



Noviembre 2024 9-12 Menús de almuerzo

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Precios del almuerzo 2024-25: Estudiantes: GRATIS para TODOS</p> <p>Adultos: \$4.50 Leche (sola): \$0.50</p>	<p>GUÍA DE BUENA ALIMENTACIÓN</p> <p>ingredientes de origen local</p> <p>Sin lácteos</p> <p>vegetariano <small>*Todos los acompañamientos son vegetarianos.</small></p>	<p>OFRECIDO DIARIAMENTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leche baja en grasa o descremada - Fruta fresca - Sándwich de mantequilla de girasol y mermelada (G) ✓ 		<p>1 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Pizza clásica de queso ✓ Pizza de pepperoni (sin cerdo)</p> <p>Ensalada mixta del chef (G) Zanahorias con salsa (G)</p>
<p>4 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Sándwich de pescado del Capitán Robin Ravioles con queso y panecillo ✓</p> <p>Construye tu propio cuenco mediterráneo</p> <p>Tomates cherry con salsa (G) Ensalada de repollo clásica (G)</p>	<p>5 de noviembre</p> <p><i>Jornada de Trabajo Docente NO ESCOLAR</i></p>	<p>6 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Sándwich de filete de pollo con salsa a elección Hummus Pack ✓</p> <p>Construye tu propio cuenco mediterráneo</p> <p>Zanahorias con salsa (G) Verduras guisadas (G)</p>	<p>7 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>LOCAL Pasta con chorizo de cerdo picante y pan (G) Nuggets de verduras con panecillo ✓</p> <p>Construye tu propio cuenco mediterráneo</p> <p>Brócoli al vapor (G) Rodajas de pepino (G)</p>	<p>8 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Pizza clásica de queso ✓ Veggie Lovers Pizza ✓</p> <p>Construye tu propio cuenco mediterráneo</p> <p>Ensalada César (G) Judías verdes (G)</p>
<p>11 de noviembre</p> <p><i>NO ESCUELA</i></p>	<p>12 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Fideos de sésamo con edamame ✓ (G) Dumplings de pollo y verduras (G)</p> <p>Construye tu propia ensaladera</p> <p>Brócoli al vapor (G) Batatas asadas con chile (G) (G)</p>	<p>13 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Trozos de pollo Nuggets de verduras (G) ✓ Panecillo (G) ✓</p> <p>Construye tu propia ensaladera</p> <p>Patatas al horno (G) Verduras mixtas (G)</p>	<p>14 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Curry, frijoles y verduras con arroz (G) ✓ Pollo toscano con arroz (G)</p> <p>Construye tu propia ensaladera</p> <p>Batatas fritas picantes (G) Taza de tomate y pepino (G)</p>	<p>15 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Pizza clásica de queso ✓ Pizza de pollo a la barbacoa</p> <p>Construye tu propia ensaladera</p> <p>Ensalada mixta del chef (G) (G) Maíz al vapor (G)</p>
<p>18 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Hot Dog de carne en pan (G) Sándwich de queso cheddar tostado ✓</p> <p>Construye tu propio bar de patatas o nachos</p> <p>Sopa de tomate (G) Ensalada de elote (G)</p>	<p>19 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Nachos de frijoles de jardín ✓ Nachos de pollo</p> <p>Construye tu propio bar de patatas o nachos</p> <p>Tomates y lechuga (G) Salsa Clásica (G) Guacamole (G)</p>	<p>20 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Hamburguesa de lujo Hamburguesa vegetariana ✓</p> <p>Construye tu propio bar de patatas o nachos</p> <p>Frijoles horneados a la barbacoa (G) Patatas al horno (G)</p>	<p>21 de noviembre</p> <p>Comida festiva</p> <p>Elección de:</p> <p>Medallones de pavo y panecillos</p> <p>Macarrones con queso Batatas (G) Col rizada (G)</p> <p>Crumble de manzana</p>	<p>22 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Pizza clásica de queso ✓ Pizza de pepperoni (sin cerdo)</p> <p>Ensalada César Zanahorias con salsa</p>
<p>25 de noviembre</p> <p>Elección de:</p> <p>Tacos de maíz suave y vegetal ✓ Elección de los gerentes</p> <p>Rodajas de pepino (G) Elección de los gerentes de vegetales</p>	<p>26 de noviembre</p> <p><i>Salida anticipada</i></p> <p>Elección de:</p> <p>Elección de los gerentes Pizza clásica de queso ✓</p> <p>Ensalada mixta del chef (G) Elección de los gerentes de vegetales</p>	<p>27 de noviembre</p> <p><i>FERIADO</i></p>	<p>28 de noviembre</p> <p><i>FERIADO</i></p>	<p>28 de noviembre</p> <p><i>FERIADO</i></p>

Descargo de responsabilidad sobre alergias alimentarias: Tenga en cuenta que DPS Nutrition prepara los alimentos en cocinas comerciales, donde es posible el contacto cruzado con alérgenos alimentarios y donde a veces se realizan sustituciones de ingredientes y revisiones de recetas. Además, los fabricantes de productos alimenticios comerciales pueden cambiar la formulación de sus productos o la consistencia de los ingredientes en cualquier momento sin previo aviso. Los ingredientes reales y el contenido nutricional pueden variar, y no podemos garantizar que ningún alimento esté completamente libre de alérgenos alimentarios. Si tiene preguntas sobre los ingredientes de un alimento o receta específicos, comuníquese con los Servicios de Nutrición del DPS al 919-560-2370.