



## PLANEACION MENUS ALMUERZO SEPTIEMBRE SERVICIO DE ALIMENTOS

*Ono Mena Ruiz*  
ELABORADO POR : *Ana Maria Peña Arechila*  
Nutricionista Dietista P.U.J. MND 01153

DIA	LUNES 2	MARTES 3	MIERCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
ALMUERZO	MENU 11	MENU 20	MENU 18	MENU 10	MENU 30
	Crema de Champiñones	Sopa de Avena	Sopa campesina	Sancocho	Crema de ahuyama
		Cerdo ala plancha	Mazorcada de pollo	Carne en Bistec	pollo Dorado
	Spaguetti a la Boloñesa	Arroz Blanco	Arroz Blanco	Arroz Blanco	Arroz Blanco
	Pan	Monedas de Platano	Pico de gallo de frijol	Papa Salada	Yuca frita
	Ensalada mixta	Ensalada tropical	cascos de papa	Verdura a la mayonesa	Ensalada de guacamole con tomate
Jugo de Mora	Jugo de tomate de arbol	jugo de curuba	Jugo de Piña	Jugo de Guanabana	
DIA	LUNES 9	MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ALMUERZO	MENU 28	MENU 27	MENU 25	MENU 35	MENU 23
	Sopa de Cuchuco de Cebada	Sopa de pasta	Sopa de Coli	Sopa de Frijol	Crema de Espinaca
	Carne Asada	Carne mediterranea	Arroz Atollado	Carne molida	Pollo ala plancha
	Arroz Blanco	Arroz blanco		Arroz Blanco	Arroz Blanco
	Garbanzo	Papa perejil	Papa a la Francesa	Tajadas	Tajada de Platano
	Lechuga Zanahoria	Ensalada Roja		Ensalada con Aguacate	Ensalada dulce
Jugo de lulo	Jugo de mora	Jugo de Mango	Limonada	Jugo de piña	
DIA	LUNES 16	MARTES 17	MIERCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
ALMUERZO	MENU 29	MENU 15	MENU 33	MENU 27	MENU 19
	Sopa de minestrone	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de Verdura	Crema Francesa	Sopa de avena
	Pollo a la Plancha	Chuleta a la plancha	Pollo apanado	Spaguetti con pollo	Albondigas
	Arroz Blanco	Arroz Blanco	Arroz Blanco		Arroz Blanco
	Lenteja con Papa	Papa chorreada	Papa Chip	Pan	Cascabeles de platano
	Macedonia de Frutas	Ensalada de aguacate	Ensalada Tricolor	Ensalada de Lechuga y Tomate	Ensalada Mixta
Jugo de Tomate de Arbol	Jugo de Guayaba	Jugo de guanabana	Jugo de lulo	Jugo de mora	
DIA	LUNES 23	MARTES 24	MIERCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
ALMUERZO	MENU 1	MENU 16	MENU 8	MENU 13	MENU 14
	Ajiaco con Pollo	Sopa de Verdura	Sopa cuchuco de cebada	Sopa de pasta	Sopa de Arroz
		Spaguetti con pollo	Arroz ranchero	Pollo con Champiñones	Sobrebarriga
	Arroz Blanco			Arroz blanco	Arroz Blanco
	Mazorca	pan	Yuca frita	Ensalada rusa	Papa chalequeada
	Ensalada de Aguacate	Rodaja de Tomate	Ensalada de mago y espinaca		Ensalada de Habichuela
Jugo de guanabana	Jugo de piña	Jugo de mango	Jugo de lulo	Jugo de Tomate de Arbol	
DIA	LUNES 30				
ALMUERZO	MENU 12				
	Sopa de Maiz				
	Pollo dorado				
	Arroz Blanco				
	Papa con Mayonesa				
	Verdura caliente				
Jugo de Piña					



## PLANEACION MENUS REFRIGERIO AGOSTO SERVICIO DE ALIMENTOS

*Quo Mono Pasa A*  
ELABORADO POR: *Ana Maria Peña Arechila*  
Nutricionista Dietista P.U.J. MND 01153

DIA	LUNES 2	MARTES 3	MIERCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	Bebida Achocolatada	Tajada de Queso Campesino	Sorbete de guayaba	Kumis	Café en Leche
	Sanduche de queso	Salpicon	Mantecada	Galletas de Sal con Arequipe	Sandwich de Queso
	Fruta	Mojicon		Fruta	
DIA	LUNES 9	MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
<b>REFRIGERIO</b>	Sorbete lulo	Leche	Avena	Jugo de Mora	Chocolate
	Empanada de pollo	Cereal Infantil	Pan de Queso	Galletas de Dulce	Arepa con Queso y Margarina
		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIERCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
	Sorbete de Guayaba	Kumis	Sorbete de mora	Sorbete de Lulo	Leche
	Empanada de Queso	Galletas de Sal con Arequipe	Empanada de carne	Sandwich de Queso	Cereal infantil
		Fruta			Fruta
DIA	LUNES 23	MARTES 24	MIERCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
<b>REFRIGERIO</b>	Sorbete de Mora	Sorbete de Maracuya	Leche	Chocolate	Café
	Empanada de Queso	Empanada de Pollo	Cereal Infantil	Arepa con Queso y Margarina	Roscon
			Fruta	Fruta	Fruta
DIA	LUNES 30				
<b>REFRIGERIO</b>	Jugo de Mora				
	Galletas de Dulce				
	Fruta				



Los costos de la alimentacion durante el mes de SEPTIEMBRE de 21 DIAS de 2019 serán los siguientes:

JARDIN INFANTIL MERCEDITAS	REFRIGERIOS	UNITARIO	MENSUALIDAD
PRE-JARDIN	REFRIGERIOS	\$ 5.000	\$ 105,000
JARDIN INFANTIL	ALMUERZOS	\$ 7.000	\$ 147,000
	<b>TOTAL</b>		<b>\$ 252,000</b>
COMUNIDAD ESTUDIANTIL			
TRANSICIÓN A ONCE	ALMUERZOS	\$ 7.500	\$ 157,500
	REFRIGERIOS	\$ 5.000	\$ 105,000
	<b>TOTAL</b>		<b>\$ 262,500</b>

Estimados padres de familia somos su apoyo en la buena alimentación de sus hijos, nuestros menús los realiza una nutricionista con el objetivo de brindarles una alimentación nutritiva y sana cualquier comentario o solicitud de alimentación escribir al correo maosparrillabuffets@hotmail.com o a los telefonos 3144304121 o 3142229311 si desean el servicio de la cafetería solo para un almuerzo en cualquier día de la semana se puede comunicar con nosotros estamos para servirles

CUENTA BANCARIA CONSIGNACIONES ALIMENTACION

BANCO DAVIVIENDA  
CUENTA DE AHORROS  
NUMERO 4779 0006 9154  
LEONOR MUÑOZ

ATENTAMENTE, MAURICIO ZAMBRANO TINJACA  
MAOS PARRILLA BUFETTS  
TEL 3144304121