

MINUTA ALMUERZO

mediterránea

INTERALIANZAS

| | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|-----------------------|--------------------------------|------------------------------|--|-----------------------------------|------------------------------|
| SALAD BAR | | Lechugas mixtas Betarraga | Zanahoria Choclo | Mix 4 colores Tomate | Apio Zanahoria |
| PLATO DE FONDO | | Porotos con tallarines | Croqueta de pollo | Salsa boloñesa | Vacuno mechado |
| ACOMPANAMIENTO | Menú Septiembre | * | Puré de papas | Espirales | Arroz primavera |
| POSTRES | | Compota mixta | Jalea con yogurt | Macedonia | Yogurt |
| SALAD BAR | Pepino Zanahoria | Lechuga escarola Tomate | Apio Betarraga | Pepino Tomate | Repollo Betarraga |
| PLATO DE FONDO | Salsa italiana | Charquicán de vacuno | Pechuga de pollo asada | Lomo de cerdo al orégano | Nuggets de pollo |
| ACOMPANAMIENTO | 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 <small>Traveses del Mundo Tallandia</small> | 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 |
| ACOMPANAMIENTO | 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 |
| ACOMPANAMIENTO | 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 <small>PORES COLORES AMARILLO A TU PLATO</small> | | |
| PLATO DE FONDO | Varitas de pescado | Lomo de cerdo asado | Porotos granados | | |
| ACOMPANAMIENTO | Puré de papas | Mostaccioli | * | Feriado | Feriado |
| POSTRES | Jalea con yogurt | Macedonia | Yogurt | | |

PONLE COLOR *Este mes!* AMARILLO A TU PLATO

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.

Los vegetales y frutas de color amarillo, tiene fuertes propiedades protectoras de la salud ya que contienen vitamina C. Además, contienen folato, una vitamina del complejo B, fibra y algunos minerales como el magnesio, potasio, flúor y calcio en menor cantidad.

¿Dónde las puedo encontrar?

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

¡Vamos a cocinar!

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.



mediterránea