

Menú MAYO

SAN ISIDRO

delicor

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 DIA DEL TRABAJO	2
5 Crema de espárragos crutones Porotito verde-tomate Lechuga Pepino yogurt Pavo a las hierbas / papas rusticas Chuleta a la plancha / choclo al oliva Fritos de coliflor Duraznos al jugo Maicena salsa caramelo Fruta natural Ensalada de fruta	6 Crema natural de verduras lechuga Ensalada otoñal Choclo con palmitos Tallarines salsa Alfredo ó salsa boloñesa Merluza a la toscana / espinaca a la crema Zapallito relleno Flan de 3 leches Babarois limon Fruta natural Ensalada de fruta	7 Sopa de carne con caracolitos Lechuga Brocoli-coliflor salsa golf Zanahoria sesamo Pastel de papas Pollo grille / tortilla verduras Lasaña papas, choclo y queso Panna cotta salsa frambuesa Mousse lucuma Fruta natural Ensalada de fruta	8 Sopa pollo natural Ensalada thai Lechuga apio Lentejas parmesana Cazuela de vacuno Pastelera de choclo / huevo Jalea crema acida Leche asada Fruta natural Ensalada de fruta	9 Sopa de zanahoria y jengibre Ensalada lechuga aceituna Ensalada de choclo ensalada de espinaca Pescado apanado con arroz Pollo asado / verduras al wok Risotto de mote vegetariano Helados sin sello Postre de leche Ideal Fruta natural Ensalada de fruta
12 Sopa natural Ensalada pepino menta betarraga juliana Ensalada lechuga Spaghetti con albondigas atomatadas Budin atun / espinacas gratinadas Lasaña de vegetales Flan chocolate Piña en conserva Fruta natural Ensalada de fruta	13 Pantrucas Ensalada griega Lechuga mix Rapollo verde Pollo a la mostaza / arroz moreno Lomito a la miel / verduras al horno Hamburguesa zapallito italiano Postre 3 leches Babarois de frambuesa Fruta natural Ensalada de fruta	14 ANIVERSARIO COLEGIO SAN ISIDRO	15 Sopa carne con fideos natural zanahoria Lechuga Choclo-palmito-tomate Carne costra hierbas / pure de papas Quiche cebolla y de pollo con puerros Gratin quinoa con pino de cochayuyo Streussel manzana Mousse vainilla salsa chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	16 Sopa natural lechuga Ensalada de habas apio Burritos de carne o pollo con guacamole Charquican / huevo Fricasse vegetariano Manjarate casero Queque zanahoria Fruta natural Ensalada de fruta
19 Sopa natural Lechuga Ensalada de repollo Ensalada de zanahoria Carne asada / arroz graneado Pescado papilote / pure de verduras Omelette queso Flan de vainilla salsa caramelo Macedonia Fruta natural Ensalada de fruta	20 Crema de choclo crutones Lechuga Ensalada de apio Cous-cous primavera Lentejas parmesana Estofado de vacuno Charquican de verduras Mosaico de jalea Yogurt cereales Fruta natural Ensalada de fruta	21 FERIADO GLORIAS NAVALES	22 Sopa natural Ensalada lechuga Ensalada zanahoria Ensalada espinaca Spaghetti salsa boloñesa salsa arrabiata salsa champiñones Pollo al limon / verduras al wok paella de verduras Mousse chocolate Leche nevada Fruta natural Ensalada de fruta	23 Sopa natural Ensalada de choclo Ensalada de lechuga Ensalada pepino Pollo al horno / papas duquesas Carbonada vacuno Curry de garbanzos Peras salsa vino Copa pie limon Fruta natural Ensalada de fruta
26 Sopa natural Ensalada lechuga Ensalada zanahoria Ensalada choclo Croquetas atun / arroz Pollo al estragon / budin de brocoli Croqueta de soja Maicena salsa berries Babarois limon Ensalada de fruta Fruta surtida de la estacion	27 Crema de zapallo y tomate Ensalada Waldorf Ensalada lechuga Ensalada betarraga cilantro Porotos con costillar Cazuela de vacuno Panqueque de espinaca ó de atun Bizcocho chocolate Postre semola salsa frutilla Ensalada frutas Fruta surtida de la estacion	28 Sopa natural Ensalada tomate Ensalada lechuga Ensalada repollo mix Escalopa vacuno / papas al romero Pollo Mediterraneo / pure de zapallo Gratin de mote y verduras Suspiro limeño Duraznos con pastelera Ensalada fruta Fruta surtida de la estacion	29 Sopa natural Ensalada zanahoria sesamo Ensalada lechuga Ensalada choclo Espirales salsa boloñesa salsa 3 quesos Filetitos carne / verduras salteadas Abondigas de arvejitas Postre coco casero Jalea bicolor Ensalada frutas Fruta surtida de la estacion	30 Consome natural Ensalada apio manzana Ensalada lechuga Ensalada pepino-tomate Lomito italiano en sandwich o al plato Pollo a la naranja / sufle de choclo y cebolla Omelette de verduras Pastelito Mousse manjar casero Ensalada frutas Fruta surtida de la estacion

SIMBOLOGÍA

- Ensaladas
- plato de fondo
- Postre
- Vegetariano

VALOR ALMUERZO CON TICKET: \$5.000

CON TARJETA MENSUAL: \$4.850

mayo: 18 dias

1 alumno: \$87.300

2 alumnos: \$171.980

3 alumnos: \$254.915

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