



## MINUTA DEL MES DE MAYO



Señor Apoderado: Además de saludar, damos a conocer minuta de mes de Mayo que se entrega en el casino de nuestro colegio. El menú tiene un valor de \$ 37.500 . Correspondiente a 15 días, \$2.500 c/u. (Desde el día 2 al 30 de Mayo, de lunes a jueves). **Nota:** Se debe adquirir en secretaría de dirección.

<b>Lunes 29</b>	<b>Martes 30</b>	<b>Miércoles 1</b> <i>Feriado</i>	<b>Jueves 2</b> <i>Ensalada Waldorf Pechuga de pollo arverjada con puré al merquén. Gelatina con frutas de la estación..</i>
<b>Lunes 6</b> <i>Potage de verduras. Lasaña a la boloñesa Trifle de yogurt y frutas</i>	<b>Martes 7</b> <i>Wantan Frito y salsa teriyaki Diente de dragón con Cerdo Flan de jengibre y caramelo</i>	<b>Miércoles 8</b> <i>Empanada de Mariscos. Picante de pollo con verduras asadas. Compota de frutas de la estación.</i>	<b>Jueves 9</b> <i>Salad Bar. Lentejas guisadas con carne y vegetales. Buffet de postres y frutas.</i>
<b>Lunes 13</b> <i>Salad Bar. Porotos con riendas y longaniza. Estación de postres de leche y frutas</i>	<b>Martes 14</b> <i>Arrollado primavera Chapsui de vacuno con arroz chaufan. Mousse de té y salsa de mango</i>	<b>Miércoles 15</b> <i>Crema de tomates y queso de cabra Chuletas de cerdo al horno con quinotto Merengones con crema de lúcuma y manjar.</i>	<b>Jueves 16</b> <i>Potage de arvejas con jamón Guiso de zapallo italiano y papas fritas. Frutas pochadas en salsa Carmenere.</i>
<b>Lunes 20</b> <i>Interferiado</i>	<b>Martes 21</b> <i>feriado</i>	<b>Miércoles 22</b> <i>Empanadas de ají de gallina Pescado frito con papas doradas Espuma de Mango</i>	<b>Jueves 23</b> <i>Palta york. Cazuela de vacuno. Crema de chocolate y naranjas confitadas.</i>
<b>Lunes 27</b> <i>Ensalada mixta de apio y nueces. Pollo al jugo con puré atomatado. Peras pochadas con salsa de menta.</i>	<b>Martes 28</b> <i>Tapas Madrileñas. Pulpa de Cerdo a la vasca con arroz español. Crema catalana</i>	<b>Miércoles 29</b> <i>Ensalada a la chilena Pastel de choclo Mote con huesillos</i>	<b>Jueves 30</b> <i>Panqueques florentinos Albóndigas de res en caldo de vegetales Buffet de postres</i>

***Sabías que....el consumo periódico de frutas y verduras reduce el riesgo de desarrollar enfermedades cardiovasculares o enfermedades al corazón, además del cáncer, ya que aportan antioxidantes que bloquean parte del daño causado por los radicales libres a nuestro organismo.***

**La minuta incluye: Entrada, plato de fondo, postre, además de pan.**