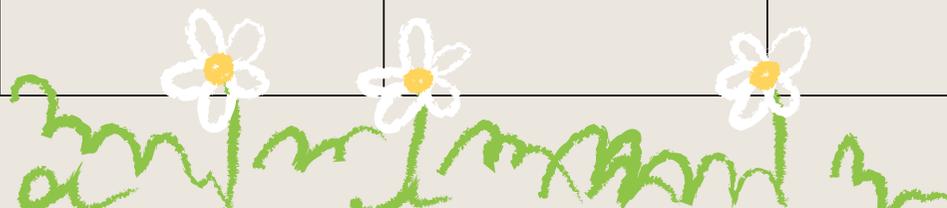


MENÚ SEPTIEMBRE

Vero Gallegos
servicio de catering

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Tostada francesa + frutilla picada + agua aromática.	3 Moro de lenteja con queso rallado + jugo de naranja.	4 Torta de zanahoria + colada de avena con maracuyá	5 Tallarín de pollo + fruta de temporada + agua aromática.	6 Huevo duro + maduro cocinado + agua aromática.
9 Ensalada de frutas (papaya, guineo, piña, frutilla) + vaso de yogurt + galleta integral.	10 Mote pillo + rodaja de queso + colada de avena con piña.	11 Empanada + agua aromática + fruta picada de temporada.	12 Arroz amarillo + seco de pollo + ensalada + jugo de naranjilla.	13 Sandia picada + pan + agua aromática.
16 Bolón de queso + agua aromática + fruta de temporada picada.	17 Torta de plátano maduro con queso + colada de avena con naranjilla.	18 Lasaña de pollo + agua aromática	19 Tigrillo de verde + rodaja de queso + agua aromática.	20 Donas al horno + colada de machica.
23 Hot dog + jugo de coco + fruta de temporada.	24 Quesadilla de queso con tortilla de huevo + jugo de sandía.	25 Chaufa de pollo (alverjita, zanahoria) + rodaja de maduro + jugo de limón.	26 Chocolate caliente + croissant de mantequilla.	27 Choclo cocinado + salsa de queso + jugo de piña.
30 Fideo con salsa de queso cheddar + fruta picada + agua aromática.				



Vero Gallegos
servicio de catering

INFORMACIÓN DE PROVEEDOR

Lcda. Verónica Tatiana Gallegos Olaya

TELEFONO: 0995612391

CORREO: veronicagallegos1988@gmail.com

bar.escolar@uestv.edu.ec

DATOS TRANSFERENCIA

Banco Internacional

Cuenta de ahorros

1968024165

Ci. 0705208452

