

Entrega de Almuerzos: 8:00 am (máximo)

Hora de Almuerzo: 10:00 am

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 Zanahoria rayada, limones y sal Albondiguillas de res en salsa de tomate Patricio	8 Pepinos con limón y sal Quesadillas de queso oaxaca Pico de gallo Jitomate, cebolla y cilantro André	9 Peras Sopa de pasta aguada c/ espinaca Tostadas horneadas. Mauricio	10 Traer Lunch Individual	11 DÍA DE PREPARACIÓN Pizza: Pan árabe, salsa de tomate, queso rayado, jamón picado (todo por separado) Fruta de temporada Adrián
14 Papaya Picadillo de res Tortillas de maíz Ángel	15 Suspensión por Festejo Día del Maestro 	16 Manzana Papas a la reina Papas horneadas, crema Jamón, queso Russell	17 Traer Lunch Individual	18 DÍA DE PREPARACIÓN Nachos: totopos, frijoles refritos, pollo deshebrado Crema y pico de gallo (todo por separado) Naranja en gajos Kisha
21 Melón Yogurth c/granola 1 pieza de pan dulce pequeña por niño Gael	22 Uvas Tinga de pollo Tostadas Kenzo	23 Manzanas Lentejas con caldo y verduras Galletas saladas horneadas. Didier	24 Traer Lunch Individual	25 Suspensión CTE
28 Palitos de pepino con limón y sal. Tostadas con frijoles Queso, crema, lechuga y jitomate Álvaro	29 Peras Arroz a la mexicana con verduras cocidas Barras de amaranto Rodrigo	30 Fruta de temporada Pasta Griega c/ brócoli Tostadas horneadas Nicole	31 Traer Lunch Individual	1° de junio DÍA DE PREPARACIÓN Chilaquiles (totopos) Salsa preperada en casa, queso panela y crema por separado. (todo por separado) Fruta de temporada Sophia B.

Traer suficiente para 17 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.