




MENU DEL 31 DE MARZO AL 4 DE ABRIL DE 2025

<p style="text-align: center;">LUNES</p> <p style="text-align: center;">Sopa de fideo Arroz / Ensalada PASTEL DE CARNE CHULETAS AHUMADAS CON CHILE PASILLA</p>
<p style="text-align: center;">MARTES</p> <p style="text-align: center;">Consomé de verduras de res Arroz rojo / Frijol CALDO DE RES TIRAS DE POLLO CON SALSA BUFALO</p>
<p style="text-align: center;">MIERCOLES</p> <p style="text-align: center;">Sopa de lentejas Arroz blanco / Ensalada TROZOS DE PECHUGA EN CREMA DE CHIPOTLE ENFRIJOLADAS DE POLLO CON CHORIZO ARRIBA</p>
<p style="text-align: center;">JUEVES</p> <p style="text-align: center;">Crema de verduras Arroz blanco / Frijoles BISTEC CON PAPAS EN SALSA DE JITIOMATE Y CHILE VERDE SOUFLE DE POLLO</p>
<p style="text-align: center;">VIERNES</p> <p style="text-align: center;">Caldo tlalpeño Arroz Verde / Ensalada CROQUETAS DE ATUN CEVICHE DE PESCADO LASAÑA VEGETARIANA DE ESPINACA Y REQUESON</p>



Comedores industriales • Cafeterías • Banquetes
• Buffet italiano • Taquizas • Coffe break

AV. VALLARTA 6503 INT J 28
COL. CIUDAD GRANJA 45010 ZAP. JAL.

3110-1809 / 3673-5858

COCINACRISTY.COM