

MENÚ

ABRIL 2026



	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3
LUNES		<ul style="list-style-type: none"> • Costilla de cerdo en salsa BBQ • Pollo al horno • Crema de verdura • Arroz blanco • Papa criolla dorada • Brócoli • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Fricasé de pollo • Pernil de cerdo en salsa de ciruela • Sopa de cuchuco • Arroz blanco • Croqueta de yuca • Ensalada florentina • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural
MARTES	<ul style="list-style-type: none"> • Burro ropa vieja con aderezo en salsa de chile • Burro de pollo mechado en salsa de chipotle • Sopa mexicana • Arroz amarillo • Totopos • Guacamole/ Pico de gallo • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Lasaña boloñesa de carne de res • Lasaña de pollo en salsa blanca • Sopa de tomate • Pan baguete • Ensalada capresse • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Albóndigas en salsa criolla • Pollo a la cazadora • Sopa de verdura • Arroz blanco • Plátano al horno • Lenteja en salsa criolla • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural
MIÉRCOLES	<ul style="list-style-type: none"> • Boloñesa, pomodoro y carbonara • Pechuga gratinada • Crema de tomate • Festival de pastas • Pan baguete • Tomate capresse • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne molida, huevo frito, chorizo y chicharrón • Cazuela de frijol • Arroz blanco • Tajada de plátano/ Arepa • Aguacate • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Sobrebarra en salsa criolla • Pescado apanado • Sancochito • Arroz con ajonjolí • Papa casco • Coliflor y brócoli gratinado • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural
JUEVES	<ul style="list-style-type: none"> • Carne a la parrilla • Pollo mechado • Ajiaco santafereño • Arroz blanco • Mazorca/ Arepa • Tajada de aguacate • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Chuleta valluna • Carne a la parrilla • Sopa campesina • Arroz blanco • Aborrajado • Verdura salteada con ajonjolí • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamburguesa de carne con lechuga, tomate, queso, tocino y cebolla caramelizada • Pechuga a la plancha • Consomé de verduras • Papas a la francesa/ Aros de cebolla • Barra de frutas • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 
VIERNES	<ul style="list-style-type: none"> • Parrillada mixta: carne, pollo, chorizo y morcilla • Sopa de pollo argentina • Arroz argentino • Papa sour cream • Verduras argentinas a la brasa • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Deditos de pescado • Pechuga a la plancha • Crema de puerro y patatas • Papa a la francesa • Ensalada británica • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	

Sapores
Haciendo siempre la diferencia

En concordancia con la Resolución 3803 de 2016 emitida por el Ministerio de la Protección Social, la cual regula las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), se establecen los Requerimientos Promedios Estimados para determinar la proporción adecuada de nutrientes en el almuerzo del comedor escolar. Este almuerzo representa aproximadamente un tercio del total de nutrientes diarios requeridos por los distintos grupos de la comunidad escolar. Es esencial recalcar la importancia de complementar con las demás comidas del día.