

Junio

Entrega de Almuerzos: 8:00 am (máximo)

Hora de Almuerzo: 10:00 am

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