



Estimados Apoderados,

Enviamos información importante en relación al almuerzo para este año **2022**.

1. La minuta será publicada el primer día de cada mes en la página web del Colegio. Como el casino es optativo, se reciben pagos hasta las 17:00 hrs para inscripciones de almuerzos del día siguiente.
2. Nuestra Nutricionista y Administradora del Casino es la **Srta. Tamara Manterola**, su mail es katering.may@gmail.com - WhatsApp +56 9 97436030
3. El menú consta de
 - Ensalada Individual
 - Un Plato de Fondo (Desde 3ro básico puede elegir)
 - Un Postre (Desde 3ro básico puede elegir)
 - Un Pan blanco
 - Agua o jugo
 - Aderezos entregados en sachet individual
4. Valores del servicio.

Almuerzo diario \$3.600

Cuponera 10 tickets \$36.000

Almuerzo mensual MARZO \$79.000

Medio de pago: Transferencia bancaria, se debe enviar nombre y curso del alumno a katering.may@gmail.com

Katering Chile Ltda. - RUT. 78.165.160-5

Banco ITAU cuenta corriente 0202408485



March Menú 2022



1° y 2° Básicos

Monday	28	Tuesday	01	Wednesday	02	Thursday	03	Friday	04
				Lechuga choclo Espirales con Boloñesa Jalea con Plátano		Zanahoria Lechuga Lentejas a la Parmesana Natilla de Manjar		Repollo Mixto Cerdo Asado con Puré Queque de Zanahoria	
Monday	07	Tuesday	08	Wednesday	09	Thursday	10	Friday	11
Lechuga Cilantro Ají de Gallina con Arroz Primavera Yogurt con cereales		Repollo zanahoria rabanito Albóndigas con Puré Sandia		Zanahoria con Choclo Strogonoff de Cerdo con Spaghetti Uvas y Melón		Tomate Brocoli Lentejas a la Parmesana Jalea Cubito		Choclo repollo Fajitas de Pollo Pimentón con Arroz Mix de frutas de la estación	
Monday	14	Tuesday	15	Wednesday	16	Thursday	17	Friday	18
Repollo Aceituna tomate Corbatita con Salsa Alfredo Helado Paleta		Espinaca Zanahoria Hilo Merluza apanada con Puré Mix de melón		Lechuga Sésamo Porotos Granados Suspiro limeño		Tomate Beterraga Chapsui de Cerdo y Arroz Blanco Jalea con Fruta		Tomate Repollo Ravioles con Salsa Pomodoro Sandia y Uvas	
Monday	21	Tuesday	22	Wednesday	23	Thursday	24	Friday	25
Lechuga Choclo Albondigas con Arroz Uvas verdes		Zanahoria pasas Garbanzos a la Española Jalea de piña		Lechuga tomate Espagueti con Salsa de Atun Macedonia Natural		Tomate Pepino Pollo al Pesto con Papitas Doradas Yogurt con frutas		Lechuga Costina Pizza Jamon queso Tomate Flan de Vainilla	
Monday	28	Tuesday	29	Wednesday	30	Thursday	31		
Lechuga Espirales con Salsa Boloñesa Jalea Naranja		Tomate Habas Lentejas con Huevo Cubitos de Melón		Lechuga Tomate Figuras Marinas con Puré Mixto Yogurt Americano		Pepino Choclo Goulash de pollo con arroz Durazno al Jugo			



March Menú 2022



Monday 28	Tuesday 01	Wednesday 02	Thursday 03	Friday 04
Tomate Chilena Cole Slaw Carne Mongoliana y Arroz Chaufa Pollo al Curry con verduras al wok PLATO NATURISTA Jalea de frambuesa Macedonia Natural Flan Caramelo	Tomate Chilena Lechuga Choclo Tomate Coliflor Espirales con Boloñesa Croqueta de Pavo y Choclo a la Crema PLATO NATURISTA Yogurt Granola Jalea con Plátano Cubitos de Melón	Lechuga Choclo Tomate Coliflor Espirales con Boloñesa Croqueta de Pavo y Choclo a la Crema PLATO NATURISTA Yogurt Granola Jalea con Plátano Cubitos de Melón	Zanahoria Lechuga Pepino Lentejas a la Parmesana Arroz con Mariscos PLATO NATURISTA Natilla Manjar Sandia Semola con Jalea	Brócoli tomate Salsa Golf Ensalada de Repollo cilantro Cerdo Asado con Puré Pescado al horno y zanahoria al Oregano PLATO NATURISTA Queque zanahoria Jalea Nevada Mousse de Manjarchoc
Monday 07	Tuesday 08	Wednesday 09	Thursday 10	Friday 11
Lechuga Diente de Dragon Tomate garbanzo cilantro Ají de Gallina con Arroz Primavera Merluza Apanada con zapallitos al dill PLATO NATURISTA Yogurt con cereales Dados de Melón Durazno Natural Cals: 538/494	Repollo zanahoria rabanito Pepino Orégano Tomate Albóndigas con Puré de Papas Escalopa Jamon Queso y guiso de verdura PLATO NATURISTA Sandia Trozo Pie de limón Mousse Chocolate Cals: 509/529	Zanahoria Choclo Tomate Cebollín Stroganoff de Cerdo con Espagueti Charquicán PLATO NATURISTA Uvas y Melón Smothie de berries y Avena Jalea de piña Cals: 487/556	Tomate Brocoli Lechuga Espinaca Lentejas a la Parmesana Asado aleman con Peperonata con A PLATO NATURISTA Jalea Cubito Cocadas de Bizcocho Ciruela y Duraznos Cals: 499/531	Choclo Repollo Lechuga zanahoria hilo Fajitas de Pollo Pimentón con Arroz Pescado Grillé con Budín de P verdes PLATO NATURISTA Mix de frutas de la estación Jalea de Guinda Queque zanahoria Cals: 582/518
Monday 14	Tuesday 15	Wednesday 16	Thursday 17	Friday 18
Repollo Aceituna tomate Habas cebollita lechuga Corbatita con Salsa Alfredo Pollo BBQ con Verduras al dente PLATO NATURISTA Helado Paleta Mousse de manjar lúcuma Jalea de frambuesa	Espinaca Zanahoria Hilo Tomate ciboulette Merluza apanada con Verduras Pastel Suizo PLATO NATURISTA Mix de melón Jalea condensada Espuma de Mora	Lechuga Sésamo Tomate Cebolla porotos verdes Porotos Granados Goulash con Cabellos de Angel PLATO NATURISTA Suspiro limeño Volteado de durazno Compota de damasco	Tomate Beterraga Lechuga Arvejitas Chapsui de Cerdo y Arroz Blanco Bistec de Cerdo al Tomillo con Chock PLATO NATURISTA Jalea con Fruta Rollo Gitano Leche Asada	Tomate Repollo Pebre de Quínoa Ravioles con Salsa Pomodoro Croqueta pescado con Acelga a la crema PLATO NATURISTA Sandia y Uvas Yogurt Americano Macedonia Natural
Monday 21	Tuesday 22	Wednesday 23	Thursday 24	Friday 25
Tomate pepino aceituna Lechuga toscana Albondigas con Arroz Blanqueta de Pollo con verduras al dente PLATO NATURISTA Uvas verdes Helado paleta Mousse de chocolate	Zanahoria pasas Espinaca tomate cruton Garbanzos a la Española Lomito Asado con Zapallitos salteado PLATO NATURISTA Jalea de piña Panqueque relleno con frutas Fruilla Melón Tuna	Lechuga tomate Pepino choclo pimenton Espagueti con Salsa de Atun Charquicán con Huevo PLATO NATURISTA Macedonia Natural Profiteroles Leche nevada	Tomate Pepino Apio rabanito sesamo Pollo al Pesto con Papitas Doradas Bistec de cerdo al Tomillo y flan de verdura PLATO NATURISTA Yogurt con frutas Apple Crumble Jalea Bicolor	Lechuga Costina Beterraga Nevada Pizza Jamon queso Tomate Hamburguesa Casera con Verduras PLATO NATURISTA Flan de Vainilla Sandia Cubos Jalea con merengue
Monday 28	Tuesday 29	Wednesday 30	Thursday 31	
Lechuga Tomate Choclo Espirales con Salsa Boloñesa Risotto de Mariscos PLATO NATURISTA Jalea Naranja Sandia Cubito Mousse de Moka	Tomate Habas Repollo Mixto Lentejas con Huevo Cerdito Asado Zanahoria al Ortegano PLATO NATURISTA Cubitos de Melón Compota de ciruela Bizcocho de manjar y mermelada	Lechuga Tomate Apio Rabanito garbanzo Pescado Frito con Puré Mixto Brocheta Mixta con Verduras a la Soy PLATO NATURISTA Yogurt Americano Macedonia Natural Budín Diplomático	Pepino Choclo Lechuga Diente Dragón Goulash de pollo con arroz Omelet de verduras con Jardinera PLATO NATURISTA Durazno al Jugo Sémola con Caramelo Jalea con frutas	