

PLANIFICACION DEL MENU DEL 01 AL 07 DE MARZO DE 2021

PREPARACION	LUNES 01	MARTES 02	MIERCOLES 03	JUEVES 04	VIERNES 05	SABADO 06	DOMINGO 07
DESAYUNO	Pan con atún	Pan con tortilla de espinaca	Pan mixto de jamón y queso	Pan con saltado de pollo	Pan con Jamón	Tamalito criollo de pollo	Pan con Torreja de atún
	Pan con aceituna	Pan con manjarblanco	Pan con palta	Pan con mantequilla	Pan con camote frito	2 panes	Pan con mermelada
	Avena con membrillo	Avena con leche y chocolate	Kiwicha con maca	Avena con maca y leche	7 semillas con leche	Avena con membrillo	Quinua con leche
	Plátano de seda	Granadilla	Plátano de la isla	Pera	Manzana delicia	Granadilla	Plátano de seda
ALMUERZO	Sopa de morón con carne	Ensalada de lechuga, brócoli y rabanito	Chupe de pescado	Papa a la huancaína	Ensalada de Lechuga, zanahoria y pepino	Ensalada fresca con atún	Sopa sancochado de res
	Escabeche de pollo con papa	Guiso de pallares con saltado de carne	Pescado a la chorrillana con camote	Arroz con pollo	Guiso de frejoles con bistec	Pescado al sillao con papa	Tallarines verdes con pavita al horno
	Refresco de membrillo	Refresco de cocona	Refresco de maracuyá	Refresco de Manzana	Refresco de piña	Refresco de cebada	Refresco de Chicha Morada
	Manzana	Granadilla	Coctel de fruta	Sandia	Granadilla	Plátano de isla	Sandia
CENA	Tallarines rojos con carne	Locro de zapallo con pollo al jugo	Tallarín saltado criollo de res	Asado de res con papa	Picante de pollo	Atún a la vizcaína	Vainita saltada con carne
	Plátano de seda	Arroz con leche	Pera	Plátano de isla	Pera	Mazamorra limeña	Plátano de seda
	Infusión de anís	Infusión de Cedrón	Infusión de hierba luisa	Emoliente	Infusión de manzanilla	Infusión de toronjil	Infusión de menta

PLANIFICACION DEL MENU DEL 08 AL 14 DE MARZO DE 2021

PREPARACION	LUNES 08	MARTES 09	MIERCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12	SABADO 13	DOMINGO 14
DESAYUNO	Pan con Saltado de carne	Pan con pollo	Choclo con queso	Pan con cerdo frito	Pan con atún	Pan con Jamón	Pan con tortilla criolla
	Pan con mantequilla	Pan con aceitunas		Pan con camote	Pan con mantequilla	Pan con palta	Pan con aceitunas
	Ponche de Kiwicha	Kiwicha con leche	Quinoa con maca y leche	Avena con membrillo	Ponche de kiwicha	Quinoa con membrillo	Avena con leche y cocoa
	Plátano de la isla	Manzana	Plátano de seda	Granadilla	Pera	Granadilla	Plátano de seda
ALMUERZO	Ensalada de lechuga, zanahoria y pepinillo	Cebiche de pescado	Ensalada de Lechuga, zanahoria y vainita	Sopa chairo	Causa de atún	Ocopa	Sopa de morón
	Bistec con lentejas guisadas	Chicharrón de pescado con yuca	Adobo de pollo con Guiso de garbanzo	Seco de pollo con papas	Escabeche de pescado con camote	Arroz con cerdo	Estofado de carne con papas
	Refresco de carambola	Refresco de piña	Refresco de cocona	Refresco de gelatina	Refresco de Chicha morada	Refresco de emoliente	Refresco de maracuyá
	Sandia	Pera	Granadilla	Plátano de la isla	Manzana	Sandia	Plátano de seda
CENA	Pescado a la florentina	Cebiche de pollo	Tallarines con atún	Guiso de quinua con saltado de carne	Arroz chaufa mixto	Ají de pollo	Cau cau de pollo
	Mazamorra de trigo	Arroz zambito	Granadilla	Plátano de isla	Granadilla	Conserva de frutas	Mazamorra limeña
	Infusión de Cedrón	Infusión de manzanilla	Infusión de anís	Infusión de toronjil	Infusión de cebada	Infusión de menta	Infusión de hierba luisa

PLANIFICACION DEL MENU DEL 15 AL 21 DE MARZO DE 2021

PREPARACION	LUNES 15	MARTES 16	MIERCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19	SABADO 20	DOMINGO 21
DESAYUNO	Pan con atún	Pan con bistec	Pan con huevo sancochado	Pan con pollo	Pan con Queso fresco	Pan con torreja de atún	Tamalito Criollo de pollo con 2 panes
	Pan con mermelada	Pan con aceituna	Pan con mantequilla	Pan con jamón	Pan con manjarblanco	Pan con mantequilla	
	Avena con piña	7 semillas con leche	Ponche de kiwicha	Leche con sémola	Avena con quinua y leche	Kiwicha con maca	Avena con membrillo
	Manzana	Plátano de seda	Granadilla	Pera	Plátano de isla	Granadilla	Pera
ALMUERZO	Ensalada de lechuga, rabanito y pepino	Aguadito de pollo	Ensalada de vainita y zanahoria	Sopa de casa	Crema de verduras	Zarza de cebolla y tomate	Ensalada de lechuga, tomate y pepino
	Pavita al horno con arveja partida con tocino	Cebiche de pollo con camote	Asado de res con guiso de quinua	Pescado a la reina	Pollo broster con ensalada de col	Seco de res con frejol guisado	Pescado frito con yuca
	Refresco de cocona	Refresco de gelatina	Refresco de maracuyá	Refresco de Manzana	Refresco de piña	Chicha Morada	Refresco de Chicha Morada
	Manzana	Plátano de isla	Granadilla	Plátano de seda	Pera	Sandia	Granadilla
CENA	Pachamanca de pollo	Atún a la vizcaína	Estofado de pavita	Pollo a la mostaza	Vainita guisada con carne	Saltado de pollo con puré de papa	Tallarín saltado de carne
	Granadilla	Arroz con leche	Plátano de seda	Plátano de isla	Pera	Conserva de fruta	Granadilla
	Infusión de menta	Infusión de Cedrón	Infusión de manzanilla	Infusión de anís	Infusión de toronjil	Cebada	Infusión de cedrón

PLANIFICACION DEL MENU DEL 22 AL 28 DE MARZO DE 2021

PREPARACION	LUNES 22	MARTES 23	MIERCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	SABADO 27	DOMINGO 28
DESAYUNO	Pan con Saltado de pollo	Pan con atún	Pan con tortilla criolla	Pan con Jamón	Choclo con queso	Pan con huevo frito	Pan con Queso edam
	Pan con mantequilla	Pan con aceituna	Pan con mermelada	Pan con manjarblanco		Pan con aceituna	Pan con camote frito
	Quinoa con kiwicha	Avena con membrillo	7 semillas con leche	Leche con sémola	Avena con maca	Ponche de habas	Avena con membrillo
	Plátano de isla	Granadilla	Pera	Plátano de seda	Manzana delicia	Granadilla	Plátano de isla
ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Solterito de atún	Ensalada de Tomate, pepino y cebolla	Ensalada de lechuga, cebolla y pepino	Sopa Fuchifú	Salpicón de pollo	Ensalada de palta
	Pollo al jugo con pallares guisados	Pescado a la florentina	Carapulcra de cerdo	Bistec con frejoles guisados	Pollo al sillao	Pescado a la chorrillana	Lomo saltado con papas fritas
	Refresco de carambola	Refresco de manzana	Refresco de cocona	Refresco de Emoliente	Refresco de piña	Refresco de Membrillo	Refresco de Chicha Morada
	Pera	Plátano de isla	Manzana	Granadilla	Platano de seda	Manzana	Coctel de fruta
CENA	Seco de pollo	Pavita al jugo con puré de papa	Pollo a la campesina	Pollo punto cuy	Adobo de res	Picante de carne	Ají de pollo
	Plátano de isla	Granadilla	Arroz zambito	Pera	Plátano de isla	Granadilla	Mazamorra morada
	Infusión de cedrón	Infusión de Manzanilla	Infusión de toronjil	Infusión de Hierba Luisa	Infusión de anís	Infusión de cebada	Infusión de menta

PLANIFICACION DEL MENU DEL 29 AL 31 DE MARZO DE 2021

PREPARACION	LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES 31				
DESAYUNO	Pan con lomito	Pan con jamón	Pan con queso fresco				
	Pan con aceituna	Pan con mantequilla	Pan con palta				
	Leche con sémola	Quinoa con maca y leche	Avena con membrillo				
	Pera	Granadilla	Plátano de seda				
ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y pepino	Sopa Chairo	Sopa menestrón				
	Pescado al ajo con lentejas guisadas	Seco de pollo	Bistec con puré de papas				
	Refresco de piña	Refresco de cocona	Refresco de membrillo				
	Granadilla	Sandia	Manzana				
CENA	Pollo al sillao	Estofado de carne	Arroz chaufa con cerdo				
	Manzana	Plátano de seda	Durazno en almíbar				
	Infusión de anís	Infusión de manzanilla	Infusión de menta				