



Marca registrada en 1899

Prestación de Servicios en Instituciones Educativas

Catering – Eventos – Provisión de Alimentos

Comedor del Instituto Evangélico Americano, “Congregación El Redentor”

El equipo de



les brinda una cordial bienvenida y les desea un buen comienzo **del ciclo lectivo 2019** para toda la Comunidad que conforma el I.E.A. “Congregación El Redentor”

En el marco de nuestro trabajo nos esforzamos por seguir mejorando permanentemente en el servicio.

Sabemos de la importancia de una buena alimentación para nuestros niños y adolescentes. En esta etapa de constantes cambios y crecimiento, una nutrición sana, equilibrada y completa es fundamental para lograr el mayor potencial físico, mental e intelectual. Por eso, nuestra propuesta en el I.E.A. “Congregación El Redentor”, es brindar un menú fresco, nutritivo y muy rico, con variedad de platos que presentamos mensualmente, a través de personal altamente capacitado, formulados y controlados por nuestra profesional en Nutrición.

Queremos compartirle que en trabajo conjunto con nuestra Nutricionista, la Licenciada Daniela Casanovas, Matrícula Nº 7530 se confeccionaron los MENÚES HOMOLOGADOS según LEY Nº 3704, del G.C.B.A, Alimentación saludable en las Escuelas.



Marca registrada en 1899

Prestación de Servicios en Instituciones Educativas

Catering – Eventos – Provisión de Alimentos

Comedor del Instituto Evangélico Americano, “Congregación El Redentor “

*A fin de dar cumplimiento a la **Ley Nº 3.704** de Alimentación Saludable, reglamentada por Resolución 1741/MEGC/13, las escuelas que dependen de la DGEGP, deben realizar la homologación de los menús, según el decreto 01/13.*

Artículo 7º: Homologación de menús en instituciones educativas de gestión privada, siguiendo el procedimiento detallado en la página web del GCBA: <http://www.buenosaires.gob.ar/educacion/alimentacion-saludable/escuelas-privadas>

*Según la **Ley 3.704**, las escuelas privadas que brinden servicios alimentarios deberán cumplir con las Pautas de Alimentación Saludable (PAS), teniendo en cuenta el aporte nutricional y la seguridad sanitaria al elaborar los menús escolares.*

Los Menús normocalóricos se dividirán en

*Menú General de Primavera / Verano .

* Menú General de Otoño / Invierno.

También habrá diariamente un Menú Alternativo Normocalórico como opción a lo expresado anteriormente.-

Formulados de acuerdo a la normativa del G.C.B.A.-



Marca registrada en 1899

Prestación de Servicios en Instituciones Educativas

Catering – Eventos – Provisión de Alimentos

Comedor del Instituto Evangélico Americano, “Congregación El Redentor “

Los Kioscos / Buffet , tanto para el Nivel Primario como para el Alumnado del Secundario, contarán con un Sector de Productos Saludables, tal como establece la normativa vigente del G.C.B.A, para Escuelas y Colegios del Sector Público y del Sector Privado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Listado de productos saludables

- *Barras de cereal
- *Galletitas con cereales integrales
- *Alfajores de arroz
- *Frutos secos
- *Cereales inflados
- *Leches chocolatadas
- *Jugos de fruta brick
- *Agua mineral con o sin gas



Marca registrada en 1899

Prestación de Servicios en Instituciones Educativas

Catering – Eventos – Provisión de Alimentos

Comedor del Instituto Evangélico Americano, “Congregación El Redentor “

IEA				
Menú General Primavera- Verano 2019 -BANQUETE -				
MENORES DE 5 AÑOS				
		06 de marzo	07 de marzo	08 de marzo
		-----	-----	-----
11 de marzo	12 de marzo	13 de marzo	14 de marzo	15 de marzo
-----	-----	-----	-----	-----
LUNES 18 de marzo	MARTES 19 de marzo	MIÉRCOLES 20 de marzo	JUEVES 21 de marzo	VIERNES 22 de marzo
Ensalada lechuga, tomate y zanahoria Fideos con salsa fileto Fruta	Ensalada de chauchas y tomate Bife a la portuguesa con timbal de arroz Postre de vainilla	Ensalada de pepino y tomate cherry Arroz con atún Fruta	Ensalada tomate, zanahoria y huevo Milanesa de pollo con puré de papas y arvejas Fruta cítrica	Ensalada Primavera Pizza Gelatina
LUNES 25 de marzo	MARTES 26 de marzo	MIÉRCOLES 27 de marzo	JUEVES 28 de marzo	VIERNES 29 de marzo
Pepino y tomate Medallón de pescado con ensalada rusa sin arvejas Fruta	Ensalada tricolor Pasta rellena con filetto Flan	Tomate y huevo Milanesa de ternera con papas fritas Fruta	Ensalada clásica Pollo al horno con batatas al horno Fruta	Cherrys y hojas verdes Tarta de jamón y queso Helado



Marca registrada en 1899

Prestación de Servicios en Instituciones Educativas

Catering – Eventos – Provisión de Alimentos

Comedor del Instituto Evangélico Americano, “Congregación El Redentor “

IEA				
Menú General Primavera verano 2019 –BANQUETE-				
Mayores de 5 años				
		06 de marzo	07 de marzo	08 de marzo
-----	-----	-----	-----	-----
11 de marzo	12 de marzo	13 de marzo	14 de marzo	5 de marzo
-----	-----	-----	-----	-----
LUNES 18 de marzo	MARTES 19 de marzo	MIERCOLES 20 de marzo	JUEVES 21 de marzo	VIERNES 22 de marzo
Ensalada lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de chauchas y tomate	Ensalada de pepino y tomate cherrys	Ensalada tomate, zanahoria y huevo	Ensalada Primavera
Fideos con salsa fileto	Bife a la portuguesa con timbal de arroz	Arroz con atún	Milanesa de pollo con puré de papa	Pizza
Fruta	Postre de vainilla	Fruta	Fruta	Gelatina
LUNES 25 de marzo	MARTES 26 de marzo	MIERCOLES 27 de marzo	JUEVES 28 de marzo	VIERNES 29 de marzo
Pepino, tomate y choclo	Ensalada tricolor	Tomate y huevo	Ensalada clásica	Cherrys y hojas verdes
Medallón de pescado con ensalada rusa	Pasta rellena con bolognesa	Milanesa de ternera con papas fritas	Pollo al horno con batatas al horno	Tarta de jamón y queso
Fruta cítrica	Flan	Fruta	Fruta	Helado

- **OPCION DIETA ,CON PREAVISO Ó INDICACIÓN MÉDICA : POLLO GRILLÉ CON VERDURAS HERVIDAS .**



Marca registrada en 1899

Prestación de Servicios en Instituciones Educativas

Catering – Eventos – Provisión de Alimentos

Comedor del Instituto Evangélico Americano, “Congregación El Redentor “

LOS MENÚES INCLUYEN:

***REPETICION DEL MENÚ**

***SALAD BAR**

***AGUA- JUGO**

***PAN BLANCO / NEGRO**

***CONDIMENTOS –ADEREZOS**

***SERVILLETAS**

Particularidades del Servicio Gastronómico

- El costo del Menù diario para los Niveles Primario y Secundario es de \$180.- (pesos ciento ochenta)--
- El costo del Menù diario para el Nivel Inicial , Jardin de Infantes, es de \$170.- (pesos ciento setenta).-
- El costo del Servicio de vianda es de \$100.- (pesos cien).-

Beneficios – Promociones

Abonando el Servicio de Comedor, **del 1 al 5 de cada mes, se obtiene un descuento del 10%**, considerando exclusivamente a aquellos niños que almorzaràn el mes completo, es decir, consideramos mes completo de Comedor, desde los 15 (quince) días de concurrir al mismo, en adelante.-

➤ **Las Viandas carecen de descuento.-**



Marca registrada en 1899

Prestación de Servicios en Instituciones Educativas

Catering – Eventos – Provisión de Alimentos

Comedor del Instituto Evangélico Americano, “Congregación El Redentor “

- Se puede abonar el Servicio Gastronómico por Transferencia Bancaria, a la siguiente Cuenta Corriente del [Banco Galicia Suc. 236](#) :

Caja de Ahorro Nº 4001271-8 236/3

CBU Nº 0070236430004001271835

ALIAS [banquete-comedor2019](#)

- Por favor, luego de realizar la transferencia, enviar el comprobante, a las siguientes direcciones de correo electrónico :

banquetesince1899@gmail.com

banquete_gastronomia@yahoo.com.ar

banquete@banquete.com.ar



Marca registrada en 1899

Prestación de Servicios en Instituciones Educativas

Catering – Eventos – Provisión de Alimentos

Comedor del Instituto Evangélico Americano, “Congregación El Redentor “

Banquete Agradece a la Comunidad del Instituto Evangélico Americano, “ Congregación El Redentor”, por confiarnos la Alimentación Diaria desde el año 2010, a nuestro humilde entender, lo más importante y preciado que **tenemos en nuestra vida** ***Esos Locos Bajitos es decir ... Nuestros Hijos !***



Marca registrada 1899

Ricardo Andrés Paravizzini

www.banquete.com.ar

Prestación de Servicios en Instituciones Educativas

Catering – Eventos – Provisión de Alimentos

banquetesince1899@gmail.com

Marcela Alejandra Flores

Responsable del Servicio Gastronómico

Comedor I.E.A “ Congregación El Redentor “

Tel: 4504-3900 int 6

banquetesince1899@gmail.com

Daniela Casanovas

Licenciada en Nutrición

Daniela_casanovas@hotmail.com

Patricia Araya

Responsable de operaciones -Div. eventos

banquetesince1899@gmail.com

116-2789992