

# Gastronomía y Punto

marzo 06 a 28

(El menú consta de un plato principal y una alternativa , también hay opciones como sándwiches, vegetarianos, hipocalóricos, entre otros )

## 1ª SEMANA

DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES 06	JUEVES 07	VIERNES 08
ENSALADAS	Tomate, lechuga, apio, zanahoria, surtida, repollo, pepinos, entre otros.				
Menú 1			Arroz con pollo	Fideos con salsa boloñesa	
Alternativa					
Sándwiches, vegetarianos, hipocalóricos, entre otros.					
POSTRE			Yogurt/duraznos en conserva	Panqueques con manjar/jalea/ fruta	
BEBESTIBLE				Jugo	

## 2ª SEMANA

DIA	LUNES 11	MARTES 12	MIERCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
ENSALADA	Tomate, lechuga, apio, zanahoria, surtida, repollo, pepinos, entre otros				
Menú 1	Albóndigas a tomatadas con espaguetis	Croqueta de lomito de atún con pure de papa	Fideos con salsa boloñesa	Zapallito italiano con papas duquesas o arroz	
Alternativa	Arroz con pollo	Filete de pollo con pure	Porotos con mazamorra	pollo con verduras salteadas	
Sándwiches, vegetarianos, hipocalóricos, entre otros.					
POSTRE	Yogurt /frutillas con merengue /jalea o fruta	Leche asada / jalea/ fruta	Panqueques con manjar/jalea/fruta	helado/jalea o fruta	
BEBESTIBLE	jugo	Jugo	Jugo	Jugo	

## 3ª SEMANA

DIA	LUNES 18	MARTES 19	MIERCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
ENSALADA	Tomate, lechuga, apio, zanahoria, surtida, repollo, pepinos, entre otros				
Menú 1	Charquicán de carne y huevo frito	Reineta con pure	Fideos con salsa Alfredo	Churrasco con arroz árabe o normal	
Alternativa	Arroz con pollo	Pure o arroz con Nuggets o pollo	Porotos con pilco	Pollo con verduras salteadas	
Sándwiches, vegetarianos, hipocalóricos, entre otros.					
POSTRE	Yogurt con cereal /jalea o fruta	Plátano con merengue / jalea/fruta	Panqueques con manjar/jalea o fruta	Helado/jalea o fruta	
BEBESTIBLE	Jugo	jugo	jugo	jugo	

4° SEMANA					
DIA	LUNES 25	MARTES 26	MIERCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
ENSALADA	Tomate, lechuga, apio, zanahoria, surtida, repollo, pepinos.				
Menú 1	Ravioles con crema nesthe y ciboulette	Croquetas de lomito de atún con pure	Carne a la olla con arroz y papas rusticas	Lentejas con longaniza	
Alternativa	Verduras salteadas o arroz con filete de pollo	Filete de pollo con arroz o pure	Filete de pollo con verduras saltadas	Espirales con salsa boloñesa	
POSTRE	Yogurt/jalea o fruta	Panqueques con manjar /jalea/fruta	Flan con caramelo /JALEA O FRUTA	helado/jalea o fruta	
BEBESTIBLE	jugó	jugó	jugó	jugó	


Tarifa menú completo	1ro a 4to básico	\$3.800
	5to a IV medio	\$3.990
Plato solo		\$3.300

### IMPORTANTE

Este año el casino “no fía” debido a irregularidades por parte de apoderados.  
Si tuvo algún inconveniente y necesita que le brindemos nuestros servicios, a continuación, nuestro número de contacto y datos para transferencia

**Whatsapp +56992190645**

Banco Estado – Cuenta Corriente 7365951 – Rut 11.631541-6

[Cinthy.gastronomia@gmail.com](mailto:Cinthy.gastronomia@gmail.com) - Cinthya Valentina Hurtado Labarca

# Cafetería

## sándwich

Ave palta

Filete de pollo con palta laminada

Churrasco tomate palta

Churrasco lechuga tomate

Churrasco queso

Hamburguesa casera tomate lechuga

Hamburguesa casera italiana

Hamburguesa casera queso

Tipos de pan: frica, molde, marraqueta, hallulla, ciabatta.

\*Agregados: Cebolla, queso, huevo frito, poroto verde, tocino, palta.

## Dulces:

Trozo de queque

Brownie sin azúcar

Brownie

Galletas

Alfajores

Barras de cereal

Cereal

## Bebestibles:

Bebidas

Jugos

Jugos naturales

Agua mineral

Leche individuales

Leche con plátano

Yogurt

Café (variedades)

Té

Chocolate caliente

## **Platos alternativos:**

Vegetariano (mix de vegetales con huevo duro – fideos con verduras – tortilla de porotos verdes – quiches)

Ensalada cesar

Hipocalórico (mix de vegetales + carbohidrato + proteína)

Sándwiches \*especificados en el pto. 1

\*Los platos alternativos para la hora de almuerzo deben pedirse con anticipación, de ser para el mismo día se debe avisar en la mañana.