



COMEDOR ESCUELA VERANO
A PARTIR 1º de SETIEMBRE

LUNES

PIZZA 3 porciones

Alimento	Cant: gs - cc
Prepizza	3 porc.
Tomate triturado	50
Cebolla	30
Aceite	5
Sal	2
Condimentos	2
Queso cremoso	70
Huevo duro	1/2
Fruta	150

Cantidades por niño (3 porciones de pizza).

1 prepizza rinde 8 porciones o 1 kg de Harina para 30 porciones

MARTES

MILANESA AL HORNO CON ENSALADA CRUDA/COCIDA

Alimento	Cant: gs - cc
Carne blanda 2da/Pollo *	150
Aceite	15
Pan Rallado	15
Huevo	1/8
Sal	2
Ensalada cruda/cocida	150
Pan	50
Fruta	150

* Alternar milanesas de carne/pollo semanalmente.

Pueden llevarse ya elaboradas y deben tener RNPA.

MIERCOLES

SALPICON DE POLLO

Alimento	Cant: gs - cc
Pollo	120
Choclo	20
Arvejas	10
Zanahoria	40
Papa	50
Verduras estación *	50
Huevo	1/4
Sal	2
Aceite	5
Pan	50
Fruta	150

*Verduras: chauchas/zapallitos/tomate fresco.

Pollo: Cuarto trasero

JUEVES

HAMBURGUESAS CON ENSALADA CRUDA/COCIDA

Alimento	Cant:grs.-cc
Carne molida	150
Aceite	10
Cebolla rallada	30
Pan rallado	10
Huevo	1/4
Zanahoria rallada	15
Condimento	2
Sal	2
Pan	50
Ensalada cruda/cocida	150
Fruta	150

VIERNES

TORTILLA/BUDIN VERDURAS CON ENSALADA CRUDA/COCIDA

Alimento	Cant: gs - cc
Zanahoria	50
Arvejas	50
Cebolla	30
Papa o zapallito	120
Queso cremoso	30
Huevo	1/2
Aceite	15
Sal	2
Ensalada cruda/cocida	150
Fruta	150

ENSALADAS CON VERDURAS DE ESTACION

CRUDAS

Zanahoria y huevo duro
zanahoria 150 grs
huevo duro 1/2
sal

Tomate y lechuga
tomate 80grs
lechuga 70grs
sal

Lechuga con zanahoria
lechuga 80grs
zanahoria 70grs
sal

COCIDAS

Remolacha con huevo
Remolacha 150grs.
huevo duro 1/2
sal

Papa, zanahoria y arvejas
Papa:100grs
zanahoria 50grs
arvejas 20 grs
sal

Zanahoria y choclo
Choclo 50grs
zanahoria 100grs
sal

LA CANTIDAD DE ACEITE DE CADA MENÚ CORRESPONDE PARA LA PREPARACIÓN + LA ENSALADA