



**COMER  
APRENDER  
VIVIR**

# 2018 ABRIL

Minuta Scolarest  
Colegio Instituto Sagrado  
Corazón



	m	m	j	v
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Salsa boloñesa con espaguetis Menú 2. Croqueta de atún con puré	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Pollo apanado con acelga a la crema Menú 2. Cerdo mongoliano con arroz	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Charquicán con huevo Menú 2. Vienesas asadas con lentejas guisadas	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Pulpa a la mostaza con arroz moro Menú 2. Merluza apanada con verduras salteadas	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Carne al jugo con papas cocidas Menú 2. Fajitas de pollo
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Pastel de papa Menú 2. Carbonada de vacuno	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Espaguetis bontú Menú 2. Longaniza asada con porotos rienda	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Pollo al limón con arroz jardinera Menú 2. Pulpa al jugo con puré de papas	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Albóndigas en salsa con fideos caracolitos Menú 2. Croqueta de jurel con ensalada de quinoa	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Pollo asado con papas lyonesas Menú 2. Canelones florentinos
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Pollo arvejado con arroz perla Menú 2. Hamburguesa al horno con panaché de verduras	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Salsa boloñesa con corbatitas Menú 2. Panita al ajillo con papas cocidas	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Estofado de ave Menú 2. Vienesas asadas con lentejas guisadas	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Cerdo Parmentier con espirales Menú 2. Merluza apanada con Guiso de acelga	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Carne al jugo con papas Menú 2. Fajita de pollo
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Ají de gallina con arroz Menú 2. Cerdo Parmentier con espirales	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Charquicán con huevo Menú 2. Carbonada de ave	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Carne mongoliana con espaguetis Menú 2. Longaniza asada con garbanzos guisados	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Pastel de papa Menú 2. Croqueta de atún verduras alteadas	<b>Plato de Fondo:</b> Menu1. Pollo grille con papas Menú 2. Carbonada de ave

\* Nota: Todo menú incluye 4 variedades diferentes de ensaladas, 5 variedades de postres y sopa NATURAL



Recuerde que puede contactarse con nosotros dirigiéndose a nuestro casino o al teléfono 02-28588586 / Celular 975329917. ADC Nataly Zúñiga .

### Venta de almuerzos

Al Ingreso 7:30 a 8:00 en Recepción Entrada Principal.

Valor mensual :\$49350 (21 días), Valor día \$ 2350

**Pago por Transferencia:**

**Empresa Compass Catering**

**Rut: 96-651-910-K**

**Cuenta Corriente Banco Chile 00-001-32996-00**

**Correo: instituto.sccsanbernardo@compass-group.cl**