

Menú Diciembre 2021



MIÉRCOLES | 1
ENSALADA DE ATÚN Y ARROZ Y LEGUMBRES.
FRUTAS.

JUEVES | 2
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, ACEITUNAS Y ZANAHORIA
MILANESAS DE POLLO.
PURÉ MIXTO.
FRUTAS.

VIERNES | 3
LECHUGA TOMATE, PEPINOS, HUMMUS, HUEVO.
HAMBURGUESAS AL PAN CON PAPAS FRITAS.
BANANAS Y FRUTILLAS BAÑADAS EN CHOCOLATE Y CHISPAS.

LUNES | 6
ENSALADA DE CHAUCHAS, CHOCLO, ZANAHORIA.
PASTA CON TUCO.
FRUTAS.

MARTES | 7
LECHUGA, TOMATE, PEPINO, HUMMUS, HUEVO.
BOCATAS DE POLLO.
FRUTAS BAÑADAS CON CHOCOLATE.

MIÉRCOLES | 8
ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA.
MINIATURA DE PESCADO.
ARROZ TURCO.
FRUTAS VARIADAS.

JUEVES | 9
ENSALADA DE CHAUCHAS, HUEVO, TOMATE, REMOLACHA, LECHUGA.
TORTILLA DE PAPAS Y BUÑUELOS.
FRUTAS VARIADAS DE ESTACIÓN.

VIERNES | 10
ENSALADA TOMATE, LECHUGA, ZANAHORIA.
HAMBURGUESAS DE CARNE AL PLATO CON PURÉ MIXTO.
RICARDITOS.

Lunes "recargando pilas"

Martes "pancita llena"

Miércoles "sabrosos"

Jueves "rico y sano"

Viernes "divertidos"

LUNES | 13
REPOLLO, ZANAHORIA, TOMATE, CHOCLO, ACEITUNAS, GARBANZOS, HUMMUS.
MILA DE POLLO, PAPAS NOISSETTE.
PALETAS DE BROWNIE.
Menú creado por 6° año.

MARTES | 14
PEPINO, MANGO, PALTA, ALGA NORI, ZANAHORIA, CHERRYS, RÚCULA, SALSA TERIYAKI.
POKE BOWLS DE ATÚN.
FRUTAS VARIADAS DE ESTACIÓN.
Última semana de clases.

MIÉRCOLES | 15
TOPPING: CHOCLO, ACEITUNAS, ALBACACA, HUEVO.
PIZZA MUZZA, FAINÁ DE QUESO Y ZANAHORIA.
HELADO DE CREMA Y FRUTILLA CASERO.
Última semana de clases.

JUEVES | 16
ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA, ARVEJAS, HUEVO.
ALBÓNDIGAS DE CARNE CON ARROZ.
FRUTAS VARIADAS DE ESTACIÓN.
Última semana de clases.

VIERNES | 17
CHOCLO, LECHUGA, CHERRYS, MAYONESA, KETCHUP, MOSTAZA.
PANCHOS AL PAN & PAPAS FRITAS.
GASEOSA.
TORTA DESPEDIDA FELICES VACACIONES.
NOS PARTIMOS LA BOCA!



בתאבון

Observaciones: en caso que el niño requiera realizar una dieta especial, el comedor cuenta diariamente con las siguientes variantes: puré de papa, arroz, huevos duros, zanahoria y zapallo hervido. De ser así, debe informarse a la secretaria del sector en las primeras horas de la mañana.

Magdalena De Los Santos, Encargada de cocina

Menú supervisado por Sharon Weiser, Lic. en nutrición.