

MENU

AGOSTO 2026



	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
LUNES		Festivo Asunción de la Virgen	- Costilla de cerdo en salsa BBQ - Carne a la parrilla con chimichurri - Crema de champiñón - Arroz con ajinjolí - Brócoli a la mantequilla - Barra de ensalada - Fruta del día - Carne y/o pechuga grillé - Agua o jugo de fruta natural	- Pollo broaster - Carne con chimichurri - Consomé de verdura - Arroz blanco - Papa dorada - Barra de ensalada - Fruta del día - Carne y/o pechuga grillé - Agua o jugo de fruta natural
MARTES		- Festival de pastas: fettuccini, espaguetis y penne - Boloñesa, carbonara y napolitana - Crema de tomate - Pan baguete - Tomate finas hierbas - Barra de ensalada - Fruta del día - Carne y/o pechuga grillé - Agua o jugo de fruta natural	- Chuleta valluna - Fricasé de pollo - Sopa de arroz - Arroz blanco - Aborrajados - Ensalada campesina - Barra de ensalada - Fruta del día - Carne y/o pechuga grillé - Agua o jugo de fruta natural	
MIÉRCOLES		- Cochinita pibill - Chili con carne - Sopa mexicana - Arroz amarillo - Frijol refrito - Nachos/ Guacamole - Barra de ensalada - Fruta del día - Carne y/o pechuga grillé - Agua o jugo de fruta natural	- Carne en polvo, chicharrón, chorizo y morcilla - Pechuga de pollo a la parrilla - 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	
JUEVES	- Sushi California, sushi Philadelphia, Sushi Maki y Sushi Tempura - Pescado apanado - Miso Ramen - Egg Rolls - Vegetales salteados - Barra de ensalada - Fruta del día - Carne y/o pechuga grillé - Agua o jugo de fruta natural	- Lomo salteado - Pierna de pollo a la Huancaína - Caldo de gallina - Arroz peruano - Causa limeña - Barra de ensalada - Fruta del día - Carne y/o pechuga grillé - Agua o jugo de fruta natural	- Cordon bleu - Julianas de cerdo en salsa teriyaki - Crema de espinaca - Arroz con ajonjolí - Ensalada de papa - Verdura mixta - Barra de ensalada - Fruta del día - Carne y/o pechuga grillé - Agua o jugo de fruta natural	
VIERNES	- Pescado apanado - Asado dominical inglés - Consomé de pasta gratinada - Papa francesa - Ensalada coleslaw - Barra de ensalada - Fruta del día - Carne y/o pechuga grillé - Agua o jugo de fruta natural	- Parrillada mixta: carne y pechuga a la parrilla y chorizo - Sopa de pollo argentina - Papa sour cream - Brochetas de verduras - Barra de ensalada - Fruta del día - Carne y/o pechuga grillé - Agua o jugo de fruta natural	- Pollo mechado - Carne asada - 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	

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.