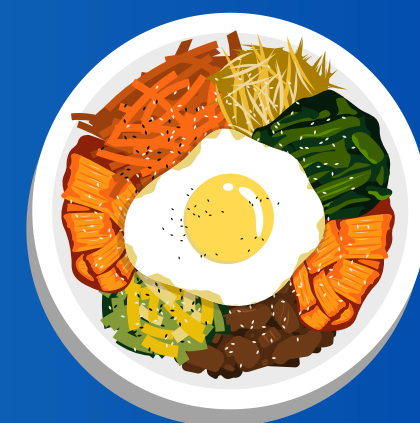




OUR 2024 MENU





Love & Happiness
Served in a dish!!



¡TODO SOBRE NUESTRO MENÚ!

Recuerda que...



Nuestro servicio de alimentación es tipo buffet, donde nuestros estudiantes tienen la libertad de elegir la opción que prefieran y la cantidad que deseen.



En cuanto al Snack, todos los días daremos prioridad a la opción de sal, ofreciendo la opción dulce únicamente a quienes así lo deseen. Reconocemos la importancia de la salud, al mismo tiempo que valoramos la diversidad de los gustos.



Como bebidas ofreceremos diariamente una variedad de bebidas, incluyendo bebidas lácteas, el jugo del día con o sin azúcar y agua, para que los estudiantes puedan seleccionar la que más les guste.



Durante el almuerzo, se ofrecerán ambas opciones de proteína sin salsa o aderezo, para quienes prefieran una alternativa más ligera.



Los estudiantes tendrán la opción de repetir algún alimento una vez que hayan consumido todo el menú recibido, si así lo desean.



El menú del día internacional, lo estaremos enviando con anticipación para que lo conozcan.



Una vez concluidas las cuatro semanas contempladas en el menú, reiniciaremos con el menú de la semana 1 (uno) para seguir ofreciendo variedad de opciones a nuestros estudiantes.



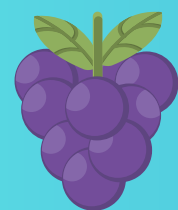
Thank you!

ESTAMOS SEGUROS QUE DISFRUTARÁS DE NUESTRO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN !!!

SEGUIMOS COMPROMETIDOS CON LA SALUD, EL BIENESTAR Y LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS ESTUDIANTES



 **Love & Happiness** 
Served in a dish!!



Estamos comprometidos firmemente con la salud y la buena nutrición de nuestros hijos, sin dejar de lado sus preferencias y gustos individuales. Con ese propósito en mente, hemos ampliado considerablemente las opciones disponibles en el menú este año. Como parte de esta iniciativa, hemos decidido reducir tanto la cantidad de dulce en nuestros menús, como el uso de la proporción de endulzantes en nuestras preparaciones.



Además, hemos empezado a utilizar una proporción de harina de trigo integral en parte de nuestros productos de panadería, como una medida para promover una mayor ingesta de fibra y nutrientes esenciales.

También continuaremos favoreciendo las preparaciones horneadas en lugar de las frituras. Continuaremos ofreciendo una amplia variedad de deliciosas ensaladas gourmet, asegurándonos que sean una opción apetecible y nutritiva para nuestros hijos.



Por último, reiteramos nuestro compromiso de utilizar productos de la más alta calidad en todos nuestros procesos culinarios, garantizando así una experiencia gastronómica segura, satisfactoria y deliciosa.

Estamos emocionados por fortalecer este enfoque en la alimentación escolar, y confiamos en que tendrá un impacto positivo en la salud y el bienestar de nuestros hijos !!!

*Together
We Can!*

¿EN QUÉ SEMANA ESTAMOS?



Love & Happiness
Served in a dish!!

February					
Week	Lun.	Mar.	Mié.	Jue.	Vie.
5				1	2
6	5	6	7	8	9
7	12	13	14	15	16
8	19	20	21	22	23
9	26	27	28	29	1

March					
Week	Lun.	Mar.	Mié.	Jue.	Vie.
10	4	5	6	7	8
11	11	12	13	14	15
12	18	19	20	21	22
13	25	26	27	28	29

April					
Week	Lun.	Mar.	Mié.	Jue.	Vie.
14	1	2	3	4	5
15	8	9	10	11	12
16	15	16	17	18	19
17	22	23	24	25	26
18	29	30			

May					
Week	Lun.	Mar.	Mié.	Jue.	Vie.
18			1	2	3
19	6	7	8	9	10
20	13	14	15	16	17
21	20	21	22	23	24
22	27	28	29	30	31

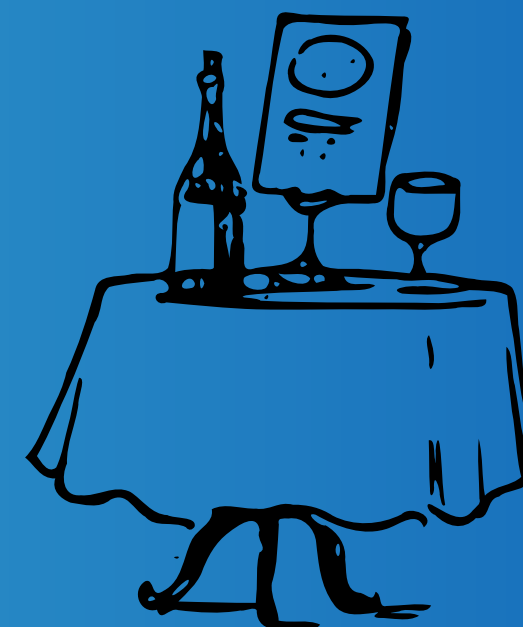
June					
Week	Lun.	Mar.	Mié.	Jue.	Vie.
23	3	4	5	6	7
24	10	11	12	13	14
25	17	18	19	20	21
26	24	25	26	27	28

1 WEEK

2 WEEK

3 WEEK

4 WEEK





Our 2 WEEK MENU

SNACK

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
SNACKS OPTIONS	CHEESE FRITTERS	CHEESSY ROLL	PHILLY CHEESSESTEAK	CHICKEN & BACON SKEWER	PANZZEROTI
	BUÑUELO	DEDITO DE QUESO	PHILLY CHEESSESTEAK		PANZZEROTI
DRINK (JUICE / MILK / SPECIAL)					
FRUIT					

LUNCH

SOUP	ASIAN SOUP	CHICKEN BROTH	AJIACO	LENTIL SOUP	SPECIAL LUNCH
	SOPITA ORIENTAL	CALDO DE POLLO	AJIACO	SOPA DE LENTEJAS	
MAIN DISH	BEEF BROCCOLI	TUNA CEVICHE	SLICED CHICKEN	BBQ WINGS	CHEESE BURGER
	RES ORIENTAL CON BROCOLI	CEVICHE DE ATUN	POLLO DESMENUZADO	ALITAS BBQ	HAMBURGUESA
	PORK TENDERLOIN	OVEN-BAKE CHICKEN THIGHS	WHITE RICE	BEEF STEAK	CHAUFA RICE
	LOMO DE CERDO EN SALSA	MUSLOS DE POLLO AL HORNO	ARROZ BLANCO	CARNE ASADA	ARROZ CHAUFAS
SIDES	ALMOND RICE	PENNE ALLA CARBONARA	CORN - PLANTAIN	MASHED POTATOES	GARLIC BREAD
	ARROZ CON ALMENDRAS	PASTA PENNE A LA CARBONARA	MAZORCA - PLATANO	PURE DE PAPA GRATINADO	PAN CON AJO
SALAD	SWEET CORN SALAD	FRUIT BAR	AVOCADO	CESAR SALAD	SALAD BAR
	ENSALADA CON MAIZ TIERNO Y ESPECIAS	BARRA DE FRUTA TAJADA	AGUACATE	ENSALADA CESAR	ENSALADA DE LA BARRA
NATURAL JUICE					
DESSERT					





Our 4 WEEK MENU

MONDAY

TUESDAY

WEDNESDAY

THURSDAY

FRIDAY

SNACKS OPTIONS

SAUSAGE ROLL

GRILLED CHICKEN SANDWICH

HAM & CHEESE AREPA

PATTY (BEEF / CHICKEN / CHEESE)

INTERNATIONAL MENU

ROLLITO DE SALCHICHA

SANDWICH DE POLLO A LA BRASA

AREPA CON JAMÓN Y QUESO

EMPANADA (CARNE, POLLO Ó QUESO)

DRINK (JUICE / MILK / SPECIAL)

FRUIT

SOUP

SANCOCHO

MEAT BROTH

LENTILS CASEROLE

AJIACO SOUP

INTERNATIONAL MENU

SANCOCHO

CALDO DE CARNE

CAZUELA DE LENTEJAS

SOPITA DE AJIACO

COLOMBIAN STYLE CHICKEN

MEDITERRANEAN TUNA

CHICKEN BREAST

BBQ RIBS

POLLO SUDADO

ATUN MEDITERRANEO

PECHUGA ASADA

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ

BEEF RIBS

ASIAN WINGS

SIRLOIN STEAK

MEATBALLS

COSTILLA DE RES

ALITAS EN SALSA ASIATICA

CHURRASCO

ALBONDIGAS

SIDES

WHITE RICE

MAC & CHEESE

WHITE RICE

ROASTED POTATOES

ARROZ BLANCO

MACARRONES CON QUESO

ARROZ BLANCO

PAPA EN CASQUITOS

SALAD

CORN AND AVOCADO

TROPICAL SALAD

HOMEMADE SALAD

CAPRESSE SALAD

MAZORCA Y AGUACATE

ENSALADA DE LECHUGA, UVA Y MELON

ENSALADA CASERA

ENSALADA CAPRESE

NATURAL JUICE

DESSERT

