

PROGRAMACIÓN ALIMENTARIA MARZO 2026
COLEGIO CAMBRIDGE COLLEGE PRE - BASICA 2 A 5 AÑOS
ANTONIO VARAS

LUNES 02	MARTES 03	MIÉRCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
Ensalada Bicolor Pavo en salsa blanca con corbatas tricolor Tutti frutti	Ensalada Tomate Crema de garbanzos con crutones Fruta Natural	Ensalada Lechuga Cazuela de vacuno Frutal al jugo	Ensalada Mixta Arvejas guisadas con quínoa Fruta Natural	Ensalada Betarraga Croqueta de pescado con arroz primavera Dúo frutal
LUNES 09	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Ensalada Tomate Carne de vacuno con zapallitos y Quífaros Shake de frutas	Ensalada Surtida Porotos con mote Fruta Natural	Ensalada Tomate al cilantro Carbonada de pollo Copa frutal	Ensalada zapallo italiano Crema de lentejas con huevo duro rallado Fruta Natural	Ensalada Dúo Merluza en salsa con puré de papas Compota de fruta
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Ensalada Repollo morado Boloñesa vegetal con tallarines Helado de frutas	Ensalada Mixta Croquetas de lentejas con arroz perla Fruta Natural	Ensalada Lechuga Charquicán de verduras con huevo frito Tutti Frutti	Ensalada Betarraga Garbanzos guisados al perejil Fruta Natural	Ensalada Bicolor Arvejado de pescado con papas cubo doradas Flan de frutas
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Ensalada Cesar Pollo al jugo con arroz graneado Crocante de frutas	Ensalada Lechuga Crema de arvejas con champiñones salteados Fruta natural	Ensalada Pepino Carne vacuno a la cacerola con puré mixto Postre de leche	Ensalada Surtida Menestrón Fruta Natural	Ensalada Tomate Budín de pescado con espirales tricolor Macedonia
LUNES 30	MARTES 31			
Ensalada Dúo Albóndigas atomatadas con papas cubo doradas Copa Frutal	Ensalada Betarraga Lentejas guisadas Fruta Natural			

- Se pueden sustituir insumos alimentarios por equivalentes
- Los alimentos integrales quedan sujetos a la aceptabilidad de los menores.


Alejandra Valles Cantarero
Nutricionista