


M/ 10




**Menú Junio
2021 – 2022**





Día	Menú	
Miércoles 01	Huevo al gusto y fresas con crema	
Jueves 02	Calabacitas rellenas de atún, fruta picada.	
Viernes 03	Pasta fría de aguacate, 1 barrita de amaranto.	


*Todos los días Agua natural simple o de sabor

Día	Menú	
Lunes 06	Nopal tricolor con queso panela y rodajas de jitomate.	
Martes 07	Ensalada con queso y/o salchicha acompañada de trocitos de uva.	
Miércoles 08	Taquitos dorados de pollo, piña picada.	
Jueves 09	Papaya y piña picada con queso cottage. 1 barrita de surimi.	
Viernes 10	-Festejo de cumpleaños a niños nacidos en Junio	

*Todos los días Agua natural simple o de sabor

Día	Menú	
Lunes 13	Sándwich de mermelada y uvas al gusto.	
Martes 14	Cereal al gusto con leche y fruta al gusto.	
Miércoles 15	Quesadillas de queso con espinaca, plátano.	
Jueves 16	Croquetitas de atún con queso, manzana picada con yogurt.	
Viernes 17	-Descarga administrativa (suspensión de clases)	

Día	Menú	
Lunes 20	Rollitos de Jamón o Pechuga Pavo con queso panela. Naranja en gajos.	
Martes 21	Milanesa de pollo pequeña con ensalada de zanahoria	
Miércoles 22	Cremita con queso y nopales.	
Jueves 23	Calabacitas rellenas de atún, fruta picada.	
Viernes 24	Suspensión de clases por CTE	

Día	Menú	
Lunes 27	Coditos hawaianos, gelatina.	
Martes 28	Quesadilla de queso Oaxaca con champiñones, fruta al gusto.	
Miércoles 29	Cereal gusto con leche y fruta al gusto.	
Jueves 30	Rollitos de Jamón o Pechuga Pavo con queso panela. Naranja en gajos.	

-En la medida de lo posible, porciones pequeñas.

-Si su hijo es ALERGICO a uno de los alimentos mencionados, lo puede sustituir por otro similar.

-Sugerencias de platillos balanceados para esta época de primavera.

**Atentamente
Dirección de Preescolar**