

MENU ALMUERZOS
Octubre 2018

Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
Sopa de fideos con queso. Carne al jugo, arroz, plátano frito y ensalada. Jugo: Tomate de árbol.	Pollo apanado, arroz, menestra y ensalada. Jugo: Piña. Postre: Durazno al almíbar.	Sopa de choclo, corvina y ensalada rusa Jugo: Naranja.	Sopa de quinua con costilla de res. Pollo al jugo, arroz, yuca frita. Jugo: Naranja.	Espagueti de carne, ensalada de vegetales Jugo: Mora. Postre: Helado de chocolate.
Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
	Sancocho de res, pollo al horno, arroz, ensalada Jugo: Naranja.	Lomo de res salteado. Jugo: Naranja. Postre: Coctel de frutas.	Repe de verde con queso, enrollado de pollo con jamón, ensalada de choclo, arveja y zanahoria. Jugo: Piña.	Pastel de res, arroz, menestra y ensalada. Jugo: Mora. Postre: Flan de vainilla.
Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
Locro de espinaca, filete de pollo con salsa de champiñones. Jugo: Tomate de árbol.	Chuleta ahumada, arroz, ensalada de remolacha. Jugo: Guayaba. Postre: Frutillas con crema.	Sopa de huerto, albóndigas de carne, arroz y ensalada. Jugo: Guanábana	Camarones apanados, menestra y plátano fritos Jugo: Naranja. Postre: Mousse de limón	Chaulafán de pollo. Jugo: Babaco. Postre: Pastel.
Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26
Crema de brócoli más canguil, pollo salteado. Jugo: Piña.	Pastel de atún más ensalada Jugo: Naranja. Postre: Helado de mandarina.	Sopa de pollo, bistec de carne, arroz y ensalada. Jugo: Babaco.	Encocado de pescado, arroz y patacones. Jugo: Limonada imperial. Postre: Tres leches.	Mote con chicharon Jugo: Maracuyá. Postre: Pastel de naranja.
Lunes 29	Martes 30	Miércoles 31		
Sopa de avena, pollo al jugo Jugo: Mora.	Seco de cerdo, arroz y ensalada Jugo: Guayaba. Postre: A elección.	Sopa de lenteja, carne frita, menestra y arroz. Jugo: Frutilla. Postre: Duraznos con crema.		