



UCSC

aramark

MINUTA ALMUERZO FUNCIONARIOS

SEMANA DEL 9 AL 13 DE MARZO



DÍA	SOPA / CREMA	SALAD BAR	PLATO FONDO	ACOMPA- ÑAMIENTO	HIPO- CALÓRICO	VEGETA- RIANO	POSTRES
LUNES	Crema de verduras	- Lechuga costina - Repollo mixto - Pepino	- Carne asada - Pollo truto al cilantro	- Puré de papas al pesto - Mostaccioli al orégano	Ensalada rusa con pollo	Strogonoff de verduras	- Fruta natural - Jalea de limón - Bavaoise de café
MARTES	Sopa de cebolla	- Lechuga escarola - Betarraga - Zanahoria rallada con brócoli	- Chapsui de pollo - Salmón menier	- Arroz piamontesa - Bouquetier de verduras	Carne asada con verduras a la mantequilla	Canelones florentinos	- Fruta natural - Jalea de guinda - Leche nevada
MIÉRCOLES	Cema de acelga	- Lechuga costina - Porotos verdes con cebolla - Tomate cilantro	- Goulash de vacuno - Cerdo chillanejo	- Papas cubo al eneldo - Quinoa con sofrito	Tortilla de jurel con fideos integral	Garbanzos al curry	- Fruta natural - Mousse de vainilla - Rollo gitano
JUEVES	Sopa de carne con sémola	- Lechuga escarola - Apio con pimentón - Repollo morado	- Pavo acaramelado - Lentejas a la francesa con longaniza	Quífaros al pomodoro	Pavo con ensalada surtida	Asado alemán con carne vegetal	- Fruta natural - Jalea de frambuesa - Sémola con leche
VIERNES	Crema de champiñón	- Lechuga costina - Mix 4 estaciones - Betarraga con sésamo	- Carne al jugo - Albóndiga de jurel rellena Queso	- Arroz graneado - Puré de papas al merquén	Bistec de pollo con verduras asadas	Tortilla de acelga	- Fruta de la estación - Flan de vainilla - Pie de limón