

MENÚ Septiembre 2025 – Semana 1



<https://sabor-casero.cl>



SCAN ME

	LUNES - 01	MARTES - 02	MIÉRCOLES - 03	JUEVES - 04	VIERNES - 05
SOPA / CREMA	Consomé de pollo Casero.	Consomé de vacuno.	Crema de Verduras.	Consomé de vacuno.	Consomé de pollo.
SALAD BAR	Tomate- Pepino en cubitos y Choclo. Lechuga - Espinaca. Zanahoria.	Repollito y bruselas. Lechuga - Espinaca y Zanahoria. Betarraga con cebolla.	Lechuga Escarola. Porotos con cebolla morada. Repollo verde- Repollo Morado.	Lechuga. Cous- Cous Sabor Casero. Chilena.	Mix Lechuga, espinaca, zanahoria . Mix Sabor Casero. Pepino en rodajas.
SALSAS	Salsa Verde - Aceite - Pebre ají en salsa - Vinagre - Limón - Cebolla escabeche	Vinagre - Limón - Pickle - Ají de oro, cebolla, tomate y cilantro - Salsa de ajo - Aceite	Vinagre - Cebolla escabeche - Pebre con ají en salsa - Salsa Peruana - Limón - Aceite.	Vinagre - Limón - Pebre con ají de oro - Salsa Verde - Pickle - Aceite	Vinagre - Limón - Salsa Verde - Cebolla escabeche - Ají de oro, cebolla, ajo, tomate y cilantro con Aliños - Aceite
PLATO DE FONDO	1.Lentejas Nevadas 2.Spaguettis con salsa italiana	1.Nuggets de pollo al horno 2.Chuleta al ajillo	1.Papa rellena 2.Alitas de pollo con salsa barbaoca	1.Chaparrita 2.Macarrones con salsa de carne y cebollin	1.Cerdo a la crema con salsa a la mostaza y cilantro 2.Cazuela de pollo
ACOMPAÑAMIENTOS	Arroz. Espirales.	Arroz. Puré. Guiso de zapallo italiano.	Arroz Primavera. Spaguettis. Verduras Salteadas.	Arroz. Papitas asadas.	1.Arroz con omelette . 2.Puré mixto.
HIPOCALÓRICO	3.Omelette de Queso	3.Ensalada Griega	3.Ensalada surtida con roll de atun, queso crema y sesamo.	3.Ensalada cesar	
VEGETARIANO	4.Tortilla de Acelga y Zanahoria	4.Curry de garbanzos con arroz basmati	4.Crema de zapallo asado y verduras, acompañado de crutones.	4.Mix de Quinoa con choclo, cebollín, tomates en cubitos, cilantro fresco y champiñones salteados	3.Pastel de choclo vegetariano
POSTRES	Jalea - Flan - Macedonia - Fruta natural - Yogurt	Compota Mixta - Jalea - Queque - Colegial - Macedonia - Sémola - Fruta natural	Muffin- Jalea - Arroz con Leche - Macedonia - Suspiro limeño - Fruta natural	Jalea - Leche asada - Kuchen de durazno con yogur natural - Mousse de fruta - Tuti fruti	Panqueques con Manjar - Jalea - Fruta picada



PRIMERO TU BIENESTAR



Revisa los alérgenos presentes en nuestras líneas de producción



INFÓRMATE ANTES DE CONSUMIR

Nota: Incluye Pan amasado (30 gr) , Jugo (sin azúcar) o Agua.

MENÚ Septiembre 2025 – Semana 2



<https://sabor-casero.cl>



SCAN ME

	LUNES - 08	MARTES - 09	MIÉRCOLES - 10	JUEVES - 11	VIERNES - 12
SOPA / CREMA	Consomé de pollo Casero.	Consomé de vacuno.	Crema de Verduras.	Consomé de vacuno.	Consomé de pollo.
SALAD BAR	Tomate- Pepino en cubitos y Choclo. Lechuga - Espinaca. Zanahoria.	Repollito y bruselas. Lechuga - Espinaca y Zanahoria. Betarraga con cebolla.	Lechuga Escarola. Porotos con cebolla morada. Repollo verde- Repollo Morado.	Lechuga. Cous- Cous Sabor Casero. Chilena.	Mix Lechuga, espinaca, zanahoria . Mix Sabor Casero. Pepino en rodajas.
SALSAS	Salsa Verde - Aceite - Pebre ají en salsa - Vinagre - Limón - Cebolla escabeche	Vinagre - Limón - Pickle - Ají de oro, cebolla, tomate y cilantro - Salsa de ajo - Aceite	Vinagre - Cebolla escabeche - Pebre con ají en salsa - Salsa Peruana - Limón - Aceite.	Vinagre - Limón - Pebre con ají de oro - Salsa Verde - Pickle - Aceite	Vinagre - Limón - Salsa Verde - Cebolla escabeche - Ají de oro, cebolla, ajo, tomate y cilantro con Aliños - Aceite
PLATO DE FONDO	1.Hamburguesa de pollo Napolitana. 2.Strogonoff con arroz arabe.	1.Charquican de verduras con huevo frito. 2.Lasaña Boloñesa- Salsa Blanca.	1.Shawarma mixto. 2.Cerdo a la cacerola con mix de vegetales salt.	1.Pizza Napolitana. 2.Carne mechada con salsa.	1.Crema de lentejas Pancho Villa, Churrasco, huevo y cebolla frita. 2.Puré mixto de papa y zapallo acompañado con cerdo a la Chilena.
ACOMPAÑAMIENTOS	1.Arroz. 2.Espirales.	1.Arroz. 2.Puré. 3.Guiso de zapallo italiano.	1.Arroz Primavera. 2.Spaguettis. 3.Verduras Salteadas.	1.Arroz. 2.Papitas asadas.	1.Arroz con omelette . 2.Puré mixto.
HIPOCALÓRICO	3.Pescado apanado	3.Ensalada Toscana	3.Ensalada Caprese	3.Guiso de acelga con carne y papas doradas	
VEGETARIANO	4.Brochetas de verduras	4.Budin tricolor de coliflor, brocoli y uno de zanahoria	4.Ñoquis de zapallo asado con salsa pesto.	4.Porotos a la Sureña	3.Quiche de verduras, choclo, champiñones, tomate, crema, albahaca y queso
POSTRES	Jalea - Flan - Macedonia - Fruta natural - Yogurt	Compota Mixta - Jalea - Queque - Colegial - Macedonia - Sémola - Fruta natural	Muffin- Jalea - Arroz con Leche - Macedonia - Suspiro limeño - Fruta natural	Jalea - Leche asada - Kuchen de durazno con yogur natural - Mousse de fruta - Tuti fruti	Panqueques con Manjar - Jalea - Fruta picada



PRIMERO TU BIENESTAR



Revisa los alérgenos presentes en nuestras líneas de producción



INFÓRMATE ANTES DE CONSUMIR

Nota: Incluye Pan amasado (30 gr) , Jugo (sin azúcar) o Agua.

MENÚ Septiembre 2025 – Semana 3



<https://sabor-casero.cl>



SCAN ME

	LUNES - 15	MARTES - 16	MIÉRCOLES - 17	JUEVES - 18	VIERNES - 19
SOPA / CREMA					
SALAD BAR					
SALSAS					
PLATO DE FONDO					
ACOMPAÑAMIENTOS					
HIPOCALÓRICO					
VEGETARIANO					
POSTRES					



PRIMERO TU BIENESTAR



Revisa los alérgenos presentes en nuestras líneas de producción

- PESCADO
- LECHE
- HUEVOS
- GLÚTEN
- MARISCOS
- MANÍ
- SOYA
- FRUTOS SECOS

INFÓRMATE ANTES DE CONSUMIR

Nota: Incluye Pan amasado (30 gr) , Jugo (sin azúcar) o Agua.

MENÚ Septiembre 2025 – Semana 4



<https://sabor-casero.cl>



SCAN ME

	LUNES - 22	MARTES - 23	MIÉRCOLES - 24	JUEVES - 25	VIERNES - 26
SOPA / CREMA	Consomé de pollo Casero.	Consomé de vacuno.	Crema de Verduras.	Consomé de vacuno.	Consomé de pollo.
SALAD BAR	Tomate- Pepino en cubitos y Choclo. Lechuga - Espinaca. Zanahoria.	Repollito y bruselas. Lechuga - Espinaca y Zanahoria. Betarraga con cebolla.	Lechuga Escarola. Porotos con cebolla morada. Repollo verde- Repollo Morado.	Lechuga. Cous- Cous Sabor Casero. Chilena.	Mix Lechuga, espinaca, zanahoria . Mix Sabor Casero. Pepino en rodajas.
SALSAS	Salsa Verde - Aceite - Pebre aji en salsa - Vinagre - Limón - Cebolla escabeche	Vinagre - Limón - Pickle - Aji de oro, cebolla, tomate y cilantro - Salsa de ajo - Aceite	Vinagre - Cebolla escabeche - Pebre con aji en salsa - Salsa Peruana - Limón - Aceite.	Vinagre - Limón - Pebre con aji de oro - Salsa Verde - Pickle - Aceite	Vinagre - Limón - Salsa Verde - Cebolla escabeche - Aji de oro, cebolla, ajo, tomate y cilantro con Aliños - Aceite
PLATO DE FONDO	1.Croqueta de pollo al horno 2.Lomo de cerdo a la crema y mostaza	1.Dos huevos fritos con puré 2.Goulash de carne	1.Fetuccini con salsa alfredo 2.Milanesa de pollo al horno	1.Empanada de Queso 2.Pastel de papas	1.Callitos a la jardinera 2.Gratin de papas con carne
ACOMPAÑAMIENTOS	Arroz. Espirales.	Arroz. Puré. Guiso de zapallo italiano.	Arroz Primavera. Spaguettis. 3.Verduras Salteadas.	Arroz. Papitas asadas.	Arroz con omelette . Puré mixto.
HIPOCALÓRICO	3.Fritos de pescado	3.Tomate relleno con ave pimentón en base de lechuga	3.Causa de camarones y Jibia	3.Ensalada surtida con cubos de pollo salteado, salsa al cilantro y mostaza	
VEGETARIANO	4.Wok de verduras salteadas	4.Garbanzos a la Sureña	4.Pimenton relleno con verduras y arroz integral	4.Guiso de porotos negros acompañados de papitas al romero	4.Tortilla de Zanahoria y medio huevo duro
POSTRES	Jalea - Flan - Macedonia - Fruta natural - Yogurt	Compota Mixta - Jalea - Queque - Colegial - Macedonia - Sémola - Fruta natural	Muffin- Jalea - Arroz con Leche - Macedonia - Suspiro limeño - Fruta natural	Jalea - Leche asada - Kuchen de durazno con yogur natural - Mousse de fruta - Tuti fruti	Panqueques con Manjar - Jalea - Fruta picada



PRIMERO TU BIENESTAR



Revisa los alérgenos presentes en nuestras líneas de producción



INFÓRMATE ANTES DE CONSUMIR

Nota: Incluye Pan amasado (30 gr) , Jugo (sin azúcar) o Agua.

MENÚ Septiembre 2025 – Semana 5



<https://sabor-casero.cl>



SCAN ME

	LUNES - 29	MARTES -30			
SOPA / CREMA	Consomé de pollo Casero.	Consomé de vacuno.			
SALAD BAR	Tomate- Pepino en cubitos y Chocho. Lechuga - Espinaca. Zanahoria.	Repollito y bruselas. Lechuga - Espinaca y Zanahoria. Betarraga con cebolla.			
SALSAS	Salsa Verde - Aceite - Pebre aji en salsa - Vinagre - Limón - Cebolla escabeche	Vinagre - Limón - Pickle - Aji de oro, cebolla, tomate y cilantro - Salsa de ajo - Aceite			
PLATO DE FONDO	1. Carbonada con carne picada 2. Pechuga de pollo con salsa tuco	1. Burrito de carne mechada, vegetales, arroz verde, chocho y salsa de pepino 2. Hamburguesa casera con salsa al ajillo			
ACOMPANIAMIENTOS	1. Arroz. 2. Espirales.	1. Arroz. 2. Puré. 3. Guiso de zapallo italiano.			
HIPOCALÓRICO	3. Omelette de Queso- albahaca	3. Ceviche de champiñones			
VEGETARIANO	4. Chupe de Alcachofa	4. Pascualina de acelga y huevo duro			
POSTRES	Jalea - Flan - Macedonia - Fruta natural - Yogurt	Compota Mixta - Jalea - Queque - Colegial - Macedonia - Sémola - Fruta natural			



PRIMERO TU BIENESTAR



Revisa los alérgenos presentes en nuestras líneas de producción



INFÓRMATE ANTES DE CONSUMIR

Nota: Incluye Pan amasado (30 gr) , Jugo (sin azúcar) o Agua.