



MENÚ PARA CASINOS INDUSTRIALES - LONCHERAS-

FO-GP-24
Versión 01
Noviembre de 2016
Página 1 de 1

O.K. [Signature]
Nutricionista - Dietista
MND 00385

MES: MARZO 2019 PUNTO DE OPERACIÓN: Colegio Gimnasio la Colina

FIRMA Y SELLO NUTRICIONISTA - FOOD SERVICES DE COLOMBIA SAS

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
								1	Fruta: piña oro miel Lonjitas pollo a la naranja pancitos Jugo: limonada
4	Fruta: mandarinas Sándwich integral de pollo Jugo: uva	5	Fruta: manzana Omelette de maduro y maicitos Jugo: mango	6	Fruta: banano Pancakes con miel y queso crema Jugo: piña	7	Fruta: mandarina Sándwich jamón pollo y queso Jugo: maracuyá	8	Fruta: sandía Yogurt acompañado de galletas saladas
11	Fruta: papaya Piza hawaiana Jugo: limonada	12	Fruta: pera Croquetas pollo y pancitos Jugo: mango	13	Fruta: fresas Croissant integral relleno con jamón de pollo y queso Jugo: lulo	14	Fruta: piña oro miel Arepitas con carne desmechada Jugo: mora	15	Fruta: uva chilena Rollitos de jamón pavo y queso con galleticas integrales Jugo: limonada
18	Fruta: sandía Sándwich integral de huevo cocido en rodajas Jugo: uvas	19	Fruta: manzanas Vol. aut van relleno con pollo Jugo: mango	20	Fruta: banano Queso cuajado, galletas con mermelada y rollitos jamón Jugo: piña	21	Fruta: mandarina Croquetas carne con pancitos integrales Jugo: mora	22	Fruta: mango tomy Piza jamón y queso Jugo: naranjada
25		26	Fruta: mandarina Sándwich integral de pollo Jugo: guayaba	27	Fruta: banano Leche saborizada con torta naranja	28	Fruta: pera Bombones de pollo y pancitos integrales Jugo: uva	29	Fruta: sandía Arepas con croquetas carne Jugo: limonada