

Monday 02	Tuesday 03	Wednesday 04	Thursday 05	Friday 06
Zanahoria Hilo	Ens de Lechuga	Ensalada de Repollo	Ens de Pepino y Tomate	Ensalada de Lechuga
Pescado con Espagueti	Porotos Burros con Chorizo	Cerdo Cantones con Arroz	Espirales Boloñesa	Pollito con Papas cubo
Macedonia	Naranja	Yogurt con Cereales	Queque con Frutas	Jalea
Monday 09	Tuesday 10	Wednesday 11	Thursday 12	Friday 13
Ensalada de Lechuga	Repollo con Tomate	Ensalada de Lechuga	Tomate con Pepino	Ens de Zanahoria Hilo
Mostacioli con Filetillo	Albóndiga con Puré	Lentejas Parmesanas	Aji de Gallina con Arroz	Varita de Merluza y Papas
Naranja Frappe	Yogurt de Damasco	Queque de Plátano	Manzana	Jalea Bicolor
Monday 16	Tuesday 17	Wednesday 18	Thursday 19	Friday 20
Ens. de Lechuga Mixta	Ens. De Lechuga y Choclo	Ens. de Pepino y Tomate	Repollo con Zanahoria	Lechuga Toscana
Corbatitas Alfredo	Ragú de Ave con Arroz	Garbanzos con Chorizo	Bocado de Merluza y Papas	Ravioles a la Italiana
Jalea	Yogurt con mermelada	Torta tres leches	Naranjas	Manzana Rallada
Monday 30	Tuesday 31	<p>Valor Mensual \$ 61.200. (17 días de Mayo) Nutricionista</p> <p>Cuponera 10 de tickets \$36.000</p> <p>Cta. cte. Banco Itau 0202408485</p> <p>Rut: 78.165.160 - 5</p>		
Ens. de Lechuga y Zanahoria	Tomate con Repollo	 <p>Tamara Manterola</p> <p>katering.may@gmail.com</p> <p>+56 9 97436030</p>		
Estofado de Cerdo	Asado Alemán con Quifaros			
Jalea de Naranja	Leche Asada			



MAY MENU 2022



Monday 02 Porotos verdes con zanahoria Repollo Mixto Pescado y espagueti al orégano Arroz con fricase de pollo Menú Light Durazno en almíbar Cocadas Jalea con Merengue	Tuesday 03 Ens de Lechuga Tomate a la Chilena Porotos Burros con Chorizo Guiso de carne y verduras Menú Light Naranja Jalea Flan de Vainilla	Wednesday 04 Ensalada de Repollo jardinera de Verduras Cerdo Cantones con Arroz Bocadito de Pollo y Acelga a la Crema Menú Light Yogurt Bavarois de Limón Queque con frutas	Thursday 05 Pepino Tomate Espinaca cruton Espirales Boloñesa Arroz con Mariscos Menú Light Fruta al Plato Ilusión de Frambuesa Mousse de chocolate	Friday 06 Lechuga Rúcula Repollo Limón Cilantro Pincho de pollo con Papas cubo Pescado Grille con verduras Menú Light Jalea Cubitos Budín Colegial Manzana rallada
Monday 09 Pepino al Cilantro Zanahoria Hilo Mostacioli al Ciboulet con Filetillo Chocola a la Mantequilla y Bistec de Cerdo Menú Light Naranja Frappe Bavarois tropical Jalea de Limón	Tuesday 10 Repollo Tomate Apio Rabanito Albóndiga con Puré Cancato de Blanquillo y Zanahoria Menú Light Yogurt de Damasco Pera al Jugo con Canela Apple cake	Wednesday 11 Lechuga Sésamo Betarraga Cilantro Lentejas Parmesanas Gulasch con Pure Mixto Menú Light Macedonia Queque de Plátano Sémola con Frambuesa	Thursday 12 Tomate Costina Ensalada Bretona Ají de Gallina con Arroz Hamburguesa de Pavo y Acelga a la Crema Menú Light Manzana Jalea de Piña Mousse de Mokacino	Friday 13 Zanahoria Diente Dragón Ens de Lechuga Varita de Merluza y Papas Cubo Pastelera con Pebre Menú Light Jalea Bicolor Profiteroles Natilla de manjar
Monday 16 Lechuga Hilo Espinaca con Tomate Corbatitas Alfredo Jardinera con Pollo al Curry Menú Light Leche Nevada Jalea de Guinda Tutti Frutti	Tuesday 17 Tomate Lechuga Pimentón Garbanzo Ragú de Ave con Arroz Pastel de Papas Menú Light Jalea con Yogurt Fruta al Plato Suspiro Limeño	Wednesday 18 Pepino Yogurt Tomate Apio Cebolla Morada Garbanzos con chorizo Charquicán con huevo Menú Light Torta tres leches Mousse de moka Compota de pera	Thursday 19 Repollo Zanahoria Lechuga española Bocado de Merluza con Papas Suprema de pollo con Zanahorias Menú Light Flan de Caramelo Brochetas de fruta Jalea bicolor	Friday 20 Lechuga Toscana Ensalada Bretona Ravioles a la Italiana Croqueta de Carne con Verduras Menú Light Manzana Rallada Turrón de vino Rollo gitano
Monday 30 Lechuga Costina Chocola Cilantro Estofado de Cerdo Pollo al Curry y Arroz al Sésamo Menú Light Jalea de Naranja Macedonia Mousse Frutos del Bosque	Tuesday 31 P Verdes con Tomate Ens de lechuga Asado Alemán con Quifaros Budín de Pescado con Pure Menú Light Leche Asada Jalea con Yogurt Tartaleta de Durazno			

Valor Mensual \$ 61.200. (17 días de Mayo)

Cuponera 10 de tickets \$36.000

[Nutricionista](#)

Cta. cte. Banco Itau 0202408485

Rut: 78.165.160 - 5

Mail: katering.may@gmail.com



Tamara Manterola

+56 9 97436030