



MAY MENU 2018



01	02	03	04	
Zanahoria Poroto Verde	Pepino Yogurt	Tomate betarraga		
Tomate choco	Espinaca tocino cruton (sin tocino CRA)	Lechuga Rucula		
Ensalada Costina	Tomate chilena	Repollo Limón		
FERIADO	Porotos Granados con choricillos	Pizza Napolitana		
Arroz exótico con Pescado Grille	Pastel de papas	Brocheta de Pollo con verduras		
Plato Naturista	Plato Naturista	Plato Naturista		
Yogurt Americano	Crepes con Salsa de naranja	Macedonia		
Helado Guallarauco	Fruta al Plato	Merengue con Frambuesa		
Profiteroles	Jalea de Naranja	Manzana rallada		
Canasto de Fruta	Canasto de Fruta	Canasto de Fruta		
Monday 07	Tuesday 08	Wednesday 09	Thursday 10	Friday 11
Zanahoria bastón	Lechuga Hilo	Tomate Apio Cebolla Morada	Choco con Tomate	Lechuga Toscana
Tomate Lechuga	Guacamole Nachos	Pepino Yogurt Menta	Repollo Zanahoria	Tomate cebolla choco. PASTA BAR
Brócoli Pimentón Garbanzo	Tomate Cilantro choco	Lechuga española	Espinaca Cruton	Ensalada Bretona. Students Day
Ragú de Pollo con Mostaccioli	Quesadilla Napolitana y Arroz	Porotos granados con chorizo	Merluza Apanada con Papa Duquesa	SALSAS Boloñesa - Pesto - Alfredo
Panqueques choco camarones	Polito al Pesto y Papitas Hush	Charquicán con huevo	Gohan de pollo Camaron	Ravioles, fetuccini - Espirales Tricolor
Plato Naturista	Plato Naturista	Plato Naturista	Plato Naturista	Plato Naturista
Naranja en Mitades	Jalea con Yogurt	Torta tres leches	Fian de Caramelo	Helado Guallarauco
Jalea de Piña	Fruta al Plato	Mousse de moka	Brochetas de fruta	Turrón de vino
Bavarois de frambuesa	Suspiro Limeño	Compota de pera	Jalea bicolor	Rollo gitano
Canasto de Fruta	Canasto de Fruta	Canasto de Fruta	Canasto de Fruta	Canasto de Fruta
Monday 14	Tuesday 15	Wednesday 16	Thursday 17	Friday 18
Pepino al Eneldo	Zanahoria Choclo	Lechuga Sésamo	Ensalada de Apio	Tomate Cebollin
Tomate Lechuga rucula	Lechuga Pimentón	Betarraga Cilantro.	Tomate Costina.	Repollo Mixto con Manzana.
Brócoli Coliflor Ssa Golf	Repollo cilantro Tomate	Espinaca Tomate Nachos.	Ensalada Bretona.	Zanahoria Diente Dragón
Espagueti al Pesto con Filetillo	Escalopa Jamón Queso y Puré	Lentejas Parmesanas	Hamburguesa y Papas Duquesas	Merluza Frita con Arroz al Curry
Omelette y Arroz Baltimore	Tomatacán Carne	Gulasch con Verduras Tempura	Macarrones con Salsa de Queso	Pollo Arvejado con Verduras al Dill
Plato Naturista	Plato Naturista	Plato Naturista	Plato Naturista	Plato Naturista
Naranja Frappe	Yogurt de Damasco	Piña en almibar	Jalea Cubitos	Tutti Frutti
Bavarois tropical	Pera al Jugo con Canela	Queque de Plátano	Leche Nevada	Budín Diplomático
Jalea de Limón	Barrita Granola	Crema Catalana	Jalea de guinda	Natilla de manjar
Canasto de Fruta	Canasto de Fruta	Canasto de Fruta	Canasto de Fruta	Canasto de Fruta
Monday 21	Tuesday 22	Wednesday 23	Thursday 24	Friday 25
NO HAY CLASES	NO HAY CLASES	NO HAY CLASES	NO HAY CLASES	NO HAY CLASES
Monday 28	Tuesday 29	Wednesday 30	31	
lechuga escarola aceitunas	P Verdes con Tomate	Tomate Aceituna	Lechuga Crutones	
tomate con cebollita morada y cilantro	lechuga escarola albahaca	Lechuga berros	Choco eneldo	
repollo mixto con perejil	Coliflor Pimiento Golf	Apio Palta	Zanahoria Tomate	
Carbonada de Vacuno	Pescado apanado y Fideo al Ciboulette	Garbanzos con chorizo	Milanesa de Pavo con Arroz Baltimore	
Pollo Arvejado con Pure Mixto	Pastelera con Pebre y Chorizo (No CRAI)	Cerdo Cantones con arroz	Espagueti a la Boloñesa	
Plato Naturista	Plato Naturista	Plato Naturista	Plato Naturista	
Durazno al Jugo	Espuma de limón	Ensalada de Fruta	Jalea Condensada	
Mousse de Manjar	Jalea con Yogurt	Compota de huesillo	Kiwi Alegre	
Jalea con fruta	Tartaleta de Durazno	Tiramisú	Apple Crumble	
Canasto de Fruta	Canasto de Fruta	Canasto de Fruta	Canasto de Fruta	

VALOR MENU MAYO 2018

ADMINISTRADORA	1° - 4° Básico: \$ 44.800
SCARLETT PEREZ	5° - 6° Básico: \$ 46.560
CEL. 997436030	7° - IV Medio: \$ 49.470
mayflower@australcatering.cl	Almuerzo Día: \$ 3.000
	PAGO POR TRANSFERENCIA
	RUT. 78.165.160-5 CTA CTE Banco Itau 0202408485
	Enviar respaldo y datos:
	mayflower@australcatering.cl

