



UCSC



MINUTA ALMUERZO FUNCIONARIOS

SEMANA DEL 31 DE AGOSTO AL 04 DE
SEPTIEMBRE



DÍA	SOPA / CREMA	SALAD BAR	PLATO FONDO	ACOMPA- ÑAMIENTO	HIPO- CALÓRICO	VEGETA- RIANO	POSTRES
LUNES	Crema de choclo	- Lechuga - Apio - Repollo con zanahoria	- Reineta con salsa vizcaina - Cazuela de pollo con chuchoca	Quinoa arvejada	Ensalada wraps de atún	Garbanzos al curry	- Fruta natural - Mousse de naranja - Jalea sabor frambuesa
MARTES	Sopa carolina	- Lechuga - Betarraga rallada - Espinaca con pimenton	- Aji de gallina - Arvejas guisadas con huevo pochado	Arroz árabe	Pechuga de pavo a la plancha con arroz integral	Torta panqueques de verduras	- Fruta natural - Jalea de naranja - Leche asada
MIÉRCOLES	Crema de verduras	- Lechuga - Coliflor - Zapallo italiano con tomate	- Carne al merquén - Ragout de cerdo	- Corbatitas con sofrito - Puré de papas	Omelette de granjero y verduras ahumadas	Tortilla de acelga con queso	- Fruta natural - Arroz con leche - Jalea de cereza
JUEVES	Sopa natural de carne con sémola y perejil	- Mix tradición - Cous Ccous con verduras - Pepino	- Strogonoff de vacuno - Pechuga de pollo escabechada	- Arroz primavera - Papas lyonesas	Pechuga de pollo a la plancha con escalivada con cous cous al oliva	Burrito con porotos negros y guacamole	- Fruta natural - Bavaoise frutilla - Queque yoghurt
VIERNES	Crema de zapallo italiano natural	- Lechuga - Brócoli - Zanahoria rallada	- Carne con salsa diablo - Salsa bontoux	- Chapsui de verduras - Mostaccioli al perejil	Carne al jugo con ensaladas	Guiso de zapallo italiano con carne vegetal	- Fruta natural - Rollo de chocolate con manjar - Sémola con lechet