

Desayuno en la cocina del centro

Febrero de 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato principal Brotos de tostadas francesas WG	Plato principal Recién horneado Escones WG	Plato principal Bagel de salchicha de ternera y queso	Plato principal Sándwich de desayuno en pan Jenny Lee	Plato principal Una variedad de yogures y cereales
Plato principal Gofres holandeses WG	Plato principal Recién horneado Donuts WG	Plato principal Pastel de remolino de manzana	Plato principal Taco de desayuno con pollo, papas y queso	Plato principal con huevos revueltos y salchicha de pavo
Plato principal Gemas de desayuno WG	Plato principal Palito de panqueque de salchicha y carne de res	Plato principal Pizza de desayuno con salchicha de carne de res	Plato principal Chanclas de pollo con cruasán	Plato principal Tostada Texas con canela y manzana
Plato principal Brotos de tostadas francesas WG	Plato principal Recién horneado Escones WG	Plato principal Bagel de salchicha de ternera y queso	Plato principal Sándwich de desayuno en pan Jenny Lee	Plato principal Una variedad de yogures y cereales



Opciones

Las opciones de frutas para el desayuno y el almuerzo son de temporada y pueden incluir:

Fruta entera fresca: Manzanas, naranjas, peras, mandarinas, plátanos, ensaladas de frutas, frutas de piedra

Copas de frutas en dados: Peras, duraznos, mangos, naranjas mandarinas, piña, duraznos con canela, manzanas con canela en cubos, fruta tropical mixta, peras tropicales

Fruta seca: Pasas, pasas, fruta mixta

Salsa de manzana: Sabores simples v afrutados



Acompañamientos

Mini Muffin Loaf

Cheerios de manzana y pan bagels WG

Granola de de la suerte de

Copas de Grahams dorados

Waffle de tostada con canela y frunces

Copa de pan Barra de desayuno



Opciones vegetarianas disponibles todos los días



Contiene



Desnatada local y leche al 1 %



Contiene cerdo



Frutas y verduras frescas todos los días



Sin gluten



Los platos principales del aula están disponibles en las escuelas que participan en el "Desayuno en el aula" y cumplen con los requisitos del USDA para un desayuno nutritivo.

Nuestros menús cumplen con los requisitos del USDA



Almuerzo en la cocina

Febrero de 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Plato principal Pizza Crunchers Opciones laterales Bolsos Tater	3 Plato principal Raviolos de queso y salsa roja Opciones laterales Ensalada de brócoli Rollo para cena WG	4 principal Tacos y salsa de carne Opciones laterales Frijoles negros Fiesta	5 Plato principal Pollo de Nueva Orleans y arroz frito Opciones laterales Medley asiática	6 principal Hamburguesa de ternera Opciones laterales Cuñas de batata Hielo italiano de fútbol
9 Plato principal Palitos de mozzarella y marinara Opciones laterales Frijoles verdes	10 principal Taco a pie de pavo Opciones laterales Frijoles negros Taco Fiesta	11 principal Cerro caliente de pavo Opciones laterales Cuñas de batata ¡Hola!	12 Plato principal Pollo y brócoli Alfredo Opciones laterales Brócoli	13 Plato principal ¡Día de la pizza de champiñones! Opciones laterales Papas fritas crujientes ¡Cookie de San Valentín!
16 Plato principal ¡Almuerzo! Waffles y hamburguesa de salchicha Opciones laterales Patatas fritas caseras para asador Deli	17 Plato principal Pollo General Tso Opciones laterales Medley asiática	18 Plato principal Opciones laterales Hushpuppies Cuñas de batata	19 principal Hoagie de albóndigas Opciones laterales Pan de Hoagie WG o GF Brócoli	20 Plato principal Sándwich simple o picante sin disco Opciones laterales Frijoles horneados a la barbacoa
23 Plato principal Mozzarella de ajo Desmontaje y Marinara Opciones laterales Frijoles verdes	24 principal Sueno de pollo con chipotle sobre arroz de lima y cilantro Opciones laterales Frijoles negros Copa de salsa	25 Plato principal Macarrones con queso Opciones laterales Brócoli	26 Plato principal Poderosas alas deshuesadas Opciones laterales Puré de patatas	27 Plato principal Opciones laterales Zanahorias troceadas
Platos principales alternativos Quesadilla de queso	Platos principales alternativos PB&J o CB&J	Platos principales alternativos Queso tostado Sándwich de fiambres frescos	Platos principales alternativos Ensalada fresca Nuggets Morningstar	Platos principales alternativos PB&J o CB&J

¿Sabía que...

El organismo vivo más grande por área es el hongo Armillaria ostoyae, o “hongo humongous” en el bosque nacional Malheur de Oregón. Cubre casi 4 millas cuadradas y se estima que tiene entre 2000 y 8000 años.



Cosecha del mes

Champiñones

¡Los champiñones no necesitan luz solar para crecer! Todos los champiñones cosechados en los EE. UU. se hacen a mano.

¡Los champiñones son bajos en calorías,

- Opciones vegetarianas disponibles todos los días Contiene
- Desnatada local y leche al 1% Contiene cerdo
- Sin gluten
- Frutas y verduras frescas todos los días

Nuestros menús cumplen con los requisitos del USDA

