

COMEDOR COLEGIO PARTICULAR DE LOS SAGRADOS CORAZONES

MENÚ - NOVIEMBRE 2024



LUNES 04 NOV	MARTES 05 NOV	MIERCOLES 06 NOV	JUEVES 07 NOV	VIERNES 08 NOV
Tequeños de jamón	Ensalda mixta	Huevos en salsa golf	Soltero de queso	Ensalada Rusa
Arroz chufa especial	Pure de papa con alitas fritas	Revuelto de verduras	Lomo saltado	Pescado frito con camote
Fruta (melón)	Flan de vainilla	Keke	Helado	Gelatina
Agua de Jamaica	Agua de piña	Emoliente	Infusión (Anís)	Infusión (Torongil)
LUNES 11 NOV	MARTES 12 NOV	MIERCOLES 13 NOV	JUEVES 14 NOV	VIERNES 15 NOV
Vegetales cocidos	Sopita de semola	Ensalada verde crujiente	Pan al Ajo	Ensalada mixta
Lentejita con arroz	Escabeche de pollo Arequipeño	Pastel de papa	Tallarines rojos de carne	Chancho al horno
Mazamorra de piña	Fruta (manzana)	Alfajor	Gelatina	Compota de durazno
Infusión (Anís)	Emoliente	Infusión (Menta)	Agua de Cacao	Chicha morada
LUNES 18 NOV	MARTES 19 NOV	MIERCOLES 20 NOV	JUEVES 21 NOV	VIERNES 22 NOV
Lomito al Jugo	Ensalda de lechuga y tomate	Choclito con queso	Huevos a la rusa	Chilcano de pescado
Quinoa batida	Chicharon de pollo con papa	Revuelto de verduras con arroz	Estofado de Carne	Ceviche con chicharrón y camote
Mazamorra de morada	Gelatina	Keke	Helado	Fruta (sandía)
Infusión (Hierba Luisa)	Agua de manzana	Agua de jamaica	Emoliente	Infusión (Anís)
LUNES 25 NOV	MARTES 26 NOV	MIERCOLES 27 NOV	JUEVES 28 NOV	VIERNES 29 NOV
Ensalada tradicional	Ensalada de pepino y tomate	Enrolladitos de jamón	Pan al ajo	Sopita de sémola
Frejol batido con arroz	Chuleta de carne con pure de manzana	Ají de calabaza	Tallarines a lo alfredo	Pollo guisado con verduras y puré
Fruta(Mandarina)	Arros con leche	Alfajor	Fruta (Plátano)	Helado
Infusión (Torongil)	Emoliente	Agua de manzana	Infusión (Menta)	Agua de menbrillo