



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 FEBRERO DE 2018										
DÍA	SOPA	PROTEÍNA		CEREAL		ENERGÉTICO	ENSALADA		POSTRE	IMAGEN
		OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	OPCIÓN 1	OPCIÓN 2		OPCIÓN 1	OPCIÓN 2		
JUEVES 01	SOPA DE VERDURAS	PIERNA PERNIL AL HORNO	LOMO DE RES EN SALSA AL VINO TINTO	TIGRE		PAPA SOUR CREAM	BARRA	PANZANELLA	ARROZ CON LECHE	
VIERNES 02	CREMA DE ZANAHORIA	TRUCHA EN SALSA MARINERA	CERDO A LA PLANCHA	PERLA	AL CURRY	PURE DE PAPA CRIOLLA	BARRA	AMERICANA	GALLETAS DE CAFÉ	
LUNES 05	SOPA DE AVENA	CHURRASQUITO	FRICASSE DE POLLO	PERLA	ZANAHORIA	PATACONES MADUROS	BARRA	WALDORF	DULCE	
MARTES 06	SOPA DE COLICERO	COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ	MILANESA DE TERNERA APANADA	PERLA	MAÍZ	PAPA SALADA	BARRA	FLORENTINA	PASABOCAS DE HOJALDRE	
MIÉRCOLES 07	CREMA DE ALCACHOFA	MUCHACHO RELLENO	PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA	PERLA	ALMENDRAS	YUCA DORADA	BARRA	DEL HUERTO	MASMELOS CON CHOCOLATE	
JUEVES 08	RAMEN DE TALLARINES	FESTIVAL DE ARROCES	ARROZ FRITO CANTONES DE POLLO Y LOMO			CHISP DE PAPA	BARRA	WON TON	BANANOS TEMPURA CON JALEA	
VIERNES 09	ARVEJA AMARILLA	PECHUGA A LA PLANCHA	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	PERLA	PAJARITO	CRIOILLITAS FRITAS	BARRA	CESAR	DONITAS	
LUNES 12	AJIACO	POLLO DESMECHADO	BABY BEEF	PERLA		PATACONES VERDES	BARRA	AGUACATE	DEDITOS CON CHOCOLATE	
MARTES 13	PARRILLADA	CARNE ASADA- CHORIZO	PECHUGA A LA PLANCHA	PERLA		PLATANO-MAZORCA	BARRA	GUACAMOLE	BOCADILLO COMBINADO	
MIÉRCOLES 14	CREMA DE PESCADO	CURRY DE ARROZ CON VEGETALES Y MARISCOS	MEDALLON DE LOMO DE CERDO	PERLA	AJONJOLÍ	PAPA FRANCESA	BARRA	TORTA DE MAZORCA	CORAZONES	
JUEVES 15	BANDEJA PAISA	MORCILLA- HUEVO- CHICHARRON- CARNE MOLIDA		PERLA		TAJADITAS Y AREPITAS	BARRA	AGUACATE	COCADITAS	
VIERNES 16	CREMA DE BROCOLI	BAGRE EN SALSA CRIOLLA	PIERNA PERNIL AL HORNO	PERLA	ALMENDRAS	PAPA RICHI SALADA	BARRA	PRIMAVERA	TIPLES DE HOJALDRE	
LUNES 19	CREMA DE APIO	CHULETAS DE CERDO	BROCHETAS DE POLLO Y BROCHETAS DE LOMO	PERLA	ESPINACA	TORTA DE AHUYAMA	BARRA	CAPRESE CON PESTO	DULCE	
MARTES 20	CUCHUCO DE TRIGO	RULE DE PECHUGA	BABY BEEF	PERLA	A LA PARMESANA	PURE DE PAPA BLANCO	BARRA	AMERICANA	GELATINA DE COLORES	
MIÉRCOLES 21	CREMA DE CHAMPIÑÓN	SOBREBARRIGA DORADA	CORDON BLEU	PERLA	TIGRE	CRIOILLITAS FRITAS	BARRA	THÁI DE PAPAYA VERDE	GOMITAS	
JUEVES 22	SOPA MINISTRONE	FESTIVAL DE PASTAS SALSAS: CARBONARA- POLLO- BOLOGNESE	CERDO A LA PLANCHA	PERLA		PAN DE LA CASA Y PAPA DORADA	BARRA	ITALIANA CON CONCHAS	TURRON	
VIERNES 23	CREMA DE PESCADO	ARROZ CON CAMARON	PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA	PERLA	A LA NUEZ	ABORRAJADOS	BARRA	HAREM	CORAZONES	
LUNES 26	SOPA DE PASTA	CHURRASQUITO	ALAS DE POLLO BBQ	PERLA	ARVEJA	PAPA ANA	BARRA	PRIMAVERA	DULCE	
MARTES 27	GARBANZOS	COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE UCHUVA	MILANESA DE TERNERA APANADA	PERLA	CILANTRO	TORTA DE BANANO	BARRA	DEL HUERTO	GALLETAS DE AVENA Y CHOCOLATE	
MIÉRCOLES 28	CEBADA PERLADA	FRICASSE DE POLLO GRATINADO	BABY BEEF	PERLA	PAJARITO	PAPA DUQUEZA	BARRA	FLORENTINA	HELADO	