



MAY MENU 2024

1ros y 2dos básicos



Tomate Lechuga
Corbatitas con Salsa Alfredo
Yogurt con Cereal

Monday 06

Cole Slaw
Mostacioli al Ciboulet con Pollo
Naranja Frappe

Monday 13

Lechuga Hilo Tomates
Espagueti con Pollo al pesto
Yogurt con Cereal

Zanahoria con Tomate
Garbanzos con Chorizo
Jalea

Tuesday 07

Tomate rocoli
Albóndiga de Pavo con Puré
Yogurt

Tuesday 14

Tomate Lechuga
Cerdo Tamarindo y Papas Wedge
Jalea de Naranja

Wednesday 01

Wednesday 08

Pepino choclo Eneldo
Lentejas Parmesanas
Macedonia

Wednesday 15

Pepino Yogurt
Garbanzos con chorizo
Crumble de Fruta

Thursday 02

Thursday 09

Tomate Costina
Pollo al Jugo con Arroz
Flan de Vainilla

Thursday 16

Repollo Zanahoria
Bocado de Merluza con Arroz
Flan de Caramelo

Friday 03

Friday 10

Zanahoria Diente Dragón
Pizza Jamon Queso Tomate
Jalea Bicolor

Friday 17

Lechuga Toscana
Pastel de fideos con carne
Manzana Condensada/Asada

vacaciones

Monday 27

Lechuga Costina
Salsa Boloñesa con Quifaros
Jalea

Tuesday 28

P Verdes con Tomate
Croqueta de Merluza y Guiso de Mo
Leche Asada

Wednesday 29

Repollo Cilantro
Chapsui de Pollo con Arroz
Kuchen de Manzana

Thursday 30

Ens de Lechuga brocoli
Porotos Burros con Chorizo
Naranja

Friday 31

tomate cebolla lechuga
Hamburguesa con papa baston
Mouse de Manjar

Valor Mensual \$ 81.600. (17 días de Mayo)

Cuponera 10 de tickets \$50.000

Cta. cte. Banco Itau 0202408485

Rut: 78.165.160 - 5

Mail: katering.may@gmail.com



Nutricionista

Tamara Manterola

+56 9 97436030



MAY MENU 2024



Tomate Lechuga
Cole Slaw
Corbatitas con Salsa Alfredo
Pescado al limon con guiso de mote
Menú Light
Yogurt con Cereal
Durazno en Almibar
Jalea

Zanahoria con Tomate
Lechuga Diente Dragon
Garbanzos con Chorizo
Brochetas de Pollo y Verduras Gratinac
Menú Light
Jalea
Arroz con Leche
Cocadas

Wednesday 01

Thursday 02

Friday 03

Pepino Tomate
Espinaca lechuga cruton
Espirales con Salsa Boloñesa
Pollo al curry con verduras
Menú Light
Fruta al Plato
Crumbe de frutas
Mousse de chocolate

Lechuga Rúcula
Repollo Cilantro Tomate
Merluza apanada con Papas Wedg
Guiso de zapallo con arroz
Menú Light
Jalea Cubitos
Budín Colegial
Manzana rallada

FERIADO

Monday 06

Tuesday 07

Wednesday 08

Thursday 09

Friday 10

Cole Slaw
Tomate Poroto verde
Mostacioli al Ciboulet con Pollo
Chocolo Mantequilla y Bistec de Cerdo
Menú Light
Naranja Frappe
Bavarois tropical
Jalea de Limón

Tomate rocoli
Betarraga Lechuga
Albóndiga de Pavo con Puré
Cancato de Blanquillo y Zanahoria
Menú Light
Yogurt
Pera al Jugo con Canela
Kuchen de Fruta

Pepino choclo Eneldo
Apio Repollo Morado Tomate
Lentejas Parmesanas
Carbonada de Carne
Menú Light
Macedonia
Queque de Plátano
Sémola con Frambuesa

Tomate Costina
Ensalada Bretona
Pollo al Jugo con Arroz
Hamburguesa casera con Ratatouille
Menú Light
Flan de Vainilla
Jalea de Piña
Tutti Frutti

Zanahoria Diente Dragón
Ens de Lechuga y espinaca
Pizza Jamon Queso Tomate
Pastelera con Lomito de Cerdo
Menú Light
Jalea Bicolor
Profiteroles
Natilla de manjar

dia de la madre

Monday 13

Tuesday 14

Wednesday 15

Thursday 16

Friday 17

Lechuga Hilo Tomates
Zanahoria hilo con choclo
Espaguetti con Pollo al pesto
Arroz a la valenciana
Menú Light
Yogurt con Cereal
Jalea de Guinda
Tutti Frutti

Tomate Lechuga
Pimentón Garbanzo
Cerdo Tamarindo y Papas Wedge
Asado Alemán con Zapallitos
Menú Light
Jalea de Naranja
Fruta al Plato
Torta tres leches

Pepino Yogurt
Tomate Apio Cebolla Morada
Garbanzos con chorizo
Charquicán con huevo
Menú Light
Crumble de Fruta
Mousse de moka
Compota de pera

Repollo Zanahoria
Lechuga española
Bocado de Merluza con Arroz
Brocheta Mixta de pollo y Verduras
Menú Light
Flan de Caramelo
Brochetas de fruta
Jalea bicolor

Lechuga Toscana
Ensalada Bretona
Pastel de fideos con carne
Cerdo a la naranja con Cous Cous
Menú Light
Manzana Condensada/Asada
Turrón de vino
Rollo gitano

vacaciones

Monday 27

Tuesday 28

Wednesday 29

Thursday 30

Friday 31

Lechuga Costina
habas tomate Cilantro
Salsa Boloñesa con Quifaros
Pollo al Curry y Arroz Exótico
Menú Light
Jalea
Macedonia
Mousse Frutos del Bosque

P Verdes con Tomate
Ens de lechuga zanahoria
Croqueta de Merluza y Guiso de Mo
Pure con Cerdo Chimichurri
Menú Light
Leche Asada
Jalea con Yogurt
Colegial de Durazno

Repollo Cilantro
espinaca cruton tomate
Chapsui de Pollo con Arroz
Tomatican con Carne
Menú Light
Kuchen de Manzana
Ilusion de Frambuesa
Brocheta de Fruta

Ens de Lechuga brocoli
Tomate a la Chilena
Porotos Burros con Chorizo
Espaguetti Alfredo
Menú Light
Naranja
Jalea Tri salsa
Chilenitos con Manjar

tomate cebolla lechuga
Ensalada de Repollo
Hamburguesa con papa baston
Arroz con Mariscos
Menú Light
Mouse de Manjar
Durazno en almibar
Jalea

Valor Mensual \$ 81.600. (17 días de Mayo)

Cuponera 10 de tickets \$50.000

Cta. cte. Banco Itau 0202408485

Rut: 78.165.160 - 5

Mail: katering.may@gmail.com



Nutricionista

Tamara Manterola

+56 9 97436030