p>	<p>29 Crema de apio Arroz blanco Crepes de pollo Papa dorada Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Carne molida o pechuga a la plancha</p>	<p>30 Mute Arroz blanco Alverja o verdura Pechuga Broaster Papa salada Porción de fruta Jugo natural</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 LONCHERAS
VALOR: \$9.000**

**MAYO
2025**

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
28	29	30	1	2 Nuggets con papa a la francesa Porción de fruta Jugo natural
5 Empanadas pollo queso Jugo natural Bocadillo con queso	6 Hamburguesa Limonada Porción de fruta	7 Palito de queso Gelatina Jugo natural	8 Salchipapa Naranjada Porción de fruta	9 Buñuelos Avena natural Helado
12 Flauta de pollo Porción de fruta Jugo natural	13 Perro caliente Porción de fruta Jugo natural	14 Croissant jamón y queso Milo Gelatina	15 Pincho de pollo con papa Limonada Porción de fruta	16 Pastel ranchero Jugo natural Alpinito
19 Empanadas mixtas Milo Porción de fruta	20 Hamburguesa Limonada Porción de fruta	21 Palito de salchicha Jugo natural Rollito suizo	22 Pastel de pollo Jugo natural Gelatina	23 Buñuelo Avena natural Fresas con crema
26 Papa rellena Porción de fruta Jugo natural	27 Salchipapa Porción de fruta Jugo natural	28 Palito de queso Jugo natural Chocofresas	29 Sándwich de jamón y queso Milo Gelatina	30 Croasan jamón y queso Jugo natural Postre de maracuyá

- 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.

