



Día de la Mujer

Monday 05	Tuesday 06	Wednesday 07	Thursday 08	Friday 09
	Lechuga Costina Pepino Orégano Tomate Porotos verdes Choclo Albondigas en Salsa y Puré Pastel de Fideos con Jamón PLATO NATURISTA Sandia Trozo Pie de limón Mousse After Eight - FRUTAS Cals: 520/586	Tomate Rodelas Beterraga Lechuga Espinaca Nevada Porotos Granados con Chorizo Pollo al Pesto con Arroz Rustico PLATO NATURISTA Uvas y Melón Sémola con salsa de caramelo Jalea de piña - FRUTAS Cals: 487/556	Pepino zanahoria Brócoli Tomate Lechuga Toscana Strogonoff de Cerdo con Espagueti Quesillo Apanado y Zapallito al dill PLATO NATURISTA Jalea Cubito Helado paleta Ciruela y Duraznos - FRUTAS Cals: 499/531	Choclo Tomate Albahaca Lechuga hilo Coliflor salsa americana Fajitas de Pollo Pimentón con Arroz Pescado Grillé y Budin de P verdes PLATO NATURISTA Mix de frutas de la estación Jalea de Guinda Queque zanahoria - FRUTAS Cals: 582/518
Monday 12	Tuesday 13	Wednesday 14	Thursday 15	Friday 16
Zanahoria Hilo Habas cebollita y pim rojo Lechuga tomate Pollito BBQ con Quifaros Cazuela de Carne PLATO NATURISTA Helado Guallaraucó Mousse de manjar lúcuma Jalea de frambuesa - FRUTAS Cals: 556/527	Repollo Aceituna Tomate ciboulette Espinaca Huevo lluvia Merluza apanada con Verduras Pollo Teriyaki con Arroz PLATO NATURISTA Mix de melón Jalea con frutas Merengue frutilla - FRUTAS Cals: 523/531	Lechuga Ciboulette Choclo pimiento pepino Tomate Chilena Garbanzos con Churrasco Ravioles con Salsa Pomodoro PLATO NATURISTA Suspiro limeño Guindas Compota de damasco - FRUTAS Cals: 513/527	Tomate Arvejas Lechuga Sésamo Beterraga Nevada Chapsui de Cerdo y Arroz Blanco Omelette de Choclo y verduras PLATO NATURISTA Jalea con Fruta Rollo Gitano Leche Nevada - FRUTAS Cals: 603/596	Tomate Porotos Verdes Salpicón de Huevo Pebre de Quínoa Lasaña de carne Pescado Provenzal y Papas cubo PLATO NATURISTA Sandia y Uvas Yogurt Americano Macedonia Natural - JALEA Cals: 526/541
Monday 19	Tuesday 20	Wednesday 21	Thursday 22	Friday 23
Tomate pepino Lechuga aceituna Coliflor salsa americana Pepper Steak con Arroz Baltimore Blanqueta de Pollo con Fideos PLATO NATURISTA Uvas verdes Helado paleta Mousse de chocolate - FRUTAS Cals: 524/538	Zanahoria pasas Lechuga pimentón Tomate cilantro Lentejas con queso rayado Lomito Asado con Papas mayo PLATO NATURISTA Jalea de piña Panqueque Manjar Frutilla Melón Tuna - FRUTAS Cals: 498/517	Lechuga Sésamo Betarraga Tomate Pepino Ciboulette Espagueti y Hamburguesa de Atun Charquicán con Huevo PLATO NATURISTA Melón Sandia Compota Damasco Espuma de limón- JALEA Cals: 499/531	Repollo mixto Ensalada tomate Apio rabanito Pavo al Curry con Papitas Doradas Zapallitos Italianos con Arroz PLATO NATURISTA Yogurt con frutas Queque zanahoria Jalea Bicolor - FRUTAS Cals: 529/537	Lechuga Costina Brócoli Coliflor tomate Beterraga Nevada Pizza Vegetariana Albondigas a la Española y Verduras PLATO NATURISTA Flan de Vainilla Sandia Cubos Jalea Nevada - FRUTAS Cals: 521/411
Monday 26	Tuesday 27	Wednesday 28	Thursday 29	Friday 30
Tomate Albahaca Lechuga Nachos Habas Salsa Verde Espagueti Salsa Boloñesa Arroz con Pollo al Pesto PLATO NATURISTA Jalea Naranja Sandia Cubito Mousse de Moka - FRUTAS Cals: 520/492	Lechuga Costina Tomate Poroto verde Ens Zanahoria pasas Porotos al Pilco Carbonada de Verduras PLATO NATURISTA Cubitos de Melón Compota de ciruela Suspiro Limeño - FRUTAS Cals: 618/581	Ensalada Rusa Tomate Cilantro Beterraga Lechuga Diente Dragón Pescado Frito con Puré Mixto Burritos de Queso y Tomate PLATO NATURISTA Yogurt Americano Jalea con Frutas Budín Diplomático - FRUTAS Cals: 526/541	JUEVES SANTO NO HAY CLASES	VIERNES SANTO FERIADO



ADMINISTRADORA
SCARLETT PEREZ
CEL. +56997436030

MENU MARZO 2018
1° - 4° Básico: \$ 50.400
5°- IV Medio: \$ 52.380
Almuerzo Día: \$ 3.100

PAGO POR TRANSFERENCIA
RUT. 78.165.160-5 CTA CTE Banco Itau 0202408485
Enviar respaldo y datos:
mayflower@australcatering.cl