














Menú Colegio Lincoln

Junio 2026



PRIMERO TU BIENESTAR

Revisa los **alérgenos** alimentarios presentes en nuestras preparaciones, de acuerdo a su respectivo color:

- | | |
|--|--|
|  Crustáceos |  Lácteos |
|  Trigo |  Nueces |
|  Huevo |  Sulfitos |
|  Pescados |  Sésamo |
|  Maní |  Apio |
|  Soja | |

¡ INFÓRMATE ANTES DE CONSUMIR !

Información Importante para los Comensales

Nuestro servicio promueve el consumo de agua como bebida principal, fomentando hábitos de vida saludable. De manera complementaria, se encuentra disponible jugo sin azúcar añadida.




El menú incluye de forma opcional pan en porciones de 30 g y una sección de salsas y aderezos, destinada a complementar adecuadamente su alimentación diaria.











MENÚ DIARIO

LUNES 01

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consome de Pollo Casero con Semola 
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Tomate-Choclo - Pepino en Cubitos y Cilantro • Zanahoria












PLATOS DE FONDO

 <p>1 TRADICIONAL</p>	<p>Pasta con Salsa Boloñesa</p> 
 <p>2 TRADICIONAL</p>	<p>Chuleta de Cerdo con Salsa a la Mostaza y Perejil</p> 
 <p>3 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Omelette de Queso - Albahaca</p> 
 <p>4 VEGETARIANO</p>	<p>Lentejas a la Sureña</p> 

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Con Caldo de Pollo y Apio • Pasta con salsa de Tomate 	
 <p>POSTRES</p>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia • Fruta Natural 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flan • Queque marmoleado • Yogur 

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio







MENÚ DIARIO

MARTES 02

JUNIO 2026

 SOPA / CREMA	<ul style="list-style-type: none">• Consomé de Vacuno Casero con Fideos Caracolitos ● ● ● ●
 SALAD BAR	<ul style="list-style-type: none">• Lechuga• Betarraga con cebolla en cubitos y cilantro• Apio ●

PLATOS DE FONDO

 1 TRADICIONAL	Pure con Salchicha asada y Huevo frito ● ● ● ●
 2 TRADICIONAL	Carne a la Olla ●
 3 HIPOCALÓRICO	Ensalada Surtida con Cubos de Pollo Salteado ● ●
 4 VEGETARIANO	Porotos Granados con Mazamorra ●

 ACOMPAÑAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">• Arroz Blanco• Pure ●				
 POSTRES	<table><tr><td>Sin alérgenos</td><td>Con alérgenos</td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Compota Mixta• Fruta Natural</td><td><ul style="list-style-type: none">• Jalea con Yogur ●• Sémola con leche con salsa de caramelo ●• Queque de limón ● ● ●• Suspiro Limeño ● ●</td></tr></table>	Sin alérgenos	Con alérgenos	<ul style="list-style-type: none">• Compota Mixta• Fruta Natural	<ul style="list-style-type: none">• Jalea con Yogur ●• Sémola con leche con salsa de caramelo ●• Queque de limón ● ● ●• Suspiro Limeño ● ●
Sin alérgenos	Con alérgenos				
<ul style="list-style-type: none">• Compota Mixta• Fruta Natural	<ul style="list-style-type: none">• Jalea con Yogur ●• Sémola con leche con salsa de caramelo ●• Queque de limón ● ● ●• Suspiro Limeño ● ●				

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio







MENÚ DIARIO



MIÉRCOLES 03

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de Legumbres
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Repollo verde • Porotos con cebolla y cilantro











PLATOS DE FONDO

 <p>1 TRADICIONAL</p>	<p>Nuggets de pollo al horno</p>
 <p>2 TRADICIONAL</p>	<p>Albondigas con Salsa Italiana</p>
 <p>3 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Ensalada Griega</p>
 <p>4 VEGETARIANO</p>	<p>Hamburguesa de Quinoa y Garbanzos</p>

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Primavera • Pasta con salsa de Tomate • Verduras Salteadas 		
 <p>POSTRES</p>	<table border="0"> <tr> <td> <p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia </td> <td style="border-left: 1px dashed gray; padding-left: 10px;"> <p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan </td> </tr> </table>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan
<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan 		

☒ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:




 Crustáceos
  Trigo
  Huevo
  Pescados
  Maní
  Soja
  Lácteos
  Nueces
  Sulfitos
 Sésamo
  Apio











MENÚ DIARIO







JUEVES 04

JUNIO 2026

 SOPA / CREMA	<ul style="list-style-type: none">• Consome de Pollo Casero con Arroz 
 SALAD BAR	<ul style="list-style-type: none">• Lechuga• Ensalada chilena• Ensalada Brócoli -Coliflor y zanahoria en cubos pequeños












PLATOS DE FONDO

 1 TRADICIONAL	Cheeseburger	
 2 TRADICIONAL	Trutro de Pollo Asado a la Peruana	
 3 HIPOCALÓRICO	Ensalada Surtida con Rollitos de Jamón Rellenos con Pasta de Huevo	
 4 VEGETARIANO	Ñoquis de zapallo con salsa de berenjenas al Tuco	

 ACOMPAÑAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">• Arroz Chaufan• Papas Asadas 				
 POSTRES	<table><tr><td>Sin alérgenos</td><td>Con alérgenos</td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Jalea• Helado de Invierno• Macedonia</td><td><ul style="list-style-type: none">• Leche Asada• Mousse de Fruta• Cocadas</td></tr></table>	Sin alérgenos	Con alérgenos	<ul style="list-style-type: none">• Jalea• Helado de Invierno• Macedonia	<ul style="list-style-type: none">• Leche Asada• Mousse de Fruta• Cocadas 
Sin alérgenos	Con alérgenos				
<ul style="list-style-type: none">• Jalea• Helado de Invierno• Macedonia	<ul style="list-style-type: none">• Leche Asada• Mousse de Fruta• Cocadas 				

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio







MENÚ DIARIO

VIERNES 05

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consome de Vacuno Casero con Cabellos de Angel ●●●●
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Mix sabor casero • Pepino en rodajas

PLATOS DE FONDO

 <p>1 TRADICIONAL</p>	<p>Pantrucas ●●</p>
 <p>2 TRADICIONAL</p>	<p>Pescado Apanado ●●●●●</p>
 <p>3 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Rizzo con Champiñones y cebolla caramelizada ●●●</p>
 <p>4 VEGETARIANO</p>	<p>—</p>

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Integral • Pure Mixto ● 	
 <p>POSTRES</p>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Fruta Picada 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panqueque con manjar ●●● • Sopaipillas pasadas calientes ●●●●●

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:




- Crustáceos
- Trigo
- Huevo
- Pescados
- Maní
- Soja
- Lácteos
- Nueces
- Sulfitos
- Sésamo
- Apio








MENÚ DIARIO

LUNES 08

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consome de Pollo Casero con Semola 
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Tomate-Choclo - Pepino en Cubitos y Cilantro • Zanahoria












PLATOS DE FONDO

 <p>1 TRADICIONAL</p>	<p>Crocante de Pollo al Horno</p> 
 <p>2 TRADICIONAL</p>	<p>Strogonoff con Champiñones</p> 
 <p>3 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Tortilla de Acelga y Zanahoria</p> 
 <p>4 VEGETARIANO</p>	<p>Carbonada con Carne Vegetal</p> 

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Con Caldo de Pollo y Apio • Pasta con salsa de Tomate 	
 <p>POSTRES</p>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia • Fruta Natural 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flan • Queque marmoleado • Yogur 

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio







MENÚ DIARIO

MARTES 09

JUNIO 2026

 SOPA / CREMA	<ul style="list-style-type: none">• Consomé de Vacuno Casero con Fideos Caracolitos ● ● ● ●
 SALAD BAR	<ul style="list-style-type: none">• Lechuga• Betarraga con cebolla en cubitos y cilantro• Apio ●










PLATOS DE FONDO

 1 TRADICIONAL	Ragu de cerdo con salsa Tuco ● ●
 2 TRADICIONAL	Milanesa de Pollo ● ●
 3 HIPOCALÓRICO	Ensalada Toscana ● ●
 4 VEGETARIANO	Crema de garbanzo con crutones ● ●

 ACOMPÑAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">• Arroz Blanco• Pure ●								
 POSTRES	<table><tr><td>Sin alérgenos</td><td></td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Compota Mixta• Fruta Natural</td><td></td></tr><tr><td>Con alérgenos</td><td></td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Jalea con Yogur ●• Sémola con leche con salsa de caramelo ●• Queque de limón ● ● ●• Suspiro Limeño ● ●</td><td></td></tr></table>	Sin alérgenos		<ul style="list-style-type: none">• Compota Mixta• Fruta Natural		Con alérgenos		<ul style="list-style-type: none">• Jalea con Yogur ●• Sémola con leche con salsa de caramelo ●• Queque de limón ● ● ●• Suspiro Limeño ● ●	
Sin alérgenos									
<ul style="list-style-type: none">• Compota Mixta• Fruta Natural									
Con alérgenos									
<ul style="list-style-type: none">• Jalea con Yogur ●• Sémola con leche con salsa de caramelo ●• Queque de limón ● ● ●• Suspiro Limeño ● ●									

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio







MENÚ DIARIO



MIÉRCOLES 10

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de Legumbres
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Repollo verde • Porotos con cebolla y cilantro










PLATOS DE FONDO

 <p>1 TRADICIONAL</p>	<p>Fetuccini con Salsa Alfredo</p>
 <p>2 TRADICIONAL</p>	<p>Tomaticán de Carne con Papas Doradas</p>
 <p>3 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Ensalada Cesar de Pollo</p>
 <p>4 VEGETARIANO</p>	<p>Croqueta de Porotos Rojos con Ajo y Perejil</p>

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Primavera • Pasta con salsa de Tomate • Verduras Salteadas 		
 <p>POSTRES</p>	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="675 2242 1215 2538"> <p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia </td> <td data-bbox="1215 2242 1755 2538"> <p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan </td> </tr> </table>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan
<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Macedonia 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz con Leche • Cupcakes de carrot cake • Yogur • Chocoflan 		

☒ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:




 Crustáceos
  Trigo
  Huevo
  Pescados
  Maní
  Soja
  Lácteos
  Nueces
  Sulfitos
 Sésamo
  Apio











MENÚ DIARIO







JUEVES 11

JUNIO 2026

 SOPA / CREMA	<ul style="list-style-type: none">• Consome de Pollo Casero con Arroz 
 SALAD BAR	<ul style="list-style-type: none">• Lechuga• Ensalada chilena• Ensalada Brócoli -Coliflor y zanahoria en cubos pequeños












PLATOS DE FONDO

 1 TRADICIONAL	Pizza Queso y Tomate	
 2 TRADICIONAL	Pollo Mongoliano	
 3 HIPOCALÓRICO	Guiso de Zapallo Italiano con Papitas Fritas en Cubo	
 4 VEGETARIANO	Berenjenas Apanadas	

 ACOMPAÑAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">• Arroz Chaufan• Papas Asadas 				
 POSTRES	<table><tr><td>Sin alérgenos</td><td>Con alérgenos</td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Jalea• Helado de Invierno• Macedonia</td><td><ul style="list-style-type: none">• Leche Asada• Mousse de Fruta• Cocadas</td></tr></table>	Sin alérgenos	Con alérgenos	<ul style="list-style-type: none">• Jalea• Helado de Invierno• Macedonia	<ul style="list-style-type: none">• Leche Asada• Mousse de Fruta• Cocadas 
Sin alérgenos	Con alérgenos				
<ul style="list-style-type: none">• Jalea• Helado de Invierno• Macedonia	<ul style="list-style-type: none">• Leche Asada• Mousse de Fruta• Cocadas 				

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:



-  Crustáceos
-  Trigo
-  Huevo
-  Pescados
-  Maní
-  Soja
-  Lácteos
-  Nueces
-  Sulfitos
-  Sésamo
-  Apio







MENÚ DIARIO


VIERNES 12

JUNIO 2026

 <p>SOPA / CREMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consome de Vacuno Casero con Cabellos de Angel ●●●●
 <p>SALAD BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Mix sabor casero • Pepino en rodajas

PLATOS DE FONDO

 <p>1 TRADICIONAL</p>	<p>Tortilla Española ●●●</p>
 <p>2 TRADICIONAL</p>	<p>Bistec de Cerdo con Salsa al Ajillo acompañado de Papas Duquesas ●●●</p>
 <p>3 HIPOCALÓRICO</p>	<p>Ceviche de Champiñones</p>
 <p>4 VEGETARIANO</p>	<p>—</p>

 <p>ACOMPAÑAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Integral • Pure Mixto ● 	
 <p>POSTRES</p>	<p>Sin alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jalea • Fruta Picada 	<p>Con alérgenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panqueque con manjar ●●● • Sopaipillas pasadas calientes ●●●●

⊗ Los platos marcados con este símbolo no llevan acompañamiento.

Alérgenos:

- Crustáceos
- Trigo
- Huevo
- Pescados
- Maní
- Soja
- Lácteos
- Nueces
- Sulfitos
- Sésamo
- Apio



MENÚ DIARIO

LUNES 15

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

MARTES 16

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

MIÉRCOLES 17

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

JUEVES 18

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

VIERNES 19

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

LUNES 22

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

MARTES 23

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

MIÉRCOLES 24

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

JUEVES 25

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

VIERNES 26

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

LUNES 29

JUNIO 2026

SIN SERVICIO



MENÚ DIARIO

MARTES 30

JUNIO 2026

SIN SERVICIO

