

El menú escolar del Liceo creativo Mendel es confeccionado diaria e íntegramente en nuestra cocina, bajo orientación médica de tal forma que se incluya cada uno de los nutrientes básicos en una forma balanceada con el fin de que nuestros estudiantes reciban una alimentación sana, equilibrada e igualmente agradable. Contamos con un personal competente y constantemente capacitado para procesar los alimentos y presto siempre a servir a los estudiantes.



Semana del 20 al 24 de mayo de 2019



| <i>Día</i> | <i>Postre y/o fruta</i> | <i>Sopa</i> | <i>Seco</i> | <i>Jugo</i> |
|------------------|--------------------------------|------------------------------|---|-------------------------|
| <i>Lunes</i> | <i>Porción de fruta fresca</i> | <i>Crema de papa criolla</i> | <i>Sobrebarriga sudada, arroz, ensalada verde</i> | <i>Lulo</i> |
| <i>Martes</i> | <i>Salpicón</i> | <i>Crema de ahuyama</i> | <i>Arroz, pollo al curry, arroz, tajad madura ensalada verde</i> | <i>Tomate de árbol</i> |
| <i>Miércoles</i> | <i>Gelatina</i> | <i>lentejas</i> | <i>Lomo de cerdo a la plancha, arroz, patacón</i> | <i>Guayaba dulce</i> |
| <i>Jueves</i> | | <i>Cazuela de Frijoles</i> | <i>Arroz, trozos de maduro y chicharron</i> | <i>Maracuyá</i> |
| <i>Viernes</i> | <i>Piña</i> | <i>Crema de verduras</i> | <i>Bistec a la criolla, ensalada de remolacha, arroz, papa al vapor</i> | <i>Limonada natural</i> |

Semana del 27 al 31 de mayo de 2019

| <i>Día</i> | <i>Postre y/o fruta</i> | <i>Sopa</i> | <i>Seco</i> | <i>Jugo</i> |
|------------------|--------------------------------------|---------------------------|---|-------------------------|
| <i>Lunes</i> | <i>Postre de milo</i> | <i>Blanquillos</i> | <i>Arroz, lomo de cerdo a la plancha, ensalada rusa</i> | <i>Guayaba agria</i> |
| <i>Martes</i> | <i>Salpicón</i> | <i>Crema de zanahoria</i> | <i>Arroz, rollos de pollo a la cocacola, ensalada verde</i> | <i>Tomate de árbol</i> |
| <i>Miércoles</i> | <i>Gelatina con leche condensada</i> | <i>Crema de pollo</i> | <i>arroz, churrasco, puré de papa, ensalada verde</i> | <i>Lulo</i> |
| <i>Jueves</i> | | <i>Frijoles</i> | <i>arroz, lomo de cerdo a la plancha, tajada madura</i> | <i>Sirope</i> |
| <i>Viernes</i> | <i>Trozos de piña</i> | <i>Sopa de tortilla</i> | <i>Arroz con pollo, papas a la francesa, ensalada verde</i> | <i>Limonada natural</i> |

Menú Loncheras



Nuestra institución ofrece de manera opcional el siguiente plan de loncheras pensando en una nutrición saludable, balanceada y de buena aceptación por parte de los niños y jóvenes



| Fecha | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|-----------------|---|---|---|---|--|
| Mayo 20 a 24 | AM Huevos revueltos con pan y mermelada, chocolate | AM Sandwich jamón y queso, jugo de naranja natural | AM Empanada y Chocolisto | AM Croissant, huevos rancheros, mermelada y chocolisto | AM Burrito de pollo y milo |
| | PM Oblea con Arequipa | PM Salpicón | PM Cereal, leche y banano | PM Bimbolete y leche | PM Pinguinos, leche fria |
| Mayo 27 a 30 | AM Dedito de queso, mermelada y jugo de naranja natural | AM Salchípapa Jugo, chocolisto | AM Papita rellena, chocolate | AM Sandwich de queso, milo | AM omelet, tostadas con mermelada y jugo de naranja |
| | PM Fruta con yogurt | PM Chocáramo y leche | PM bimbolete y limonada natural | PM Ensalada de fruta | PM Fruta con helado |

