

Junio

Entrega de Almuerzos: 8:00 am (máximo)

Hora de Almuerzo: 10:00 am

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Peras Jocoque natural Tostadas horneadas. Aguacate, lechuga picada tomates en rodajas (por separado) Iker	4 Plátanos Ensalada de atún Atún con mayonesa y verduras Galletas horneadas Víctor	5 Papaya Picadillo de res Zanahoria y papa Tostadas horneadas Luis Carlos	6 Uvas Sopa de pasta caldosa con verduras Galletas de avena Ileana	7 DÍA DE PREPARACIÓN Plátanos Tostadas con frijoles Queso, crema, lechuga y jitomate Priscilla
10 Jícamas en palitos sal y limón Queso panela en cuadritos C/ caldillo de jitomate, calabazas en cuadrito y granos de elote Tortillas Natalia	11 Sandía Papas a la reina Papas horneadas, crema, jamón y queso Luciana	12 Fruta de temporada Hot cakes Miel de abeja pechuga de pavo Luis	13 Papaya Mini pizzas Pan árabe, salsa casera, pechuga de pavo, queso rayado Iker	14 Suspensión de labores Consejo Técnico Escolar
17 Manzanas Mini molletes Salsa Pico de gallo (tomate picado con poca cebolla, cilantro y jugo de limón) Isabella	18 Jícamas en palitos sal y limón Tinga de pollo Tostadas horneadas Víctor	19 Mandarinas Tacos dorados de papa Crema y queso rayado Lechuga con limón y sal Luis Carlos	20 Melón en cubitos Frijoles con arroz Arroz blanco al vapor frijoles enteros Tostadas horneadas Ileana	21 DÍA DE PREPARACIÓN Mango Nachos con guacamole Nachos horneados pollo deshebrado, aguacate jitomates, limón y sal (todo por separado) Priscilla

Traer suficiente para 9 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