



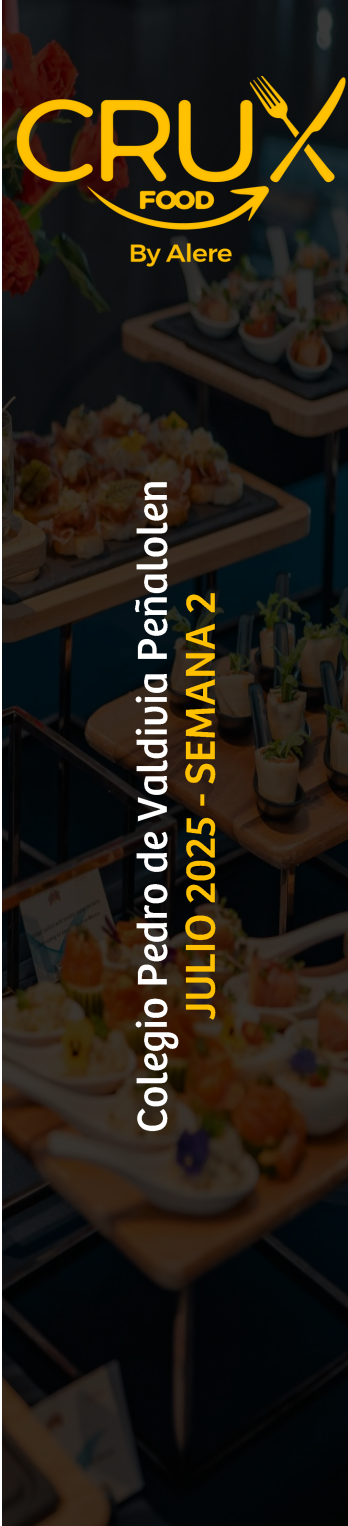
By Alere

Minuta Mensual

Colegio Pedro de Valdivia Peñalolen

Alumnos

Julio 2025



Colegio Pedro de Valdivia Peñalolen
JULIO 2025 - SEMANA 2

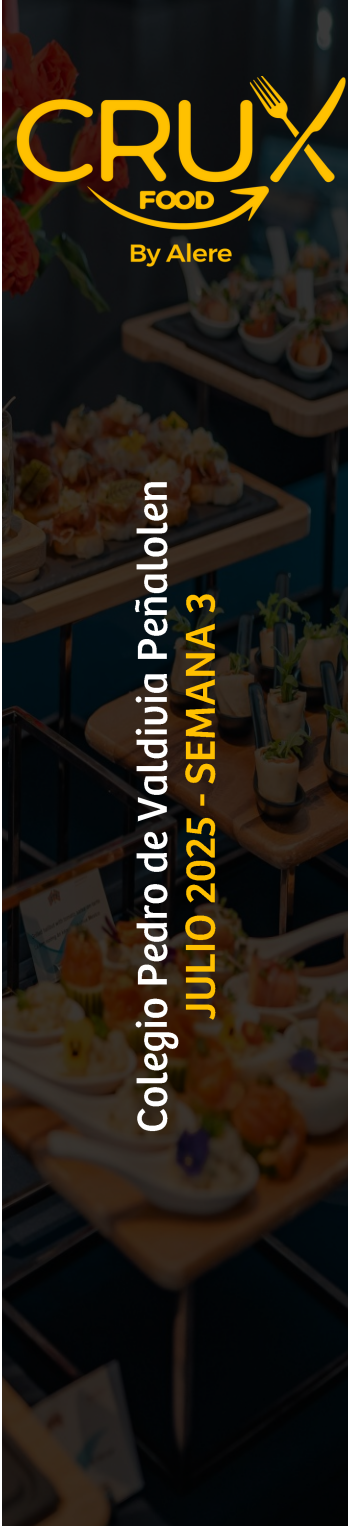
ITEM	LUNES 07	MARTES 08	MIERCOLES 09	JUEVES 10	VIERNES 11
SOPA O CREMA	Crema de tomate albahaca	Sopa de carne con sémola	Consomé de verduras y huevo	Sopa de pollo con caracolitos	Crema florentina
ENSALADAS	Ens. Lechuga Zanahoria Ens. Repollo manzana Ens. Pepino betarraga	Ens. Lechuga pimentón Ens. Brocoli zanahoria Ens. Tomate cilantro	Ens. Repollo blanco espinaca Ens. Lechuga Tomate Cherry Ens. Betarraga Cebolla	Ens. Tomate porotos verdes Ens zapallo italiano zanahoria Ens. Pepino Choclo	Ens. Lechuga rabanito Ens. Betarraga perejil Ceviche Champiñones
PLATO DE FONDO	Milanesa de pollo Salsa Italiana	Pavo arvejado Porotos Guisados	Cerdo asado Lasaña boloñesa	Varitas de merluza Vacuno Saltado	Chapsui de Ave Carne Mechada
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz al ciboulette Corbatitas Cuscús al pesto	Arroz Árabe Papas al perejil	Arroz Piamontesa Acelgas a la crema	Arroz al olivo Quinoa tricolor	Arroz Chaufán Papas al eneldo Puré de Garbanzos
HIPOCALORICO	Bowl Cesar	Bowl Griego	Bowl pollo al limón	Tomate relleno con atún	Bowl queso mediterráneo
VEGETARIANO	Salsa italiana de soya con corbatitas	Bocaditos de Coliflor con papas al perejil	Chapsui de tofu con arroz piamontesa	Estofado Vegetariano	Tortilla de zanahorias con papas al eneldo
POSTRES	Jalea sabor frutilla Flan de lúcuma Tutti Frutti	Jalea con mousse de frambuesa Cremé de Nutella Fruta natural	Jalea sabor melón tuna Natilla tres leches Compota de pera	Jalea con fruta Kuchen Manzana Manzana asada	Jalea con yogurt Bavaroise frambuesa Macedonia

Compromiso con la alimentación saludable y equilibrada para nuestros estudiantes

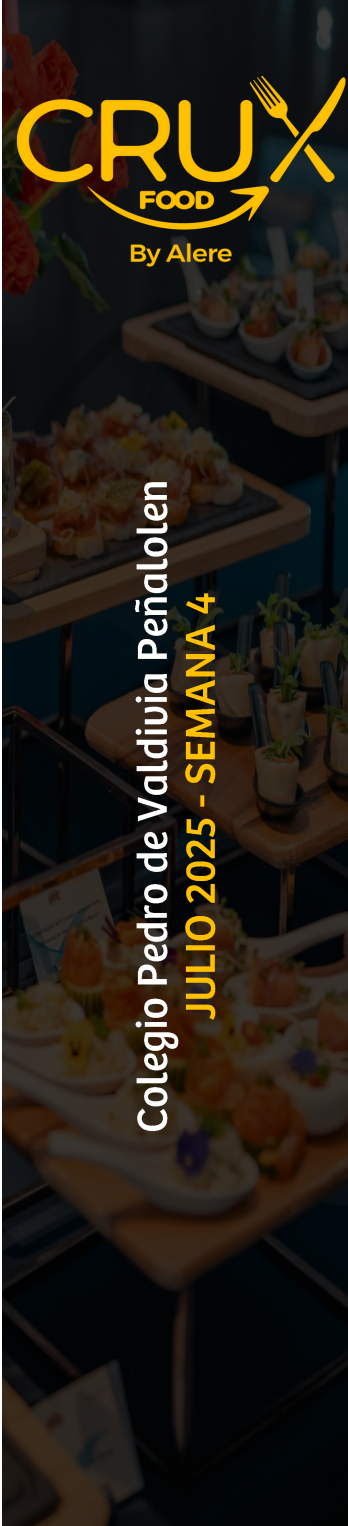


CRUX
FOOD
By Alere

Colegio Pedro de Valdivia Peñalolen
JULIO 2025 - SEMANA 3



ITEM	LUNES 14	MARTES 15	MIERCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
SOPA O CREMA	Sopa de carne con verduras	Crema de verduras		Crema de choclo	Consomé de ave con sémola
ENSALADAS	Ens. Repollo morado choclo Ens. Pepino zanahoria Ens. Tomate palmito	Ens. Betarraga cilantro Ens. Lechuga Apio Ens. Brócoli pepino		Ens porotos verdes zanahoria Ens. Betarraga arvejas Ens. Repollo blanco manzana	Ens zanahoria aceituna Ens tomate cilantro Ens mix lechugas
PLATO DE FONDO	Albondigas de atún Salteado de vacuno	Pollo asado Albóndigas atomatadas		Vacuno Asado Cubitos de pavo en salsa de champiñones	Pechuga de ave al oregano Lomo saltado
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz Zanahoria Espirales al orégano Quinoa primavera	Arroz Pilaf Cuscus a la mantequilla Papas doradas		Arroz exótico Spaguetti al ajillo Pastel de verduras	Arroz Baltimore Papas asadas
HIPOCALORICO	Tomate relleno con atún	Bowl Jamón Pavo		Bowl Tomate Reina	Bowl César
VEGETARIANO	Strogonoff de tofu con arroz con zanahoria	Quiche vegetariano		Albóndigas veganas con spaguetti al ajillo	Bocaditos de coliflor con arroz baltimore
POSTRES	Jalea sabor limón Mousse de berries Fruta natural	Jalea sabor frambuesa Sémola con leche Tutti frutti		Jalea con coco rallado Panqueques Manjar Fruta natural	Jalea fruta Panna Cotta Macedonia



Colegio Pedro de Valdivia Peñalolén
JULIO 2025 - SEMANA 4



ITEM	LUNES 21	MARTES 22	MIERCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
SOPA O CREMA	Sopa de carne con caracolitos	Consomé de verduras y pollo	Crema de tomate albahaca	Sopa de carne con arroz	Consomé al huevo
ENSALADAS	Ens. Tomate pesto albahaca Ens. Choclo pimentón Ens. Mix cuatro estaciones	Ens. Lechuga zanahoria ciboulette Ens. Brócoli coliflor Ens. Betarraga cilantro	Ens. Repollo morado Ens zanahoria arvejas Ens. Pepino tomate	Ens. Lechuga escarola coliflor Ens. Tomate cilantro Ens. Zanahoria Aceituna	Ens. Zapallo italiano zanahoria Ens. Chilena Ens. Lechuga costina repollo morado
PLATO DE FONDO	Vacuno Guisado Croqueta de atún	Pastel de Papas Pollo al champiñón	Carne mongoliana Pavo a la naranja	Lentejas Guisadas con huevo nevado Cerdo en salsa bbq	Carne a la cacerola Carbonada de ave
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz árabe Coditos al cilantro Bouquetiere de verduras	Arroz graneado Cuscus primavera	Arroz Chaufán Puré florentino Chapsui de verduras	Arroz a la italiana Corbatitas al pesto	Arroz al ciboulette Papas Duquesas
HIPOCALORICO	Tomate relleno con atún	Bowl huevo palmito	Bowl pavo crutón	Bowl Griego	Bowl Atún ciboulette
VEGETARIANO	Salsa de soya champiñón con coditos al cilantro	Pastel de papas vegetariano	Tofu teriyaki con arroz chaufán	Hamburguesa de lentejas con corbatitas al pesto	Zapallos rellenos con quinoa
POSTRES	Jalea sabor manzana Flan de frutilla Compota de pera	Jalea con fruta Panna cotta Fruta natural	Jalea con yogurt Mousse de chocolate Macedonia	Jalea gitana Torta casera Manzana asada	Jalea sabor melón tuna Pie de limón Tutti Frutti

Nutrirse bien es sentirse mejor, dentro y fuera del aula

Nuestros menús para docentes combinan sabor, calidad y balance nutricional para acompañar su día con la mejor alimentación. ¡Nos vemos en el próximo almuerzo!

Para dudas o sugerencias puedes comunicarte con nosotros

📍 Au. Las Perdices 263, 7860233 Santiago, La Reina, Región Metropolitana

☎ +56 9 6179 2420

🌐 www.cruxfood.cl

📷 Cruxfood

