

Recuerda comprar los tickets en el sitio:



www.mediterranea-educa.cl

¿Qué pasa cuando olvidas comprar el ticket?

Se genera congestión en la línea, enlenteciendo el servicio. Además de tener menos tiempo para almorzar. El alumno Además de tener menos tiempo para luego retirar debe esperar al depósito de su apoderado para luego retirar su bandeja.

Solución del momento: Llamar al apoderado y

Solución del momento: Llamar al apoderado y

comprar el ticket a través de la página y/o comprar el ticket en

cafetería (puedes pagar con tarjeta y/o efectivo).

cateteria (pudas para la cateteria (pudas para la cantidación; Revisa tu cuenta en la web con antelación; Recomendación: Revisa tu cuenta en la web con antelación; Recomendación: Revisa tu cuenta en la web con antelación; Recomendación: Revisa tu cuenta en la web con antelación; así sabrás cuántos tickets disponibles tienes y la cantidad así sabrás cuántos tickets disponibles tienes y la cantidad de adeudados, evitando bloqueos.

VALOR TICKET 4.200

Para resolver dudas y realizar sugerencias sobre el servicio de comedor y la compra de tickets, ponemos a tu disposición una línea de atención especializada:

Correo:

soporte.educa@mediterranea-group.cl

Teléfono:

+56 964251282

*(horario de lunes a viernes de 9h a 16h)

Si deseas ponerte en contacto con el administrador del casino de tu colegio puedes hacerlo a través del siguiente correo electrónico:

administracionafvitacura@mediterranea-group.cl

Síguenos en nuestras redes:







mediterrénes

MINOIAA	LIMOLINZO			"		
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
SALAD BAR		Lechugas mixtas Betarraga	Zanahoria Choclo	Mix 4 colores Tomate	Apio Zanahoria	SVZ
PLATO DE FONDO		Porotos con tallarines	Croqueta de pollo	Salsa boloñesa	Vacuno mechado	Z
ACOMPAÑAMIENTO	Menú Septiembre	*	Puré de papas	Espirales	Arroz primavera	
POSTRES		Compota mixta	Jalea con yogurt	Macedonia	Yogurt	AHEN
SALAD BAR	Pepino Zanahoria	Lechuga escarola Tomate	Apio Betarraga	Pepino Tomate	Repollo Betarraga	J
PLATO DE FONDO	Salsa italiana	Charquicán de vacuno	Pechuga de pollo asada	Lomo de cerdo al orégano	Nuggets de pollo	
ACOMPAÑAMIENTO	Caracolitos	*	Mostaccioli	Arroz graneado	Puré de papas	
POSTRES	Jalea	Yogurt	Macedonia	Compota de fruta	Variedad de fruta natural	
SALAD BAR	Mix de lechuga Pepino	Apio Zanahoria	Tomate Choclo	Lechuga escarola Mix 4 colores	Lechugas mixtas Betarraga	
PLATO DE FONDO	Lomo de cerdo al jugo	Varitas de pescado	Dados de pollo	Porotos granados	Pechuga de pollo al limón	
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz graneado	Papas asadas	Fideos	*	Arroz perla	
POSTRES	Yogurt	Variedad de fruta natural	Compota mixta	Jalea con fruta	Macedonia	
SALAD BAR	Apio Zanahoria	Lechugas mixtas Tomate	Mix 4 colores Choclo	Pepino Zanahoria	Lechugas mixtas Tomate	}
PLATO DE FONDO	Salsa Alfredo (jamón de pollo)	Cubos de pollo	Nuggets de reineta	Juliana de vacuno	Pastel de papas	
ACOMPAÑAMIENTO	Espirales	Puré de papas	Arroz perla	Tallarines atomatados	*	
POSTRES	Variedad de fruta natural	Yogurt	Macedonia	Jalea con fruta	Compota de fruta	
SALAD BAR	Lechuga Tomate	Apio Mix 4 colores	Lechuga costina Zanahoria	31	01	J
PLATO DE FONDO	Varitas de pescado	Lomo de cerdo asado	Porotos granados			
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de papas	Mostaccioli	*	Feriado	Feriado	
POSTRES	Jalea con yogurt	Macedonia	Yogurt			

PONLE COLOR Este mes! A A A R L C A TU PLATO

vitamina del complejo B, fibra y algunos minerales como el magnesio, potasio, flúor y calcio en menor cantidad.

Sus Beneficios

- Son una importante fuente de fibra, lo cual promueve la salud del sistema digestivo y reduce el colesterol.
- Al contener folato, puede ayudar a prevenir algunos defectos congénitos y reducir el riesgo de enfermedades cardiacas.
- La vitamina C contribuye a mejorar la cicatrización.
- Fortalecen el sistema inmunológico, ya que contribuyen a aumentar las defensas del organismo.

¿Dónde las puedo encontrar?

Los vegetales y frutas de color amarillo, tiene fuertes propiedades protectoras de la salud ya que contienen vitamina

C. Además, contienen folato, una

Frutas:

Melón, limón, membrillo, pera, papayas, pepino, piña.

Verduras:

Choclo, papas, pimentón amarillo.



Lycée Antoine de Saint-Exupéry
Corporación Educacional Alianza Francesa-Santiago

30 Menú especial Octubre



Crema de Choclo

Ingredientes:

- 2 tazas de choclo desgranado
- 3 cucharadas de leche
- ¼ de cebolla
- 1 ajo
- ½ cucharadita de margarina
- 1 pizca de sal

Preparación:

Cocina el choclo con abundante agua en una olla por 10 minutos aproximadamente. Escurrir y reservar.

Cortar la cebolla en juliana, finamente. Licuar el choclo junto con la cebolla y el ajo. Colocar un poco de agua si se necesita. En una cacerola, colocar esta preparación, agregar la leche, sazonar con sal y revolver constantemente.

Esperar que espese y servir. Puedes agregar cilantro picado o crutones.



mediterránes