



## MENU DEL 18 AL 22 DE AGOSTO DE 2025

<p style="text-align: center;"><u>LUNES</u></p> <p style="text-align: center;">Sopa de lentejas Arroz / Frijol / Ensalada <b>FILETES DE PECHUGA EN SALSA CREMOSA CON RAJAS, ELOTE Y ZANAHORIA</b> <b>BARBACOA</b></p>
<p style="text-align: center;"><u>MARTES</u></p> <p style="text-align: center;">Consomé de verduras con pollo Arroz blanco y frijoles <b>BISTEC EN SALSA DE CHILE PASILLA CON PAPAS</b> <b>MILANESA DE POLLO EMPANIZADA</b></p>
<p style="text-align: center;"><u>MIERCOLES</u></p> <p style="text-align: center;">Sopa de pasta Espagueti / Frijol <b>LASAÑA TRADICIONAL</b> <b>PESCADO EMPANIZADO</b></p>
<p style="text-align: center;"><u>JUEVES</u></p> <p style="text-align: center;">Consomé de res Arroz rojo/ frijol <b>CALDO DE RES</b> <b>HUARACHE DE ASADA</b></p>
<p style="text-align: center;"><u>VIERNES</u></p> <p style="text-align: center;">Crema de verduras Arroz / Frijol / papas adobadas <b>CHULETA AHUMADA</b> <b>(4) ENCHILADAS ROJAS DE POLLO</b></p>



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

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

**3110-1809 / 3673-5858**

**COCINACRISTY.COM**