



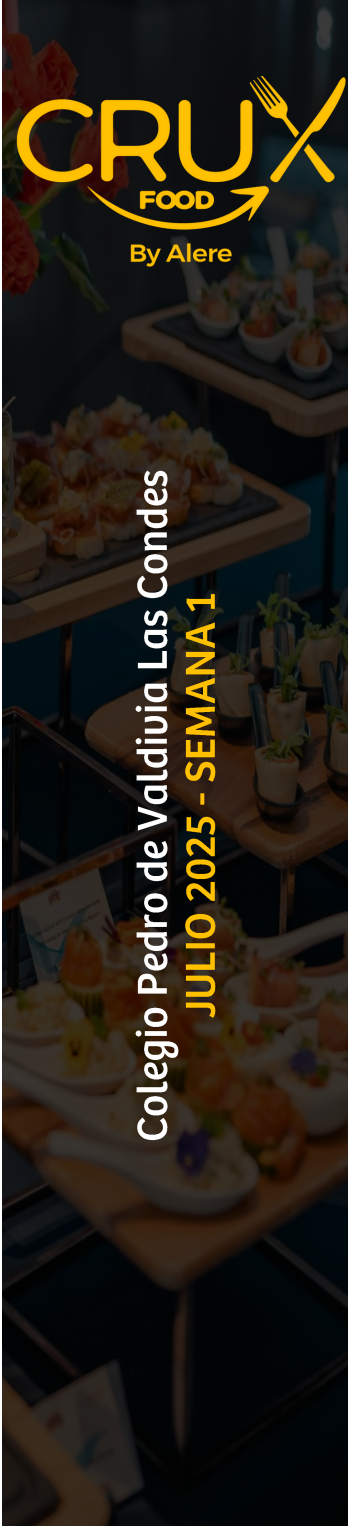
By Alere

Minuta Mensual

Colegio Pedro de Valdivia Las Condes

Alumnos

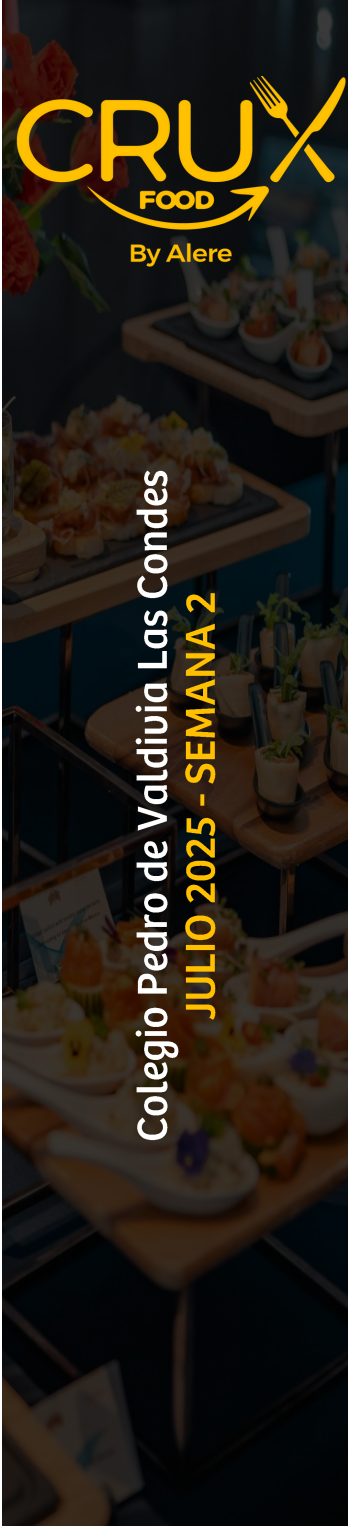
Julio 2025



Colegio Pedro de Valdivia Las Condes
JULIO 2025 - SEMANA 1

ITEM	LUNES 07	MARTES 08	MIERCOLES 09	JUEVES 10	VIERNES 11
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	Ens. Lechuga pimentón	Ens. Repollo blanco espinaca	Ens. Tomate porotos verdes	Ens. Lechuga rabanito
	Ens. Repollo manzana	Ens. Brocoli zanahoria	Ens. Lechuga Tomate Cherry	Ens zapallo italiano zanahoria	Ens. Betarraga perejil
	Ens. Pepino betarraga	Ens. Tomate cilantro	Ens. Betarraga Cebolla	Ens. Pepino Choclo	Ceviche Champiñones
PLATO DE FONDO	Cerdo asado	Pavo arvejado	Milanesa de pollo	Varitas de merluza	Chapsui de Ave
	Salsa Italiana	Porotos Guisados	Lasaña boloñesa	Vacuno Saltado	Carne Mechada
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz al ciboulette	Arroz Árabe	Arroz Piamontesa	Arroz al olivo	Arroz Chaufán
	Corbatitas	Papas al perejil	Acelgas a la crema	Quinoa tricolor	Papas al eneldo
	Cuscús al pesto				Puré de Garbanzos
HIPOCALORICO	Bowl Cesar	Bowl Griego	Bowl pollo al limón	Tomate relleno con atún	Bowl queso mediterráneo
VEGETARIANO	Salsa italiana de soya con corbatitas	Bocaditos de Coliflor con papas al perejil	Chapsui de tofu con arroz piamontesa	Estofado Vegetariano	Tortilla de zanahorias con papas al eneldo
POSTRES	Jalea sabor frutilla	Jalea con mousse de frambuesa	Jalea sabor melón tuna	Jalea con fruta	Jalea con yogurt
	Flan de lúcuma	Cremé de Nutella	Natilla tres leches	Queque de plátano	Bavaroise frambuesa
	Tutti Frutti	Fruta natural	Compota de pera	Manzana asada	Macedonia

Compromiso con la alimentación saludable y equilibrada para nuestros estudiantes

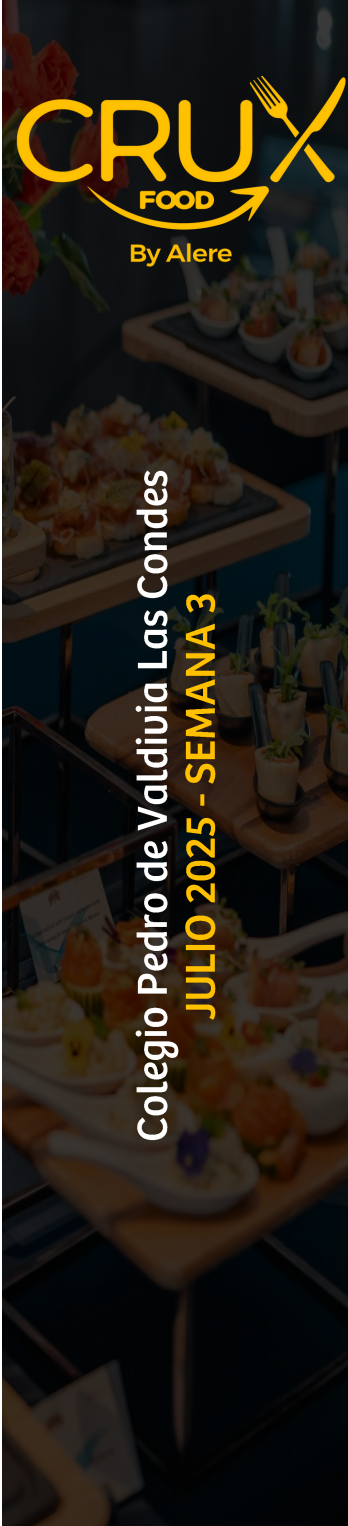


ITEM	LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
SOPA O CREMA	Sopa de carne con verduras	Crema de verduras		Crema de choclo	Consomé de ave con sémola
ENSALADAS	Ens. Repollo morado choclo Ens. Pepino zanahoria Ens. Tomate palmito	Ens. Betarraga cilantro Ens. Lechuga Apio Ens. Brócoli pepino		Ens porotos verdes zanahoria Ens. Betarraga arvejas Ens. Repollo blanco manzana	Ens zanahoria aceituna Ens tomate cilantro Ens mix lechugas
PLATO DE FONDO	Albondigas de atún Salteado de vacuno	Pollo asado Albóndigas atomatadas		Vacuno Asado Cubitos de pavo en salsa de champiñones	Pechuga de ave al oregano Lomo saltado
ACOMPÑAMIENTO	Arroz Zanahoria Espirales al orégano Quinoa primavera	Arroz Pilaf Cuscus a la mantequilla Papas doradas		Arroz exótico Spaguetti al ajillo Pastel de verduras	Arroz Baltimore Papas asadas
HIPOCALORICO	Tomate relleno con atún	Bowl Jamón Pavo		Bowl Tomate Reina	Bowl César
VEGETARIANO	Strogonoff de tofu con arroz con zanahoria	Quiche vegetariano		Albóndigas veganas con spaguetti al ajillo	Bocaditos de coliflor con arroz baltimore
POSTRES	Jalea sabor limón Mousse de berries Fruta natural	Jalea sabor frambuesa Sémola con leche Tutti frutti		Jalea con coco rallado Leche asada Fruta natural	Jalea fruta Panna Cotta Macedonia



CRUX
FOOD
By Alere

Colegio Pedro de Valdivia Las Condes
JULIO 2025 - SEMANA 3

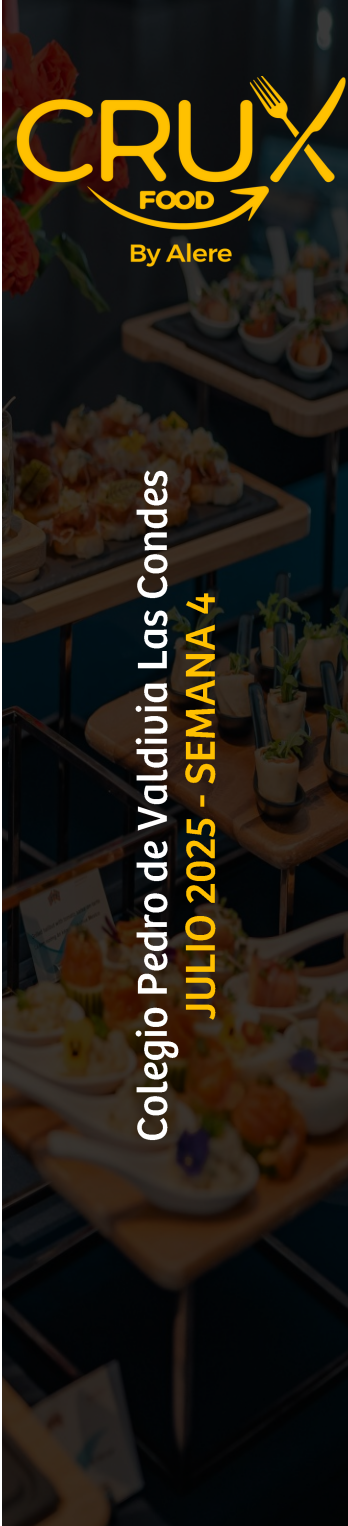


ITEM	LUNES 21	MARTES 22	MIERCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
SOPA O CREMA	Sopa de carne con caracolitos	Consomé de verduras y pollo	Crema de tomate albahaca	Sopa de carne con arroz	Consomé al huevo
ENSALADAS	Ens. Tomate pesto albahaca Ens. Choclo pimentón Ens. Mix cuatro estaciones	Ens. Lechuga zanahoria ciboulette Ens. Brócoli coliflor Ens. Betarraga cilantro	Ens. Repollo morado Ens zanahoria arvejas Ens. Pepino tomate	Ens. Lechuga escarola coliflor Ens. Tomate cilantro Ens. Zanahoria Aceituna	Ens. Zapallo italiano zanahoria Ens. Chilena Ens. Lechuga costina repollo morado
PLATO DE FONDO	Vacuno Guisado Croqueta de atún	Pastel de Papas Pollo al champiñón	Carne mongoliana Pavo a la naranja	Lentejas Guisadas con huevo nevado Cerdo en salsa bbq	Carne a la cacerola Carbonada de ave
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz árabe Coditos al cilantro Bouquetiere de verduras	Arroz graneado Cuscus primavera	Arroz Chaufán Puré florentino Chapsui de verduras	Arroz a la italiana Corbatitas al pesto	Arroz al ciboulette Papas Duquesas
HIPOCALORICO	Tomate relleno con atún	Bowl huevo palmito	Bowl pavo crutón	Bowl Griego	Bowl Atún ciboulette
VEGETARIANO	Salsa de soya champiñón con coditos al cilantro	Pastel de papas vegetariano	Tofu teriyaki con arroz chaufán	Hamburguesa de lentejas con corbatitas al pesto	Zapallos rellenos con quinoa
POSTRES	Jalea sabor manzana Flan de frutilla Compota de pera	Jalea con fruta Panna cotta Fruta natural	Jalea con yogurt Mousse de chocolate Macedonia	Jalea gitana Cremé de Nutella Manzana asada	Jalea sabor melón tuna Pie de limón Tutti Frutti



CRUX
FOOD
By Alere

Colegio Pedro de Valdivia Las Condes
JULIO 2025 - SEMANA 4



ITEM	LUNES 28	MARTES 29	MIERCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 01
SOPA O CREMA	Sopa de carne con caracolitos	Crema de uerduras	Sopa de pollo sémola	Crema de Champiñones	
ENSALADAS	Ens. Lechuga zanahoria Ens. Tomate Cilantro Ens. Repollo morado espinaca	Ens. Pepino cebolla morada Ens. Porotos uerdes betarraga Ens. Choclo Pimentónn	Ens. Zanahoria choclo Ens. Tomate cilantro Ens. Mix lechugas	Ens. Lechuga coliflor Ens Brócoli pimentón rojo Ens. Repollo blanco mangazna	
PLATO DE FONDO	Pollo a la crema Hamburguesa Napolitana	Milanesa de pescado Strogonoff de vacuno	Pechuga de pavo asada Cerdo Salteado	Vacuno Asado Pollo saltado	
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz Zanahoria Espirales al pesto Papas al romero	Arroz Exótico Cuscús a la primavera	Arroz perla Pure de Papas Mixto	Arroz Baltimore Spaguetti al cilantro	
HIPOCALORICO	Bowl Griego	Bowl pavo crutón	Bowl Toscano	Bowl Atún Ciboulette	
VEGETARIANO	Boloñesa vegetariana con espirales	Hamburguesa de lentejas con cuscús a la primavera	Tofu crispy con puré mixto	Chapsui de tofu con spaguetti al cilantro	
POSTRES	Jalea con yogurt Suspiro limeño Macedonia	Jalea mousse frambuesa Leche nevada Tutti frutti	Jalea bicolor Helado Compota de manzana	Jalea con fruta Bavaroise de frambuesa Fruta Natural	

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

