



COMEDOR ESCUELAS 2020

**LUNES - MILANESA DE POLLO AL HORNO
CON ENSALADA CRUDA**

Alimento	Cant: gs - cc
Suprema Pollo	150
Aceite	10
Pan Rallado	30
Huevo	1/4
Condimentos	2
Sal	1
Ensalada variada cruda	130
Pan	50
Fruta	150

MARTES - TORTILLA DE PAPA* CON ENSALADA CRUDA

Alimento	Cant: gs - cc
Cebolla	25
Papa	300
Huevo	1/2
Aceite	10
Sal	1
Ensalada cruda	130
Fruta	150

*Puede ser tortilla de zapallitos.

MIÉRCOLES - TALLARINES CON BOLOÑESA

ALIMENTO	CANT. Gs -cc
Fideos	70
Carne Molida	60
Cebolla	30
Tomate triturado	50
Zanahoria	20
Aceite	5
Queso rallado	5
Condimentos	2
Sal	1
Fruta	150

JUEVES - HAMBURGUESAS CON ENSALADA CRUDA

Alimento	Cant:grs.-cc
Carne molida	150
Aceite	5
Cebolla rallada	20
Pan Rallado	10
Huevo	1/4
Zanahoria rallada	15
Condimento	2
Sal	1
Pan	50
Ensalada cruda	130
Fruta	150

VIERNES - ARROZ CON POLLO

ALIMENTO	CANT. Gs -cc
Pata Muslo *	150
Arroz	70
Aceite	5
Cebolla	10
Arvejas	10
Zanahoria	10
Curcuma	0,5
Condimentos	2
Sal	1
Fruta	150

* Pechuga con piel con cartílago (110 gr)

ACLARACIONES

CONDIMENTOS: Orégano/ Provenzal

Cualquier modificación en el menú deberá ser AUTORIZADA POR ESCRITO por la DIDA

Cuando la ensalada sea Mixta y lleve LECHUGA, la misma será COMO MÁXIMO 80 gr., completando el resto con otra verdura, como por ejemplo: repollo, tomate

DEBERÁ VARIAR LAS VERDURAS PARA ENSALADA, SEGÚN LA ESTACIÓN