

SEPTIEMBRE

DESAYUNO

Los estudiantes pueden elegir un plato principal frío o caliente. Todas las opciones del día incluyen fruta y leche.

Plato principal de comida fría

Cereales variados, granola casera, sándwich de mantequilla de girasol y mermelada

Plato principal de comida caliente

Burrito de desayuno con sándwich de huevo y queso, artículo especial rotativo



Plato principal del día

Ofrecemos diariamente comidas caseras. Siempre hay arroz disponible como alternativa a los cereales.



Kit Power Deli

Pavo en rodajas, palito de queso, huevo, fruta y un panecillo tibio de Little Red Hen Bakery



Zalamero

Deliciosos batidos de frutas y verduras hechos con yogur. Servidos con patatas fritas o galletas.



Ensalada Cesar

Verduras frescas con pollo, crutones y aderezo César casero.

ALMUERZO

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Día	2	3	4	5
Día laboral No hay escuela	2 ALMUERZO Taco de carne y frijoles de 3 Sisters Farm con salsa, lechuga y crema agria	3 ALMUERZO Tiras de pollo con patatas asadas y brócoli	4 ALMUERZO Pollo Alfredo sobre pasta con judías verdes de la granja escolar	5 ALMUERZO Sopa de tomate y queso a la parrilla
8 ALMUERZO Sándwich de cerdo desmenuzado a la barbacoa con Pickles de la granja escolar	9 ALMUERZO Nachos de pollo y frijoles con salsa, lechuga y crema agria	10 ALMUERZO Sopa de pollo y arroz con pretzel caliente y palito de queso	11 ALMUERZO Salsa boloñesa de carne de res de 3 Sisters Farm sobre pasta	12 ALMUERZO Pizza de queso o pepperoni
15 ALMUERZO Sándwich de pavo tostado con pesto y queso	16 ALMUERZO Taco de carne y frijoles de la Granja 3 Hermanas con salsa, lechuga y crema agria.	17 ALMUERZO Hamburguesa con croquetas de boniato y ensalada de col cremosa	18 ALMUERZO Pasta con marinara y mozzarella	19 ALMUERZO Yakisoba de pollo y verduras
22 ALMUERZO Gyro de pollo en pan plano con Salsa de pepino tzatziki (aparte)	23 ALMUERZO Quesadilla de cerdo y frijoles con salsa, lechuga y crema agria	24 ALMUERZO Sopa Zuppa Toscana con pan de ajo y palito de queso	25 ALMUERZO Macarrones con queso y yogur de coliflor	26 ALMUERZO Pizza de queso o pepperoni
29 ALMUERZO Sopa de tomate y queso a la parrilla	30 ALMUERZO Nachos de carne y frijoles con salsa, lechuga y crema agria	Precios de comidas para escuelas secundarias y preparatorias 2025-2026 Desayuno para estudiantes: \$2.25 Segundo plato principal para estudiantes: \$3.00 Almuerzo para estudiantes: \$3.85 Desayuno para personal/invitados: \$2.25 Leche: \$0.50 Almuerzo para personal/invitados: \$6.00 Artículos a la carta: según precio		



Granja escolar Crecido



Cultivados localmente o Producido



Novia Sin gluten Opción



Vegetariano Opción



El fregadero de la cocina

UN POCO DE TODO DEL PROGRAMA ALIMENTOS CONECTADOS



EN LA GRANJA DE LA ESCUELA

Arwen Norman, gerente de la granja escolar

¡Estamos anticipando cosechas abundantes este otoño! Nuestro equipo agrícola pasó el verano cuidando los cultivos y recibiendo a estudiantes de diversas organizaciones locales, incluyendo los campamentos de verano de Coupeville Farm to School. Nos emociona dar la bienvenida de nuevo a nuestros estudiantes con muchas verduras como tomates cherry y pepinos, ¡y las palomitas de maíz se ven geniales para el refrigerio de otoño!



Solicitud de elegibilidad para nutrición infantil y beneficios educativos 2025-2026

¡No olvide completar la solicitud para comidas gratuitas o a precio reducido! Las solicitudes aprobadas ayudan a que la Escuela Primaria Coupeville siga siendo elegible para recibir comidas gratuitas para todos los estudiantes, financian otros programas y...

Puede eximir de otras tasas a su familia. Las solicitudes deben renovarse anualmente.

Cómo aplicar:

Solicitudes impresas: Disponibles en la oficina de su escuela

Imprime el tuyo:

www.coupeville.k12.wa.us/departamentos/servicio-de-alimentos

Completar en línea: Acceso familiar a Qmlativ en "Solicitudes de servicios de alimentación en línea"

Programa de Alimentos Conectados

Oficina: 360-678-2452

Laura Luginbill, Directora de Servicios de Alimentos
lluginbill@coupeville.k12.wa.us

Andreas Wurzrainer, chef/supervisor de producción
awurzrainer@coupeville.k12.wa.us

  [@connectedfoodprogram1](https://www.coupeville.k12.wa.us/departamentos/food-service)
www.coupeville.k12.wa.us/departamentos/food-service www.schoolcafe.com/coupevillesd

Desde la cocina

¡Bienvenidos de nuevo, familias! A todas las familias que regresan y a las que nos acompañan por primera vez, ¡les damos la bienvenida! Estamos muy emocionados de volver a servirles y hemos extrañado mucho ver sus caras durante el verano.

El año pasado, lanzamos un programa de desayuno en el campus de secundaria y nos complace ofrecerlo de nuevo en ambos campus.

Esperamos que aprovechen esta gran oportunidad para ayudar a los estudiantes a empezar el día con buen pie.

También tenemos novedades interesantes sobre el programa que compartir. A partir de este año escolar, Laura Luginbill, nuestra subdirectora de toda la vida, asumirá el cargo de directora de servicios de alimentación. Laura ha estado conmigo desde que iniciamos este programa hace seis años, y su liderazgo, dedicación y visión han sido fundamentales para su crecimiento. Es la persona ideal para guiar a nuestro equipo hacia el futuro.

En mi caso, asumiré un nuevo puesto como Chef/Supervisor de Producción. Este cambio me permitirá concentrarme más en mejorar nuestros procedimientos de cocina y crear sistemas aún más sólidos para apoyar a nuestro personal y estudiantes. Juntos, creemos que esta nueva estructura construirá un modelo sostenible que garantizará el éxito de nuestro programa en los años venideros.

¡Estamos entusiasmados por lo que está por venir y no podemos esperar a darles la bienvenida a todos nuevamente el 2 de septiembre!

Con gratitud, Andreas Wurzrainer

It's more than a meal application.

Filling out the School Meal Application may help provide:



This organization is an equal opportunity employer.

COSECHA DEL MES

Pepinos

