



CPV

Minuta Almuerzos colegio
Pedro de Valdivia
Providencia
Julio de 2025



Compromiso con la alimentación **saludable** y **equilibrada** para nuestros **estudiantes**



COLEGIO PEDRO DE VALDIVIA PROVIDENCIA

JULIO 2025 - SEMANA 1

ITEM	LUNES 07	MARTES 08	MIERCOLES 09	JUEVES 10	VIERNES 11
SOPA O CREMA	Crema de tomate albahaca	Sopa de carne con sémola	Consomé de verduras y huevo	Sopa de pollo con caracolitos	Crema florentina
ENSALADAS	Ens. Lechuga Zanahoria Ens. Repollo manzana Ens. Pepino betarraga	Ens. Lechuga pimentón Ens. Brocoli zanahoria Ens. Tomate cilantro	Ens. Repollo blanco espinaca Ens. Lechuga Tomate Cherry Ens. Betarraga Cebolla	Ens. Tomate porotos verdes Ens zapallo italiano zanahoria Ens. Pepino Choclo	Ens. Lechuga rabanito Ens. Betarraga perejil Ceviche Champiñones
TOPPING PLATO DE FONDO	Cerdo asado Salsa Italiana	Pavo arvejado Porotos Guisados	Milanesa de pollo Lasaña boloñesa	Varitas de merluza Vacuno Saltado	Chapsui de Ave Carne Mechada
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz al ciboulette Corbatitas Cuscús al pesto	Arroz Árabe Papas al perejil	Arroz Piamontesa Acelgas a la crema	Arroz al olivo Quinoa tricolor	Arroz Chaufán Papas al eneldo Puré de Garbanzos
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Bowl Cesar Salsa italiana de soya con corbatitas	Bowl Griego Bocaditos de Coliflor con papas al perejil	Bowl pollo al limón Chapsui de tofu con arroz piamontesa	Tomate relleno con atún Estofado Vegetariano	Bowl queso mediterráneo Tortilla de zanahorias con papas al eneldo
POSTRE	Jalea sabor frutilla Flan de lúcuma Tutti Frutti	Jalea con mousse de frambuesa Cremé de Nutella Fruta natural	Jalea sabor melón tuna Natilla tres leches Compota de pera	Jalea con fruta Queque de plátano Manzana asada	Jalea con yogurt Bavaroise frambuesa Macedonia



COLEGIO PEDRO DE VALDIVIA PROVIDENCIA

JULIO 2025 - SEMANA 2

ITEM	LUNES 14	MARTES 15	MIERCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
SOPA O CREMA	Sopa de carne con verduras	Crema de verduras		Crema de choclo	Consomé de ave con sémola
ENSALADAS	Ens. Repollo morado choclo Ens. Pepino zanahoria Ens. Tomate palmito	Ens. Betarraga cilantro Ens. Lechuga Apio Ens. Brócoli pepino		Ens porotos verdes zanahoria Ens. Betarraga arvejas Ens. Repollo blanco manzana	Ens zanahoria aceituna Ens tomate cilantro Ens mix lechugas
TOPPING PLATO DE FONDO	Albondigas de atún Salteado de vacuno	Pollo asado Albóndigas atomatadas		Vacuno Asado Cubitos de pavo en salsa de champiñones	Pechuga de ave al orégano Lomo saltado
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz Zanahoria Espirales al orégano Quinoa primavera	Arroz Pilaf Cuscús a la mantequilla Papas doradas		Arroz exótico Spaguetti al ajillo Pastel de verduras	Arroz Baltimore Papas asadas
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Tomate relleno con atún Strogonoff de tofu con arroz con zanahoria	Bowl Jamón Pavo Quiche vegetariano		Bowl Tomate Reina Albóndigas veganas con spaguetti al ajillo	Bowl César Bocaditos de coliflor con arroz baltimore
POSTRE	Jalea sabor limón Mousse de berries Fruta natural	Jalea sabor frambuesa Sémola con leche y mermelada de frutilla Tutti frutti		Jalea con coco rallado Leche asada Fruta natural	Jalea fruta Panna Cotta Macedonia



COLEGIO PEDRO DE VALDIVIA PROVIDENCIA

JULIO 2025 - SEMANA 3

ITEM	LUNES 21	MARTES 22	MIERCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
SOPA O CREMA	Sopa de carne con caracolitos	Consomé de verduras y pollo	Crema de tomate albahaca	Sopa de carne con arroz	Consomé al huevo
ENSALADAS	Ens. Tomate pesto albahaca Ens. Choclo pimentón Ens. Mix cuatro estaciones	Ens. Lechuga zanahoria ciboulette Ens. Brócoli Coliflor Ens. Betarraga cilantro	Ens. Repollo morado Ens zanahoria arvejas Ens. Pepino tomate	Ens. Lechuga escarola coliflor Ens. Tomate cilantro Ens. Zanahoria Aceituna	Ens. Zapallo italiano zanahoria Ens. Chilena Ens. Lechuga costina repollo morado
TOPPING PLATO DE FONDO	Vacuno Guisado Croqueta de atún	Pastel de Papas Pollo al champiñón	Carne mongoliana Pavo a la naranja	Lentejas Guisadas con huevo nevado Cerdo en salsa bbq	Carne a la cacerola Carbonada de ave
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz árabe Coditos al cilantro Bouquetiere de verduras	Arroz graneado Cuscús primavera	Arroz Chaufán Puré florentino Chapsui de verduras	Arroz a la italiana Corbatitas al pesto	Arroz al ciboulette Papas Duquesas
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Tomate relleno con atún Salsa de soya champiñón con coditos al cilantro	Wrap de pollo champiñón Pastel de papas vegetariano	Bowl pavo crutón Tofu teriyaki con arroz chaufán	Bowl Griego Hamburguesa de lentejas con corbatitas al pesto	Bowl Atún ciboulette Zapallos rellenos con quinoa
POSTRE	Jalea sabor manzana Flan de frutilla Compota de pera	Jalea con fruta Panna cotta Fruta natural	Jalea con yogurt Mousse de chocolate Macedonia	Jalea gitana Cremé de Nutella Manzana asada	Jalea sabor melón tuna Pie de limón Tutti Frutti



COLEGIO PEDRO DE VALDIVIA PROVIDENCIA

JULIO 2025 - SEMANA 4

ITEM	LUNES 28	MARTES 29	MIERCOLES 30	JUEVES 31
SOPA O CREMA	Sopa de carne con caracolitos	Crema de verduras	Sopa de pollo sémola	Crema de Champiñones
ENSALADAS	Ens. Lechuga zanahoria Ens. Tomate Cilantro Ens. Repollo morado espinaca	Ens. Pepino cebolla morada Ens. Porotos verdes betarraga Ens. Choclo Pimentón	Ens. Zanahoria choclo Ens. Tomate cilantro Ens. Mix lechugas	Ens. Lechuga coliflor Ens Brócoli pimenton rojo Ens. Repollo blanco manzazna
TOPPING PLATO DE FONDO	Pollo a la crema Hamburguesa Napolitana	Milanesa de pescado Strogonoff de vacuno	Pechuga de pavo asada Cerdo Salteado	Vacuno Asado Pollo saltado
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz Zanahoria Espirales al pesto Papas al romero	Arroz Exótico Cuscús a la primavera	Arroz perla Pure de Papas Mixto	Arroz Baltimore Spaguetti al cilantro
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Bowl Griego Boloñesa vegetariana con espirales	Bowl pavo crutón Hamburguesa de lentejas con cuscús a la primavera	Bowl Toscano Tofu crispy con puré mixto	Bowl Atún Ciboulette Chapsui de tofu con arroz chaufa
POSTRE	Jalea con yogurt Suspiro limeño Macedonia	Jalea mousse frambuesa Leche nevada Tutti frutti	Jalea bicolor Helado Compota de manzana	Jalea con fruta Bavaroise de frambuesa Fruta Natural

Nutrirse bien es sentirse mejor, dentro y fuera del aula

Nuestros menús para docentes combinan sabor, calidad y balance nutricional para acompañar su día con la mejor alimentación.

¡Nos vemos en el próximo almuerzo!



Para dudas o sugerencias, puedes comunicarte con nosotros:

📍 Av. Las Perdices 263, 7860233 Santiago, La Reina, Región Metropolitana

☎ +56 9 6179 2420

🌐 www.cruxfood.cl

📷 [cruxfood](#)

Compromiso con la alimentación **saludable** y **equilibrada** para nuestros estudiantes