



GIMNASIO LA SALETTE BILINGÜE

“Educación para la vida”
Menú No. 5 - del 01 de Junio al 22 de Julio de 2026



TODOS LOS DÍAS CON EL ALMUERZO JUGO NATURAL Y POSTRE

	LUNES 01	MARTES 02	MIERCOLES 03	JUEVES 04	VIERNES 05	MARTES 09	MIERCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12	MARTES 16	MIERCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19	MARTES 14	MIERCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17	MARTES 21	MIERCOLES 22
SOPAS, CREMAS O FRUTA	SOPA DE CONCHITAS	AJIACO SANTA FERENO	PORCION DE FRUTA	SOPA DE SANCOCHO	SOPA DE CONSOME	SOPA DE CEBADA	CREMA DE TOMATE		SOPA DE PATACON	SOPA DE COLI	SOPA DE CUCHUCO	PORCION DE FRUTA	SOPA DE AVENA	PORCION DE FRUTA	CREMA DE CHAMPIÑONES	SOPA DE VERDURAS		PORCION DE FRUTA	CREMA DE AHUYAMA CON CRUTONES
CEREAL	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ARBEJA	ARROZ PAISA	ARROZ CON ARVEJA		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CAMPESINO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON ARVEJA		ARROZ ORIENTAL	ARROZ AL PIMENTON
PROTEICO		POLLO DESMENUADO					POLLO A LA CARBONARA	CARNE MOLIDA	POLLO EN CUBITOS EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CERDO ENCEBOLLADO	COLOMBIN A DE POLLO DORADA	CARNE ASADA	CARNE DE CERDO					CUBITOS DE CARNE EN SALSA DE SOYA	
PROTEICO	CARNE GOULASH		COLOMBINA DE PIERNA DORADA	COSTILLITAS BBQ		CARNE EN HAMBURGUESITAS	CARNE A LA BOLOÑESA	HUEVO FRITO					PECHUGA ASADA	SOBREBARRIGA DESMECHADA CON MAZORCA DESGRANADA	CORDON BLUE	PINCHO DE POLLO, RES, CEBOLLA Y PIMENTON	MENU ITALIANO	CUBITOS DE POLLO TERIYAKI	NUGGETS DE POLLO
PRINCIPIO		MAZORCA	LENTEJAS RANCHERAS				ESPAGUETTI	CAZUELA DE FRIJOLES ANTIOQUEÑOS				ARVEJA SUDADA	MAZORCA ASADA						
FARINACEO	TORREJAS DE AVENA	TAJADAS	PAPA EN CASQUITOS	CRILLITAS AL HORNO	PAPA FRANCESA	PURE DE PAPA	PAN FRANCES	TAJADAS	ENSALADA RUSA	CROQUETAS DE YUCA RELLENAS DE QUESO Y MIEL	ABORRAJADOS	PATACON	PLATANO AL HORNO	PAPA CHORREADA	PAPA FRANCESA	CRILLITAS	PAN FOCACCIA	PAPAS CHIP	PAPA EN CASCO AL HORNO CON ROMERO
ENSALADA	BARRA	TAJADA DE AGUACATE	BARRA	GUACAMOLE	RODAJAS DE PEPINO, TOMATE Y MAIZ TIERNO	TORTA DE AHUYAMA	ENSALADA CESAR	AGUACATE	ENSALADA DE FRUTAS	BARRA	REMOLACHA Y ZANAHORIA ENCURTIDAS	BARRA	GUACAMOLE	BARRA	POTECOA DE AHUYAMA	LECHUGA MANZANA Y UVAS PASAS	ENSALADA CESAR	CHOP SUEY	MANGO, AGUACATE Y LECHUGA

NOTA:

* Una alimentación apropiada desde la niñez promueve buenos hábitos alimenticios y favorece un óptimo estado nutricional, recuerde que esta etapa más adecuada para comenzar a educar e inculcar buenos hábitos.

