



El servicio de restaurante del Gimnasio del Norte hace parte también del Sistema de Gestión de Calidad Institucional y se encuentra certificado en la norma ISO 9001:2008.

Nuestro menú cumple con las exigencias de una dieta balanceada para estudiantes, profesores y personal administrativo.

El Restaurante está en capacidad de responder a requerimientos especiales de alimentación para personas que tengan restricciones por temas de salud, convicción, cultura y religión, entre otros.

Este menú puede presentar modificaciones menores sujetas a capacidad de distribución por parte de los proveedores.

MENÚ DE ALMUERZO JUNIO 2017									
DÍA	SOPA	PROTEÍNA		CEREAL		ENERGÉTICO	ENSALADA		POSTRE
		OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	OPCIÓN 1	OPCIÓN 2		OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	
JUEVES 1		SUSHI- EMPANADITAS	PECHUGA A LA PLANCHA	PERLA	CAMARONES	ROLLOS CHINOS	CHOP-SUEY	BARRA	BOCADILLO CON QUESO
VIERNES 2	BANDEJA PAISA	FRÍJOLES	LOMO MOLIDO- TOCINO- HUEVO- CHORIZO	PERLA		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	BARRA	AGUACATE	DULCE
LUNES 5		BISTEC A CABALLO	PIERNA PERNIL AL HORNO	PERLA	MAIZ	PAPA RIZADA	BARRA	ITALIANA	ESPONJADO
MARTES 6	LENTEJAS	SOBREBARRIGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA	PERLA	ESPINACAS	CRIOILLITAS FRITAS	BARRA	AMERICANA	GALLETICAS
MIÉRCOLES 7	CREMA DE BROCOLI	TRUCHA EN SALSA MARINERA	LOMO DE RES A LA PLANCHA	PERLA	FIDEOS	MONEDITAS DE PLÁTANO	BARRA	AGUACATE	DULCE
JUEVES 8		PECHUGA APANADA	FILET MIGNON EN SALSA DE CARNE	PERLA	PIMENTON	PATACONES MADUROS	BARRA	MOSKOVITA	GELATINA CON LECHE CONDENSADA
VIERNES 9	FESTIVAL MEXICANO	SOBREBARRIGA DESMECHADA	POLLO DESMECHADO	PERLA	MEXICANO	TORTILLAS- NACHOS- FRIJOL REFRITO	BARRA	GUACAMOLE- PICO DE GALLO	DULCE
LUNES 12	AJIACO	POLLO DESMECHADO	LOMO RES A LA PLANCHA	PERLA		CÁSCOS DE PAPA	BARRA	AGUACATE	DULCE
MARTES 13		ARROZ CON POLLO	PERROS CALIENTES	POLLO		PAPA FRANCESA	BARRA	AIDA	HELADO
MIÉRCOLES 14	CREMA DE ESPINACA	BROCHETAS DE POLLO	FILETE DE MERO EN SALSA TÁRTARA	PERLA	MANÍ	PURE DE PAPA GRATINADO	BARRA	WALDORF	DULCE