



CPV

Minuta Almuerzos colegio Pedro de Valdivia Las Condes

Mayo de 2025



Compromiso con la alimentación **saludable y equilibrada** para **nuestros estudiantes**



COLEGIO PEDRO DE VALDIVIA LAS CONDES

MAYO 2025 - SEMANA 1

ITEM	VIERNES 02
SOPA O CREMA	Consomé de vacuno y verduras
ENSALADAS	Ens. Apio choclo Ens. Chilena Ens. Betarraga cilantro
PLATO DE FONDO	Pollo a la crema Asado alemán
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz verde Papas mediterráneas
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Bowl Quesillo espárrago Hamburguesa de soya lyonesa
POSTRE	Maicena con mermelada Jalea frutilla con chantilly Tutti frutti

ITEM	LUNES 05	MARTES 06	MIERCOLES 07	JUEVES 08	VIERNES 09
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 ciboulette Ens. Mix cuatro estaciones Ens. Pepino choclo	Ens. Tomate pesto albahaca Ens. Apio rabanitos Ens. Mix italiano	Ens. Repollo blanco zanahoria Ens. Lechuga Ens. Betarraga sésamo	Ens. Tomate porotos verdes Ens. Apio Ens. Repollo morado pepino	Ens. Lechuga choclo Ens. Espinaca zanahoria Ens. Betarraga perejil
PLATO DE FONDO	Ajiaco de vacuno Pescado a la vizcaína	Juliana de pollo a las finas hierbas Garbanzos guisados	Chuleta al orégano Ragout de vacuno	Hamburguesa napolitana Pastel bountoux	Carne al jugo Pavo asado
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz al ciboulette Puré de papas	Arroz piamontesa Espirales al orégano	Arroz zanahoria Puré mixto Acelga a la crema	Arroz al olivo Quinoa tricolor	Papas al eneldo Spaguettis al ajillo Verduras salteadas
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Bowl pollo al limón Strogonoff de tofu con arroz al curry	Bowl griego Carbonada de quinoa	Bowl pavo crutón Bocaditos de coliflor con arroz al olivo	Bowl atún Pastel de papas	Bowl Reina Tofu crispy con verduras a la crema
POSTRE	Flan de lúcuma Jalea sabor frutilla Cocktail de frutas	Bavaroise de naranja Jalea con mousse de frambuesa Fruta natural	Natilla tres leches Jalea sabor melón tuna Compota de pera	Queque de plátano Jalea con fruta Manzana asada	Arroz con leche Jalea con yogurt Macedonia

ITEM	LUNES 12	MARTES 13	MIERCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
SOPA O CREMA	Sopa de carne con verduras	Crema de verduras	Sopa de pollo sémola	Crema de choclo	Sopa de cebolla
ENSALADAS	Ens. Lechuga repollo morado Ens. Pepino zanahoria Ens. Tomate ciboulette	Ens. Betarraga cilantro Ens. Lechuga ciboulette Ens. Apio rabanito	Ens. Zanahoria choclo Ens. Chilena Ens. Mix lechugas	Ens. Apio pimentón rojo Ens. Betarraga sésamo Ens. Repollo blanco manzana	Ens. Pepino Ens. Tomate cilantro Ens. Zanahoria aceitunas
PLATO DE FONDO	Ají de gallina Carne al olivo	Vacuno saltado Menestrón de porotos	Pavo juliana arvejada Pescado Napolitano	Pollo al jugo Albóndigas atomatadas	Cerdo asado Chapsui de vacuno
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz pilaf Papas asadas Bouquetiere de verduras	Arroz exótico Tallarines a la soya	Arroz perla Cuscús a la mantequilla Panaché de verduras	Arroz chileno Corbatitas al cilantro Guiso de verduras	Arroz chaufán Papas al perejil Rissoto de quinoa
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Bowl huevo palmito aceituna Curry de garbanzos con arroz pilaf	Bowl Cesar Tallarín saltado de seitán	Bowl huevo jamón de pavo Quiche vegano	Bowl Tomate relleno atún Albóndigas veganas con spaguettis al ajillo	Bowl huevo palmito aceituna Berenjenas rellenas
POSTRE	Jalea con crema Mousse de berries Fruta natural	Sémola con leche y mermelada de frutilla Jalea sabor frambuesa Tutti frutti	Leche asada Jalea bicolor Fruta natural	Budín diplomático Jalea con coco rallado Fruta natural	Mousse de chocolate Jalea sabor limón Macedonia



COLEGIO PEDRO DE VALDIVIA LAS CONDES
MAYO 2025 - SEMANA 4

ITEM	LUNES 19	MARTES 20	MIERCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
SOPA O CREMA	Sopa de carne con caracolitos	Consomé de verduras y pollo		Sopa de carne con arroz	Consomé al huevo
ENSALADAS	Ens. Tomate pesto albahaca Ens. Apio Ens. Coliflor aceitunas	Ens. Lechuga zanahoria ciboulette Ens. Mix cuatro estaciones Ens. Pepino betarraga		Ens. Lechuga escarola Ens. Habas salsa verde Ens. Tomate pepino	Ens. Apio pimentón rojo Ens. Chilena Ens. Lechuga costina
PLATO DE FONDO	Estofado de pollo Carne a la cacerola	Pantrucas Ragout de pavo		Porotos guisados Juliana de vacuno	Pollo a la española Varitas de merluza
ACOMPÑAMIENTO	Arroz árabe Espirales	Arroz graneado Puré florentino		Arroz a la italiana Coditos al cilantro	Papas parmentier Arroz al ciboulette Chapsui de verduras
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Bowl Quesillo espárrago Estofado vegano	Bowl Griego Pantrucas veganas		Bowl atún Paella vegana	Bowl Reina Zapallos rellenos con quinoa
POSTRE	Flan de vainilla Jalea sabor manzana Compota de pera	Panna cotta Jalea con fruta Fruta natural		Pie de limón Jalea gitana Manzana asada	Jalea sabor melón tuna Bavaroise de frambuesa Duraznos con crema

ITEM	LUNES 26	MARTES 27	MIERCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
SOPA O CREMA	Sopa de carne con caracolitos	Crema de tomates	Sopa de pollo con arroz	Crema de tomate albahaca	Consomé de vacuno y verduras
ENSALADAS	Ens. Lechuga zanahoria Ens. Pepino pimentón rojo Ens. Mix repollo apio	Ens. Tomate Ens. Nórdica (Bro/Coli/Zan/Pim) Ens. Betarraga alcaparras	Ens. Repollo morado choclo Ens. Lechuga Porotos verdes Ens. Pepino zanahoria	Ens. Apio Ens. Betarraga sésamo Ens. Zanahoria	Ens. Pepino Ens. Chilena Ens. Mix lechugas
PLATO DE FONDO	Strogonoff de vacuno Lentejas parmesanas con huevo nevado	Chaufa de pollo Pescado al horno	Carne al champiñón Cerdo juliana en ss barbecue	Salsa boloñesa Pavo a la naranja	Vacuno Bourguiñon Trutro de pollo asado
ACOMPÑAMIENTO	Arroz atomatado Puré de papas	Tortilla de papas Verduras salteadas	Arroz criollo Quifaros a la mantequilla Papas rústicas	Arroz pilaf Spaguettis al cilantro Cous cous	Arroz cebollín Papas duquesas Charquicán de verduras
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Bowl Mexicano Salsa de champiñón y soya con espirales al ciboulette	Bowl Cesar Chaufa de tofu	Bowl Toscano Pastel de papa	Bowl Cesar Hamburguesa casera de lentejas	Bowl huevo palmito aceituna Chorrillana vegetariana
POSTRE	Jalea con yogurt Suspiro limeño Macedonia	Jalea sabor piña Natilla manjar con coco rallado Compota de manzana	Jalea de frambuesa Tutti frutti Leche nevada	Jalea bicolor Torta casera Fruta natural	Jalea sabor papaya Mousse de coco Compota de piña

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:

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

📞 +56 9 6179 2420

🌐 www.cruxfood.cl

📷 [cruxfood](#)

Compromiso con la alimentación **saludable y equilibrada** para **nuestros estudiantes**