Beetroot

SCHOOL RESTAURANT

GBCMC

MENÚ

REFRIGERIO

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.

Beetroot
SCHOOL RESTAURANT
GBCMC

MENÚ

MARTES 03

AREPA BOYACENSE
CHOCOLATE CALIENTE
FRUTA DE MANO O PORCIÓN

MIÉRCOLES 04

EMPANADA HORNEADA DE POLLO
JUGO DE MARACUYÁ
FRUTA DE MANO O PORCIÓN

JUEVES 05

CALDO CAMPESINO CON AREPA
JUGO DE GUANÁBANA
FRUTA DE MANO O PORCIÓN

VIERNES 06

TORTA DE AHUYAMA
AVENA CON LECHE
FRUTA DE MANO O PORCIÓN

MENU DE O AÑOS HASTA 3 AÑOS

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



Beetroot
SCHOOL RESTAURANT
GBCMC

MENÚ

LUNES 09

PAN DE BONO CON QUESO
KUMIS
FRUTA DE MANO O PORCIÓN

MARTES 10

PASTEL DE JAMON Y QUESO
AVENA CUBANA
CIRUELAS

MIÉRCOLES 11

PANDEYUCA CON QUESO
YOGURT
PIÑA

JUEVES 12

WRAP DE POLLO CON MANZANA
JUGO DE MARACUYA
MANZANA ROYAL

VIERNES 13

CALDO DE RES / AREPITA
JUGO DE MORA
UVAS

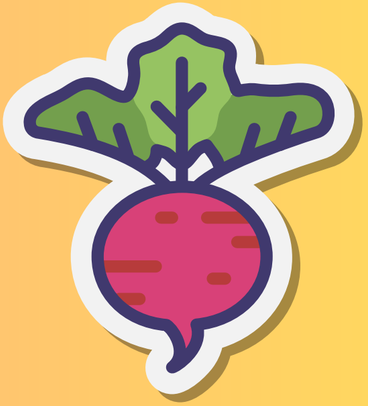
INFORMACIÓN IMPORTANTE

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 O AÑOS HASTA 3 AÑOS

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





THANK YOU

Anímate a ser parte de nuestra comunidad
del restaurante GBCMC



Correo:
restaurante@gimnasiomariecurie.edu.co
3115677252

Beetroot
SCHOOL RESTAURANT
GBCMC

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.