



**COMEDOR ESCUELA VERANO - Desde el 1 de Octubre 2018**

**LUNES**

**PIZZA 3 porciones**

Alimento	Cant: gs - cc
Prepizza	3porc.
Tomate triturado	50
Cebolla	20
Aceite	5
Sal	1
Condimentos	2
Queso cremoso	70
Huevo duro	1/2
Fruta	150

Cantidades por niño (3 porciones de pizza).

1 prepizza rinde 8 porciones.

**MARTES**

**MILANESA AL HORNO CON ENSALADA CRUDA**

Alimento	Cant: gs - cc
Suprema Pollo	150
Aceite	10
Pan Rallado	20
Huevo	1/4
Condimentos	2
Sal	1
Ensalada cruda	150
Pan	50
Fruta	150

**MIERCOLES**

**SALPICON DE POLLO**

Alimento	Cant: gs - cc
Pollo	120
Choclo	20
Arvejas	10
Zanahoria	60
Papa	80
Huevo	1/4
Sal	1
Aceite	5
Pan	50
Fruta	150

Pollo: Cuarto trasero

**JUEVES**

**TORTILLA DE PAPA CON ENSALADA CRUDA \*\***

Alimento	Cant: gs - cc
Cebolla	20
Papa	350
Huevo	1/2
Aceite	10
Sal	1
Ensalada cruda	150
Fruta	150

\*\* Son 2 (dos) porciones por niño

**VIERNES**

**PAN DE CARNE CON ENSALADA CRUDA**

Alimento	Cant:grs.-cc
Carne molida	150
Aceite	10
Cebolla rallada	30
Pan rallado	10
Huevo	1/2
Zanahoria rallada	30

Condimento	2
Sal	1
Pan	50
Ensalada cruda	150
Fruta	150

Huevo: la mitad para unir y la mitad duro para relleno

**ENSALADA: deberá contener un máximo de 80 gs de LECHUGA y resto de vegetales de estación**

**RECORDAR QUE CUALQUIER CAMBIO EN EL MENÚ REQUIERE DE AUTORIZACIÓN ESCRITA POR PARTE DE LOS NUTRICIONISTAS**

**RECORDAR QUE CON LOS MISMOS ALIMENTOS Y CANTIDADES DEL MENÚ DIARIO SE PUEDEN REALIZAR OTRAS PREPARACIONES (por ej. Pan de Carne ó Hamburguesas ó Albóndigas a la Olla)**