

MENÚ DE DESAYUNO



		<p>Miércoles 21</p> <p><u>Sándwich de jamón de pavo con queso (1 pieza)</u></p> <p><u>Acompañado de verduras (lechuga, tomate)</u></p> <p><u>Bebida: jugo de frutas chico</u></p>	<p>Jueves 22</p> <p><u>Enfrijoladas (2 piezas de tortilla de maíz bañadas en frijoles)</u></p> <p><u>Acompañadas de queso fresco</u></p> <p><u>Bebida: Jugo chico de frutas</u></p>	<p>Viernes 23</p> <p><u>Chilaquiles en salsa de tomate</u></p> <p><u>Acompañados con crema, queso fresco y frijoles</u></p> <p><u>Bebida: jugo de frutas chico</u></p>
<p>Lunes 26</p> <p><u>Huevo revuelto con jamón de pavo</u></p> <p><u>Guarnición: 2 tortillas de maíz y frijoles</u></p>	<p>Martes 27</p> <p><u>Hot cakes</u></p> <p><u>Acompañados de manzana rebanada</u></p> <p><u>Bebida: vaso de leche chico</u></p>	<p>Miércoles 28</p> <p><u>Molletes con frijoles (2 mitades)</u></p> <p><u>Acompañadas de queso gratinado y salsa mexicana sin chile (pico de gallo)</u></p> <p><u>Bebida: Jugo de frutas chico</u></p>	<p>Jueves 29</p> <p><u>Huevo con tortilla</u></p> <p><u>Guarnición: 2 tortillas de maíz y frijoles</u></p> <p><u>Bebida: jugo de frutas chico o leche</u></p>	<p>Viernes 30</p> <p><u>Burritos de machaca a la mexicana (2)</u></p> <p><u>Acompañados de frijoles</u></p> <p><u>Bebida: jugo de frutas</u></p>

- El costo del desayuno es de \$70 pesos por día.
- Además de los desayunos se sigue ofreciendo menú abierto con alimentos como quesadillas, sincronizadas, molletes, nachos y otros snacks.
- El pago de desayunos se deberá hacer con anticipación en recepción.
- También se puede dejar una especie de "saldo a favor" para que el alumno vaya consumiendo lo que desee del resto del menú, o bien enviar dinero con los alumnos.
- No será posible hacer pagos posteriores al consumo, evitenos la pena de negarle alimentos a los alumnos.

Menú elaborado por Licenciada en Nutrición Ana Lourdes Fernández.