



Minuta Almuerzos colegio British Royal School

Junio de 2025 - Alumnos



Compromiso con la alimentación saludable y equilibrada para nuestros estudiantes



Alumnos

COLEGIO BRITISH ROYAL SCHOOL
JUNIO 2025 - SEMANA 1

ITEM	LUNES 02	MARTES 03	MIERCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
SOPA O CREMA	Sopa de carne con caracolitos	Consomé de verduras y pollo	Crema de choclo	Sopa de pollo sémola	
ENSALADAS	Ens. Pepino Ens. Tomate cilantro Ens. Mix lechugas	Ens. Repollo morado choclo Ens. Lechuga Ens. Pepino zanahoria	Ens. Apio Ens. Betarraga sésamo Ens. Zanahoria Aceituna	Ens. Brócoli Ens. Tomate porotos verdes Ens. Mix lechugas	
PLATO DE FONDO	Pescado a la plancha Salsa bountoux	Charquicán de vacuno Pechuga de Pavo asado	Pollo en salsa atomatada Carne al jugo	Hamburguesa Suiza Lentejas Guisadas con huevo nevado	
ACOMPAÑAMIENTO	Spaguetti Verduras al gratín	Arroz Piamontesa Mostaccioli	Arroz Perla Espirales Pastelera de Choclo	Arroz Árabe Cuscús primavera	
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Pescado a la plancha con verduras al romero Tortilla de Acelga con spaguetti	Bowl Pavo Cruton Boloñesa vegetariana con Mostaccioli	Pollo al limón con cuscús primavera Seitán mongoliano con arroz perla	Tortilla de Zanahoria con arroz integral Hamburguesa de lentejas con cuscús	
POSTRE	Jalea sabor piña Helado Compota de manzana	Jalea de frambuesa Leche nevada Tutti frutti	Jalea bicolor Flan de chocolate Fruta natural	Jalea con fruta Bavaroise de naranja Fruta con yogurt	



Alumnos

COLEGIO BRITISH ROYAL SCHOOL
JUNIO 2025 - SEMANA 2

ITEM	LUNES 09	MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
SOPA O CREMA	Crema de tomate albahaca	Sopa de carne con sémola	Consomé de verduras y huevo	Sopa de pollo con caracolitos	
ENSALADAS	Ens. Lechuga Ens. Zanahoria Ens. Pepino	Ens. Choclo pimentón Ens. Apio Ens. Tomate cilantro	Ens. Repollo blanco Ens. Lechuga Tomate Cherry Ens. Betarraga sésamo	Ens. Tomate porotos verdes Ens. Apio Ens. Repollo morado	
PLATO DE FONDO	Cerdo asado Salsa Italiana	Pavo arvejado Porotos Guisados	Rebozado de pollo Lasaña boloñesa	Croquetas de atún Carbonada de Vacuno	
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz al ciboulette Corbatitas Cuscús al pesto	Arroz Árabe Papas al perejil	Arroz Piamontesa Acelgas a la crema	Arroz al olivo Quinoa tricolor	
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Bowl Cesar Salsa italiana de soya con corbatitas	Pavo a la plancha con quinoa tricolor Bocaditos de Coliflor con papas al perejil	Omelette choclo tomate Chapsui de tofu con arroz piamontesa	Tomate relleno con atún Estofado Vegetariano	
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	



Alumnos

COLEGIO BRITISH ROYAL SCHOOL
JUNIO 2025 - SEMANA 3

ITEM	LUNES 16	MARTES 17	MIERCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA O CREMA	Sopa de carne con verduras	Crema de verduras	Sopa de pollo sémola	Crema de choclo	
ENSALADAS	Ens. Repollo morado Ens. Pepino zanahoria Ens. Tomate ciboulette	Ens. Betarraga cilantro Ens. Lechuga ciboulette Ens. Brócoli	Ens. Zanahoria choclo Ens. Tomate cilantro Ens. Mix lechugas	Ens. Apio Ens. Betarraga sésamo Ens. Repollo blanco manzana	
PLATO DE FONDO	Pescado Napolitano Salteado de vacuno	Pollo asado Lomo Saltado	Garbanzos Guisados Guiso de Pavo	Albóndigas atomatadas Juliana de Pollo al jugo	
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz Zanahoria Espirales al orégano Quinoa primavera	Arroz Pilaf Cuscús a la mantequilla Papas doradas	Arroz perla Pure Florentino	Arroz exótico Spaguetti al ajillo Pastel de verduras	
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Pescado asado con quinoa primavera Strogonoff de tofu con arroz con zanahoria	Bowl Jamón Pavo Quiche vegetariano	Guiso de pavo con cuscús Tortilla de porotos verdes con arroz perla	Juliana de Pollo al jugo con pastel de verduras Albóndigas veganas con spaguetti al ajillo	
POSTRE	Jalea sabor limón Mousse de berries Fruta natural	Jalea sabor frambuesa Sémola con leche y mermelada de frutilla Tutti frutti	Jalea bicolor Helado Compota de manzana	Jalea con coco rallado Leche asada Fruta natural	



Alumnos

COLEGIO BRITISH ROYAL SCHOOL
JUNIO 2025 - SEMANA 4

ITEM	LUNES 23	MARTES 24	MIERCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
SOPA O CREMA	Sopa de carne con caracolitos	Consomé de verduras y pollo	Crema de tomate albahaca	Sopa de carne con arroz	
ENSALADAS	Ens. Tomate pesto albahaca Ens. Choclo pimentón Ens. Mix cuatro estaciones	Ens. Lechuga zanahoria ciboulette Ens. Brócoli Ens. Betarraga cilantro	Ens. Repollo morado Ens. Apio Ens. Pepino	Ens. Lechuga escarola Ens. Tomate cilantro Ens. Zanahoria Aceituna	
PLATO DE FONDO	Vacuno Guisado Varitas de merluza	Pastel de Papas Pollo al champiñón	Carne mongoliana Pavo a la naranja	Lentejas Guisadas Cerdo en salsa bbq	
ACOMPAÑAMIENTO	Arroz árabe Coditos al cilantro Bouquetiere de verduras	Arroz graneado Quinoa tricolor	Arroz Chaufán Puré florentino Chapsui de verduras	Arroz a la italiana Corbatitas al pesto	
HIPOCALÓRICO VEGETARIANO	Tomate relleno con atún Salsa de soya champiñón con coditos al cilantro	Wrap de pollo champiñón Pastel de papas vegetariano	Pavo a la naranja con chapsui de verduras Tofu teriyaki con arroz chaufán	Bowl Griego Hamburguesa de lentejas con corbatitas al pesto	
POSTRE	Jalea sabor manzana Flan de vainilla Compota de pera	Jalea con fruta Panna cotta Fruta natural	Jalea con yogurt Mousse de chocolate Macedonia	Jalea gitana Cremé de Nutella Manzana asada	

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

✉️ casinobritish@alerechile.cl

🌐 www.cruxfood.cl

📷 [cruxfood](#)

Compromiso con la alimentación saludable y equilibrada para nuestros estudiantes