



UCSC

aramark

MINUTA ALMUERZO FUNCIONARIOS

SEMANA DEL 19 AL 23 DE OCTUBRE



DÍA	SOPA / CREMA	SALAD BAR	PLATO FONDO	ACOMPA- ÑAMIENTO	HIPO- CALÓRICO	VEGETA- RIANO	POSTRES
LUNES	• Crema de verduras	• Lechuga • Espinaca y pimiento morrón • Zanahoria con apio	• Vacuno mechada • Salmon marinado al eneldo	• Espirales • Puré de papas	• Salmón marinado al eneldo con ensaladas	• Guiso de verduras con albóndigas de lentejas	• Fruta natural • Leche nevada • Jalea de naranja
MARTES	• Sopa de carne con cabellos de ángel	• Lechuga • Mix de repollos • Tomate con espinaca	• Pechuga de pollo acaramelada • Porotos a la jardinera con longaniza	• Arroz al ajillo	• Zapallo Italiano relleno con carne	• Tortilla de espinaca con carne vegetal	• Fruta natural • Nevada de café moka • Jalea de papaya
MIÉRCOLES	• Crema de tomate mixta	• Lechuga • Apio con manzana • Betarraga	• Estofado de Vacuno • Pechuga de pavo con salsa de mostaza	• Guiso de zapallo con zanahoria	• Pechuga de pavo con guiso de verduras	• Canelones rellenos de vegetales	• Fruta natural • Budín de chocolate • Ilusión de maicena
JUEVES	• Sopa juliana de verduras	• Lechuga • Pepino con Choclo • Zanahoria Rallada	• Fricandela de atún • Pollo Arvejado	• Mostaccioli a las Finas Hiervas • Puré de Papas con Pimentón	• Fricandela de atún con ensalada	• Pascualina vegetariana	• Fruta natural • Jalea de Cereza • Mousse de frutilla
VIERNES	• Sopa de cebolla ROMPE RUTINA	• Lechuga • Cochayuyo con cebolla • Tomate con Quínoa y Espinacas	• Carne a la Bourguignon • Cerdo con Ciruelas a la Miel	• Arroz con Aceitunas y Cilantro • Ratatouille	• Carne a la bourguignon con brócoli, coliflor y betarraga	• Omelette de champiñones	• Macedonia de fruta • Tarta invertida de manzana • Bavaois de yoghurt