

Marzo 2026

MENÚ DEL ALMUERZO HIGH DESERT MONTESSORI



MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
2OZ 4OZ FAJITAS DE POLLO 2 2OZ FRIJOLES REFritos 2OZ PLÁTANOS FRITOS (MAÍZ) 2OZ LECHE 8OZ	4OZ GALLETAS CON SALSA (DE TRIGO INTEGRAL) 3 4OZ JUDÍAS VERDES 2OZ MANZANAS EN RODAJAS 8OZ LECHE SALSA VEGETARIANA	2OZ SALCHICHAS PARA EL DESAYUNO 4 4OZ BRÓCOLI CON ADEREZO RANCH 2OZ FRUTA FRESCA DE TEMPORADA 2OZ TORTITAS INTEGRALES 8OZ LECHE	4OZ PIZZA FOCACCIA CON HAMBURGUESA Y QUESO (INTEGRAL) 5 4OZ ZANAHORIAS 2OZ PLÁTANOS 2OZ ARROZ FRITO (INTEGRAL) 8OZ LECHE PIZZA VEGETARIANA	2OZ POLLO A LA PARMESANA 6 4OZ PURÉ DE PATATAS 2OZ CLEMENTINAS 2OZ PAN DE AJO INTEGRAL 8OZ LECHE
2OZ GUMBO DE POLLO 9 4OZ BRÓCOLI 2OZ PLÁTANOS 2OZ ARROZ INTEGRAL 8OZ LECHE	4OZ TOSTADA DE CARNE MOLIDA (CON TORTILLA INTEGRAL) 10 4OZ FRIJOLES REFritos CON QUESO 2OZ MANZANAS EN RODAJAS 8OZ LECHE TOSTADA VEGETARIANA	2OZ 11 4OZ 2OZ POLLO A LA NARANJA 2OZ ZANAHORIAS ARROZ FRITO INTEGRAL FRUTA FRESCA DE TEMPORADA LECHE 8OZ	2OZ SLOPPY JOE 12 4OZ ENSALADA DE COL 2OZ PLÁTANOS 2OZ PAN INTEGRAL 2OZ LECHE 8OZ HAMBURGUESA VEGETARIANA	2OZ CERDO DESMENUZADO A LA BARBACOA 13 4OZ PAPAS GAJO 2OZ CLEMENTINAS 2OZ PAN DE MAÍZ CON LECHE 8OZ LECHE
4OZ SALCHICHAS DE MAÍZ WW 16 4OZ FRIJOLES AL HORNO 2OZ PLÁTANOS 8OZ LECHE LIBERACIÓN ANTICIPADA	4OZ PASTA MARINARA CON ALBÓNDIGAS (WW) 17 4OZ ENSALADA ITALIANA 2OZ MANZANAS EN RODAJAS 8OZ LECHE PASTA VEGETARIANA LIBERACIÓN ANTICIPADA	4OZ BURRITO DE FRIJOLES Y QUESO (INTEGRAL) 18 4OZ ENSALADA DE MAÍZ MEXICANA 2OZ FRUTA FRESCA DE TEMPORADA 8OZ LECHE LIBERACIÓN ANTICIPADA	4OZ PIZZA FOCACCIA DE POLLO A LA BARBACOA (WW) 19 4OZ ZANAHORIAS 2OZ PLÁTANOS 8OZ LECHE PIZZA VEGETARIANA LIBERACIÓN ANTICIPADA	4OZ NUGGETS DE POLLO 20 4OZ BRÓCOLI 2OZ CLEMENTINAS 8OZ LECHE... LIBERACIÓN ANTICIPADA
VACACIONES DE PRIMAVERA 23	VACACIONES DE PRIMAVERA 24	VACACIONES DE PRIMAVERA 25	VACACIONES DE PRIMAVERA 26	VACACIONES DE PRIMAVERA 27
VACACIONES DE PRIMAVERA 30	VACACIONES DE PRIMAVERA 31			

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 LOS ALIMENTOS PROCESADOS EN TODOS LOS PLATOS DEL MENÚ.