



By Alere

Minuta Mensual

Pedro de valdivia peñalolen

Septiembre 2025

Alumnos

CRUX

FOOD

By Alere

Septiembre

Pedro de valdivia peñalolen - Alumnos

ITEM	Lunes 01	Martes 02	Miercoles 03	Jueves 04	Viernes 05
Sopa o Crema	Crema Tomate Albahaca	Sopa de Carne sémola	Consomé Verduras y Huevo	Sopa De Pollo Con Caracolitos	Consomé de vacuno y verduras
Ensalada	Ens Lechuga escarola aceituna	Ens Mix de lechugas	Ens espinaca zanahoria	Ens lechuga costina rabanito	Ens Repollo morado choclo
	Ens tomate pepino	Ens betarraga quesillo	Ens tomate Cilantro	Ens apio zanahoria	Ens Zanahoria espinaca
	Ens zanahoria choclo	Ens ceviche de champiñones	Ens Zapallito Italiano con pimentón rojo	Ens Porotos Verdes Betarraga	Ens. Betarraga cilantro
P. Principal	Cerdo Asado	Pavo Arvejado	Varitas De Merluga	Pollo Apanado	Vacuno a la bordalesa
	Salsa Italiana	Lentejas guisadas	Ajiaco de vacuno	Lasaña Boloñesa	Goulash de ave
Acompañamiento	Arroz al ciboulette	Arroz pilaf	Arroz con zanahoria	Arroz Piamontesa	Arroz exótico
	Fideos corbatas	Puré de papas	Ratatouille de verduras	Quinoa con verduras	Papas mediterráneas
	Cuscús a la primavera				Fideos Mostaccioli al perejil
Hipocalorico	Bowl Atún ciboulette	Bowl Pavo crutón	Bowl Griego	Bowl César	Bowl Queso mediterráneo
Vegetariano	Tofu Crispy	Hamburguesa de Soya atomatada	Salteado de seitán	Lasaña Vegetariana	Guiso de porotos negros
Postres	Jalea con crema	Jalea Naranja	Jalea frambuesa	Jalea Fruta	Jalea con coco rallado
	Flan Lúcuma	Cremé Nutella	Natilla Tres Leches	Queque mármol	Maicena con mermelada
	Tutti Frutti	Fruta Natural	Compota Pera	Mangana Asada	Fruta Natural



CRUX

FOOD

By Alere

Septiembre

Pedro de valdivia peñalolen - Alumnos

ITEM	Lunes 08	Martes 09	Miercoles 10	Jueves 11	Viernes 12
Sopa o Crema	Sopa De Carne Caracolitos	Crema de espárragos	Consomé de ave con sémola	Crema de Champiñón	Crema De Choclo
Ensalada	Ens Mix 4 Estaciones	Lechuga Costina Repollo Blanco	Mix Escarola Hidropónica	Ens De Repollo Morado arveja	Ens Lechuga costina apio
	Ens Pepino Choclo	Ens Betarraga Nevada	Ens Chilena	Ens Zanahoria pepino	Ens Tomate Cilantro
	Ens Coliflor zanahoria	Ens Tomate palmito	Ens Choclo pimentón	Ens Porotos Verdes Betarraga	Ens Arvejas con cebolla
P. Principal	Pavo al jugo	Cerdo a la chilena	Mini parrillada (Vacuno, filetillo de pollo)	Pescado con tomate y hierbas	Albóndigas de vacuno
	Vacuno al ajillo	Porotos con riendas		Charquicán con carne	Pollo en salsa bechamel
Acompañamiento	Arroz cebollín	Espirales a la mantequilla	Arroz con pilaf	Arroz árabe	Arroz primavera
	Papas rusticas	Tabule de Cuscús	Papas con mayo	Pure de papas	Espirales al cilantro
	Coliflor Gratinada				Pastel de verduras
Hipocalorico	Bowl Pavo crutón	Bowl Toscano	Bowl César	Bowl Huevo Palmito	Bowl jamón de pavo
Vegetariano	Zapallo italiano relleno	Curry de tofu	Mini parrillada vegetariana	Tofu bbq	Albóndigas ueganas
Postres	Jalea Con Yogurt	Jalea Piña	Jalea Con Fruta	Jalea Con Crema	Jalea Con Yogurt
	Leche nevada	Leche asada	Empolvado	Mousse De Chocolate	Bavaroise Frambuesa
	Macedonia	Fruta Natural	Duragnos con crema	Tutti Frutti	Macedonia



CRUX

FOOD

By Alere

Septiembre

Pedro de valdivia peñalolen - Alumnos

ITEM	Lunes 22	Martes 23	Miercoles 24	Jueves 25	Viernes 26
Sopa o Crema	Sopa De Carne Con Verduras	Consomé de carne con fideos	Crema Tomate Albahaca	Sopa de pollo con arroz	Consomé al huevo
Ensalada	Ens lechuga espinaca	Ens Mix 4 estaciones	Ens repollo manzana	Ens Mix de lechugas	Ens lechuga naranja
	Ens coliflor brócoli	Ens tomate cilantro	Ens betarraga nevada	Ens zapallo Italiano zanahoria	Ens betarraga perejil
	Ens choclo pim. rojo	Ens zanahoria ciboulette	Ens zanahoria aceituna	Ens porotos verdes cebolla cilantro	Ens tomate choclo
P. Principal	Pollo thai	Falafel de garbanzos	Croqueta de atún	Carne mongoliana	Vacuno al olivo
	Salsa boloñesa	Strogonoff de vacuno	Pollo a la cazadora	Pavo grille	Estofado de pollo
Acompañamiento	Arroz Piamontesa	Arroz pilaf	Arroz verde	Arroz Chaufán	Arroz al Ciboullete
	Puré de papas	Fideos Spaguettis al perejil	Papas doradas	Mostaccioli	Papas duquesas
	Ravioles	Quinoa tricolor	Cuscús al ciboulette	Verduras saltadas	
Hipocalorico	Bowl Pavo crutón	Bowl Griego	Bowl tomate relleno atún	Bowl césar	Bowl kanikama camarón
Vegetariano	Tofu thai	Curry de garbanzos	Hamburguesa de soya con brócoli	Seitán mongoliano	Cazuela con albóndigas de soya
Postres	Jalea Piña	Jalea limón	Jalea con fruta	Jalea bicolor	Jalea con crema
	Creme Selva Negra	Sémola con mermelada	Panqueques con manjar	Leche asada	Bavaroise de berries
	Fruta Natural	Macedonia	Merengón de plátano	Tutti Frutti	Fruta natural



CRUX

FOOD

By Alere

Septiembre

Pedro de valdivia peñalolen - Alumnos

ITEM	Lunes 29	Martes 30
Sopa o Crema	Sopa de carne con verduras	Consomé de ave con sémola
Ensalada	Ens pepino cebolla morada Ens porotos verdes zanahoria Ens repollo mangana	Ens lechuga coliflor Ens tomate ciboulette Ens zanahoria aceituna
P. Principal	Vacuno Bourguiñon (Pic) Pollo a las finas hierbas (Ent)	Lasaña de atún Hamburguesa de vacuno (Mol)
Acompañamiento	Arroz Graneado Vegetales al wok Papas al romero	Arroz atomatado Arroz atomatado
Hipocalorico	Bowl huevo palmito	Bowl Griego
Vegetariano	Fricandelas de lentejas	Moussaka de vegetales
Postres	Jalea Melón tuna Natilla tres leches Fruta Natural	Jalea Mangana Mousse de berries Tutti Frutti





By Alere

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