



Menú Colegio Pumahue

Junio 2026

Carga el monedero de tu hijo aquí














●● MONEDERO



PRIMERO TU BIENESTAR

Revisa los **alérgenos** alimentarios presentes en nuestras preparaciones, de acuerdo a su respectivo color:

- | | |
|--|--|
|  Crustáceos |  Lácteos |
|  Trigo |  Nueces |
|  Huevo |  Sulfitos |
|  Pescados |  Sésamo |
|  Maní |  Apio |
|  Soja | |

¡ INFÓRMATE ANTES DE CONSUMIR !

Información Importante para los Comensales

Nuestro servicio promueve el consumo de agua como bebida principal, fomentando hábitos de vida saludable. De manera complementaria, se encuentra disponible jugo sin azúcar añadida.




El menú incluye de forma opcional pan en porciones de 30 g y una sección de salsas y aderezos, destinada a complementar adecuadamente su alimentación diaria.











MENÚ DIARIO

LUNES 01

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consome de Pollo Casero con Semola 
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Tomate-Choclo - Pepino en Cubitos y Cilantro • Zanahoria












PLATOS DE FONDO

 <p>1 VEGETARIANO</p>	<p>Lentejas a la Campesina</p> 
 <p>2 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Fritos de Pescado</p> 
 <p>3 TRADICIONAL</p>	<p>Pasta con Salsa Boloñesa</p> 
 <p>4 TRADICIONAL</p>	<p>Pulpa de Cerdo al Horno</p> 

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Con Caldo de Pollo y Apio • Pasta con salsa de Tomate 	
 <p>POSTRES</p>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia • Fruta Natural 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flan • Queque marmoleado • Yogur 

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio







MENÚ DIARIO

MARTES 02

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consomé de Vacuno Casero con Fideos Caracolitos ● ● ● ●
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Betarraga con cebolla en cubitos y cilantro • Apio ●

PLATOS DE FONDO

 <p>1 VEGETARIANO</p>	<p>Porotos Granados con Mazamorra ● ⊗</p>
 <p>2 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Ensalada Cesar de Pollo ● ● ● ● ⊗</p>
 <p>3 TRADICIONAL</p>	<p>Carne a la Olla ●</p>
 <p>4 TRADICIONAL</p>	<p>Puré con Huevos fritos ● ● ● ⊗</p>

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Blanco • Pure ● 	
 <p>POSTRES</p>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compota Mixta • Fruta Natural 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea con Yogur ● • Sémola con leche con salsa de caramelo ● • Queque de limón ● ● ● • Suspiro Limeño ● ●

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



● Crustáceos
 ● Trigo
 ● Huevo
 ● Pescados
 ● Maní
 ● Soja
 ● Lácteos
 ● Nueces
 ● Sulfitos
● Sésamo
● Apio











MENÚ DIARIO

MIÉRCOLES 03

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de Legumbres
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Repollo verde • Porotos con cebolla y cilantro












PLATOS DE FONDO

 <p>1 VEGETARIANO</p>	<p>Ñoquis de zapallo con salsa de berenjenas al Tuco</p> 
 <p>2 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Ensalada Griega</p> 
 <p>3 TRADICIONAL</p>	<p>Trutro de Pollo Apanado</p> 
 <p>4 TRADICIONAL</p>	<p>Hamburguesa casera con salsa al ajillo</p> 

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Primavera • Pasta con salsa de Tomate • Verduras Salteadas 		
 <p>POSTRES</p>	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="671 2252 1215 2562"> <p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia </td> <td data-bbox="1215 2252 1767 2562"> <p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan  </td> </tr> </table>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan 
<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan 		

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



 Crustáceos
  Trigo
  Huevo
  Pescados
  Maní
  Soja
  Lácteos
  Nueces
  Sulfitos
 Sésamo
  Apio







MENÚ DIARIO

JUEVES 04

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consome de Pollo Casero con Arroz
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Ensalada chilena • Ensalada Brócoli -Coliflor y zanahoria en cubos pequeños












PLATOS DE FONDO

 <p>1 VEGETARIANO</p>	<p>Hamburguesa de Quinoa y Garbanzos</p>
 <p>2 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Ensalada Surtida con Rollitos de Jamón Rellenos con Pasta de Huevo</p>
 <p>3 TRADICIONAL</p>	<p>Barros - Luco</p>
 <p>4 TRADICIONAL</p>	<p>Cerdo Mongoliano</p>

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Chaufan • Papas Asadas 				
 <p>POSTRES</p>	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="722 2292 938 2325">Sin alérgenos</td> <td data-bbox="1266 2292 1491 2325">Con alérgenos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="722 2345 919 2479"> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Fruta Natural • Macedonia </td> <td data-bbox="1266 2345 1547 2479"> <ul style="list-style-type: none"> • Leche Asada • Mousse de Fruta • Cocadas Saludable </td> </tr> </table>	Sin alérgenos	Con alérgenos	<ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Fruta Natural • Macedonia 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche Asada • Mousse de Fruta • Cocadas Saludable
Sin alérgenos	Con alérgenos				
<ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Fruta Natural • Macedonia 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche Asada • Mousse de Fruta • Cocadas Saludable 				

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio







MENÚ DIARIO


VIERNES 05

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consome de Vacuno Casero con Cabellos de Angel ●●●●
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Mix sabor casero • Pepino en rodajas

PLATOS DE FONDO

 <p>1 VEGETARIANO</p>	<p>Rizzo con Champiñones y cebolla caramelizada ●●●⊗</p>
 <p>2 HIPOCALÓRICO</p>	<p>—</p>
 <p>3 TRADICIONAL</p>	<p>Pescado Frito ●●●●</p>
 <p>4 TRADICIONAL</p>	<p>Pantrucas ●●●⊗</p>

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Integral • Pure Mixto ● 	
 <p>POSTRES</p>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Fruta Picada 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panqueque con manjar ●●●

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:




- Crustáceos
- Trigo
- Huevo
- Pescados
- Maní
- Soja
- Lácteos
- Nueces
- Sulfitos
- Sésamo
- Apio











MENÚ DIARIO

LUNES 08

JUNIO 2026

 SOPA / CREMA	<ul style="list-style-type: none">• Consome de Pollo Casero con Semola 
 SALAD BAR	<ul style="list-style-type: none">• Lechuga• Tomate-Choclo - Pepino en Cubitos y Cilantro• Zanahoria












PLATOS DE FONDO

 1 VEGETARIANO	Charquican de Verduras 
 2 HIPOCALÓRICO	Omelette Relleno con Espinaca a la crema 
 3 TRADICIONAL	Strogonoff con Champiñones 
 4 TRADICIONAL	Croqueta de Pollo al Horno 

 ACOMPAÑAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">• Arroz Con Caldo de Pollo y Apio• Pasta con salsa de Tomate 				
 POSTRES	<table><tr><td>Sin alérgenos</td><td>Con alérgenos</td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Jalea• Macedonia• Fruta Natural</td><td><ul style="list-style-type: none">• Flan• Queque marmoleado• Yogur</td></tr></table>	Sin alérgenos	Con alérgenos	<ul style="list-style-type: none">• Jalea• Macedonia• Fruta Natural	<ul style="list-style-type: none">• Flan• Queque marmoleado• Yogur 
Sin alérgenos	Con alérgenos				
<ul style="list-style-type: none">• Jalea• Macedonia• Fruta Natural	<ul style="list-style-type: none">• Flan• Queque marmoleado• Yogur 				

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio







MENÚ DIARIO

MARTES 09

JUNIO 2026

 SOPA / CREMA	<ul style="list-style-type: none">• Consomé de Vacuno Casero con Fideos Caracolitos ● ● ● ●
 SALAD BAR	<ul style="list-style-type: none">• Lechuga• Betarraga con cebolla en cubitos y cilantro• Apio ●

PLATOS DE FONDO

 1 VEGETARIANO	Cazuela de Albóndigas de Carne Vegetal ● ● ● ● ⊗
 2 HIPOCALÓRICO	Tomate Relleno con Pasta de Pescado ● ● ● ● ●
 3 TRADICIONAL	Gohan de pollo ● ● ● ● ● ⊗
 4 TRADICIONAL	Ragu de cerdo con salsa Tuco ● ●

 ACOMPAÑAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">• Arroz Blanco• Pure ●								
 POSTRES	<table><tr><td>Sin alérgenos</td><td></td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Compota Mixta• Fruta Natural</td><td></td></tr><tr><td>Con alérgenos</td><td></td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Jalea con Yogur ●• Sémola con leche con salsa de caramelo ●• Queque de limón ● ● ●• Suspiro Limeño ● ●</td><td></td></tr></table>	Sin alérgenos		<ul style="list-style-type: none">• Compota Mixta• Fruta Natural		Con alérgenos		<ul style="list-style-type: none">• Jalea con Yogur ●• Sémola con leche con salsa de caramelo ●• Queque de limón ● ● ●• Suspiro Limeño ● ●	
Sin alérgenos									
<ul style="list-style-type: none">• Compota Mixta• Fruta Natural									
Con alérgenos									
<ul style="list-style-type: none">• Jalea con Yogur ●• Sémola con leche con salsa de caramelo ●• Queque de limón ● ● ●• Suspiro Limeño ● ●									

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



- Crustáceos
- Trigo
- Huevo
- Pescados
- Maní
- Soja
- Lácteos
- Nueces
- Sulfitos
- Sésamo
- Apio







MENÚ DIARIO

MIÉRCOLES 10

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de Legumbres
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Repollo verde • Porotos con cebolla y cilantro











PLATOS DE FONDO

 <p>1 VEGETARIANO</p>	<p>Berenjenas Apanadas</p>
 <p>2 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Ensalada surtida con cubos de pavo salteado y salsa al cilantro y mostaza</p>
 <p>3 TRADICIONAL</p>	<p>Pastel de Papas</p>
 <p>4 TRADICIONAL</p>	<p>Pasta con Salsa Alfredo</p>

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Primavera • Pasta con salsa de Tomate • Verduras Salteadas 		
 <p>POSTRES</p>	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="671 2249 1210 2562"> <p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia </td> <td data-bbox="1210 2249 1767 2562"> <p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan </td> </tr> </table>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan
<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan 		

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:




-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio











MENÚ DIARIO


JUEVES 11

JUNIO 2026

 SOPA / CREMA	<ul style="list-style-type: none">• Consome de Pollo Casero con Arroz 
 SALAD BAR	<ul style="list-style-type: none">• Lechuga• Ensalada chilena• Ensalada Brócoli -Coliflor y zanahoria en cubos pequeños












PLATOS DE FONDO

 1 VEGETARIANO	Tortilla de Porotos Verdes y Zanahoria	
 2 HIPOCALÓRICO	Guiso de Zapallo Italiano con Papitas Fritas en Cubo	
 3 TRADICIONAL	Pizza Queso y Tomate	
 4 TRADICIONAL	Trutro de Pollo Arvejado	

 ACOMPAÑAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">• Arroz Chaufan• Papas Asadas 				
 POSTRES	<table><tr><td>Sin alérgenos</td><td>Con alérgenos</td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Jalea• Fruta Natural• Macedonia</td><td><ul style="list-style-type: none">• Leche Asada• Mousse de Fruta• Cocadas Saludable</td></tr></table>	Sin alérgenos	Con alérgenos	<ul style="list-style-type: none">• Jalea• Fruta Natural• Macedonia	<ul style="list-style-type: none">• Leche Asada• Mousse de Fruta• Cocadas Saludable 
Sin alérgenos	Con alérgenos				
<ul style="list-style-type: none">• Jalea• Fruta Natural• Macedonia	<ul style="list-style-type: none">• Leche Asada• Mousse de Fruta• Cocadas Saludable 				

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio







MENÚ DIARIO



VIERNES 12

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consome de Vacuno Casero con Cabellos de Angel ●●●●
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Mix sabor casero • Pepino en rodajas

PLATOS DE FONDO

 <p>1 VEGETARIANO</p>	<p>Pimenton Relleno con verduras y Arroz Integral ⊗</p>
 <p>2 HIPOCALÓRICO</p>	<p>—</p>
 <p>3 TRADICIONAL</p>	<p>Bistec de Cerdo con Salsa al Ajillo acompañado de Papas Duquesas ●●●●⊗</p>
 <p>4 TRADICIONAL</p>	<p>Tortilla Española ●●●●⊗</p>

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Integral • Pure Mixto ● 			
 <p>POSTRES</p>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Fruta Picada </td> <td style="width: 5%; border-left: 1px dashed gray;"></td> <td style="width: 45%; vertical-align: top;"> <p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panqueque con manjar ●●●● </td> </tr> </table>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Fruta Picada 		<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panqueque con manjar ●●●●
<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Fruta Picada 		<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panqueque con manjar ●●●● 		

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:




- Crustáceos
- Trigo
- Huevo
- Pescados
- Maní
- Soja
- Lácteos
- Nueces
- Sulfitos
- Sésamo
- Apio










MENÚ DIARIO

LUNES 15

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consome de Pollo Casero con Semola 
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Tomate-Choclo - Pepino en Cubitos y Cilantro • Zanahoria












PLATOS DE FONDO

 <p>1 VEGETARIANO</p>	<p>Porotos Menestron</p> 
 <p>2 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Tortilla de Acelga</p> 
 <p>3 TRADICIONAL</p>	<p>Pechuga de pollo a la mantequilla y cilantro</p> 
 <p>4 TRADICIONAL</p>	<p>—</p>

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Con Caldo de Pollo y Apio • Pasta con salsa de Tomate 	
 <p>POSTRES</p>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia • Fruta Natural 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flan • Queque marmoleado • Yogur 

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio







MENÚ DIARIO

MARTES 16

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consomé de Vacuno Casero con Fideos Caracolitos ●●●●
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Betarraga con cebolla en cubitos y cilantro • Apio ●

PLATOS DE FONDO

 <p>1 VEGETARIANO</p>	<p>Pastelera de Choclo Acompañada de Salsa de Berenjena- Champiñones y Tomate Cherry ●●●⊗</p>
 <p>2 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Causa de Ave ●●●●⊗</p>
 <p>3 TRADICIONAL</p>	<p>Carne Mechada ●●</p>
 <p>4 TRADICIONAL</p>	<p>—</p>

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Blanco • Pure ● 	
 <p>POSTRES</p>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compota Mixta • Fruta Natural 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea con Yogur ● • Sémola con leche con salsa de caramelo ● • Queque de limón ●●● • Suspiro Limeño ●●

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



- Crustáceos
- Trigo
- Huevo
- Pescados
- Maní
- Soja
- Lácteos
- Nueces
- Sulfitos
- Sésamo
- Apio







MENÚ DIARIO



MIÉRCOLES 17

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de Legumbres
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Repollo verde • Porotos con cebolla y cilantro



PLATOS DE FONDO

 <p>1 VEGETARIANO</p>	<p>Falafel con Salsa de Pepino</p>
 <p>2 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Ensalada Caprese</p>
 <p>3 TRADICIONAL</p>	<p>Trutro de Pollo al Jugo</p>
 <p>4 TRADICIONAL</p>	<p>—</p>

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Primavera • Pasta con salsa de Tomate • Verduras Salteadas 	
 <p>POSTRES</p>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:




 Crustáceos
  Trigo
  Huevo
  Pescados
  Maní
  Soja
  Lácteos
  Nueces
  Sulfitos
 Sésamo
  Apio










MENÚ DIARIO








JUEVES 18

JUNIO 2026

 SOPA / CREMA	<ul style="list-style-type: none">• Consome de Pollo Casero con Arroz 
 SALAD BAR	<ul style="list-style-type: none">• Lechuga• Ensalada chilena• Ensalada Brócoli -Coliflor y zanahoria en cubos pequeños












PLATOS DE FONDO

 1 VEGETARIANO	Quiche de Espinacas,Choclo y Tomate Asado 
 2 HIPOCALÓRICO	Molde de Cous Cous de Verduras y Camarones 
 3 TRADICIONAL	Pulpa de Cerdo a la Chilena 
 4 TRADICIONAL	—

 ACOMPAÑAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">• Arroz Chaufan• Papas Asadas 				
 POSTRES	<table><tr><td>Sin alérgenos</td><td>Con alérgenos</td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Jalea• Fruta Natural• Macedonia</td><td><ul style="list-style-type: none">• Leche Asada • Mousse de Fruta • Cocadas Saludable </td></tr></table>	Sin alérgenos	Con alérgenos	<ul style="list-style-type: none">• Jalea• Fruta Natural• Macedonia	<ul style="list-style-type: none">• Leche Asada • Mousse de Fruta • Cocadas Saludable 
Sin alérgenos	Con alérgenos				
<ul style="list-style-type: none">• Jalea• Fruta Natural• Macedonia	<ul style="list-style-type: none">• Leche Asada • Mousse de Fruta • Cocadas Saludable 				

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio







MENÚ DIARIO



VIERNES 19

JUNIO 2026

 SOPA / CREMA	<ul style="list-style-type: none">• Consome de Vacuno Casero con Cabellos de Angel ● ● ● ●
 SALAD BAR	<ul style="list-style-type: none">• Lechuga• Mix sabor casero• Pepino en rodajas












PLATOS DE FONDO

 1 VEGETARIANO	Crema de Esparragos con Pan al Ajo ● ● ● ⊗
 2 HIPOCALÓRICO	Ensalada surtida con mini tacitas de alcachofa rellenas de atún y sésamo ● ● ● ⊗
 3 TRADICIONAL	Milanesa de Pollo ● ●
 4 TRADICIONAL	—

 ACOMPAÑAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">• Arroz Integral• Pure Mixto ●				
 POSTRES	<table><tr><td>Sin alérgenos</td><td>Con alérgenos</td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Jalea• Fruta Picada</td><td><ul style="list-style-type: none">• Panqueque con manjar ● ● ● ●</td></tr></table>	Sin alérgenos	Con alérgenos	<ul style="list-style-type: none">• Jalea• Fruta Picada	<ul style="list-style-type: none">• Panqueque con manjar ● ● ● ●
Sin alérgenos	Con alérgenos				
<ul style="list-style-type: none">• Jalea• Fruta Picada	<ul style="list-style-type: none">• Panqueque con manjar ● ● ● ●				

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:

-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio



MENÚ DIARIO

LUNES 22

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

MARTES 23

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

MIÉRCOLES 24

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

JUEVES 25

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

VIERNES 26

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

LUNES 29

JUNIO 2026

FERIADO

San Pedro y San Pablo



MENÚ DIARIO

MARTES 30

JUNIO 2026

SIN SERVICIO

