

1 SEMANA						2 SEMANA					
DETALLE	SEPT 24 / OCT 20	AGO 28 / SEP 25	AGO 29 / SEPT 26	AGO 30 / SEP 27	AGO 31 / SEP 28	DETALLE	SEP 3 / OCT 1	SEPT 4 / OCT 2	SEPT 5 / OCT 3	SEPT 6 / OCT 4	SEPT 7 / OCT 5
SOPA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE QUINUA	SOPA DE FIDEO CON QUESO	CREMA DE ESPINACA	MENESTRONE	SOPA	CREMA DE ZAPALLO	SOPA DE CHIFLES	SOPA DE MOROCHO	SOPA DE LENTEJA	SOPA DE ARROZ DE CEBADA
CARNICO 1 + GUARNICION	POLLO CRISPY PURE DE PAPA	LOMITOS CON HIERBAS ARROZ	CORVINA EN LA PLANCHA YUCA FRITA	SECO DE POLLO ARROZ	ALBONDIGAS DE CARNE A LA PARMESANA PAPA DORADA CON PEREJIL	CARNICO 1 + GUARNICION	POLLO AL HORNO ARROZ AMARILLO	CROQUETA DE PESCADO PAPA CON MANTQUILLA Y PEREJIL	LOMO CON VEGETALES ARROZ	MACARONNI CON ATUN CHIFLES	FILETE DE CERDO EN LA PLANCHA ARROZ
CARNICO 2 + GUARNICION	LOMO ASADO DE PAPA	PURE POLLO EN SALSA DE SOYA	BISTEC DE CARNE YUCA FRITA	CHULETA ARROZ MENESTRA DE LENTEJA	POLLO SALTEADO PAPA DORADA CON PEREJIL	CARNICO 2 + GUARNICION	LOMO APANADO ARROZ VERDE	FRIGASE DE POLLO PAPA CON MANTQUILLA Y PEREJIL	PESCADO A LA PLANCHA ARROZ PATACONES	POLLO ASADO TORTA DE MADURO AL HORNO	SALON EN SU SALSA ARROZ
ENSALADA	ZUQUINI AMARILLO ZANAHORIA PIMIENTO ROJO	BROCOLI TOMATE CEBOLLA PERLA	CHOCLO TIERNO	RABANO	LECHUGA	ENSALADA	COLIFLOR VAINITA MELLOCO	ESPARRAGOS COL BLANCA ZANAHORIA	AGUACATE ENCEBOLLADO	ESPINACA PIMIENTO ROJO	REMOLACHA CEBOLLA PERLA ZANAHORIA
JUGO	MORA	FRUTILLA	NARANJA	MARACUYA	PAPAYA	JUGO	LIMONADA	NARANJILLA	PIÑA	GUANABANA	NARANJA
POSTRE	FRUTA	TORTA CHOCOLATE	FRUTA	FRUTILLAS /CREMA	FRUTA	POSTRE	FRUTA	TORTA DE LIMON	FRUTA	MOUSE DE FRUTA	FRUTA
3 SEMANA						4 SEMANA					
DETALLE	SEPT 10 / OCT 8	SEPT 11 / OCT 9	SEPT 12 / OCT 10	SEPT 13 / OCT 11	SEPT 14 / OCT 12	DETALLE	SEPT 17 / OCT 15	SEPT 18 / OCT 16	SEPT 19 / OCT 17	SEPT 20 / OCT 18	SEPT 21 / OCT 19
SOPA	SOPA DE CHOCLO Y ZANAHORIA	SANCOCHO	CREMA DE TOMATE CON CANGUIL	LOCRO DE PAPA	SOPA DE BOLAS DE MAIZ CON QUESO	SOPA	SOPA DE FREJOL BLANCO	SOPA DE ACELGA	SOPA DE CHIFLES	SOPA DE HABAS	SOPA AZTECA MEXICANA
CARNICO 1 + GUARNICION	LOMO CON CHAMPIÑONES ARROZ VERDE (ESPINACA)	TALLARIN DE POLLO PAN BOTON	TILAPIA APANADA ARROZ MENESTRA DE FREJOL	HAMBURGUESA DE CARNE QUESO JAVIERINO PAPA FRITA	ARROZ RELLENO DE POLLO MADURO FRITO	CARNICO 1 + GUARNICION	FILETE DE POLLO APANADO ARROZ TRICOLOR	LOMO EN LA PLANCHA 2 CROQUETAS DE PAPA	LASAÑA DE POLLO PAN DE AJO	ARROZ CON CAMARONES PATACONES	2 TACOS DE CARNE Y POLLO GUACAMOLE
CARNICO 2 + GUARNICION	POLLO AL LIMON Y MOSTAZA ARROZ VERDE (ESPINACA)	STEAK ASADO CON HIERBAS ARROZ CON AJONJOLI	POLLO PARMESANO ARROZ MENESTRA DE FREJOL	PINCHO DE POLLO Y LOMO CON LONGANIZA PAPA FRITA	CORVINA APANADA ARROZ /MADURO FRITO	CARNICO 2 + GUARNICION	LOMO NAPOLITANO ARROZ TRICOLOR	FILETE DE PAVO 2 CROQUETA DE PAPA	LASAÑA DE CARNE PAN DE AJO	POLLO RELLENO CON ALBAHACA Y QUESO CREMA ARROZ	PICADITAS DE LECHUGA Y TOMATE QUESO JAVIERINO Y HOLANDEZ
ENSALADA	BROCOLI PALMITO TOMATE	ZANAHORIA PEPINILLO CHOCLO TIERNO	ENSALADA RUSA	LECHUGA RODAJAS DE TOMATE PEPINILLO	VAINITA ESPARRAGOS PIMIENTOS	ENSALADA	LECHUGA TOMATE AGUACATE	ZANAHORIA PIMIENTO AMARILLO	MELLOCO ZUQUINI ESPINACA	PIMIENTO ROJO VAINITA LECHUGA	
JUGO	MARACUYA	MORA	LIMONADA	TOMATE DE ARBOL	MANGO	JUGO	NARANJILLA	MARACUYA	MANGO	GUANABANA	JAMACA
POSTRE	FRUTA	HELADO YOGURT	FRUTA	GALLETAS	FRUTA	POSTRE	FRUTA	PIE DE MANZANA	FRUTA	PASTEL DE PIÑA	FRUTA
TEMATICA GASTRONOMICA DEL MES 21 / OCT 19	FESTIVAL INTERNACIONAL MEXICANO	PLATO PRINCIPAL: TACOS DE CARNE Y POLLO		JUGO DE JAMAICA		LOS MENUS SON REALIZADOS CON TECNICAS NUTRICIONALES			El menú ha sido revisado por la Dra. Grace Loayza (Oficina de Salud AAI)		COSTO \$ 3.80

NOTA: TODOS LOS ESTUDIANTES DE PS3 HASTA 4TO GRADO SE LES SERVIRA CON LA OPCION DEL CARNICO 1 A LOS ESTUDIANTES DE 5TO Y 6TO GRADO SE LES DARÁ A ESCOGER ENTRE DOS OPCIONES