

# Menú Marzo

## colegio LA CRUZ



LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3</b> SOLO PROFESORES Sopa natural de pollo Ensalada de lechuga Ensalada de choclo Ensalada de zanahoria Pollo mediterraneo / arroz Cerdo a la mostaza / tortilla de verduras Croquet de espinaca / arroz Leche nevada Piña en conserva Fruta natural Ensalada de fruta	<b>4</b> SOLO PROFESORES Sopa natural Ensalada de tomate Ensalada de lechuga Ensalada de apio Carne mechada / pastelera de choclo Tomatican / papitas Zapallito relleno verduras Panacota de berries Mousse lucuma salsa marjar Fruta natural Ensalada de fruta	<b>5</b> MIERCOLES DE CENIZA Sopa natural Ensalada de lechuga Ensalada de repollo Ensalada de zanahoria Spaghetti salsa 3 quesos salsa atun salsa boloñesa proteina soya Pescado a la mantequilla / pure de arvejitas Curry de lentejas y coco Jalea salsa acida Duraznos al jugo Fruta natural Ensalada de fruta	<b>6</b> Sopa natural Ensalada de lechuga Ensalada de betarraga hueo Ensalada de choclo palmito Pollo al jugo / papitas doradas Asado aleman / verduras al wok Fritos de coliflor Mousse casero de manjar Babarois de piña Fruta natural Ensalada de fruta	<b>7</b> Sopa natural de pollo Ensalada de lechuga mix Ensalada de ceviche cochayuyo Ensalada arroz frio Quesadilla queso y verduras (choclo, aceituna, pimenton tomate o champiñon) Charquican de verduras / huevo Helados sin sello Semola con leche salsa berries Fruta natural Ensalada de fruta
<b>10</b> Crema de esparragos crutones Ensalada de pepino al yogurt Ensalada de lechuga Ensalada de choclo tomate Spaghetti salsa boloñesa Pollo al limon / pure zapallo Pure de coliflor / huevo Flan vainilla salsa caramel Mousse chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	<b>11</b> Sopa natural Ensalada cremosa de zanahoria Ensalada de lechuga Ensalada de repollo mix Pavo asado /papas al romero Chuleta cerdo al horno / guiso de acelga Estofado de verduras Suspiro limeño Merengon salsa berries Fruta natural Ensalada de fruta	<b>12</b> Sopa natural Ensalada de lechuga Ensalada de poroto verde/tomae Ensalada de betarraga Porotos con picro Pechuga grille con guiso zapallito italiano Pastelera con huevo Leche asasa casera Babarois limon Fruta natural Ensalada de fruta	<b>13</b> Sopa natural Ensalada de papas mayo Ensalada de lechuga Ensalada de apio Fajitas pollo o carne Carne al jugo / tortilla de zanahoria y porotitos Gratin de mote y verduras Jalea bicolor Maicena salsa caramel Fruta natural Ensalada de fruta	<b>14</b> Sopa natural Ensalada de lechuga Ensalada de cous-cous primavera Ensalada de espinaca parmesana Pescado apanado / arroz Wraps de verduras y queso fresco ó atún Helados sin sello Semola salsa framuesa Fruta natural Ensalada de fruta
<b>17</b> Sopa natural Ensalada de lechuga Ensalada de repollo verde Ensalada de zanahoria Lasaña salsa boloñesa o salsa jamon-queso Pollo grille / tortilla acelga Tostada con espinaca y huevo Flan chocolate y caramel Piña al jugo Fruta natural Ensalada de fruta	<b>18</b> Crema de verduras Ensalada lechuga Ensalada de tomate Ensalada de pepino Pastel de choclo Carne al jugo / risoto mote Croqueta de porotos Suspiro limeño Mousse vainilla salsa chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	<b>19</b> Sopa natural Ensalada de pasta fria al cilantro Ensalada de lechuga Ensalada de brocoli salsa golf Porotos granados con chorizo pavo (optativo) Pavo al horno con papitas Curry de garbanzos Jalea crema acida Brazo de reina Fruta natural Ensalada de fruta	<b>20</b> Sopa natural Ensalada de lechuga Ensalada de apio Ensalada primavera Pollo champiñones / arroz Zapallitos italianos rellenos Omelette de esparrago Bavarois framuesa Copa pie de limon Fruta natural Ensalada de fruta	<b>21</b> Sopa natural Ensalada de choclo Ensalada de lechuga Ensalada de zanahoria Croquetas de atun con pure de papas Quiche de cebolla quiche de espinaca Helados sin sello Kuchen de fruta Fruta natural Ensalada de fruta
<b>24</b> Sopa natural Ensalada de lechuga Ensalada de pepino-tomate Ensalada de repollo mix Chapsui de pollo con arroz Lomito satay con guiso de porotitos verdes Pescado a la mantequilla Duraznos en conserva Copa pastelera fresa Fruta natural Ensalada de fruta	<b>25</b> Sopa natural Ensalada lechuga-palmito Ensalada Waldorf Ensalada arroz al cilantro Lentejas parmesana con vienesa de pavo Carne al jugo con pure de zapallo Lentejas parmesana Postre de 3 leches Compota ciruela con merengue Fruta natural Ensalada de fruta	<b>26</b> Sopa natural Ensalada de cochatayo Ensalada de lechuga Ensalada de zanahoria Carne mechada con pure de papas Pollo al pimenton con tortilla de zanahoria y acelga Croqueta atun Postre leche ideal Babarois framuesa Fruta natural Ensalada de fruta	<b>27</b> Sopa natural Ensalada de brocoli-coliflor Ensalada de lechuga Ensalada de apio Lomitos palta-tomate Estofado de vacuno Hamburguesa soya con verduras Jalea bicolor Postre semola salsa caramel Fruta natural Ensalada de fruta	<b>28</b> Sopa natural Ensalada de lechuga Ensalada de betarraga Ensalada de repollo Tallarinata salsa 3 quesos salsa champiñones Pescado a la vizcaina con espinaca a la crema Helados sin sello Leche asada Fruta natural Ensalada de fruta
<b>31</b> Sopa natural Ensalada de lechuga Ensalada de repollo morado Ensalada de apio aceituna Carne a la cacerola con arroz primavera Cerdo acaramelado con budin brocoli Panqueque relleno espinaca Bavarois de piña Leche nevada fruta natural ensalada de fruta	        	        	        	        

### SIMBOLOGÍA

Ensaladas

plato de fondo

Postre

Vegetariano

MENU SUJETO A VARIACIONES POR  
DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS

### VALOR TICKET ALMUERZO

\$5.000 c/u.

10 ticket: \$50.000

20 ticket: \$100.000

### VALOR TARJETA MENSUAL MARZO: 19 DIAS

1 alumno: \$92.150

2 alumnos: \$181.535

3 alumnos: \$267.230

Corresponde a alumnos de 3º basico a IV medio

Para los alumnos de 1º y 2º basico consultar en casino

ya que empiezan su jornada completa el 10 de marzo

AUSENCIAS AVISARLAS HASTA LAS 09:00 AM PARA

DESCONTARLAS AL MES SIGUIENTE

FORMA DE PAGO: mes anticipado

Por transferencia:

Sociedad Donoso y Jordan cia. ltda.

rut: 77.535.300-7

Banco de Chile

cta. cte. 200-09024-00

ENVIAR COMPROBANTE INDICANDO NOMBRE  
Y CURSO DEL ALUMNO(A)

contacto: casinolacruz@gmail.com

telefono: 9 8228 0696