

MENÚ DE ALMUERZOS

FEBRERO 2019



TIP DE COCINA



Para evitar los olores al cocer verduras como el coliflor, brócoli o la col, introduce en el agua una ramita de apio, notarás la diferencia.





ALIMENTOS HIDRATANTES















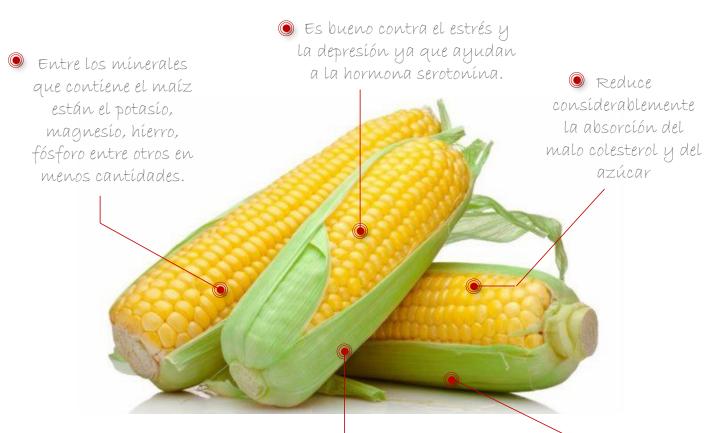








Beneficios del maíz



El maíz aporta al cuerpo energía de una forma rápida © Contríbuye al buen funcionamiento de nuestro sistema digestivo ayudando contra posibles inflamaciones o intolerancias a ciertos alimentos.





MENÚ ALMUERZOS



También puede optar por una segunda opción de proteína a elección

SEMANA 1	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOPA OPCIÓN 1 GUARNICIÓN 1 GUARNICIÓN 2	Sopa de arverjas con carne. (Kcal 61). Lomo napolitano (Kcal 142). Camote cocido (Kcal 41). Jugo de fruta natural Postres a elección Ensaladas frescas a elección	Locro de habas (Kcal 72). Polio hawaiano. (Kcal 138). Arroz (Kcal 130). Jugo de fruta natural Postres a elección Ensaladas frescas a elección	Sopa de Garbanzo (Kcal 78). Albóndigas italianas (Kcal 185). Arroz verde (Kcal 135). Plátano frito (Kcal 38). Jugo de fruta natural Postres a elección Ensaladas frescas a elección	Crema de Apio. (Kcal 58). Pollo a la naranja (Kcal 152). Arroz a la mostaza (Kcal 138). Jugo de fruta natural Postres a elección Ensaladas frescas a elección	Sopa de bola de verde. (Kcal 105). Corvina al jengibre (Kcal 156). Papas fritas (Kcal 91). Jugo de fruta natural Postres a elección Ensaladas frescas a elección
	Tan	nbién puede optar	por una segunda	opción de proteína	a elección
SEMANA 2	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOPA OPCIÓN 1 GUARNICIÓN 1 GUARNICIÓN 2	Crema de zapallo. (Kcal 85). Pollo BBQ. (Kcal 156). Papas al vapor. (Kcal 43). Maduro Frito.	Sopa de carne. (Kcal 82). Lomo al ajo limón y pimienta (Kcal 148). Vegetales al vapor. (Kcal 38).	Sopa de fideo y verduras. (Kcal 92). Pollo grillado (Kcal 132). Col Guisada. (Kcal 42).	Sopa de Patacón. (Kcal 85). Salteado de Cerdo (Kcal 186). Spaguetti. (Kcal 138).	Consomé de Costilla (Kcal 65). Llapingachos, chorizo, encurtido (Kcal 225).
	Jugo de fruta natural Postres a elección Ensaladas frescas a elección	Jugo de fruta natural Postres a elección Ensalada.	Jugo de fruta natural Postres a elección Ensalada.	Jugo de fruta natural Postres a elección Ensalada.	Jugo de fruta natural Postres a elección Ensalada.
	Tan	nbién puede optar	por una segunda (opción de proteína	a elección
SEMANA 3	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOPA OPCIÓN 1 GUARNICIÓN 1 GUARNICIÓN 2					
	Tam	bién puede optar	por una segunda o	opción de proteína	a elección
SEMANA 4	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOPA OPCIÓN 1 GUARNICIÓN 1 GUARNICIÓN 2			Sopa de Frejol con fideo. (Kcal 96). Fetuccini con Pollo (Kcal- 235). Pan de Orégano. (Kcal- 33).	Sancocho (Kcal 115). Enrollado de carne en salsa de mora (Kcal 165). Papas al perejil (Kcal 85).	Sopa de Pescado. (Kcal BS). Arrox con camarón (Kcal 254). Maduro Frito (Kcal 35).
9			Jugo de fruta natural Postres a elección Ensalada.	Jugo de fruta natural Postres a elección Ensalada.	Jugo de fruta natural Postres a elección Ensalada.

NOTA: el jugo de fruta consiste en: Mora, Frutilla, Tomate de Arbol, Naranjilla, Maracuya, Naranja y Limón. Teniendo como promedio 65kcal en un vaso de 10 oz.

*El postre consiste en 30 gr de fruta las cuales son: papaya, sandia, manzana, granadilla, sandia entre otras frutas de temporada dando como promedio 30kcal por porción.

