

MAY MENU 2018

WEDNESDAY 2	BOW-TIE PASTA WITH TOMATO AND TUNA SAUCE OR TOMATO-CREAM SAUCE FRIED MOZZARELLA STICKS WITH SALAD SEASONAL FRESH FRUIT
THURSDAY 3	GARLIC CHICKEN WITH RICE POTATO OMELETTE WITH SALAD APPLE PIE
FRIDAY 4	PIZZA FESTIVAL POPSICLES
MONDAY 7	BAKED MARINATED BEEF WITH POTATO SALAD EGGPLANT, CHEESE, AND CARAMELIZED ONIONS QUICHE WITH SALAD APPLE JELLO
TUESDAY 8	CHICKEN STEW WITH VEGETABLES AND RICE SPINACH AND RICOTTA CHEESE FRITTATA WITH SALAD GLAZED ORANGE LOAF CAKE
WEDNESDAY 9	FISH MILANESAS WITH POTATO GRATIN VEGETABLE CASSEROLE WITH BROWN RICE FRUIT SALAD
THURSDAY 10	FUSILLI WITH BOLOGNESA OR CHEESE SAUCE CAESAR SALAD (TOFU OPTION ALSO AVAILABLE) SEASONAL FRESH FRUIT
FRIDAY 11	CHICKEN CHIVITOS WITH FRIES VEGETARIAN CHIVITOS WITH FRIES ANGEL CAKE AND DULCE DE LECHE ROLL
MONDAY 14	CHICKEN CURRY WITH RICE (SPICY OPTION ALSO AVAILABLE) STUFFED POLENTA WITH CHEESE, TOMATO, AND BASIL AU GRATIN SEASONAL FRESH FRUIT
TUESDAY 15	RICOTTA RAVIOLI WITH FILETTO OR MUSHROOM SAUCE STIR-FRY VEGGIES WITH SESAME SEEDS AND RICE PANACOTTA WITH RED BERRY SAUCE
WEDNESDAY 16	LENTIL STEW WITH BEEF, VEGETABLES, AND RICE (VEGETARIAN OPTION ALSO AVAILABLE) BAKED FISH, ONIONS, PEPPERS, AND SPINACH SAUCE FRUIT SALAD
THURSDAY 17	HOMEMADE CHICKEN NUGGETS WITH FRIES AND BBQ SAUCE (OPTIONAL) EGGPLANT MILANESAS WITH FRIES RICE PUDDING WITH CINNAMON
FRIDAY 18	EARLY DISMISSAL FOR STUDENTS - ONLY STAFF
MONDAY 21	SHEPHERD'S PIE SWISS CHARD AND CARROT QUICHE WITH SALAD CHERRY JELLO
TUESDAY 22	CHICKEN PIE WITH SALAD STUFFED POTATOES WITH SPINACH AND RICOTTA CHEESE AU GRATIN WITH SALAD CHOCOLATE PUDDING WITH DULCE DE LECHE SAUCE
WEDNESDAY 23	BATTERED FISH WITH MASHED POTATOES PASTA SALAD WITH VEGETABLES, TUNA, BOILED EGGS, AND CITRIC DRESSING SEASONAL FRESH FRUIT
THURSDAY 24	BEEF LASAGNA ZUCCHINI AU GRATIN WITH SALAD COCONUT CUSTARD
FRIDAY 25	HOT DOGS MUMMIES (HOT DOGS, BACON (OPTIONAL) & MOZZARELLA, WRAPED WITH DOUGH) WITH FRIES AND PICO DE GALLO SAUCE (OPTIONAL) VEGETARIAN WRAPS (VEGETABLES AND CHEESE) WITH FRIES DULCE DE LECHE MOUSSE WITH CHOPPED MERINGUES
MONDAY 28	STIR-FRY CHICKEN WITH VEGETABLES AND RICE CAPRESE QUICHE WITH SALAD VANILLA PUDDING WITH CARAMEL SAUCE
TUESDAY 29	GNOCCHI WITH BOLOGNESA SAUCE OR CHEESE CREAM VEGETABLE SOUFFLE WITH SALAD PEACHES IN SYRUP
WEDNESDAY 30	PORTUGUESE STYLE BEEF WITH RICE FISH CROQUETTES WITH SALAD HOMEMADE CHAJÁ
THURSDAY 31	LENTIL CASSEROLE WITH VEGETABLES AND BEEF (VEGETARIAN OPTION ALSO AVAILABLE) CORN CANNELLONI WITH BECHAMEL AND TOMATO SAUCE SEASONAL FRESH FRUIT

MENU MAYO 2018

MIÉRCOLES 2	MOÑITAS CON SALSA DE TOMATE Y ATÚN O SALSA ROSA
	BASTONCITOS DE MUZARELLA FRITOS CON ENSALADA
	FRUTAS DE ESTACIÓN
JUEVES 3	POLLO AL AJILLO CON ARROZ
	TORTILLA DE PAPAS CON ENSALADA
	TARTA DE MANZANAS
VIERNES 4	PIZZA FESTIVAL
	HELADOS PALITO
LUNES 7	PECETO AL HORNO MARINADO CON HIERBAS CON ENSALADA RUSA
	TARTA DE BERENJENAS ASADAS, QUESO Y CEBOLLAS CARAMELIZADAS CON ENSALADA
	GELATINA DE MANZANA
MARTES 8	GUISITO DE POLLO Y VERDURAS CON ARROZ BLANCO
	TORTILLA DE ESPINACA Y RICOTTA CON ENSALADA
	BUDÍN DE NARANJAS GLACEADO
MIÉRCOLES 9	MILANESAS DE PESCADO CON PAPAS A LA CREMA
	CAZUELA DE VEGETALES CON ARROZ INTEGRAL
	ENSALADA DE FRUTAS
JUEVES 10	FUSILLI CON SALSA BOLOGNESE O CREMA DE QUESO
	ENSALADA CESAR - OPCION VEGETARIANA CON TOFU GRILLADO
	FRUTAS DE ESTACIÓN
VIERNES 11	CHIVITOS DE POLLO CON FRITAS
	CHIVITOS VEGETARIANOS CON FRITAS
	ARROLLADO DE DULCE DE LECHE
LUNES 14	POLLO AL CURRY FRUTAL CON ARROZ AROMÁTICO (OPCION PICANTE A PARTE)
	POLENTA RELLENA CON QUESO, TOMATES Y ALBAHACA GRATINADA CON SALSA BLANCA Y PARMESANO
	FRUTA FRESCA DE ESTACIÓN
MARTES 15	RAVIOLES DE RICOTTA CON CREMA DE HONGOS O FILETO
	WOK DE VERDURAS CON TRIGO BULGUR Y SEMILLAS DE SÉSAMO
	PANACOTTA DE VAINILLA CON SALSA DE FRUTILLAS
MIÉRCOLES 16	GUISITO DE LENTEJAS, VERDURAS Y CARNE CON ARROZ (OPCION VEGETARIANA)
	PESCADO AL HORNO CON MORRÓN Y CEBOLLA Y SALSA DE ESPINACAS
	ENSALADA DE FRUTAS
JUEVES 17	NUGGETS CASEROS DE POLLO CON FRITAS Y SALSA BARBACOA (OPCIONAL)
	MILANESAS DE BERENJENAS CON FRITAS
	ARROZ CON LECHE
VIERNES 18	ALUMNOS SALEN 11.30 - SOLO STAFF
LUNES 21	PASTEL DE CARNE CON PURÉ DE PAPAS Y SALSA BLANCA
	TARTA DE ACELGA Y ZANAHORIAS CON ENSALADA
	GELATINA DE CEREZA
MARTES 22	CHICKEN PIE CON ENSALADA
	PAPAS RELLENAS CON ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADAS CON SALSA BLANCA Y QUESO
	CREMA DE CHOCOLATE CON SALSA DE DULCE DE LECHE
MIÉRCOLES 23	PESCADO A LA MARINERA CON PURÉ
	ENSALADA DE PASTAS CON VEGETALES, ATÚN, HUEVO Y ADEREZO CÍTRICO
	FRUTAS DE ESTACIÓN
JUEVES 24	LASAGNA DE CARNE
	GRATEN DE ZAPALLITOS CON ENSALADA
	FLAN DE COCO
VIERNES 25	PANCHOS MOMIA (PANCHOS, PANCETA (OPC) Y MOZARELLA, ENVUELTOS EN MASA) CON PAPAS FRITAS Y SALSA PICO DE GALLO (OPCIONAL)
	WRAPS VEGETARIANOS (VERDURAS AL WOK Y QUESO) CON FRITAS
	MOUSSE DE DULCE DE LECHE CON MERENGUITOS PICADOS
LUNES 28	WOK DE POLLO Y VERDURAS CON ARROZ
	TARTA CAPRESE CON ENSALADA
	CREMA DE VAINILLA CON CAMELO
MARTES 29	ÑOQUIS CON SALSA BOLOGNESE O CREMA DE QUESO
	SOUFFLE DE VERDURAS CON ENSALADA
	DURAZNOS EN ALMÍBAR
MIÉRCOLES 30	BIFECITOS DE CARNE A LA PORTUGUESA CON ARROZ
	CROQUETAS DE PESCADO CON ENSALADA
	POSTRE CHAJÁ CASERO
JUEVES 31	CAZUELA DE LENTEJAS, VERDURAS Y CARNE CON ARROZ (OPCION VEGETARIANA)
	CANELONES DE CHOCLO, SALSA BLANCA, QUESO Y SALSA DE TOMATE
	FRUTAS DE ESTACIÓN