



Estimados Apoderados,

Esperando que hayan tenido unas descansadas vacaciones, queremos presentarnos a ustedes; somos Katering Chile, empresa con más de 30 años de experiencia en servicios de almuerzos escolares, encargados de brindar el servicio de casino en el Colegio Mayflower, en esta carta de presentación, queremos dejar la información de nuestras modalidades de funcionamiento, para quienes quieran tomar este servicio para sus hijos.

Tenemos 2 modalidades,

Alternativa 1:

Plan mensual. El alumno asistirá todos los días del mes y el valor es variable mes a mes, es pago por adelantado, según los días hábiles de clases, en esta modalidad, se descuentan las ausencias SÓLO si la ausencia es avisada por el apoderado al casino antes de las 10:00 hrs del día de la ausencia al siguiente correo: *katering.may@gmail.com*, si no hay aviso, no se realiza descuento. Además, para esta alternativa, se deben inscribir en los últimos 2 días del mes anterior, previo pago, y en caso de que el alumno no siga almorzando con nosotros en el siguiente mes, es necesario enviar un correo de desinscripción del servicio de alimentación.

Alternativa 2:

Cuponera de 10 tickets con vigencia de 60 días, para almuerzos esporádicos. El alumno debe presentar cada vez que almuerce en el casino 1 ticket y entregarlo al personal de casino, se debe dar aviso por correo: *katering.may@gmail.com* que el alumno hará uso del casino, para nosotros poder programar y considerar su ración.

Los alumnos de primero y segundo básico, tienen un menú obligatorio, el cual consta de:

- 1 pan pequeño
- 1 vaso de agua o jugo
- 1 ensalada
- 1 plato de fondo
- 1 postre

Dicho menú lo podrá ver en la página web del colegio, en la sección de casino, en donde aparecerá el menú mensual y su valor.

Los alumnos desde tercero básico a cuarto medio, tienen un menú alternativo, en donde pueden elegir a la hora de almorzar entre 2 alternativas

- 1 pan pequeño
- 1 vaso de agua o jugo
- 1 ensalada (2 alternativas para elegir)
- 1 plato de fondo (2 alternativas para elegir)
- 1 postre (3 alternativas para elegir)

Dicho menú lo podrá ver en la página web del colegio, en la sección de casino, en donde aparecerá el menú mensual y su valor.

El valor mensual de Marzo es de: \$94.300 (\$4.100 valor diario)

Y la cuponera de 10 tickets tiene un valor de: \$44.000 (\$4.400 diario)

Sin otro particular,
Se despide cordialmente

Tamara Manterola
Administradora y Nutricionista
Katering Chile
+56997436030
Katering.may@gmail.com



March Menú 2023 1º-2º



Valor Mes Marzo: \$94.300 (\$4.100) **PAGO POR TRANSFERENCIA**

Valor cuponera: \$44.000 10 tickets **Cta Cte Banco Itaú: 202408485**

Contacto Administradora Rut: 78.165.160-5

Tamara Manterola Correo: katering.may@gmail.com

56997436030

		1	2	3
		Tomate - Lechuga	Pepino - Zanahoria	Lechuga Mixta - Repollo
		Espirales con Boloñesa	Lentejas a la Parmesana	Cerdo Asado con Puré
		Jalea	Sandía	Queque zanahoria
6	7	8	9	10
Lechuga - Tomate	Repollo Mixto - Pepino	Porotos verdes - Tomate	Tomate - Lechuga	Choclo - Lechuga
Aji de Gallina con Arroz	Hamburguesa con Puré de Papas	Cerdo al Jugo con Espagueti	Porotos Granados con Chorizo	Fajitas de Pollo con Arroz
Yogurt	Sandía Trozo	Uvas verde y Melón calameño	Jalea	Mix de frutas de la estación
13	14	15	16	17
Repollo - Tomate	Espinaca - Zanahoria Hilo	Lechuga - Tomate	Mix Lechuga - Pepino	Repollo - Choclo
Corbatita con Salsa Alfredo	Merluza apanada con Arroz	Lentejas con Huevo Nevado	Chapsui de Pollo y Arroz Blanco	Ravioles con Salsa Pomodoro
Helado Paleta	Mix de melón	Suspiro limeño	Jalea	Sandía y Uvas
20	21	22	23	24
Lechuga - Tomate	Zanahoria - Tomate	Pepino choclo	Tomate Brocoli	Repollo Tomate
Bocado de Pollo con Arroz	Garbanzos con Chorizo	Espagueti con Salsa de Atun	Pollo al jugo con Papitas Doradas	Pizza Napolitana
Uvas verdes	Jalea	Macedonia Natural	Yogurt	Flan de Vainilla
27	28	29	30	31
Tomate lechuga Habas	Apio Tomate lechuga	Lechuga Costina Zanahoria	Tomate Lechuga Brocoli	Cole Slaw
Espirales con Salsa Boloñesa	Pescado Frito con Puré	Lentejas con Huevo	Goulash de Pollo con Papa Dorada	Carne Mongoliana y Arroz
Jalea	Queque marmol	Melon	Yogurt	Jalea



March Menú 2023



Valor Mes Marzo: \$94.300 (\$4.100) PAGO POR TRANSFERENCIA Valor cuponera: \$44.000 10 tickets Cta Cte Banco Itaú: 202408485 Contacto Administradora Rut: 78.165.160-5 Tamara Manterola Correo: catering.may@gmail.com 56997436030		Tomate - Lechuga Espirales con Boloñesa Croqueta de Pavo y Choclo a la Crema Jalea Flan de Vainilla Melon	Pepino - Zanahoria Lentejas a la Parmesana Arroz con Mariscos Sandía Durazno al Jugo Semola de Leche	Lechuga Mixta - Repollo Cerdo Asado con Puré Pescado al horno y zanahoria al Oregano PLATO NATURISTA Queque zanahoria Jalea Mousse de Manjar
Lechuga - Tomate Ají de Gallina con Arroz Primavera Merluza frita con zapallitos al dill PLATO NATURISTA Yogurt Melon Tuna Jalea	Repollo Mixto - Pepino Hamburguesa con Puré de Papas Tortilla de Acelga con Arroz PLATO NATURISTA Sandía Trozo Pie de limón Mousse Chocolate	Porotos verdes - Tomate Cerdo al Jugo con Espagueti Charquican con Carne PLATO NATURISTA Uvas verde y Melón calameño Smoothie de berries Jalea	Tomate - Lechuga Porotos Granados con Chorizo Asado Alemán con Rataoullie PLATO NATURISTA Jalea Queque casero Ciruela y Duraznos	Choclo - Lechuga Fajitas de Pollo con Arroz Pescado con Acelga a la Crema PLATO NATURISTA Mix de frutas de la estación Jalea Cocadas de Bizcocho
Repollo - Tomate Corbatita con Salsa Alfredo Pollo BBQ con Verduras al dente PLATO NATURISTA Helado Paleta Mousse de cocochoc Jalea	Espinaca - Zanahoria Hilo Merluza apanada con Arroz Pastel Suizo PLATO NATURISTA Mix de melón Jalea Espuma de Mora	Lechuga - Tomate Lentejas con Huevo Nevado Goulash con Zapallito al Eneldo PLATO NATURISTA Suspiro limeño Jalea Volteado de durazno	Mix Lechuga - Pepino Chapsui de Pollo y Arroz Blanco Bistec de Cerdo al Tomillo con Choclo PLATO NATURISTA Jalea Rollo Gitano Leche Asada	Repollo - Choclo Raviolos con Salsa Pomodoro Croqueta pescado con Acelga a la Crema PLATO NATURISTA Sandía y Uvas Semola con Leche Jalea
Lechuga - Tomate Bocado de Pollo con Arroz Cerdo al Horno con verduras al curry PLATO NATURISTA Uvas verdes Helado paleta Mousse de chocolate	Zanahoria - Tomate Garbanzos con Chorizo Arroz a la Valenciana PLATO NATURISTA Jalea Budin Diplomático Frutilla Melón Tuna	Pepino choclo pimenton Espagueti con Salsa de Atun Charquicán con Carne PLATO NATURISTA Macedonia Natural Profiteroles Leche nevada	Tomate Brocoli Pollo al Pesto con Papitas Doradas Frittata de Verduras PLATO NATURISTA Yogurt Apple Crumble Jalea	Repollo Tomate Pizza napolitana Corvinita al Horno con Arroz PLATO NATURISTA Flan de Vainilla Mix de Uvas Jalea
Tomate lechuga Habas Espirales con Salsa Boloñesa Risotto de Mariscos PLATO NATURISTA Jalea Sandía Mousse de Moka	Apio Tomate lechuga Pescado Frito con Puré Brocheta Mixta con Verduras a la Soya PLATO NATURISTA Queque marmol Macedonia Natural Yogurt	Lechuga Costina Zanahoria Lentejas con Huevo Cerdo Asado Zanahoria al Oregano PLATO NATURISTA Melon Compota de ciruela Bizcocho manjar y mermelada	Tomate Lechuga Brocoli Goulash de Pollo con Papa Dorada Zapallito Italiano Relleno PLATO NATURISTA Yogurt Durazno al Jugo Jalea	Cole Slaw Carne Mongoliana y Arroz Pollo al Curry con verduras al wok PLATO NATURISTA Jalea Crumble de Frutas Flan Caramelo