

Abril 2026

MENÚ DEL ALMUERZO CACFP HIGH DESERT MONTESSORI



BOYS & GIRLS CLUB
OF TRUCKEE MEADOWS

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
		1 VACACIONES DE PRIMAVERA	2 VACACIONES DE PRIMAVERA	3 VACACIONES DE PRIMAVERA
2/1 EACH POLLO CON GOFRES (WW) 6 4OZ CALABACÍN EN GAJOS 1 EACH PLÁTANOS 8OZ LECHE	2OZ TACOS DE CARNE MOLIDA PARA EL MARTES 7 4OZ MAÍZ ASADO 2OZ MANZANAS EN RODAJAS 1 EACH TORTILLAS (INTEGRALES) 8OZ LECHE	4OZ POLLO TERIYAKI SALTEADO 8 4OZ ZANAHORIAS 2OZ ARROZ INTEGRAL (WG) 2OZ FRUTA FRESCA DE TEMPORADA 8OZ LECHE	6OZ LASAÑA MAC* (WW) 9 4OZ ENSALADA DE FRIJOLES 1 EACH NEGROS PLÁTANOS 8OZ LECHE	3OZ CERDO DESMENUZADO A LA BARBACOA 10 4OZ GAJOS DE PATATA 1 EACH CLEMENTINAS 1 EACH PAN DE MAÍZ (INTEGRAL) 8OZ LECHE
1 EACH PERRITO CALIENTE 13 4OZ FRIJOLES HORNEADOS 1 EACH PLÁTANOS PANECILLOS 1 EACH LECHE	4OZ TIKKA MASALA* 14 4OZ JUDÍAS VERDES 2OZ MANZANAS EN RODAJAS 2OZ ARROZ INTEGRAL (WG) 8OZ LECHE	1 EACH 15 4OZ BURRITO DE FRIJOLES Y QUESO (WW) MAÍZ 2OZ CREMOSO FRUTA FRESCA DE TEMPORADA 8OZ LECHE	1 EACH PIZZA CASERA DE FOCACCIA CON QUESO (WW) 16 4OZ BASTONES DE ZANAHORIA 1 EACH PLÁTANOS 8OZ LECHE	DÍA DE DESARROLLO DEL PERSONAL
3OZ/3 EACH PENNE CON ALBÓNDIGAS (WW) 20 4OZ RODAJAS DE PEPINO 1 EACH PLÁTANOS 8OZ LECHE	2OZ MARTES DE TACOS DE CARNE MOLIDA 21 4OZ FRIJOLES REFritos 2OZ MANZANAS EN RODAJAS 1 EACH TORTILLAS (WW) 8OZ LECHE	2 EACH SALCHICHAS 22 4OZ BRÓCOLI 2OZ FRUTA FRESCA DE TEMPORADA 1 EACH GOFRES DE ARCE (WW) 8OZ LECHE	1 EACH 23 4OZ HAMBURGUESA CLÁSICA CON QUESO TATER TOTS 1 EACH PLÁTANOS PAN DE HAMBURGUESA 1 EACH (INTEGRAL) LECHE 8OZ	4OZ POLLO A LA NARANJA 24 4OZ ZANAHORIAS 2OZ ARROZ INTEGRAL (WG) 1 EACH CLEMENTINAS 8OZ LECHE
12 EACH BOL DE POLLO FRITO (WW) 27 4OZ PURÉ DE PATATAS 1 EACH PLÁTANOS 8OZ LECHE	6OZ MACARRONES CON QUESO (WW) 28 4OZ GUISANTES AL VAPOR 2OZ MANZANAS EN RODAJAS 8OZ LECHE	4OZ POLLO A LA NARANJA 29 4OZ JUDÍAS VERDES 2OZ ARROZ INTEGRAL 2OZ FRUTA FRESCA DE TEMPORADA 8OZ LECHE	1 EACH PIZZA CASERA DE FOCACCIA CON PEPPERONI (WW) 30 4OZ PALITOS DE ZANAHORIA 1 EACH PLÁTANOS 8OZ LECHE	1 EACH POLLO A LA PARMESANA 1 4OZ ENSALADA DE TRES LEGUMBRES 1 EACH CLEMENTINAS PAN DE AJO (INTEGRAL) 1 EACH LECHE 8OZ

MENÚ SUJETO A CAMBIOS. ESTA INSTITUCIÓN OFRECE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES. MENÚ PREPARADO POR EL EQUIPO CULINARIO DE DONALD W. REYNOLDS Y DIRIGIDO POR FABIAN GUERRERO. EL BOYS AND GIRLS CLUB SE ESFUERZA POR REDUCIR SIGNIFICATIVAMENTE EL CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS EN CADA PLATO. *INDICA LOS PLATOS CASEROS.