



**FRESCO
Y SALUDABLE**

22 AL 26 DE JUNIO



**COLEGIO
San-Marcos
DE MACUL**

| | LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
|----------------------|---|---|---|--|--|
| ENTRADA COMÚN | LECHUGA - CHOCLO | TOMATE- REPOLLO | APIO-TOMATE | BETARRAGA-LECHUGA | ENSALADA MIXTA |
| PLATO DE FONDO COMÚN | PULPITOS DE PAVO AL HORNO CON PURÉ DE PAPAS Y/O PURÉ MIXTO | CROQUETAS DE JUREL CON PAPAS DORADAS | TALLARINES CON SALSAS BOLOÑESA, SALSAS ALFREDO Y/ O SALSAS DE ESPINACAS | CARNE DE VACUNO AL JUGO CON ARROZ GRANEADO | CHORRILLANA |
| POSTRES | <ul style="list-style-type: none">• DURAZNOS AL JUGO• JALEA CON MERENGUE• FRUTA NATURAL | <ul style="list-style-type: none">• PONDERACIONES CON CREMA• ARROZ CON LECHE• FRUTA NATURAL | <ul style="list-style-type: none">• MACEDONIA• FLAN DE LECHE• FRUTA NATURAL | <ul style="list-style-type: none">• COMPOTA DE FRUTA• LECHE ASADA• FRUTA NATURAL | <ul style="list-style-type: none">• PIE DE LIMÓN• FRUTA NATURAL |

**Por circunstancias excepcionales, el presente menú podría verse variado de manera ocasional y siempre pensando en el buen funcionamiento del servicio del comedor.*

Mariela Guzmán V.
Nutricionista – Central de alimentación Colegio San Marcos