

1 SEMANA						2 SEMANA					
DETALLE	MAR 27 / ABR 24	MAR 28 / AB 25	MAR 1 / MARZO 29	MAR 2 / MAR 30	MAR 3/MAR 31	DETALLE	MAR 6/ ABR 3	MAR 7 / ABR 4	MAR 8 / ABR 5	MAR 9 / ABR 6	MAR 10/ ABR 7
SOPA	SOPA DE FIDEO	SOPA DE ARROZ DE CEBADA	CREMA DE ESPINACA	SOPA DE VEGETALES	SOPA DE MOROCHO	SOPA	CREMA DE TOMATE/ CANGUIL	SOPA DE CHOCLO	SOPA DE BOLAS DE VERDE	SOPA DE HABA	SOPA DE FREJOL
CARNICO 1 + GUARNICION	ESPAGUETI PAN BOTON	CORVINA A LA PLANCHA ARROZ MENESTRA DE LENTEJA	POLLO BROSTER PAPITAS AL HORNO CON PEREJIL	LOMO ASADO CON HIERBAS ARROZ AMARILLO	POLLO CON PASAS MUCHIN DE YUCA Y ARROZ	CARNICO 1 + GUARNICION	LOMO SALTEADO CON VERDURAS ARROZ	FILETE DE CERDO PAPAS CON SALSA DE QUESO	ARROZ RELLENO DE POLLO MADURO	CHURRASCO (LOMO , HUEVO FRITO, ARROZ)	PASTEL DE POLLO EN SALSA BECHAMEL / ARROZ
CARNICO 2 + GUARNICION	POLLO A LA PLANCHA ARROZ PAPA PROVENZAL	BISTEC DE CARNE ARROZ MADURO COCINADO	SALCHICHAS RANCHERAS MACARRONI	MEDALLON DE POLLO APANADO ARROZ AMARILLO	PASTEL DE CARNE MOLIDA SOUFFLE DE PAPA AL GRATIN	CARNICO 2 + GUARNICION	POLLO EN SALSA DE SOYA Y AJONJOLI ARROZ	MILANESA DE CARNE ARROZ MADURO AL VAPOR	COSTILLAS BBQ PAPA FRITA	TILAPIA EN LA PLANCHA ARROZ DEDITOS DE YUCA	CHULETA EN SALSA DE MANZANA / ARROZ
ENSALADA 1	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA TOMATE	ENSALADA 1	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE
ENSALADA 2	ESPINACA PIMIENTO ROJO	VAINITAS ZANAHORIA RALLADA	CHOCLO TIERNO BROCOLI	CHOCHOS AGUACATE	COLIFLOR PIMIENTO AMARILLO	ENSALADA 2	ZUQUINNI VERDE MELLOCO	REMOLACHA ZANAHORIA	PALMITO COL MORADA	PEPINILLO ESPARRAGOS	RABANO / COL BLANCA
JUGO	LIMONADA	NARANJILLA	MANGO	GUANABANA	MORA	JUGO	PAPAYA	FRUTILLA	MARACUYA	LIMONADA	PIÑA
POSTRE	FRUTA	MOUSE DE MORA	FRUTA	PIE DE MANZANA	FRUTA	POSTRE	FRUTA	TORTA MIX	FRUTA	CUP CAKE	FRUTA
3 SEMANA						4 SEMANA					
DETALLE	MAR 13 / ABR 10	MAR 14 / ABR 11	MAR 15 / ABRB 12	MAR 16 / ABR 13	MAR 17 / ABR14	DETALLE	MAR 20/ ABR17	MAR 21/ABR 18	MAR 22 / ABR 19	MAR 23 / ABR 20	MAR 24/ABR 21
SOPA	SOPA DE QUINUA	CREMA DE ZAPALLO Y CHOCHOS	SOPA DE MOTE	LOCRO DE ACELGA	CREMA DE MELLOCO Y ZANAHORIA	SOPA	SOPA DE FIDEO CON QUESO	SANCOCHO	SOPA DE POLLO CON VERDURAS	SOPA DE FREJOL BLANCO	SOPA PERUANA
CARNICO 1 + GUARNICION	CODITOS DE FIDEO CON ATUN TORTA DE MADURO CON QUESO	CARNE APANADA ARROZ Y MENESTRA DE LENTEJA	CORVINA ASADA ARROZ PATACONES	FRICASE DE POLLO (CON PECHUGA DE POLLO) ARROZ	LASAGNA DE CARNE PAN DE AJO CON OREGANO	CARNICO 1 + GUARNICION	LOMITOS CON TOCINO ARROZ PAPA AL VAPOR CON SALSA DE QUESO	POLLO AL HORNO CON ARROZ AMARILLO	HAMBURGUESA DE CARNE ASADA PURE DE PAPA	TALLARIN DE POLLO A LA ITALIANA PAN DE MANTEQUILLA	LOMO SALTADO PAPAS A LA HUANCAINA
CARNICO 2 + GUARNICION	LOMO EN PASTA DE TOMATE Y ALBAHACA ARROZ CUBANO CON FREJOL GUISADO	MEDALLON DE PAVO ARROZ PAPA AL HORNO	LOMITOS CON CHAMPIÑONES CROQUETA DE PAPA (2 POR PERSONA)	CHULETA EN LA PLANCHA LLAPINGACHOS (DOS POR PERSONA))	PINCHO ASADO (POLLO,LOMO, LONGANIZA) PAPITAS CON HIERBAS	CARNICO 2 + GUARNICION	QUESADILLAS DE POLLO Y QUESO (DOS POR PERSONA)	LOMO CHIMICHURRI ARROZ MENESTRA DE FREJOL	CROQUETAS DE PESCADO ARROZ MUCHIN DE YUCA	SECO DE POLLO ARROZ / MADURO	CEVICHE DE PESCADO CANGUIL/CHIFLES TOSTADO
ENSALADA 1	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA TOMATE	LECHUGA TOMATE	ENSALADA 1	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA CON TOMATE
ENSALADA 2	VERDURAS CALIENTES	PEPINILLO ZANAHORIA	ARVEJA ZUQUINNI AMARILLO	ESPARRAGOS CEBOLLA PERLA	QUINUA COL BLANCA	ENSALADA 2	PIMIENTO VERDE PIMIENTO ROJO PIMIENTO AMARILLO	VAINITA PALMITO	VEGETALES CON SALSA RANCH	BROCOLI/ ZANAHORIA CON TOCINO	COL MORADA AGUACATE
JUGO	MORA	LIMONADA	NARANJILLA	TOMATE DE ARBOL	FRUTILLA	JUGO	GUANABANA	MARACUYA	MANGO	PAPAYA	LIMONADA
POSTRE	FRUTA	COKTAIL DE FRUTA	FRUTA	GALLETA MUÑECA	FRUTA	POSTRE	HELADO	FRUTA	OREJA / CHOCOLATE	FRUTA	ARROZ LIMEÑO
TEMATICA GASTRONOMICA DEL MES	FESTIVAL INTERNACIONAL PERUANO	PLATO PRINCIPAL: LOMO SALTADO O CEVICHE DE PESCADO		LIMONADA		LOS MENUS SON REALIZADOS CON TECNICAS NUTRICIONALES			EL MENU HA SIDO REVISADO POR LA DRA. GRACE LOAYZA (MEDICA NUTRIOLOGA)		COSTO \$ 3,65