

Menú ABRIL SAN ISIDRO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Sopa pollo natural Lechuga choclo repollo mostaza Spaghetti a la boloñesa Beef cerdo / verduras salteadas Omelette verduras Flan de vainilla con caramello Pastelera con durazno y manja Fruta natural Ensalada de frutas	2 Sopa vacuno /caracolito Ensalada mediterranea Lechuga Zanahoria hilo Suprema ave / pure papas Pastel de zapallo italiano Burrito relleno poroto negro con lechuga y tomate Leche asada casera Mousse chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	3 Crema de espárragos crutones Lechuga Betarraga apio Pavo a las hierbas / arroz amapola Lomito al jugo / flan bicolor Hamburguesa verdura y champiñón Queque chocolate Leche nevada Fruta natural ensalada de fruta	4 Sopa pollo cabellito angel Lechuga Ensalada mote al grano Zanahoria -repollo Lentejas parmesana Asado vacuno / verduras asadas al oliva Ravioles / salsa Yogurt cereales Jalea crema acida Ensalada de fruta fruta natural surtida	5 Sopa consome casero Ensalada cous-cous en capas Lechuga Choclo pimenton Tacos carne y pollo con tomate y palta a eleccion Estofado de vacuno Quiche acelga y soya Helados sin sello Brazo de reina Ensalada de fruta Fruta natural
8 sopa natural Zanahoria hilo Lechuga Pepino yogurt Carne italiana / spaghetti Cerdo glaseado / tortilla verduras Estofado de verduras con almendras laminadas Duraznos al jugo Leche nevada Fruta natural Ensalada de fruta	9 Crema natural de verduras lechuga mix Ensalada Waldorf Choclo con palmitos Lentejas parmesana / vienesa Pechuga pollo grille / guiso de zapallitos italianos Zapallito relleno pino de verduras con arroz Jalea bicolor Postre sémola salsa caramelo Fruta natural Ensalada de fruta	10 Sopa de carne con caracolitos Lechuga Brocoli-coliflor salsa golf Zanahoria sesamo Pollo arvejado / arroz graneado Merluza a la toscana / pure de arvejas Croquetas de porotos casera Panna cotta salsa frambuesa Mousse chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	11 Sopa natural Betarraga huevo Lechuga mix repollos Asado aleman / pure papas vacuno juliana / verduras salteadas Pastelera de choclo / huevo Espuma de limon Flan casero leche condensada Fruta natural Ensalada de fruta	12 Sopa natural pollo Ensalada papas mayo pepino Lechuga Hamburguesa palta-tomate Panqueques rellenos pollo y/o espinacas queso Wraps atun, con tomate y lechuga Helados sin sello Postre maicena salsa berries Fruta natural Ensalada de fruta
15 Crema de champiñones Ensalada de choclo-tomate betarraga juliana Ensalada lechuga Goulash vacuno / arroz amapola Pollo grille / tortilla acelga Cous-cous con verduras asadas y garbanzos Flan chocolate Piña en conserva Fruta natural Ensalada de fruta	16 Pantrucas Ensalada cremosa zanahoria Lechuga crunchy Repollo mostaza Pavo al horno / papas rusticas Cazuela de vacuno Hamburguesa zapallito italiano Crema catalana Babarois de frambuesa Fruta natural Ensalada de fruta	17 Sopa pollo natural Ensalada arroz al cilantro Lechuga Pepino menta Porotos guisados / costillar tuto asado / cremoso mote Pescado a la vizcaina Jalea crema acida Donuts Fruta natural Ensalada de fruta	18 Sopa carne con fideos natural zanahoria Lechuga Espinaca parmesana Lasaña boloñesa / Alfredo Bistec vacuno con verduras al wok Lasaña de verduras Suspiro limeño Mousse vainilla salsa chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	19 Sopa natural Tartaro de betarraga lechuga Ensalada mote al grano Pizza napolitana pizza masa avena napolitana Charquican / huevo Charquican verduras Manjarate casero Queque zanahoria Fruta natural Ensalada de fruta
22 Sopa natural repollo mix Lechuga Pepino Pollo arvejado con arroz Lomito satay con guiso de porotitos verdes Zapallito italiano relleno Leche nevada Copa merengue berries Fruta natural Ensalada de fruta	23 Sopa pollo cabellito angel Ensalada de lechuga y pera Ensalada zanahoria Ensalada paddington Tallarinata salsa champiñones salsa mariscos salsa boloñesa Cazuela de ave Curry de garbanzos Postre de 3 leches Duraznos al jugo y crema Fruta natural Ensalada de fruta	24 Crema de choclo crutones Lechuga Ensalada de apio Betarraga chilena Carne mechada / pastelera choclo (1° ciclo: pure papas optativo) Merluza vizcaina / guiso espinacas Charquican cochayuyo Postre leche ideal Postre semola salsa arandanos Fruta natural Ensalada de fruta	25 Sopa natural Ensalada lechuga Ensalada del campo Ensalada pasta fria verde Lentejas parmesana Pechuga plancha/ rattatouille Croqueta atun Jalea crema acida Postre chocomanjar Fruta natural Ensalada de fruta	26 Sopa natural Ensalada de tomate Ensalada de lechuga Ensalada fresca Pollo asado / papas fritas al horno Puchero Faláfel Brazo de reina Copa pie limon y frambuesas Fruta natural Ensalada de fruta
29 Sopa natural Ensalada lechuga Ensalada zanahoria Ensalada pepino Spaghetti salsa boloñesa Cerdo glaseado / guiso de acelgas Fritos de coliflor Flan de vainilla Babarois limon Ensalada de fruta Fruta surtida de la estacion	30 Sopa natural Ensalada repollo Thai Ensalada lechuga y queso crema Ensalada choclo Carne al jugo / arroz arabe opcional: arroz graneado Aji de gallina Panqueque de espinaca ó de atun Prestigio casero Mousse chocolate Ensalada frutas Fruta surtida de la estacion			

SIMBOLOGÍA

- Ensaladas
- plato de fondo
- Postre
- Vegetariano

VALOR ALMUERZO CON TICKET: \$4.770

CON TARJETA MENSUAL: \$4.600

Abril: 22 dias

1 alumno: \$101.200

2 alumnos: \$197.340 (5% dcto)

3 alumnos: \$291.456 (7% dcto)

Inasistencias avisarlas hasta 09:00 hrs.
para su posterior descuento.

MEDIOS DE PAGO:

por transferencia:

Sociedad Donoso y Jordan

77.535.300-7

Banco de Chile

cta. cte. 200-09024-00

Indicar nombre y curso del
alumno(a) en la transferencia

contacto: casinosanisidro@gmail.com

Telefono: +56 9 6668 0936

menu sujeto a variaciones segun stock proveedor