



Beetroot

SCHOOL RESTAURANT

GBCMC

MENÚ

DESAYUNO SALA CUNA
SEPTIEMBRE 2026



Mejor Colegio
Mosquera 2025 y 2026





Beetroot

SCHOOL RESTAURANT

GBCMC

Es un menú que permite tener la variedad de todos los grupos de alimentos cumpliendo con la frecuencia y porciones esperadas.

¿QUÉ DEBO CONOCER DE ESTE MENÚ?



Las preparaciones permiten experimentar los alimentos desde diferentes perspectivas como la culinaria y la nutricional.

LUNES 31



**CALDO CAMPESINO
SUAVE
PAN DE YUCA
PEQUEÑO
AVENA CON LECHE
PERA PICADA**

MARTES 01



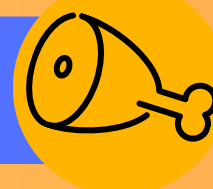
**TORTILLA DE HUEVO
CON QUESO
PANECILLO INTEGRAL
CHOCOLATE CON
LECHE
MANGO PICADO**

MIÉRCOLES 02



**PAPILLA DE AHUYAMA CON
POLLO
GALLETA DE AVENA
LECHE TIBIA
BANANO PICADO**

JUEVES 03



**HUEVO REVUELTO
MUFFIN DE VAINILLA
COLADA DE MAÍZ
MELÓN PICADO**

MENU DE 1 AÑO HASTA 3 AÑOS



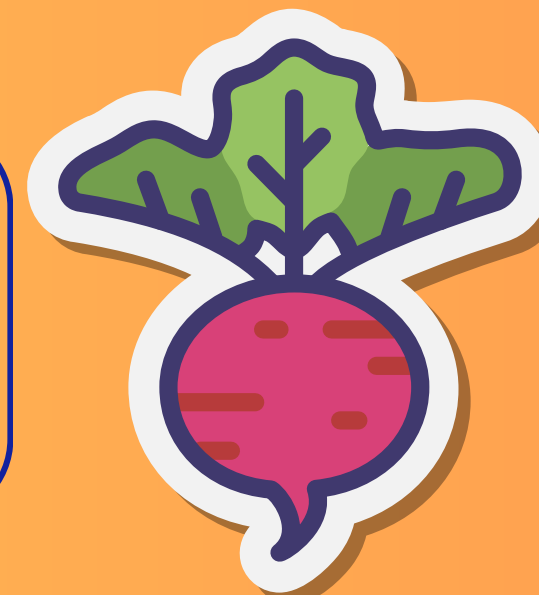
**ENCONTRARÁS
TEXTURAS Y CORTES
APROPIADOS DE LOS
ALIMENTOS PARA
NUESTROS JOVENES
SEGÚN GRUPO ETARIO**

MENÚ

VIERNES 04



**QUESO FRESCO
AREPITA DULCE
KUMIS
MANDARINA**



MENÚ

LUNES 07



**TORTILLA DE
AVENA Y QUESO
AREPITAS
INTEGRALES
AVENA CASERA
FRESAS Y BANANO**

MARTES 08

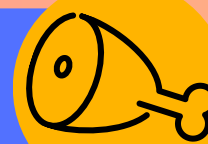
**HUEVOS REVUELTOS
CON ESPINACA
MINI PANCAKES DE
AVENA
COLADA DE AVENA
CASCOS DE
MANZANA**

MIÉRCOLES 09



**CREPE INTEGRAL DE POLLO Y
QUESO
TORTILLA DE MAIZ
JUGO NATURAL DE NARANJA
ARANDANOS**

JUEVES 10



**TORTILLA ESPAÑOLA CON
VEGETALES
PAN INTEGRAL ARTESANAL
COCOA BAJA EN AZUCAR
SANDIA**

MENU DE 1 AÑO HASTA 3 AÑOS



**ENCONTRARÁS
TEXTURAS Y CORTES
APROPIADOS DE LOS
ALIMENTOS PARA
NUESTROS JÓVENES
SEGÚN GRUPO ETARIO.**

VIERNES 11

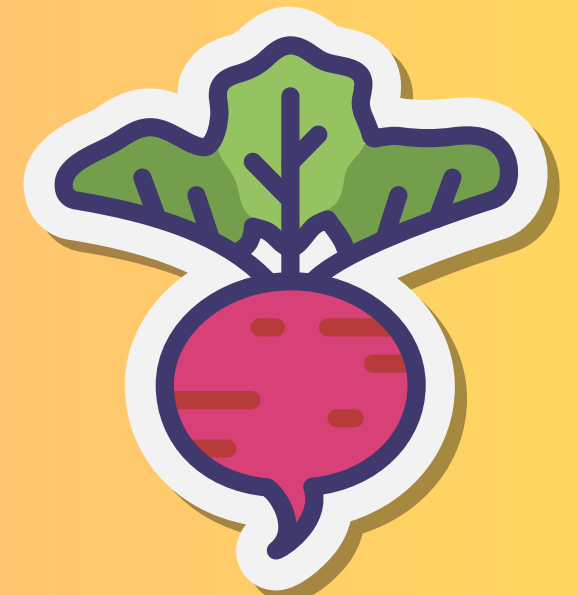


**WRAP INTEGRAL DE POLLO Y
MANZANA
GALLETAS DE AVENA
CASERAS
BATIDO DE BANANO
NARANJA**

¿SABÍAS QUE



**COMER SANO Y LLEVAR UNA ALIMENTACIÓN
EQUILIBRADA NO SOLO BENEFICIA TU SALUD
FÍSICA, SINO QUE TAMBIÉN TIENE UN
IMPACTO POSITIVO EN TU BIENESTAR
EMOCIONAL Y MENTAL.**



LUNES 14

**CALDO DE RES CON
PAPA /AREPITA
COCOA
CASCOS DE
NARANJA**

MARTES 15



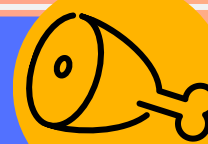
**WAFLES DE QUESO
CON ESPINACA
COLADA
ARÁNDANOS**

MIÉRCOLES 16



**ROLLITOS DE PAN CON
QUESO Y JULIANAS DE
POLLO
JUGO FRUTOS ROJOS
MANGO**

JUEVES 17



**HUEVOS RANCHEROS
AVENA
BANANO**

MENU DE 1 AÑO HASTA 3 AÑOS



ENCONTRARÁS
TEXTURAS Y CORTES
APROPIADOS DE LOS
ALIMENTOS PARA
NUESTROS JÓVENES
SEGÚN GRUPO ETARIO

VIERNES 18

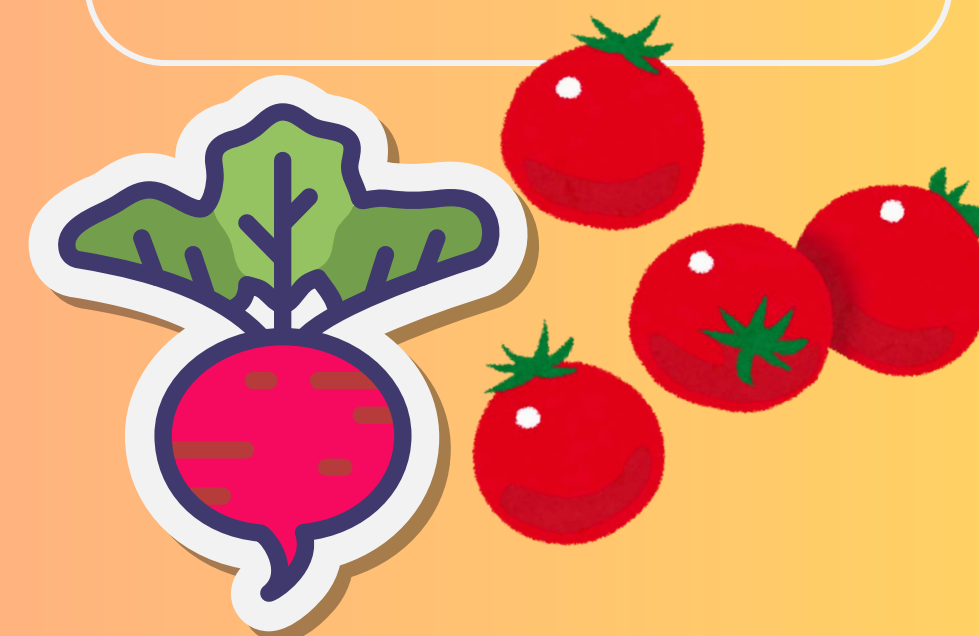


**SANDWICH SOL
SORBETE
CIRUELAS**

¿SABÍAS QUE



EL INTERIOR DE UN PEPINO SIEMPRE SE
MANTIENE A 20 GRADOS MENOS QUE LA
TEMPERATURA AMBIENTE QUE HAY EN EL
EXTERIOR, POR LO QUE SIEMPRE SE
MANTIENEN FRESCOS.



MENÚ

LUNES 21



**MUG KAKE DE
PLATANO CON
QUESO
JUGO DE FRESA
CASCOS DE
MANDARIDA**

MARTES 22



**HUEVOS
ATOMATADOS
PANECILLOS
CHOCOLATE
ARÁNDANOS**

MIÉRCOLES 23



**CREPS DE POLLO
AVENA
MANZANA**

JUEVES 24



**CALDO DE RES
AREPITA
JUGO DE NARANJA
BANANO**

VIERNES 25



**TENDER DE POLLO
PAPA CHIP
JUGO NATURAL
CIRUELAS**



MENU DE 1 AÑO HASTA 3 AÑOS



ENCONTRARÁS
TEXTURAS Y CORTES
APROPIADOS DE LOS
ALIMENTOS PARA
NUESTROS JÓVENES
SEGÚN EL GRUPO
ETARIO.



MENÚ

LUNES 28



**PAPILLA DE FRESA /
QUESO / PAN
TOSTADO
JUGO DE
MANDARINA**

MIÉRCOLES 30



**AREPAS DE CHOCLO
COCOA
SANDIA**

MARTES 29



**HUEVOS POCHADOS
TORTA DE
ZANAHORIA
MAIZENA
MANGO**

MENU DE 1 AÑO HASTA 3 AÑOS



**ENCONTRARÁS TEXTURAS
Y CORTES APROPIADOS
DE LOS ALIMENTOS PARA
NUESTROS JÓVENES
SEGÚN EL GRUPO ETARIO.**



THANK YOU

Anímate a ser parte de nuestra comunidad
del restaurante GBCMC

Correo:
restaurante@gimnasiomariecurie.edu.co
3136772572





RESTAURANTE ESCOLAR GBCMC



¿Qué pasa cuando debemos realizar un intercambio en el menú?

En nuestro Restaurante Escolar sabemos que pueden presentarse situaciones que requieran realizar ajustes en las preparaciones programadas.

Por eso, contamos con una **lista de alimentos para intercambios**, previamente establecida desde el área de **Nutrición**, que nos permite realizar modificaciones manteniendo los criterios nutricionales y las porciones correspondientes a cada etapa de desarrollo.



PROTEÍNAS

Podemos realizar intercambios entre diferentes opciones como pollo, carne, cerdo, pescado y preparaciones con leguminosas.



CEREALES Y TUBÉRCULOS

Contamos con diferentes alternativas de arroz, pasta, papa, plátano, yuca y otras preparaciones que aportan variedad al menú.



VERDURAS

Disponemos de diferentes combinaciones de verduras y ensaladas, tanto crudas como cocidas, buscando aportar variedad y micronutrientes.



FRUTAS Y JUGOS

Se contemplan diferentes alternativas de frutas y preparaciones de jugos para mantener la variedad de la oferta.



NUESTRO COMPROMISO

Cada intercambio busca garantizar que nuestros estudiantes continúen recibiendo una alimentación **segura, nutritiva, variada y adecuada** para su etapa de desarrollo.



Los intercambios y modificaciones del menú serán publicados oportunamente en la página web del colegio, en el apartado **Restaurante Escolar – Menú**.



Restaurante Escolar GBCMC

Alimentamos, cuidamos y acompañamos el bienestar de nuestros estudiantes.