

El menú escolar del Liceo Bilingüe Mendel es preparado diaria e íntegramente en nuestra cocina, bajo orientación médica de tal forma que se incluya cada uno de los nutrientes básicos en una forma balanceada con el fin de que nuestros estudiantes reciban una alimentación sana, equilibrada e igualmente agradable. Contamos con un personal competente y constantemente capacitado para procesar los alimentos y presto siempre a servir a los estudiantes.



Semana del 20 de enero al 24 de febrero

<i>Día</i>	<i>Postre y/o fruta</i>	<i>Sopa</i>	<i>Seco</i>	<i>Jugo</i>
<i>Lunes</i>		<i>ajiaco</i>	<i>Arroz, banano /aguacate</i>	<i>Guayaba agria</i>
<i>Martes</i>		<i>crema de verduras</i>	<i>Arroz, frísnnacks, ensalada dulce</i>	<i>Limonada natural</i>
<i>Miércoles</i>	<i>Porción de fruta fresca</i>	<i>lentejas</i>	<i>Arroz, lomo de cerdo a la plancha tajada de plátano maduro</i>	<i>Jugo de tomate de árbol</i>
<i>Jueves</i>		<i>Frijoles</i>	<i>Arroz, churrasco, trozos de maduro</i>	<i>Jugo de maracuyá</i>
<i>Viernes</i>	<i>Salpicón</i>	<i>Crema de ahuyama</i>	<i>Arroz, costillas a la bbq papas a la francesa, ensalada del campo</i>	<i>Limonada natural</i>

Semana del 10 al 14 de febrero

<i>Día</i>	<i>Postre y/o fruta</i>	<i>Sopa</i>	<i>Seco</i>	<i>Jugo</i>
<i>lunes</i>	<i>Salpicón</i>	<i>Sopa de tortilla</i>	<i>Arroz, lomo de res a la plancha, puré de papa</i>	<i>Jugo de mora</i>
<i>Martes</i>		<i>blanquillos</i>	<i>Chuleta de pollo, arroz, ensalada dulce</i>	<i>Limonada natural</i>
<i>Miércoles</i>	<i>Trozos de fruta fresca</i>	<i>Crema de champiñones</i>	<i>Pasta carbonara</i>	<i>Limonada natural</i>
<i>Jueves</i>		<i>Frijoles</i>	<i>Arroz, chorizo santarosano, plátano maduro</i>	<i>Jugo de maracuyá</i>
<i>viernes</i>	<i>Postre de maracuyá</i>	<i>Crema de verduras</i>	<i>Arroz, carne en rollo y ensalada especial</i>	<i>Jugo de guayaba agria</i>

Semana del 17 al 21 de febrero

<i>Día</i>	<i>Postre y/o fruta</i>	<i>Sopa</i>	<i>Seco</i>	<i>Jugo</i>
<i>lunes</i>	<i>Trozos de piña</i>	<i>Sopita de pollo</i>	<i>Ensalada rusa, arroz, lomo de cerdo con salsa agrídulce</i>	<i>Limonada natural</i>
<i>Martes</i>		<i>Crema de verduras</i>	<i>arroz, pincho de pollo, ensalada del verde</i>	<i>Tomate guayaba agria</i>
<i>Miércoles</i>	<i>Postre de maracuyá</i>	<i>Sopa de fideos</i>	<i>Pasta boloñesa palitroques</i>	<i>Limonada natural</i>
<i>Jueves</i>		<i>Frijoles</i>	<i>arroz, lomo de cerdo a la plancha, maduro</i>	<i>Maracuyá</i>
<i>Viernes</i>	<i>Gelatina</i>	<i>Sopa minestrone</i>	<i>Arroz con pollo, trocitos de maduro</i>	<i>Limonada</i>

Menú loncheras

Nuestra institución ofrece de manera opcional el siguiente plan de loncheras pensando en una nutrición saludable, balanceada y de buena aceptación por parte de los niños y jóvenes

<i>Fecha</i>	<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
<i>Del 10 al 14 de febrero</i>	Huevos revueltos con pancito y chocolisto	salchipapa chocolisto	Omelett de huevo y queso Chocolate	Pancakes con nutela y jugo de naranja	Cereal con yogurt
	Jugo del día y brownie	PM Jugo del día y bimbolete	PM Chocorrano y jugo del día	PM Helado	Pm Obleas con arequipe
<i>Del 17 al 21 de febrero</i>	AM Dedito de queso y chocolate		AM Papita rellena y milo	AM Empanada y chocolisto	AM Sandwich de jamón y queso
	PM Galletas oreo y Jugo del día		PM Fruta con yogurt	PM Pincho de fruta	Pm Oblea con arequipe