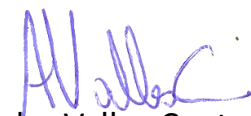


PROGRAMACIÓN ALIMENTARIA ABRIL 2026
COLEGIO CAMBRIDGE COLLEGE PRE - BASICA 2 A 5 AÑOS
ANTONIO VARAS

		MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
		Ensalada surtida Pollo arvejado con fideos caracolutos Dúo frutal	Ensalada mixta Porotos con rienda Fruta natural	FERIADO Viernes Santo
LUNES 06	MARTES 07	MIÉRCOLES 08	JUEVES 09	VIERNES 10
Ensalada tomate Huevo escalfado con espirales Helado de frutas	Ensalada mixta Legumbres surtidas Fruta natural	Ensalada betarraga Goulash de vacuno con puré de papas Tutti Frutti	Ensalada pepino Arvejas Campesinas Fruta natural	Ensalada bicolor Tortilla de atún con arroz primavera Copa frutal
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
Consomé de ave Pollo y espinaca a la crema con corbatas tricolor Mix frutal	Ensalada surtida Crema de porotos con crutones integrales Fruta natural	Ensalada Lechuga Estofado de vacuno Flan de frutas	Ensalada apio Lentejas guisadas con arroz Fruta natural	Ensalada tomate al cilantro Merluza al jugo con arroz graneado Compota mixta
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
Ensalada repollo morado Carbonada vegetal Tutti Frutti	Ensalada mixta Menestrón Fruta natural	Ensalada surtida Budín bicolor con arroz y choclo Fruta al jugo	Ensalada zapallito italiano Garbanzos a la jardinera Fruta natural	Ensalada betarraga Croqueta de pescado con puré mixto Panqueque saludable
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	
Ensalada bicolor Vacuno a la cacerola con arroz perla Postre de leche	Ensalada lechuga Boloñesa de lentejas con fideos mostaccioli Fruta natural	Sopa de verduras Pavo al cilantro con papitas cubo doradas Dúo frutal	Ensalada betarraga Crema de arvejas con verduras salteadas Fruta natural	

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


Alejandra Valles Cantarero
Nutricionista