















LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Melón en cubitos Lentejas c/verduras Tostadas horneadas SANDRA V.	4 Uvas Papas a la reina Papas horneadas, crema Jamón y queso	5 Plátanos Sandwich de jamón de pavo Queso panela JOCELYN	6 Manzanas Mini molletes con pan bolillo Salsa pico de gallo (tomate picado con poca cebolla, cilantro y jugo de limón) IAN	7 Festival de Invierno
10 Sandía cortada en cuadritos Enslada Rusa: pollo, papa, zanahoria, chícharos y mayonesa. Galletas saladas horneadas ELIONEAI	11 Palitos de pepino con limón y sal Tostadas con frijoles Queso, crema, lechuga y jitomate CLARA	12 Manzanas HotCakes Miel de abeja FERNANDO	13 Zanahoria rayada, limones y sal Picadillo de res Tortillas de maíz SANTIAGO	14 DÍA DE PREPARACIÓN Nachos c/guacamole Nachos horneados pollo deshebrado, aguacate, jitomates, limón y sal (todo por separado) MAURICIO
17 Naranjas en gajos Pasta Verde (de espinaca) granos de elote jitomate cherry EMMA C.	18 Papaya Chilaquiles (totopos horneados) Salsa preparada en casa, queso panela y crema, (por separado) LUCAS	19 Vacaciones 	20 Vacaciones 	21 
24 Vacaciones 	25 Vacaciones 	26 Vacaciones 	27 Vacaciones 	28 Vacaciones 
31 Vacaciones 	1 Vacaciones 	2 Vacaciones 	3 Vacaciones 	4 Vacaciones 
7 de enero Plátanos Quesadilla de queso oaxaca Pico de gallo (Jitomate, cebolla y cilantro) EMMA RENEE	8 Fruta de temporada Albondiguitas de res en salsa de tomate c/tostadas horneadas VICTOR	9 Papaya Ensalada de atún con verduras y mayonesa Galletas horneadas saladas ABRIL	10 Manzanas Arroz c/frijoles enteros sin caldo LEONARDO	11 DÍA DE PREPARACIÓN Mini Pizza: Pan árabe Salsa de tomate casera Queso rayado y jamón Fruta de temporada SARIAH

Traer suficiente para 22 niños y 2 maestras

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.
- El jamón deberá ser de pechuga de pavo de buena calidad.
- El yogurt deberá ser natural y sin azúcar. (No light)

Traer servilletas

Agradecemos de antemano su cooperación.

Nota: Si existe dificultad para realizar el menú que les toca pueden hacer uso del servicio de cafetería. Notificarlo con anticipación con Abigail Soqui Tel: 998 213 0223