



MENÚ REFRIGERIOS – SEPTIEMBRE 2022

FECHA	BEBIDA	ACOMPAÑAMIENTO	FRUTA
Jueves 1	JUGO DE GUANABANA	QUESO MOZARELLA CON BARRA DE CEREAL	<p>De temporada: en su presentación natural, por ejemplo, banano, mandarina, pera, ciruela, granadilla, fresas, uchuvas, manzanas, entre otras.</p> <p>Porcionadas: por ejemplo, patilla, melón, piña, papaya, mango, entre otras.</p>
Viernes 2	JUGO DE MANDARINA	TORTA DE AMAPOLA Y ZANAHORIA	
Lunes 5	JUGO DE MARACUYA	SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	
Martes 6	FRESKAVERNA	ALMOJABANA	
Miercoles 7	MILO	TORTA DE MAZORCA	
Jueves 8	JUGO DE FRESA	PASTEL DE QUESO Y BOCADILLO	
Viernes 9	JUGO FRUTOS ROJOS	PANCAKES DE AVENA Y BANANO	
Lunes 12	JUGO DE LULO	GALLETAS CLUB SOCIAL/ROLLITOS DE JAMON Y QUESO	
Martes 13	CHCOLISTO	AREPA CON SEMILLAS DE CHIA	
Miercoles 14	AVENA	TORTA DE QUESO	
Jueves 15	JUGO DE UVA	TOSTADAS CON MERMELADA Y QUESO	
Viernes 16	LECHE	BOLITAS DE AVENA	
Lunes 19	JUGO DE NARANJA	EMPANADA	
Martes 20	KUMIS	MANTECADA	
Miercoles 21	MILO	DEDITO QUESO	
Jueves 22	JUGO DE MANDARINA	PICADA	
Viernes 23	JUGO DE PERA	MUFFINS DE AHUYAMA	
Lunes 26	KUMIS	GRANOLA	
Martes 27	MILO	CORAZON	
Miercoles 28	JUGO MANGO-MARACUYA	BROWNIE	
Jueves 29	PIÑA	WRAPS DE JAMÓN Y QUESO	
Viernes 30	JUGO DE MANDARINA	PIZZA	

Nota 1: Nuestros alimentos están balanceados nutricionalmente y debidamente avalados por nutricionista. Se controla el consumo de azúcares, grasas y sal. Así mismo, se utilizan condimentos naturales, como lo son, el orégano, laurel, tomillo, entre otros.

Nota 2: Aproximadamente un 75% de los acompañamientos son productos elaborados por nuestro personal del área de cafetería.

Nota 3. Los alimentos pueden presentar trazas de alérgenos.

Nota 4. El menú publicado podrá estar sujeto a cambios cuando se presenten situaciones de fuerza mayor.

Nota 5. Ofrecemos a los estudiantes usuarios de este servicio que presenten prescripción médica, otra opción de bebida de acuerdo a su necesidad.