COLEGIO SAN PEDRO NOLASCO

Minuta Alumnos
5º básico a 4º medio
Marzo 2024

Recuerda comprar los tickets en el sitio:

www.mediterranea-educa.cl

¿Qué pasa cuando olvidas comprar el ticket?

Se genera congestión en la línea, enlenteciendo el servicio. Además de tener menos tiempo para almorzar. El alumno debe esperar al depósito de su apoderado para luego retirar su bandeja.

Solución del momento: Llamar al apoderado y comprar el ticket a través de la página y/o comprar el ticket en cafetería (puedes pagar con tarjeta y/o efectivo).

Recomendación: Revisa tu cuenta en la web con antelación, así sabrás cuántos tickets disponibles tienes y la cantidad de adeudados, evitando bloqueos.

VALOR TICKET 2024 4.500

Para resolver dudas y realizar sugerencias sobre el servicio de comedor y la compra de tickets, ponemos a tu disposición una línea de atención especializada:

Correo:
soporte.educa@mediterranea-group.cl

Teléfono:
+56 964251282
**(horario de lunes a viernes de 9h a 16h)*

Si deseas ponerte en contacto con el administrador del casino de tu colegio puedes hacerlo a través del siguiente correo electrónico:

administracionspnolasco@mediterranea-group.cl

Síguenos en nuestras redes:

mediterranea_chile
Mediterránea Chile
www.mediterranea-group.cl

mediterránea

MINUTA ALMUERZO

mediterráneo

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	04	05	06	07	08
SALAD BAR	SIN SERVICIO	Lechuga escarola Betarraga / Apio Ens. de garbanzos y pimiento rojo	Lechuga costina Zanahoria cubo Ensalada chilena Pepino	Lechuga escarola Brócoli Betarraga con choclo Cochayuyo con salsa verde	Lechugas mixtas Pebre de lentejas Tomate Repollo con cilantro
SALSAS		Limoneta con albahaca Salsa yogurt ciboulette	Limoneta Salsa yogurt comino	Limoneta con cilantro Salsa yogurt curry	Kétchup Pebre
PLATO DE FONDO		Pechuga de pollo a la plancha Salsa boloñesa	Lomo de cerdo con salsa de naranja	Dados vacuno con verduras salteadas	Trutro de pollo asado Sand. de hamburguesa de vacuno italiana
ACOMPAÑAMIENTO		Spaghetti Arroz graneado	Lentejas guisadas con quínoa Puré de papas	Omelette jamón de pavo queso Arroz chino Estofado de verduras	Papas bastón al horno Pastelera de choclo
VEGETARIANO		Salsa boloñesa de soya	Lentejas guisadas con quínoa	Omelette de tomate queso	Sand. de hamburguesa de soya italiana
POSTRES		Tarta de yogurt Sémola con leche Variedad de fruta natural	Mousse Macedonia Variedad de fruta natural	Flan de leche Compota de fruta Variedad de fruta natural	Budín de manzana Jalea con fruta Variedad de fruta natural
	11	12	13	14	15
SALAD BAR	Lechugas mixtas Brócoli Tomate Betarraga	Lechuga escarola Repollo morado Zanahoria Coliflor	Lechuga costina Ensalada bretona Choclo con cilantro Mix 4 colores	Lechuga escarola Betarraga Pepino Zanahoria	Lechugas mixtas Repollo con cilantro Tomate Porotos verdes
SALSAS	Limoneta con ciboulette Pebre	Limoneta Salsa de yogurt orégano	Limoneta con eneldo Pebre	Limoneta con pimienta Salsa yogurt perejil	Kétchup Pebre
PLATO DE FONDO	Goulash de pollo Porotos granados con mazamorra	Lasaña de carne con verduras Tortilla de papas	Carne mechada Merluza apanada	Pechuga de pollo con salsa florentina Tomaticán de vacuno	Chuleta de cerdo asada Pastel de choclo
ACOMPAÑAMIENTO	Quíforos	Arroz árabe	Papas al perejil Cous cous con verduras salteadas	Arroz perla Verduras asadas	Papas bastón al horno
VEGETARIANO	Porotos granados con mazamorra	Lasaña de carne de soya con verduras	Omelette de acelga queso	Hamburguesa de lentejas	Pastel de choclo con pino de soya
POSTRES	Compota de fruta Jalea con yogurt Variedad de fruta natural	Brazo de reina Macedonia Variedad de fruta natural	Bavarois Jalea con fruta Variedad de fruta natural	Crema catalana (casero) Macedonia Variedad de fruta natural	Torta de chocolate (c/manjar, crema pastelera y mermelada) Compota de fruta Variedad de fruta natural
	18	19	20	21	22
SALAD BAR	Lechugas mixtas Zanahoria Betarraga Tomate	Lechuga escarola Ensalada primavera Pepino Repollo morado	Lechuga costina Porotos verdes con coliflor Ensalada chilena Apio	Lechuga escarola Betarraga Zanahoria Ceviche de mote	Lechugas mixtas Mix de repollo Tomate Apio
SALSAS	Kétchup Pebre	Limoneta con albahaca Salsa yogurt ciboulette	Limoneta Salsa yogurt comino	Limoneta con cilantro Salsa yogurt cúrcuma	Salsa de yogurt cilantro Pebre
PLATO DE FONDO	Bife de vacuno con cebolla frita Hamburguesa de atún casera	Trutro de pollo asado al estilo griego Dados vacuno al chimichurri	Salsa bontoux Charquicán de verduras con 2 huevos Tallarines	Albóndigas de vacuno al pomodoro Lentejas guisadas	Lomo de cerdo asado al orégano Pastel de papas
ACOMPAÑAMIENTO	Papas cubo doradas Verduras salteadas	Arroz al ciboulette Ratatouille de verduras		Puré de papas mixto (papa - zapallo camote)	Arroz primavera
VEGETARIANO	Hamburguesa de quínoa y porotos verdes	Tortilla de acelga zanahoria	Charquicán de verduras con 2 huevos	Lentejas guisadas	Pastel de papas con pino de soya
POSTRES	Mousse Macedonia Variedad de fruta natural	Panqueque con manjar Natilla Variedad de fruta natural	Macedonia Jalea con yogurt Variedad de fruta natural	Tartaleta de durazno Chandelle chocolate (casero) Variedad de fruta natural	Crema rusa (casero) Compota de fruta Variedad de fruta natural
	25	26	27	28	29
SALAD BAR	Lechugas mixtas Betarraga Ensalada primavera Tomate	Lechuga escarola Zanahoria con pasas Repollo morado Apio	Lechuga costina Mix 4 colores Ensalada chilena Pepino	Lechuga escarola Betarraga con cilantro Apio Ceviche de lentejas	FERIADO
SALSAS	Salsa yogurt romero Pebre	Limoneta con albahaca Salsa yogurt ciboulette	Limoneta Salsa yogurt comino	Limoneta con cilantro Salsa yogurt curry	
PLATO DE FONDO	Vacuno arvejado Pechuga de pollo con salsa de champiñones	Lomo de cerdo caramelizado Salsa Alfredo (con jamón de pollo)	Croqueta de vacuno casera Porotos granados al pilco	Merluza apanada Strogonoff de vacuno	
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz al cilantro Panaché de verduras	Quíforos Mote guisado	Puré de papas	Espirales al perejil Verduras asadas	
VEGETARIANO	Quesillo apanado	Omelette de acelga queso	Porotos granados al pilco	Strogonoff de carne de soya	
POSTRES	Flan de leche Jalea con fruta Variedad de fruta natural	Yogurt con fruta Compota mixta Variedad de fruta natural	Queque de naranja Macedonia Variedad de fruta natural	Arroz con leche (casero) Compota de fruta Variedad de fruta natural	

MENÚ BIENVENIDA

Bienvenidos de nuevo a la familia

mediterráneo

Les damos la bienvenida con emoción y optimismo al periodo 2024 ¡Prepárense para un año lleno de crecimiento, descubrimiento y por supuesto deliciosos almuerzos!

Te dejamos unos tips para que comiences el año a full:

- Recuerda no saltarte las comidas, el cuerpo necesita combustible regularmente para funcionar de manera óptima.
- Una alimentación saludable no solo beneficia tu cuerpo, también puede mejorar tu concentración y rendimiento académico
- Disfruta de tus comidas en el colegio aprovecha este tiempo para socializar, relajarte, divertirte y recargar energías en nuestro casino.

¡Además les tenemos un menú de bienvenida muy especial para que este nuevo año escolar sea con todo!

MENÚ BIENVENIDA

8 *Marzo*

COLEGIO SAN PEDRO NOLASCO

mediterráneo