



CPV

Minuta Almuerzos colegio Pedro de Valdivia Las Condes

Junio de 2025



Compromiso con la alimentación saludable y equilibrada para nuestros estudiantes



COLEGIO PEDRO DE VALDIVIA LAS CONDES

JUNIO 2025 - SEMANA 1

ITEM	LUNES 02	MARTES 03	MIERCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
SOPA O CREMA	Sopa de carne con caracolitos	Consomé de verduras y pollo	Crema de choclo	Sopa de pollo sémola	Consomé de vacuno y verduras
ENSALADAS	Ens. Pepino Ens. Tomate cilantro Ens. Mix lechugas	Ens. Repollo morado choclo Ens. Lechuga Ens. Pepino zanahoria	Ens. Apio Ens. Betarraga sésamo Ens. Zanahoria Aceituna	Ens. Brócoli Ens. Tomate porotos verdes Ens. Mix lechugas	Ens. Apio choclo Ens. Lechuga ciboulette Ens. Betarraga cilantro
TOPPING PLATO DE FONDO	Crutones Perfumados Pescado a la plancha Salsa bountoux (Pic)	Crutones Perfumados Charquicán de vacuno (Pic) Pechuga de Pavo asado (Ent)	Crutones Perfumados Pollo en salsa atomatada (Pic) Carne al jugo (Ent)	Crutones Perfumados Hamburguesa Suiza (Mol) Lentejas Guisadas con huevo nevado	Crutones Perfumados Tomaticán de vacuno (Pic) Chuleta al orégano
ACOMPAÑAMIENTO	Spaguetti Verduras al gratín	Arroz Piamontesa Mostaccioli	Arroz Perla Espirales Pastelera de Choclo	Arroz Árabe Cuscús primavera	Arroz Pilaf Papas mediterráneas Espirales
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Pescado a la plancha con verduras al romero Tortilla de Acelga con spaguetti	Bowl Pavo Cruton Boloñesa vegetariana con Mostaccioli	Pollo al limón con cuscús primavera Seitán mongoliano con arroz perla	Tortilla de Zanahoria con arroz integral Hamburguesa de lentejas con cuscús	Tomate relleno con pollo Tomaticán de tofu con papas mediterraneas
POSTRE	Jalea sabor piña Helado Compota de manzana	Jalea de frambuesa Leche nevada Tutti frutti	Jalea bicolor Flan de chocolate Fruta natural	Jalea con fruta Bavaroise de naranja Fruta con yogurt	Jalea frutilla con chantilly Maicena con mermelada Duraznos con crema

ITEM	LUNES 09	MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
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 Ens. Zanahoria Ens. Pepino	Ens. Choclo pimentón Ens. Apio Ens. Tomate cilantro	Ens. Repollo blanco Ens. Lechuga Tomate Cherry Ens. Betarraga sésamo	Ens. Tomate porotos verdes Ens. Apio Ens. Repollo morado	Ens. Lechuga Ens. Betarraga Ceviche Champiñones
TOPPING PLATO DE FONDO	Crutones Perfumados Cerdo asado (Ent) Salsa Italiana (Pic)	Crutones Perfumados Pavo arvejado (Pic) Porotos Guisados	Crutones Perfumados Rebozado de pollo (Ent) Lasaña boloñesa (Mol)	Crutones Perfumados Croquetas de atún Carbonada de Vacuno (Pic)	Crutones Perfumados Chapsui de Ave (Pic) Carne Mechada (Ent)
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
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Bowl Cesar Salsa italiana de soya con corbatitas	Pavo a la plancha con quinoa tricolor Bocaditos de Coliflor con papas al perejil	Omelette choclo tomate Chapsui de tofu con arroz piamontesa	Tomate relleno con atún Estofado Vegetariano	Carne mechada con pure de garbanzos Tortilla de zanahorias con papas al eneldo
POSTRE	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 Queque de plátano Manzana asada	Jalea con yogurt Arroz con leche Macedonia



COLEGIO PEDRO DE VALDIVIA LAS CONDES

JUNIO 2025 - SEMANA 3

ITEM	LUNES 16	MARTES 17
SOPA O CREMA	Sopa de carne con verduras	Crema de verduras
ENSALADAS	Ens. Repollo morado Ens. Pepino zanahoria Ens. Tomate ciboulette	Ens. Betarraga cilantro Ens. Lechuga ciboulette Ens. Brócoli
TOPPING PLATO DE FONDO	Crutones Perfumados Pescado Napolitano Salteado de vacuno (Pic)	Crutones Perfumados Pollo asado (Ent) Lomo Saltado (Pic)
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz Zanahoria Espirales al orégano Quinoa primavera	Arroz Pilaf Cuscús a la mantequilla Papas doradas
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Pescado asado con quinoa primavera Strogonoff de tofu con arroz con zanahoria	Bowl Jamón Pavo Quiche vegetariano
POSTRE	Jalea sabor limón Mousse de berries Fruta natural	Jalea sabor frambuesa Sémola con leche y mermelada de frutilla 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:

📍 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