




Entrega de Almuerzos: 8:00 am (máximo)

Hora de Almuerzo: 10:00 am

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>7</p> <p>Zanahoria rayada, limones y sal <b>Albondiguillas de res</b> en salsa de tomate</p> <p><b>Mateo</b></p>	<p>8</p> <p>Pepinos con limón y sal <b>Quesadillas de queso oaxaca</b> Pico de gallo Jitomate, cebolla y cilantro</p> <p><b>Luis</b></p>	<p>9</p> <p>Peras <b>Sopa de pasta aguada</b> c/ espinaca Tostadas horneadas.</p> <p><b>Iker M.</b></p>	<p>10</p> <p>Manzanas cortadas en cuadritos c/ miel de abeja y canela en polvo. <b>Taquitos de pollo</b> (tortilla de maíz). Aparte: Lechuga picada y crema</p> <p><b>Constanza</b></p>	<p>11</p> <p><b>DÍA DE PREPARACIÓN</b> <b>Pizza:</b> Pan árabe, salsa de tomate, queso rayado, jamón picado (todo por separado) Fruta de temporada</p> <p><b>Elena</b></p>
<p>14</p> <p>Papaya <b>Picadillo de res</b> Tortillas de maíz</p> <p><b>Leonor</b></p>	<p>15</p> <p><b>Suspensión por Festejo Día del Maestro</b></p> 	<p>16</p> <p>Manzana <b>Papas a la reina</b> Papas horneadas, crema Jamón, queso</p> <p><b>Sophia</b></p>	<p>17</p> <p><b>Sandía cortada en cuadritos.</b> <b>Ensalada rusa:</b> pollo, papa, zanahoria, chicharos y mayonesa. Galletas saladas horneadas.</p> <p><b>Isabella</b></p>	<p>18</p> <p><b>DÍA DE PREPARACIÓN</b> <b>Nachos: totopos, frijoles</b> refritos, pollo deshebrado Crema y pico de gallo (todo por separado) Naranja en gajos <b>Oscar</b></p>
<p>21</p> <p>Mélon <b>Yogurth c/granola</b> 1 pieza de pan dulce pequeña por niño</p> <p><b>Louma</b></p>	<p>22</p> <p>Uvas <b>Tinga de pollo</b> Tostadas</p> <p><b>Dafne</b></p>	<p>23</p> <p>Manzanas <b>Lentejas con caldo</b> y verduras Galletas saladas horneadas.</p> <p><b>Luciana</b></p>	<p>24</p> <p>Plátanos <b>Pasta verde (de espinaca)</b> granos de elote Jitomate cherry</p> <p><b>Mateo</b></p>	<p>25</p> <p><b>Suspensión CTE</b></p>
<p>28</p> <p>Palitos de pepino con limón y sal. <b>Tostadas con frijoles</b> Queso, crema, lechuga y jitomate</p> <p><b>Luis</b></p>	<p>29</p> <p>Peras <b>Arroz a la mexicana</b> con verduras cocidas Barras de amaranto</p> <p><b>Iker M.</b></p>	<p>30</p> <p>Fruta de temporada <b>Pasta</b> Griega c/ brócoli Tostadas horneadas</p> <p><b>Constanza</b></p>	<p>31</p> <p>Jícamas en palitos sal y limón <b>Queso panela en cuadritos</b> C/ caldillo de jitomate, calabazas en cuadrillo y granos de elote Tortillas</p> <p><b>Elena</b></p>	<p>1° de junio</p> <p><b>DÍA DE PREPARACIÓN</b> <b>Chilaquiles (totopos)</b> Salsa preparada en casa, queso panela y crema por separado. (todo por separado) Fruta de temporada</p> <p><b>Leonor</b></p>

Traer suficiente para 12 niños y 2 guías .

En búsqueda del beneficio de todos nuestros alumnos

les pedimos que consideren los siguientes lineamientos para la elaboración del lunch:

- Los alimentos deberán estar frescos, las verduras y frutas lavadas y desinfectadas.
- NO utilizar frijoles en lata o en empaque.
- **Traer servilletas suficientes**
- El jamón deberá ser de pechuga de pavo de buena calidad.
- El yogurt deberá ser natural y sin azúcar. (No light)

Agradecemos de antemano su cooperación.