Beetroot

SCHOOL RESTAURANT

GBCMC

MENÚ

DESAYUNO SALA CUNA
NOVIEMBRE 2026

GBCMC

Mejor Colegio

Mosquera 2025 y 2026





Beetroot

SCHOOL RESTAURANT

GBCMC

¿QUÉ DEBO CONOCER DE ESTE MENÚ?



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

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

MENÚ

Beetroot
SCHOOL RESTAURANT
GBCMC

MARTES 03

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

MIÉRCOLES 04

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

JUEVES 05

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

VIERNES 06

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





Beetroot
SCHOOL RESTAURANT
GBCMC

MENÚ

LUNES 09

QUESO FRESCO
AREPITA DULCE
KUMIS
MANDARINA

MARTES 10

TORTILLA INTEGRAL DE AVENA Y QUESO
COLADA DE FRESA
ARANDANOS Y BANANO

MIÉRCOLES 11

QUESO CAMPESINO
PAN DE LECHE
AVENA CON LECHE
PIÑA PICADA

JUEVES 12

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

VIERNES 13

CREPE DE MAÍZ CON POLLO Y QUESO
JUGO NATURAL DE NARANJA
FRESAS

INFORMACIÓN IMPORTANTE

EN LAS SALIDAS PEDAGÓGICAS SE OFRECERÁ UN MENÚ DIFERENTE, ESPECIALMENTE PREPARADO PARA ACOMPAÑAR A NUESTROS ESTUDIANTES DURANTE SU JORNADA DE LOS DÍAS 12 Y 13 DE NOVIEMBRE.

MENU DE 1 AÑO HASTA 3 AÑOS

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

THANK YOU

Beetroot
SCHOOL RESTAURANT
GBCMC



Anímate a ser parte de nuestra comunidad del restaurante GBCMC

Correo:
restaurante@gimnasiomariecurie.edu.co
3136772572

GBCMC
Mejor Colegio
Mosquera 2025 y 2026

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.