



Composición del Menú Diario – Cantine

Menú completo incluye:

Entrada:

Ensalada del día
Consomé
Crema (zapallo, espárrago u otras según minuta)
Sopa de mariscos (según programación mensual)

Plato de fondo:

Según minuta previamente enviada e informada a las familias.

Postre:

Postre o fruta fresca, conforme al detalle indicado en la minuta mensual.

Complementos:

Leche sin lactosa
Flan
Gelatina
Yogurt sin azúcar
Jugo individual

| OPCIONES MENU | VALORES |
|--|---------|
| Menu completo | \$5.000 |
| Plato de fondo (único plato) | \$3.000 |
| Plato de fondo + jugo (plato simple) | \$3.500 |
| Plato fondo + postre (plato simple) | \$3.500 |
| Plato de fondo + ensalada o crema de postre . jugo (plato especial) | \$4.500 |
| | |



Servicio de Desayunos

Bebidas calientes:

- Té o café (tradicional) \$1.500
- Té o café de máquina
 - Tamaño pequeño \$1.800
 - Tamaño grande \$2.000

Bebidas frías:

- Jugos light y jugos en caja Según precio de mercado

Sándwiches (pan de miga o integral):

- Aliado \$2.000
- Ave – Palta \$2.500
- Ave – Mayonesa \$2.000
- Queso – Palta \$2.500
- Huevo \$2.000
- Palmitos – Pimentón \$2.500
- Huevo cocido (unidad) \$500

Promociones Desayuno:

- Té o café tradicional + Aliado \$3.000
- Té o café tradicional + Ave – Palta \$3.000
- Té o café tradicional + Ave – Mayonesa \$3.000
- Té o café tradicional + Queso – Palta \$3.000
- Té o café tradicional + Palmitos – Pimentón .. \$3.000

(Los valores pueden estar sujetos a ajustes según costos de mercado.)



La variedad de menús, incluyendo la opción **hipocalórica**, se encuentra detallada en la minuta mensual adjunta.

Se contempla un día a la semana destinado a una opción de comida recreativa (viernes), siempre bajo criterios de porciones adecuadas y control nutricional.

Por razones de seguridad, higiene y calidad del servicio, todos los menús serán entregados en platos individuales de policarbonato blanco (tipo melamina), asegurando condiciones óptimas para nuestros estudiantes y el personal que utilice el servicio.

Nuestro equipo de trabajo estará sujeto a estrictas normas de presentación e higiene personal, considerando:

- Uñas cortas y sin esmalte.
- Lavado frecuente y correcto de manos.
- Uso obligatorio de guantes para la manipulación de alimentos.
- Uso de delantal, cofia y gorro de cocina.
- Uniforme de trabajo limpio y lavable.

Asimismo, el personal encargado de la manipulación de dinero no tendrá contacto directo con los alimentos, resguardando así los estándares sanitarios correspondientes.

Todo lo anterior se implementa con el objetivo de garantizar un servicio seguro, responsable y acorde a las normativas vigentes