

MENÚ

JUNIO 2026

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3
LUNES	<ul style="list-style-type: none"> • Costillas ahumadas en salsa BBQ • Choripan argentino con chimichurri • Sopa de verdura argentina • Papa sour cream • Puré de berenjena gratinado • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	 <p>Festivo Corpus Christi</p>	 <p>Festivo Sagrado Corazón</p>
MARTES	<ul style="list-style-type: none"> • Lomo salteado • Pollo crispy en salsa tipa kay • Sopa de gallina • Arroz chaufa • Causa limeña • Pachamanca de vegetales • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne a la parrilla • Pollo mechado • Ajíaco 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"> • Alitas apanadas • Lomo de cerdo en salsa BBQ • Sopa de tornillos • Arroz basmati • Papa francesa • Ratatouille • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural
MIÉRCOLES	<ul style="list-style-type: none"> • Tacos al pastor / Burrito de pollo • Quesadillas • Sopa mexicana • Totopos con guacamole, pico de gallo y refrito • Elote con queso • 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"> • Albóndigas a la criolla • Lomitos de pechuga dorados • Mondongo • 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
JUEVES	<ul style="list-style-type: none"> • Paella marinera • Paella valenciana • Gazpacho • Patatas bravas • Ensalada fresca española • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Festival de pizza: pepperoni, pollo champiñón, napolitana, hawaiana, quesos y vegetariana • Crema pomodoro • Ensalada panzanella • Barra de frutas • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Sobrebarra al horno • Pollo al horno • Sancocho • Arroz blanco • Papa chorreada • Ensalada de aguacate • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural
VIERNES	<ul style="list-style-type: none"> • Pad Thai de res • Satay de pollo • Khao Soi • Spring Rolls • Ensalada Thai con mango • 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 • Ensalada 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"> • Arroz mixto • Crema de pollo • Papas a la francesa • Tomate en rodaja • Barra de ensalada • Fruta del día • Carne y/o pechuga grillé • Agua o jugo de fruta natural

Sapore
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.