



**COMER
APRENDER
VIVIR**

2018 MARZO

Minuta Scolarest
Colegio Instituto Sagrado
Corazón



l	m	m	j	v	s	d
26	27	28	1	2	3	4
5 Plato de Fondo: Menu1. Aji de gallina con arroz perla. Menú 2.Cerdo mongoliano/ fideos Mostaccioli	6 Plato de Fondo: Menu1. Chapsui de verduras con puré mixto Menú 2.Vienesa asada con lentejas guisadas	7 Plato de Fondo: Menu1. Salsa Boloñesa con fideos espirales Menú 2.Panita al ajillo con papas cocidas	8 Plato de Fondo: Menu1. Pollo apanado con acelga a la crema Menú 2.Croqueta de atún con guiso de acelga	9 Plato de Fondo: Menu1. Carne a al cacerola con arroz jardinea Menú 2.Escalopa jamón queso con salteado de verduras	10	11
12 Plato de Fondo: Menu1. Pulpa al jugo con fideos espirales Menú 2.Pastel de zapallo italiano	13 Plato de Fondo: Menu1. Pastel de papa Menú 2.Longaniza asada con porotos pilco	14 Plato de Fondo: Menu1. Juliana de ave con fideos caracoles Menú 2.Croqueta de jurel con verduras salteadas	15 Plato de Fondo: Menu1. Charquicán huevo frito Menú 2.Hamburguesa casera con arroz perla	16 Plato de Fondo: Menu1. Pollo asado con papas fritas Menú 2.Fajita	17	18
19 Plato de Fondo: Menu1. Tomaticán con fideos espirales Menú 2.Hamburguesa de quinoa con ensalada caliente	20 Plato de Fondo: Menu1. Tortilla de zanahoria con puré Menú 2.Vienesa asada con lentejas guisadas	21 Plato de Fondo: Menu1. Carne al jugo con arroz primavera Menú 2.Merluza apanada con guiso de verduras	22 Plato de Fondo: Menu1. Salsa boloñesa con fideos espaguetis Menú 2.Carbonada de ave	23 Plato de Fondo: Menu1. Pollo apanado con papas fritas Menú 2.Canelones de verdura	24	25
26 Plato de Fondo: Menu1. Espaguetis bontu Menú 2.Croqueta de atún con puré de papas	27 Plato de Fondo: Menu1. Charquicán de verduras y huevo Menú 2.Longaniza asada con porotos rienda	28 Plato de Fondo: Menu1. Pechuga de pollo al limón con guiso de acelga Menú 2.Estofado de vacuno	29 Plato de Fondo: Menu1. Albóndigas en salsa con arroz árabe Menú 2.Pollo al ajillo con papas doradas	30	31	1

* Nota: Todo menú incluye 3 variedades diferentes de ensaladas, 3 variedades de postres y sopa

Venta de almuerzos

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

Valor mensual :\$44650 (19 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

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

