

# MINUTA MARZO 2025

## COLEGIO MARÍA INMACULADA

SEMANA 1 03 al 07	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SOPA/CREMA</b>	Consomé de pollo	Crema de verduras	Consomé de vacuno	Consomé de pollo	Crema de verduras
<b>SALAD BAR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Apio</li><li>• Choclo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Repollo</li><li>• Beterraga y cebolla</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Chilena</li><li>• Zanahoria</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Brócoli</li><li>• Coliflor</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Primavera</li><li>• Pepino</li></ul>
<b>MENÚ 1</b>	Fideos con salsa Bolognesa o Pomodoro	Pollo Mongoliano con arroz	Cerdo al jugo con pure mixto (zapallo y papa)	Pollo asado con salsa de zetas y papas doradas	Carne de vacuno al jugo con arroz
<b>MENÚ 2</b>	Charquicán primavera con huevo frito.	Garbanzos guisados	Pescado al pomodoro con arroz primavera	Estofado de vacuno con arroz	Tortilla de atún con verduras
<b>HIPOCALÓRICO</b>	Huevos cocidos con brócoli y ensaladas	Ensalada griega	Cerdo a la plancha	Lomitos de atún con ensalada	Tortilla de atún con verduras
<b>VEGETARIANO</b>	Charquicán de verduras	Garbanzos guisados	Estofado con carne vegetal	Fideos con salsa de verduras	Pastel al pastor pino de verduras
<b>POSTRES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Arroz con leche</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>

Escanea nuestro código para pedidos e información



**CONTACTO:**  
**Daniela Bedoya**  
**+56949666623**



**NUTRICIONISTA: Ana Belen Sanz**

**RUT: 22.468.369-3**



# MINUTA MARZO 2025

## COLEGIO MARÍA INMACULADA

Escanea nuestro código para pedidos e información



CONTACTO:

Daniela Bedoya  
+56949666623



SEMANA 2 10 AL 14	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SOPA/CREMA</b>	Consomé de pollo	Crema de verduras	Consomé de vacuno	Consomé de pollo	Crema de verduras
<b>SALAD BAR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Lechuga</li><li>Repollo</li><li>Tomate</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Lechuga</li><li>Primavera</li><li>Coliflor</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Lechuga</li><li>Pepino</li><li>Beterraga</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Lechuga</li><li>Repollo</li><li>Zanahoria</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Lechuga</li><li>Apio</li><li>Tomate</li></ul>
<b>MENÚ 1</b>	Tallarín saltado con carne	Lentejas con bistec de lomo de cerdo	Pastel zuizo ( papa,jamón y queso)	Guiso de zapallo italiano con arroz	Charquicán con pino y huevo
<b>MENÚ 2</b>	Polo al horno con salsas de zetas y arroz	Estofado mixto de carne con arroz	Carbonada tradicional	Merluza a la italiana con espirales	Arroz chaufa de cerdo
<b>HIPOCALÓRICO</b>	Pechuga de pollo cocida	Ensalada cesar pollo	Lomitos de atún	Pollo a la plancha	Bistec de cerdo a la plancha
<b>VEGETARIANO</b>	Talarines saltados con verduras	Lentejas guisadas	Pastel de papa (carne vegetal )	Guiso de zapallo italiano carne soya	Charquican de verduras
<b>POSTRES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fruta natural</li><li>Postre de leche</li><li>Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fruta natural</li><li>Postre de leche</li><li>Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fruta natural</li><li>Postre de leche</li><li>Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fruta natural</li><li>Postre de leche</li><li>Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fruta natural</li><li>Postre de leche</li><li>Jalea light</li></ul>

NUTRICIONISTA: Ana Belen Sanz

RUT: 22.468.369-3





# MINUTA MARZO 2025

## COLEGIO MARÍA INMACULADA

Escanea nuestro código para pedidos e información



**CONTACTO:**  
**Daniela Bedoya**  
**+56949666623**



SEMANA 3 17 AL 21	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SOPA/CREMA</b>	Consomé de pollo	Crema de verduras	Consomé de vacuno	Consomé de pollo	Crema de verduras
<b>SALAD BAR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Repollo</li><li>• Tomate</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Zanahoria</li><li>• Apio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Pepino</li><li>• Beterraga</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Espinaca</li><li>• Primavera</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Tomate</li><li>• Cochayuyo</li></ul>
<b>MENÚ 1</b>	Pollo arvejado con pure	Tortillas de verduras	Lentejas guisada	Tomaticán con arroz	Pescado con verduras al horno
<b>MENÚ 2</b>	Lasaña clásica de carne	Ragú de carne y papas al horno	Chapsui de carne con arroz	Pulpa de cerdo con puré de rústica	Pollo asado con papas doradas
<b>HIPOCALÓRICO</b>	Pollo a la plancha	Rollos de jamón y guacamole	Huevos y queso fresco	Pulpa de cerdo a la plancha	Cesar de atún
<b>VEGETARIANO</b>	Lasaña de verduras	Tortilla de verduras	Lentejas y croquetas/ verdura	Tomatican con carne vegetal	Cremoso de quinoa con verduras
<b>POSTRES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>

**NUTRICIONISTA: Ana Belen Sanz**

**RUT:**





# MINUTA MARZO 2025

## COLEGIO MARÍA INMACULADA

Escanea nuestro código para pedidos e información



**CONTACTO:**  
**Daniela Bedoya**  
**+56949666623**



SEMANA 4 24 AL 28	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SOPA/CREMA</b>	Crema de zapallo	Consomé de carne	Consomé de ave	Crema de verduras	Crema de
<b>SALAD BAR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Pepino</li><li>• Beterraga</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Chilena</li><li>• Zanahoria</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Cochayuyo</li><li>• Repollo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Apio</li><li>• Pepino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechuga</li><li>• Brocoli</li><li>• Mix de hojas</li></ul>
<b>MENÚ 1</b>	Carne res al jugo arroz verde	Estofado de cerdo con pure	Pollo al horno con arroz arabe	Asado aleman con papas al romero	Merluza napolitana arroz primavera
<b>MENÚ 2</b>	Pollo a la plancha con verduras	Porotos con rineda y chorizo	Albondigas con fideos pomodoro	Guiso de zapallo italiano con arroz	Pulpa de cerdo con panache verduras
<b>HIPOCALÓRICO</b>	Pollo a la plancha	Pulpa de cerdo a la plancha	Palta rellena con atún	Guiso de Z. italiano arroz integral	Pulpa de cerdo
<b>VEGETARIANO</b>	Ensalada Cesar de tofu	Tortilla de verudras	Albondigas c/ vegetal y fideos pesto	Arroz chaufa de verduras	Fetuccini al pesto
<b>POSTRES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta natural</li><li>• Postre de leche</li><li>• Jalea light</li></ul>

**NUTRICIONISTA: Ana Belen Sanz**

**RUT: 22.468.369-3**





# MINUTA MARZO 2025

## COLEGIO MARÍA INMACULADA

Escanea nuestro código para pedidos e información



**CONTACTO:**  
Daniela Bedoya  
+56949666623



Los menú hipocalóricos incluyen toda la línea de buffet: sopa, salad bar, postre y agua saborizada FRUKTO.

Los postres son light, sin azúcar añadida y cambiarán todos los días.

Se cocinará con Sal baja en sodio, llamada Not Sal Silvinita 33% menos de sodio, 100% natural.

Sólo se entregará pan en el almuerzo a las estudiantes de 7° en adelante y administrativos.

Las aguas saborizadas son de tres de sabores que se irán cambiando mensualmente según stock, bajas en calorías y sin azúcar añadida, vienen incluidas en el menú y estarán en formato refill

Los productos pueden tener variación dependiendo de los proveedores y de ser así Se informará con antelación.

**VALOR DE ALMUERZO ALUM \$4.500**

**Al cancelar mensual aplicará un descuento de 7%**

### **DATOS BANCARIOS PARA TRANSFERENCIAS:**

**Eventos Miel Y Merken Spa**

**77.743.018-1**

**Banco Santander**

**Cuenta Corriente**

**0-000-9127633-0**

**CASINOMIELYMERKEN@GMAIL.COM**

