

MENÚS NUTRITIVOS E INNOVADORES

MARZO DE 2023



MENÚ DE REFRIGERIOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27 DE FEBRERO Taza de humus VE y pretzels Goldfish	28 Yogur de arándanos y peras cortadas en cubos	1 DE MARZO Cheerios VE y leche descremada o con 1 % de grasa	2 Palito de queso y pepinos en rodajas con aderezo ranchero	3 Bagel de trigo con queso crema y rodajas de manzana
6 Annie's Bunny Graham s VE y compota de manzana	7 Yogur de arándanos con granola de avena y miel	8 Palitos de queso y de apio con aderezo ranchero	9 REUNIONES DE PADRES Y MAESTROS NO HAY CLASES	10 DÍA DE DESARROLLO PROFESIONAL NO HAY CLASES
13 Surtido de Barras Nutrigrain y vaso de frutas mixtas	14 Goldfish de canela y peras cortadas en cubos	15 Cheerios VE y leche descremada o con 1 % de grasa	16 Galletas Graham con mantequilla de semillas de girasol VE	17 Yogur de arándanos con Annie's Bunny Grahams VE
20 Pepinos en rodajas con humus VE	21 Cereal Cinnamon Chex y leche descremada o con 1 % de grasa	22 Galletas Graham y peras cortadas en cubos	23 Rodajas de manzana con mantequilla de semillas de girasol VE	24 Zanahorias baby y palitos de queso
27 Annie's Bunny Graham s VE y compota de manzana	28 Yogur de arándanos con granola de avena y miel	29 Palitos de queso y de apio con aderezo ranchero	30 Pan plano al horno de leña y humus	31 Cereal Cinnamon Chex y leche descremada o con 1 % de grasa

Todas las opciones de refrigerios son vegetarianas (incluyen leche y huevos). Las opciones de refrigerios veganas se indican con la inscripción **VE**. Los productos de origen local se indican en **verde**. El menú está sujeto a cambios según la disponibilidad.