


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 Albondiguillas de res en salsa de tomate</p> <p>Mía</p>	<p>8</p> <p>Pepinos con limón y sal Quesadillas de queso oaxaca Pico de gallo Jitomate, cebolla y cilantro</p> <p>Pablo</p>	<p>9</p> <p>Peras Sopa de pasta aguada c/ espinaca Tostadas horneadas.</p> <p>Nina</p>	<p>10</p> <p>Manzanas cortadas en cuadritos c/ miel de abeja y canela en polvo. Taquitos de pollo (tortilla de maíz). Aparte: Lechuga picada y crema</p> <p>Sariah</p>	<p>11</p> <p>DÍA DE PREPARACIÓN Pizza: Pan árabe, salsa de tomate, queso rayado, jamón picado (todo por separado) Fruta de temporada</p> <p>Jocelyn</p>
<p>14</p> <p>Papaya Picadillo de res Tortillas de maíz</p> <p>Ian</p>	<p>15</p> <p>Suspensión por Festejo Día del Maestro</p> 	<p>16</p> <p>Manzana Papas a la reina Papas horneadas, crema Jamón, queso</p> <p>Elioenai</p>	<p>17</p> <p>Sandía cortada en cuadritos. Ensalada rusa: pollo, papa, zanahoria, chicharos y mayonesa. Galletas saladas horneadas.</p> <p>Clara</p>	<p>18</p> <p>DÍA DE PREPARACIÓN Nachos: topos, frijoles refritos, pollo deshebrado Crema y pico de gallo (todo por separado) Naranja en gajos Fernando</p>
<p>21</p> <p>Mélon Yogurth c/granola 1 pieza de pan dulce pequeña por niño</p> <p>Santiago</p>	<p>22</p> <p>Uvas Tinga de pollo Tostadas</p> <p>Mauricio</p>	<p>23</p> <p>Manzanas Lentejas con caldo y verduras Galletas saladas horneadas.</p> <p>Lucas</p>	<p>24</p> <p>Plátanos Pasta verde (de espinaca) granos de elote Jitomate cherry</p> <p>Victoria</p>	<p>25</p> <p>Suspensión CTE</p>
<p>28</p> <p>Palitos de pepino con limón y sal. Tostadas con frijoles Queso, crema, lechuga y jitomate</p> <p>Abril</p>	<p>29</p> <p>Peras Arroz a la mexicana con verduras cocidas Barras de amaranto</p> <p>Leonardo</p>	<p>30</p> <p>Fruta de temporada Pasta Griega c/ brócoli Tostadas horneadas</p> <p>Aitana</p>	<p>31</p> <p>Jícamas en palitos sal y limón Queso panela en cuadritos C/ caldillo de jitomate, calabazas en cuadrito y granos de elote Tortillas</p> <p>Matías</p>	<p>1° de junio</p> <p>DÍA DE PREPARACIÓN Chilaquiles (totopos) Salsa preparada en casa, queso panela y crema por separado. (todo por separado) Fruta de temporada</p> <p>Jésus</p>

Traer suficiente para 18 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.