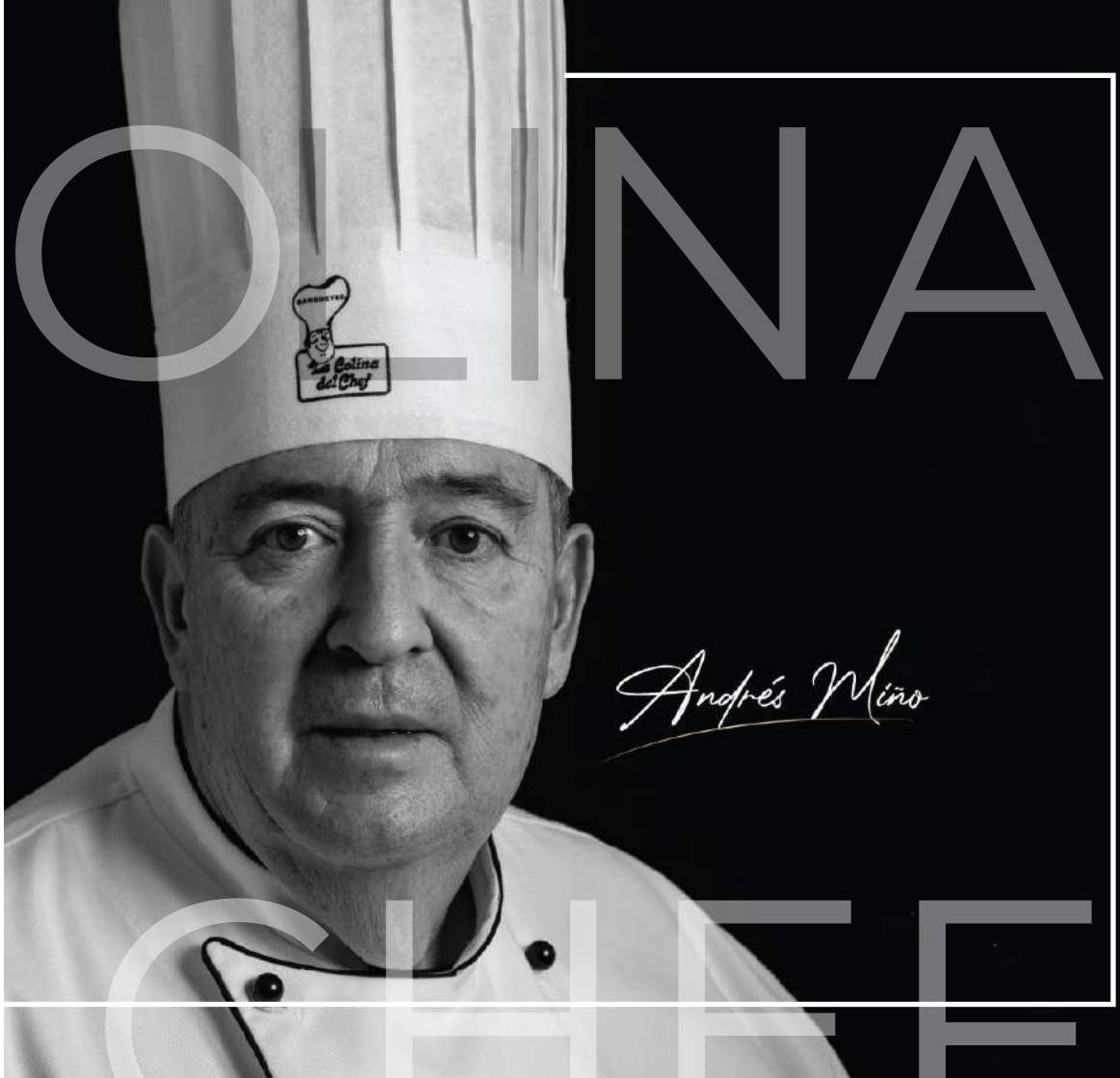
La
Colina
del
Chef

INTRODUCCIÓN

La Colina del Chef brinda un servicio especializado en alimentos y bebidas, con más de 40 años de experiencia, que garantizan la excelencia y calidad en cada uno de nuestros proyectos. Formamos parte del Grupo Empresarial Panpe, alianza estratégica que fue creada para maximizar cada uno de los detalles ofrecidos para los eventos y proyectos ofertados.

COLINA CHEF



En La Colina del Chef si lo imaginas... lo podemos crear!

Andrés Miño
Gerente Propietario

LA COLINA DEL CHEF

Nace el 15 de julio de 1980 como Restaurante Bar Galería con el objetivo de ofrecer gastronómicamente un lugar distinto que garantice la exigente demanda del mercado.

Con más de 40 años de experiencia especializada, hemos ganado la confianza de nuestros clientes de eventos sociales, corporativos y gubernamentales para llevar a cabo sus deseos y superar sus expectativas. Tenemos una reconocida trayectoria en el mercado, demostrando siempre los más altos estándares de profesionalismo y calidad en cada una de las actividades, dando como resultado eventos únicos y proyectos pioneros para nuestro mercado, realizando bodas inolvidables, bautizos únicos, ferias, congresos y conciertos de vanguardia; y muchos momentos esperados.

Dentro del ámbito comercial, estamos activos en el Sistema Nacional de Contratación Pública (RUP), lo que nos ha permitido gestionar proyectos hospitalarios en el sector público. Desde el 2016 hasta la presente fecha, hemos ganado experiencia en el Hospital Pablo Arturo Suarez, Hospital Pediátrico Baca Ortiz y Centro de Atención Temporal “Quito Solidario”. Dentro del ámbito privado, desde el año 2015 hasta la presente fecha, brindamos el servicio de alimentación al Hospital AXXIS.

PANPE ALIMENTOS CIA LTDA

Apegándonos a los objetivos estratégicos, en el 2012 se nos otorga el Servicio de la Sala Vip Internacional y la creación de Sala Vip Nacional del Aeropuerto Mariscal Sucre de Quito. EN el año 2016 se inicia con el manejo de la Sala Vip Diners del nuevo aeropuerto ubicado en Tababela. Hasta la fecha, se mantiene el servicio "Abastecimiento de Alimentos y Bebidas con COORPORACION QUIPORT S.A. y DINERS CLUB DEL ECUADOR S.A." Durante el proceso, hemos recibido varios reconocimientos por la calidad brindada, de la cual es importante destacar el premio ¨LOUNGE OF THE YEAR AWARDS 2018 – GLOBAL WINNER" – SALA VIP INTERNACIONAL QUITO; otorgado por Priority Pass, premio que es entregado a nivel mundial a las mejores salas vip por la calidad y buen desempeño.

PANPE PANADERÍA

En al año 2010 se crea el proyecto de panadería y pastelería fina, con el objetivo de crear un producto único para el grupo empresarial que ayude a diferenciar el resultado de los eventos en el mercado. Este se convierte en proveedor propio de abastecimiento para las Salas Vip, garantizando la calidad que ésta merece.

Con el transcurso del tiempo y la alta demanda de los productos en el mercado, se abre el punto de venta con una gama de productos únicos para el consumidor, ubicado en la Brasil y Jalil, punto de producción, distribución y venta.

PANADERÍA Panpe & PASTELERÍA

LE P'TIT CAFÉ

Cafetería que nace en el antiguo Aeropuerto Mariscal Sucre de la ciudad de Quito (2004-2013). Esta marca permitió iniciar la experiencia en el aeropuerto y en sus Salas Vip, permitiendo ubicarnos en el mercado y la mente del consumidor.

Gracias al incentivo de nuestros clientes, se re inauguró la nueva cafetería Le Ptit Cafe en la plataforma gubernamental norte, dedicada a brindar alimentación de calidad con un alto nivel gastronómico.

Le P'tit Café

DR. BISTRO

Cafetería-Restaurante creada en el año 2014 dedicada al servicio alimentario en Clínicas y Hospitales privados. Actualmente brindamos nuestra atención en el Centro Médico y Hospital AXXIS (HOSPIFUTURO), para pacientes, profesionales de la salud y público en general.

Dr. Bistro

Cada logro conseguido de quienes conformamos el grupo PANPE, es la carta de presentación que respalda nuestro trabajo, para ofrecer los servicios de alimentos y bebidas. Somos una empresa comprometida con cada uno de los proyectos, haciéndolos únicos y especiales; brindando altos estándares de calidad, inocuidad y servicio, junto a nuestro equipo que siempre darán lo mejor para ti y tu evento.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Para La Colina del Chef es importante dar a conocer el plan de comunicación para el proyecto de Fundación Colegio Americano de Quito.

- Ingresando a nuestra página web www.lacolinadelchef.com, encontrará información constante sobre el proyecto de alimentación para áreas de nursery, prekinder y kinder del colegio; en esta sección, encontrara información y presentación de la empresa, el manejo de alimentación, los menús diseñados por nuestros chefs y nutricionistas, las actividades, el costo de los mismos y las formas de pago.
- La comunicación con los padres de familia se realizará mediante Mailing mensualmente. (colegiofcaq@lacolinadelchef.com)
- El servicio de alimentación se contratará de forma mensual de forma anticipada, para tener una mejor coordinación con áreas de producción, logística, entre otras.
- Con el fin de seguir creciendo, con el desarrollo del contrato, se implementará un botón de pago para compra directa de los menús. Se desarrollara una APP en donde se encontrará información del servicio de alimentos y bebidas; se podrá hacer recargas electrónicas vinculadas al alumno y el control de los mismos mediante revisión de forma inmediata.
- El Departamento de Nutrición del catering La Colina del Chef, se adapta a la necesidad del consumidor, por lo que se ofertará las siguientes derivaciones de menús: Menú

general, Menú diabético, Menú blando intestinal, Menú vegetariano.

La Colina del Chef ofrece un menú con valor fijo mensual, el mismo que se mantendrá con un convenio con cada alumno referente al servicio de alimentación, información de menús y sus condiciones.

Opciones de pago:
- Mediante transferencia bancaria (pago mensual)
- Tarjeta de crédito mediante llamada telefónica (pago mensual)
- Tarjeta de crédito de manera virtual mediante link de pago (pago mensual)
- Mediante APP (una vez que se active)

	VALOR	IVA	TOTAL
NURSERY	$ 3,10	$ 0,37	$ 3,47
PRE KINDER	$ 3,20	$ 0,38	$ 3,58
KINDER	$ 3,20	$ 0,38	$ 3,58

Realizaremos varias actividades dentro del año lectivo, se programarán campañas de alimentación en temporadas especiales y eventos para el día del niño, thanksgiving, fin de año escolar, entre otras más y clases de cocina con nuestros Chefs previa autorización.

En todos los casos se emite una factura por parte de la Colina del Chef

CALIDAD

La Colina del Chef es una empresa enfocada en presentar alimentos inocuos, cuidando toda la cadena de valor: desde la calificación de los proveedores hasta que el alimento es entregado a los consumidores.

Nuestro compromiso es brindar un servicio de calidad aplicando los principios de mejora continua, considerando la productividad y protección del medio ambiente. Velando por la integridad de los empleados al controlar y mitigar los riesgos físicos, químicos y biológicos para obtener productos inocuos, acorde a los requerimientos y exigencias de nuestros clientes.

Todo esto se ha venido cumpliendo basándonos con las normas nacionales, como es la Resolución ARCSA 067 GGG, así también como en las normativas internacionales ISO 22000.

Nuestra gestión de calidad, garantizará que cada servicio que ofrecemos, sea seguro para ti y los tuyos.

NUTRICIÓN

Como empresa, consideramos los requerimientos nutricionales de cada menú diseño. Para contratos pediátricos, hemos analizado las necesidades aceleradas de nutrición de la primera infancia para proporcionar todos los componentes de una dieta saludable que promueva el crecimiento y desarrollo adecuados.

Nos basamos en la normativa que plantea el Ministerio de Salud Pública y el Ministerio de Educación, para asegurar que estén cubiertas las necesidades de macro y micronutrientes en los tiempos de comida ofrecidos.

Considerando que la presentación de los alimentos es vital, especialmente en etapas tempranas, hemos implementado menús con variedad de formas, colores y presentaciones. De esta manera acompañaremos a los niños a lo largo de su aprendizaje, incentivando hábitos saludables en su alimentación.

El Departamento de Nutrición del catering La Colina del Chef, se adapta a la necesidad dietética del consumidor, realizando derivaciones al menú general en base al requerimiento y condición de la persona. (Dieta General - Dieta Blanda Intestinal – Dieta para Diabético – Dieta Vegetariana).

Fundación Colegio Americano Quito

La Colina del Chef

Menú - Septiembre

Semana 1 y 2

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 3
SNACKS	Snacks					Chochos con tostado y encebollado
LUNCH	Proteína Carbohidrato					Pizza de jamón y queso
	Guarnición Ensalada					Ensalada césar con crutones integrales
	Postres					
	Bebida					Jugo de manzana

		Lunes 6	Martes 7	Miércoles 8	Jueves 9	Viernes 10
SNACKS	Snacks	Parfait de frutos rojos	Deditos de zanahoria con dip de garbanzo (hummus)	Quimbolito	Rice Cake de machica con mantequilla de maní y fruta	Waffle de nutella con frutilla
LUNCH	Proteína Carbohidrato	Vol au vent de jamón y queso	Croqueta de pollo y zanahoria blanca acompañado con mayonesa amarilla	Timbal de papa y atún	Wrap de pollo y juliana de lechuga con aderezo mil islas	Hot Dog
	Guarnición Ensalada	Ensalada de choclo	Ensalada de espinaca, rabano y pimiento rojo con vinagreta casera	Brocoli con aderezo de yogut griego	Ensalada de Dedos de remolacha y chocho con vinagreta de cilantro	Papa Chip y Tomate y cebolla caramelizados
	Postres	Pastel de zanahoria rellena de manjar	Frutillas con arrope de mora	Pristiños con miel	Papaya	Gomitas naturales de mora
	Bebida	Horchata de arroz con canela	Naranjada	Jugo de babaco	Jugo tropical	Limonada

Fundación Colegio Americano Quito

La Colina del Chef

Menú - Septiembre

Semana 3 y 4

		Lunes 13	Martes 14	Miércoles 15	Jueves 16	Viernes 17
SNACKS	Snacks	Pocket de medallon de zanahoria con pollo	Mix de frutas con yogurt, avena y almendras laminadas	Sanduche de pavo y col morada dulce	Torta de vainilla y quinua	Chips con dip de atún
LUNCH	Proteína Carbohi-drato	Empanada de carne	Fideo tornillo con pollo y tocino crocante picado, tomate cherry y cebolla con aderezo de albahaca	Arepa venezolana con pollo, maqueño y queso	Flauta de pollo con crema agria	Sanduche CLUB
	Guarnición Ensalada	Ensalada de lechuga, pimien-to rojo, pepinillo y quinua con aderezo de tomate de árbol		Guacamole juliana de lechuga	Totopos y Pico de gallo	Papa Chip
	Postres	Granadilla	Flan de vainilla con caramelo	Mousse de mora	Pure de manzana con canela	Mandarina
	Bebida	Infusión fria de hierba luisa con limón	Jugo de tamarindo	Limonada de mango	Jugo de sandía	Gelatina Bebible

		Lunes 20	Martes 21	Miércoles 22	Jueves 23	Viernes 24
SNACKS	Snacks	"Banana bread" con zanahoria y nuez	Palmeritas de queso y espinaca	Bizcochos con manjar y queso	Avena en leche y amaranto con frutos rojos y manzana	Pañuelo en masa de trigo integral de jamón y queso
LUNCH	Proteína Carbohi-drato	Wrap de pavo en salsa teriyaki con pimientos salteados de colores, ajonjolí y aguacate	Tortilla española con embutido	"Nacho bowl" de tortilla crocante, fréjol negro, lechuga, tomate, aguacate y choclito dulce. Con pico de gallo. (tortilla servir aparte)	Rissoto frio con pavo, manzana y choclito dulce	Ensalada fria de papa, huevo duro, jamón,queso mozzarella, champiño-nes, tomate y orégano.
	Guarnición Ensalada		Ensalada de palmito , tomate y pepinillo con vinagreta de finas hierbas		Ensalada de col morada, en vinagreta de mango	
	Postres	Pepino dulce y uva	Cake de limón	Sandia	Melón	Orejitas con chocolate
	Bebida	Jugo de taxo	Jugo de mango	Horchata de chochos con maracuya	Limonada de hierbabuena	Jugo de guanábana

Fundación Colegio Americano Quito

La Colina del Chef

Menú - Septiembre

Semana 5

		Lunes 27	Martes 28	Miércoles 29	Jueves 30	Viernes 1
SNACKS	Snacks	Sanduche de queso mozarella, tomate y mayonesa ligera de pesto	Torta de maqueño acompañada de leche semidescremada	Empanada de pollo y vegetales	Souffle de huevo, tomate, cebolla y perejil	
LUNCH	Proteína Carbohidrato	Burrito: Tortilla integral de trigo, carne mechada y salsa de frejol	Enrollado de salchicha con salsa ligera de chicmichurri	Bowl de pasta bicolor, atún, albahaca, tomate, cebolla y vainitas al limón	Sánduche de pollo apanado y espinaca con salsa de miel y mostaza	
	Guarnición Ensalada	Ensalada de pico de gallo y guacamole	Tomate cherry salteado con champiñon y albahaca		Ensalada de zanahoria baby y apio con aderezo de pimiento morrón	
	Postres	Coctel de frutas	Pastel de chocolate	Gelatina	Piña picada	
	Bebida	Jugo de frutilla	Jugo de piña con hierbaluisa	Horchata Lojana con limón	Jugo de taxo	

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SNACKS	Snacks					
LUNCH	Proteína Carbohidrato					
	Guarnición Ensalada					
	Postres					
	Bebida					

Fundación Colegio Americano Quito

La Colina del Chef

Menú - Octubre

Semana 1 y 2

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 1
SNACKS — Snacks					Tortillas de yuca rellenas de huevo
LUNCH — Proteína Carbohidrato					Mix nacional: Mote con chicharron de pollo, tomate, cebolla y agucate
LUNCH — Guarnición Ensalada					
LUNCH — Postres					Cake de higo
LUNCH — Bebida					Jugo de mora

	Lunes 4	Martes 5	Miércoles 6	Jueves 7	Viernes 8
SNACKS — Snacks	Dip de brocoli y nuez con tostadas integrales	Ensalada de frutas con quinua y salsa de frutos del bosque	Totopos con mousse de pollo	Yogurt con granola, cubitos de gelatina, plátano y frutilla	
LUNCH — Proteína Carbohidrato	Croqueta de papa y queso	Sanduche de huevo y salchicha con aderezo de tocino	Causa de atún y tomate	Rollo en masa de trigo de jamon, queso crema, lechuga y champiñón	INDEPENDENCIA DE GUAYAQUIL
LUNCH — Guarnición Ensalada	Ensalada de palmito, arverja y nabo chino con aderezo de zambo	Zanahoria y habas con limón	Ensalada de vainitas y melloco con aderezo ranch	Ensalada de tomate, brocoli y aderezo mil islas	
LUNCH — Postres	Gelatina de manzana	Mandarina	Pudin de chocolate	Canguil dulce	
LUNCH — Bebida	Jugo de babaco	Limonada de coco	Jugo tropical	Jugo de guanábana	

Fundación Colegio Americano Quito

La Colina del Chef

Menú - Octubre

Semana 3 y 4

		Lunes 11	Martes 12	Miércoles 13	Jueves 14	Viernes 15
SNACKS	Snacks	Mini Humita	Mousse de pollo con pan pita	Cornflakes con yogurt y fruta picada	Sanduche de mantequilla de maní y mermelada de frutos rojos	Dedos de zanahoria y camote con dip de queso y finas hierbas
LUNCH	Proteína Carbohidrato	Bagel con queso crema y pollo a las finas hierbas	Ensalada pollo, huevo duro, lechuga, trigo partido y tomates cherry con aderezo de queso	Enrollado de salchicha con queso parmesano	Wrap de atún con pepinillo, apio, cebolla, tomate y lechuga	Cosas Finas: Mote, arveja amarilla, zanahoria, frejol rojo y cilantro acompañado de laminas de chanchito
	Guarnición Ensalada	Ensalada de rábano y choclo desgranado con vinagreta casera		Ensalada de col morada, zambo y pepinillo con aderezo de yogurt natural	Papa chip	
	Postres	Pera al horno con canela	Rollito de canela	Deditos de piña, sandia y manzana	Melba	Tomate de árbol en almibar
	Bebida	Jugo de mango	Jugo de frutilla	Limonada de maracuyá	Jugo de guayaba	Infusión fría de cedrón con limón

		Lunes 18	Martes 19	Miércoles 20	Jueves 21	Viernes 22
SNACKS	Snacks	Barra de cereal	Pan de leche y deditos de queso	Corviche de queso con salsa de cilantro	Arroz con leche	Uvas, frutillas, pasas, almendras y nueces en láminas
LUNCH	Proteína Carbohidrato	Torta de maqueño con carne mechada	Deditos de jamón con cebolla caramelizada	Pizza margarita	Bowl de papa al vapor, tiritas de omelette, queso y tomate con aderezo de acelga	Sanduche de pernil
	Guarnición Ensalada	Choclo desgranado y queso con aderezo de aguacate	Ensalada de pepinillo, manzana, chocho y tomate en vinagreta de limón	Ensalada de lechuga, pimiento rojo y zuccini amarillo con vinagreta de naranja		Chip de camote
	Postres	Sandia	Rosquillas de naranja al horno	Pepino dulce	Cake de plátano	Gomitas naturales
	Bebida	Jugo de taxo	Jugo de papaya	Jugo de naranja con frutilla	Horchata de quinua con maracuyá	Jugo de naranjilla

Fundación Colegio Americano Quito

La Colina del Chef

Menú - Octubre

Semana 5

		Lunes 25	Martes 26	Miércoles 27	Jueves 28	Viernes 29 Media Jornada
SNACKS	Snacks	Torta de huevo con pastel mexicano, queso y acelga	Pancakes de avena y platano con salsa de nutella acompañado de leche semidescremada	Mandarina, kiwi, uva y frutilla	Pollo con papitas en dado, arveja y aderezo de tomates asados	Bolitas tenebrosas de arroz y pimientos, rellenas de queso mozarella
LUNCH	Proteína Carbohi-drato	Medallón de pollo con dedos de papa y salsa napolitana	Sanduche (en pan ciabatta) de pollo BBQ	Bowl de quinua, atún, pepinillo, choclito dulce, con aderezo de yogurt natural	Wrap de carne mechada atomatada y lechuga	Quiche de pollo
	Guarnición Ensalada	Ensalada de brocoli y coliflor con limon y orégano	Ensalada zanahoria y acelga con aderezo dulce de mostaza		Ensalada de remolacha, tomate y cebolla con vinagreta criolla	Ensalada de esparragos y zuquini amarillo al limón
	Postres	Babaco en almibar	Mousse de maracuyá	Galleta chocochip con avena	Dulce de zambo	Postre espeluznante
	Bebida	Fresco de tamarindo	Infusión fria de hierba buena con naranja	Jugo de taxo	Jugo de frutilla	Horchata lojana

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SNACKS	Snacks					
LUNCH	Proteína Carbohi-drato					
	Guarnición Ensalada					
	Postres					
	Bebida					

Fundación Colegio Americano Quito

La Colina del Chef

Menú - Noviembre

Semana 1 y 2

		Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
SNACKS	Snacks				Guagua de pan con colada morada	Gusanito de apio relleno con queso crema y carne
LUNCH	Proteína Carbohidrato	DIA CUENCA Y DIFUNTOS			Arepa de remolacha con carne mechada	Rollo de papa con salchicha de pollo con salsa BBQ
	Guarnición Ensalada				Ensalada de espinaca, tomate, queso parmesano y aderezo de aceitunas	Ensalada de col morada y zanahoria con aderezo amarillo
	Postres				Melón	Dulce de banano en leche de coco
	Bebida				Jugo de tamarindo	Jugo de maracuya y frutillas

		Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
SNACKS	Snacks	Bolitas de granola con chocolate y mantequilla de maní	Vol au vent napolitano	Choclito desgranado con salsa de queso	Rice Cake de quinua con yogurt griego y mantequilla de maní, acompañado de leche semidescremada	Maduritos con queso manaba
LUNCH	Proteína Carbohidrato	Muffin de huevo, queso, acelga y avena	Sincronizada de queso y jamón	Espiral de mousse de pollo	Cheese Burguer	Bowl: Trigo partido,pollo salteado, pimientos, cebolla, lechuga picada,queso, aderezo de pimiento morrón
	Guarnición Ensalada	Lechuga y rabano con salsa de aguacate	Ensalada de brócoli y coliflor con vinagreta de tomate	Apio y remolacha con salsa de queso	Lechuga y tomate aderezo de perejil y limón	
	Postres	Donat Horneada	Piña	Torta de chocolate con manjarcon crema de manjar	Frutilla	Tres leches
	Bebida	Horchata lojana	Jugo de guanabana	Jugo de mora	Jugo de taxo	Agua de Hierba Luisa con limón

Fundación Colegio Americano Quito

La Colina del Chef

Menú - Noviembre

Semana 3 y 4

		Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
SNACKS	Snacks	Tostado de garbanzo al limón	Quimbolito de cocoa y chispitas de chocolate	Batido de mora y banano con galleta	Bolitas de verde con queso y salprieta	Waffle con miel de abeja y arándanos
LUNCH	Proteína Carbohidrato	Ensalada de pollo en cubos, pasta, manzana verde, uvas negras, nuez picada y aderezo con base de mayonesa.	Calzone de boloñesa	Quesadillas de trigo y chia con queso	Wrap de stick de pollo, pure de zanahoria, arveja y cebollitas caramelizadas	Voulovan de pollo, requeson y brocoli
	Guarnición Ensalada		Ensalada de espinaca. frutillas y láminas de almendra, con vinagreta dulce	Pico de gallo con guacamole		Ensalada fresca de pepinillo, tomate y lechuga con vinagreta de cilantro
	Postres	Pan enrollado de canela	Babaco dulce	Obleas con mermelada	Pudin de chocolate	Frutillas con crema
	Bebida	Jugp de maracuyá	Jugo de guayaba	Naranjada	Limonada de coco	Jugo de sandía

		Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26 *Media Jornada*
SNACKS	Snacks	Dedos de zanahoria con dip de crema agria y finas hierbas	Falaffel con salsa de yogurt griego	Gomitas de naranja, dados de queso	Bread Sticks con dulce de leche y vaso de leche semidescremada	Trufa de zanahoria y calabaza con vainilla
LUNCH	Proteína Carbohidrato	Croquetas de atún	Quiche Lorraine	Pulled Pork	Pizza rolls de pepperoni y champiñones	Bowl de Pavo con jalea, papa, manzanas caramelizadas, nueces y apio
	Guarnición Ensalada	Ensalada de lechuga, zambo, pimiento verde con aderezo de limón	Ensalada "arcoiris" pimiento rojo, choclito dulce, quinua y vainitas con vinagreta	Ensalada de vainitas, quinua y aderezo a base de yogurt	Rabano con tomate	
	Postres	Orejas con caramelo	Papaya y plátano picado	Bastón de chocolate con maní	Mandarina	Pecan pie
	Bebida	Jugo de papaya	Horchata de chochos con maracuya	Jugo de manzana	Jugo de durazno	Té helado

Fundación Colegio Americano Quito

La Colina del Chef

Menú - Noviembre

Semana 5

		Lunes 29	Martes 30	Miércoles	Jueves	Viernes
SNACKS	Snacks	Sanduche en pan pomodoro con queso co n leche de fresa	Hummus de frejol con tomate y cebolla y chifles			
LUNCH	Proteína Carbohi-drato	Wrap al pastor: Tortilla de trigo, pollo y piña picada	Nuggets de pollo y queso			
	Guarnición Ensalada		Chips de papa y Ensalada jardinera: arveja, zanahoria y choclito dulce con aderezo de perejil			
	Postres	Gelatina	Muffin de manzana			
	Bebida	Jugo de naranjilla	Limonada de piña			

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SNACKS	Snacks					
LUNCH	Proteína Carbohi-drato					
	Guarnición Ensalada					
	Postres					
	Bebida					

La Colina del Chef

PANPE ALIMENTOS

PANADERÍA Panpe & PASTELERÍA

Le P'tit Café

Dr. Bistro

La Colina del Chef

www.lacolinadelchef.com

@lacolinadelchef

+59326016680 / +59396016681

Jalil Oe3-44 y Brasil, Quito, Ecuador