

Menú ABRIL
SAN ISIDRO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
    	1 Sopa vacuno /caracolito Ensalada mediterranea Lechuga Zanahoria hilo      Spaghetti salsa boloñesa Pastel de zapallo italiano Torta fria de verduras Manjarate casero Mousse chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	2 Crema de esparragos crutones Lechuga Betarraga apio      Suprema ave / pure papas Lomito al jugo / flan bicolor Hamburguesa verdura y champiñon Queque chocolate Jalea crema acida Fruta natural ensalada de fruta	3 SOLO PROFESORES Sopa pollo cabellito angel Lechuga Ensalada mote al grano Zanahoria -repollo      Pastel de choclo Asado vacuno / verduras asadas al oliva Ravioles / salsa Flan casero vainilla Compota merengue Ensalada de fruta fruta natural surtida	4 SOLO PROFESORES Sopa consome casero Ensalada cous-cous en capas Lechuga Choclo pimenton      Lasaña vegetal con queso Charquican verduras / huevo Helados sin sello Brazo de reina Ensalada de frua Fruta natural
7 sopa natural Zanahoria hilo Lechuga Pepino yogurt      Carne italiana / spaghetti Chuleta al horno / tortilla verduras Musaka de berenjenas Duraznos al jugo Leche nevada Fruta natural lEnsalada de fruta	8 Crema natural de verduras lechuga mix Ensalada Waldorf Choclo con palmitos      Pollo arvejado / arroz graneado Merluza a la toscana / pure de arvejitas Zapallito relleno pino de verduras con arroz Jalea bicolor Postre sémola salsa caramelo Fruta natural Ensalada de fruta	9 Sopa de carne con caracolitos Lechuga Brocoli-coliflor salsa golf Zanahoria sesamo      Porotos / costillar cerdo Pechuga pollo grille / guiso de zapallitos italianos Croquetas de porotos casera Panna cotta salsa frambuesa Mousse chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	10 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	11 Sopa natural pollo Ensalada papas mayo pepino Lechuga      Quesadillas queso-tomate choclo-queso-aituna Croquetas atun / cremoso mote Helados sin sello Postre maicena salsa berries Fruta natural Ensalada de fruta
14 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	15 Pantrucas Ensalada cremosa zanahoria Lechuga crunchy Repollo mostaza      Pavo al horno / papas rusticas Cazuela de vacuno Canastita espinaca y queso Crema catalana Babarois de frambuesa Fruta natural Ensalada de fruta	16      SALIDA ALUMNOS 12.50 hrs	17      JUEVES SANTO	18      VIERNES SANTO
21 Sopa natural repollo mix Lechuga Pepino      Tallarinata salsa champiñones salsa mariscos salsa boloñesa Pollo a la cazadora con guiso de porotitos verdes Zapallito italiano relleno Leche nevada Copa merengue berries Fruta natural Ensalada de fruta	22 Sopa pollo cabellito angel Ensalada de lechuga y pera Ensalada zanahoria Ensalada paddington      Pollo arvejado con arroz Lomo a la mostaza /zanahorias glaseadas Curry de garbanzos Postre de 3 leches Duraznos al jugo y crema Fruta natural Ensalada de fruta	23 Crema de choclo crutones Lechuga Ensalada de apio Betarraga chilena      Carne mechada / pastelera choclo (1° ciclo: pure papas optativo) Merluza vizcaina / guiso espi- nacas Charquican cochayuyo Postre leche ideal Postre semola salsa arandanos Fruta natural Ensalada de fruta	24 Sopa natural Ensalada lechuga Ensalada del campo Ensalada pasta fria verde      Lentejas parmesana Bistec vacuno / rattatouile Croqueta atun Jalea crema acida Postre chocomanjar Fruta natural Ensalada de fruta	25 Sopa natural Ensalada de tomate Ensalada de lechuga Ensalada fresca      Pollo asado / papas fritas al horno Puchero Faláfel Suspiro Limeño Copa pie limon y frambuesas Fruta natural Ensalada de fruta
28 Sopa natural Ensalada lechuga Ensalada zanahoria Ensalada pepino      Spaghetti salsa boloñesa Cerdo glaseado / guiso de acelgas Fritos de coliflor Flan de vainilla Mousse manjar salsa chocolate Ensalada de fruta Fruta surtida de la estacion	29 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 Flan casero de coco Bavarois piña Ensalada frutas Fruta surtida de la estacion	30 Sopa natural pollo Ensalada apio Ensalada lechuga Ensalada papas mayo      Porotos guisados Pollo al limon / verduras asadas Estofado de verduras con almendras laminadas y soya Jalea bicolor Arroz con leche 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

Abril: 17 dias

1 alumno: \$82.450

2 alumnos: \$162.430 (3% dcto)

3 alumnos: \$241.895 (7% dcto)

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

menu sujeto a variaciones segun stock proveedor

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