

## MAYO

Entrega de Almuerzos: 8:00 am (máximo)

Hora de Almuerzo: 10:00 am

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>6</p> <p>Peras <b>Jocoque natural</b> Tostadas horneadas. Aguacate, lechuga picada tomates en rodajas (por separado) <b>Lia</b></p>	<p>7</p> <p>Pepinos con limón y sal <b>Quesadillas de queso oaxaca</b> Pico de gallo jitomate, cebolla y cilantro  <b>Meghan</b></p>	<p>8</p> <p>Papaya <b>Picadillo de res</b> Zanahoria y papa Tostadas horneadas  <b>Sofía</b></p>	<p>9</p> <p><b>Día de tiendita</b> Traer dinero para comprar en la cafetería o su lunch individual</p>	<p>10</p> <p>DÍA DE PREPARACIÓN Plátanos <b>Tostadas con frijoles</b> Queso, crema, lechuga y jitomate  <b>Mateo M.</b></p>
<p>13</p> <p>Jícamas en palitos sal y limón <b>Queso panela en cuadritos</b> C/ caldillo de jitomate, calabazas en cuadrito y granos de elote Tortillas <b>Rafael</b></p>	<p>14</p> <p>Uvas <b>Papas a la reina</b> Papas horneadas, crema, jamón y queso  <b>Mateo Iñaki</b></p>	<p>15</p> <p><b>Suspensión del labores</b> <b>Día del maestro</b></p>	<p>16</p> <p><b>Día de tiendita</b> Traer dinero para comprar en la cafetería o su lunch individual</p>	<p>17</p> <p>DÍA DE PREPARACIÓN Mango <b>Nachos con guacamole</b> Nachos horneados pollo deshebrado, aguacate jitomates, limón y sal (todo por separado) <b>Saulo</b></p>
<p>20</p> <p>Manzanas <b>Mini molletes</b> Salsa Pico de gallo (tomate picado con poca cebolla, cilantro y jugo de limón)  <b>Paulo</b></p>	<p>21</p> <p>Jícamas en palitos sal y limón <b>Tinga de pollo</b> Tostadas horneadas  <b>Constanza R.</b></p>	<p>22</p> <p>Mandarinas <b>Tacos dorados de papa</b> Crema y queso rayado Lechuga con limón y sal  <b>Ayleen</b></p>	<p>23</p> <p><b>Día de tiendita</b> Traer dinero para comprar en la cafetería o su lunch individual</p>	<p>24</p> <p><b>Suspensión de labores</b> <b>Consejo Técnico</b> <b>Escolar</b></p>
<p>27</p> <p>Fruta de temporada <b>Pasta</b> Salsa boloñesa con carne Queso parmesano  <b>Danna</b></p>	<p>28</p> <p>Pepinos <b>Wraps de jamón y queso</b> manchego (por separado) Lechuga y jitomate (rodajas)  <b>Sebastián</b></p>	<p>29</p> <p>Melón en cubitos <b>Frijoles con arroz</b> Arroz blanco al vapor Frijoles enteros Tostadas horneadas  <b>Salomé</b></p>	<p>30</p> <p><b>Día de tiendita</b> Traer dinero para comprar en la cafetería o su lunch individual</p>	<p>31</p> <p>DÍA DE PREPARACIÓN Mango <b>Sandwiches de pollo</b> Pechuga de pollo deshebrada Lechuga, jitomate y aguacate Bote pequeño de mayonesa <b>Reto</b></p>

Traer suficiente para 20 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**