

Entrega de Almuerzos: 8:00 am (máximo)

Hora de Almuerzo: 10:00 am

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>4</p> <p>Jícamas en palitos <b>Tinga de pollo</b> Tortillas, sal y limón</p> <p><b>CLARA</b></p>	<p>5</p> <p>Pepinos con limón y sal <b>Quesadillas de queso oaxaca</b> Pico de gallo jitomate, cebolla y cilantro</p> <p><b>FERNANDO</b></p>	<p>6</p> <p>Papaya <b>Picadillo de res</b> Zanahoria y papa Tostadas horneadas</p> <p><b>SANTIAGO</b></p>	<p>7</p> <p>Fruta de temporada <b>Spaguetti verde</b> espinaca y crema</p> <p><b>MAURICIO</b></p>	<p>8</p> <p>DÍA DE PREPARACIÓN <b>Cocktail de frutas</b> Sandía, melón, naranja, plátano, manzanas Yogurth natural Galletas de avena <b>EMMA C.</b></p>
<p>11</p> <p>Palitos de pepino con limón y sal <b>Sandwiches de jamón,</b> Queso panela rebanado Jitomate y aguacate</p> <p><b>LUCAS</b></p>	<p>12</p> <p>Uvas <b>Papas a la reina</b> Papas horneadas, crema, jamón y queso</p> <p><b>EMMA F.</b></p>	<p>13</p> <p>Fruta de temporada <b>Lentejas con verduras</b> tortillas</p> <p><b>VICTORIA</b></p>	<p>14</p> <p>Papaya <b>Mini pizzas</b> Pan árabe, salsa casera, pechuga de pavo, queso rayado</p> <p><b>ABRIL</b></p>	<p>15</p> <p>DÍA DE PREPARACIÓN <b>Nachos con guacamole</b> Nachos horneados pollo deshebrado, aguacate jitomates, limón y sal (todo por separado) <b>LEONARDO</b></p>
<p>18</p> <p><b>Suspensión de labores</b></p>	<p>19</p> <p>Palitos de zanahorias con limón y sal <b>Chilaquiles (totopos)</b> Salsa preparada en casa, queso panela y crema por separado. sal y pimienta</p> <p><b>AITANA</b></p>	<p>20</p> <p>Melón en cubitos <b>Ensalada de atún</b> Atún, verduras y mayonesa Galletas horneadas</p> <p><b>MATIAS</b></p>	<p>21</p> <p>Plátanos <b>Arroz con verduras</b> barras de amaranto</p> <p><b>JESÚS</b></p>	<p>22</p> <p>Mandarinas <b>Tamales</b></p> <p><b>MIA</b></p>
<p>25</p> <p>Manzanas <b>Taquitos dorados de pollo</b> crema y queso</p> <p><b>PABLO</b></p>	<p>26</p> <p>Zanahoria en palitos <b>Albondiguitas de res en salsa de tomate</b> Limonos y sal</p> <p><b>NINA</b></p>	<p>27</p> <p>Sandía en cuadritos <b>Ensalada Rusa</b> pollo, papa, zanahoria, chicharos y mayonesa. Galletas saladas horneadas</p> <p><b>SANDRA</b></p>	<p>28</p> <p>Fruta de temporada <b>Mini molletes con bolillo</b> Salsa pico de gallo (tomate picado, poca cebolla, cilantro y jugo de limón)</p> <p><b>SARIAH</b></p>	<p>29</p> <p>DÍA DE PREPARACIÓN Fruta de temporada <b>Enfrijoladas</b> salsa de frijol queso y crema</p> <p><b>JOCELYN</b></p>

Traer suficiente para 21 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**