

		PROGRAMACIÓN DE MENÚ MENSUAL					VERSIÓN: 00
PRODUCCIÓN		CÓDIGO: FR08 - PRCPR01					FECHA DE VIGENCIA: 21/12/2018
MES: NOVIEMBRE 2023		SERVICIO: ALMUERZO			CLIENTE: MAYANETH		
		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	SABADO
			Sopa de fideos 1 Carne Molida Parmetier Steak de Cerdodo Campesino Arroz con Tigre Croqueta de Yuca Lentejas Habichuela cin Tomate y Cebolla Ensalada Jugo Postre	Sopa de verdura 2 Arroz Chaufa de Carnes milanese de pescado salsa mostaza con limon Arroz perejil PapaChip calabaza con arvejas salsa criolla Ensalada Ensalada Jugo Postre	Sopa Mazamorra Chiquita 3 Pollo Criollo Carne Criolla Arroz Blanco Mazorca en Salsa Papa en Salsa Cocido Boyacense Ensalada Jugo Postre		
			Sopa de verduras 7 pollo salsa carbonara boloñesa de res Arroz con mani croqueta de yuca spaguett napolitanos arvejas con zanahoria y cebolla puerro salteada Ensalada Jugo Postre	sopa de lentejas 8 arroz paisa steak de res a la pimienta con reduccion de vino tinto Arroz con zanahoria chip de platano Torta de Ahuyama Pepino Criollo Ensalada Ensalada Jugo Postre	sopa de arroz 9 Carne Mechada pierna pernil salsa bbq Arroz Blanco Pure de Papa Garbanzo acelgas periquiadas Ensalada Ensalada Jugo Postre	Sancochode Pescado 10 MOJARRA FRITA posta de Res a la cartagenera Arroz con Coco Platano Frijol cabeza Negra Habichuela con maiz Ensalada Jugo Postre	
			Sopa Cuchuco de trigo 14 filete de pescado apanado tartara Pollo al horno Arroz Blanco croqueta de yuca Garbanzo Calabazin con zanahoria y arvejas Ensalada Jugo Postre	Sopa de platano con hueso 15 rollo de carne salsa napolitana chuleta valluna de cerdo Arroz con uvas Papa ala Ajonjoli Frijol caraota con chicharron y platano Ratatuille Ensalada Ensalada Jugo Postre	sopa mexicana 16 cochinita pibill tinga de pollo Arroz habichuela tortilla frijol rojo Pepino con huevos Ensalada Ensalada Jugo Postre	Ajiaco Especial 17 Pollo en Salsa Criolla steak de res chimichurri Arroz Blanco Arepas Mazorca poteca de ahuyama Ensalada Jugo Postre	
			/sopa de Arroz 21 salpicon de atun carne en bistek Arroz con fideos Pure de Papa Frijol C N coliflor con arvejas y jamon Ensalada Ensalada Jugo Postre	Sopa de Verdura 22 Arroz Cubano pollo ala broaster Arroz maiz Papa chip pisto Ensalada Ensalada Jugo Postre	Sopa mute 23 gulass hungaro steak de cerdo mexicano Arroz con frutos secos Torta de Banano Lenteja con chorizo Poteca d Ahuyama con Arveja Ensalada Ensalada Jugo Postre	peto / fideos 24 Carne molidda,chorizo,huevo Pechuga a la palancha Arroz Blanco Platano Arepas frijol rojol maiz con apio cebolla y tomate Ensalada Ensalada Jugo Postre	
			Sopa de tortillas 27 Cerdo Grille bagre a la criolla Arroz Pajarito Papa al Horno Lentejas Verdura Oriental Ensalada Ensalada Jugo Postre	Sopa de Verduras 28 Burrito de Carne Burritode Pollo Arroz blanco Tortillas Frijol rojo Pico e Gallo Queso Ensalada Ensalada Jugo Jugo Postre	Sops de minestrone 29 sobrebarriga chimichurri julianas de cerdo jardinera Arroz Perejil Platano Arveja verde con chorizo Pepino Criollo con Maiz Ensalada Ensalada Jugo Jugo Postre	Sopa de verduras con coliflor y huevo 30 Posta de res britanica Pollo britanico Arroz al curry con perejil Papa britanica al horno Spaguetti con vegetales Ensalada britanica Ensalada Jugo Jugo Postre	

NUESTROS MENÚS PARA ESTE MES APORTAN EN

CALORIAS: 830g CARBOHIDRATOS: 120g

PROTEINAS: 280g GRASAS: 26g

Menú sujeto a cambios por disponibilidad de materias primas; Los productos con * pueden generar alergias

TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE JUGO DE FRUTA Y POSTRE

ELABORO: ALEX VELASQUEZ
CHEF

REVISO: MILENA LEON

CALIDAD

REVISO: PAULA CORTES
CALIDAD

REVISO: SORIMAR
HER COSTOS