



COMEDOR

PARTICULARIDADES DEL SERVICIO

Los alumnos y alumnas del Nivel Inicial almuerzan en su propio edificio y son asistidos por personal docente del Colegio junto a nuestro staff capacitado. El plato principal se entrega ya cortado, con vajilla a escala de los niños, adecuada a su edad. El Nivel Primario cuenta con un sistema de autoservicio donde se exponen las comidas. Para el Nivel Secundario se ofrece la opción de quioscos integrales y bufete.

Diariamente en nuestro comedor brindamos todos los grupos de alimentos, tanto para los más chiquitos como para los adolescentes: carne, pollo, pescado, cerdo todos en cortes magros, verduras del grupo A y B con sus aportes de vitaminas y minerales, frutas frescas de estación y lácteos en los postres, hechos con dedicación y cariño por el personal de nuestro staff y guiados por el asesoramiento de nuestra profesional en nutrición.

Los componentes del menú están balanceados, y homologados por nuestra profesional en nutrición. La elaboración es en el día y en el Colegio, con materias primas de calidad de proveedores y marcas conocidas de primera línea.

También ofrecemos la posibilidad de suministrar dietas para aquellos que lo requieran por razones particulares o médicas, siempre con preaviso y prescripción médica.

El servicio de almuerzo hacia los chicos en cualquiera de las modalidades, es personalizado, por lo cual ningún niño se retira sin haber almorzado. Los chicos son asistidos por camareras que están capacitadas y atentas a las necesidades si algún niño no quiere comer.

Para cualquier consulta con respecto al servicio, el comedor cuenta con nuestra encargada como contacto permanente.

El canal de comunicación para cualquier inquietud o preaviso es al tel. 011-4504 -3900 interno n° 6.

Para consultas e información nutricional se puede contactar con nuestra profesional al siguiente mail ovmnutricion@gmail.com

DESCRIPCION DEL SERVICIO DE COMEDOR

ALMUERZO

- Plato principal
- Opción dieta por prescripción médica* / Opción celíacos*
- Guarnición
- Salad bar donde se exponen verduras frescas y frutas de estación.
- Pan blanco
- Aderezos, condimentos
- Servilletas de papel
- Agua / Jugo
- Postre del día

PRECIOS DEL SERVICIO DE COMEDOR: MES DE DICIEMBRE

NIVEL INICIAL

DIAS DE DICIEMBRE: 13 DÍAS

VALOR TOTAL DE 13 COMEDORES \$ 30.550,-

VALOR SERVICIO COMEDOR BASE DIARIA \$ 2.350,-

NIVEL PRIMARIO

DIAS DE DICIEMBRE :7 DIAS

VALOR TOTAL 7 COMEDORES \$ 17.780,-

VALOR SERVICIO COMEDOR BASE DIARIA \$ 2.540,-

SERVICIO DE VIANDA

DESCRIPCION

- Auxiliar para recepción
- Servicio de Refrigerado
- Servicio de calentamiento
- Auxiliar para distribución
- Agua mineral / Jugo
- Material descartable
- Cubiertos, vasos
- Servilletas de papel

Recomendaciones

- Rotular la vianda con los datos del Alumno y Grado señalando la modalidad.
- Los contenedores, loncheras, deben incluir el refrigerante.
- Si la vianda incluye alimentos que deban calentarse y otros que no, deben estar en envases separados y rotulados.

PRECIO DEL SERVICIO DE VIANDA MES DE DICIEMBRE DE 2023

NIVEL INICIAL

DIAS DE DICIEMBRE :13 DIAS

VALOR DEL SERVICIO BASE DIARIA \$ 1.180.-

TOTAL 13 DIAS DE SERVICIO DICIEMBRE \$ 15.340.-

NIVEL PRIMARIA

DIAS DE DICIEMBRE :7 DIAS

VALOR DEL SERVICIO BASE DIARIA \$ 1.180.-

TOTAL DE 7 DIAS DE SERVICIO DICIEMBRE \$ 8.260.-

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS

Las familias que opten por contratar el servicio de comedor o vianda les acercamos el canal de comunicación para la contratación del mismo. Estamos a su disposición para consultas y/o inquietudes: banquetesince1899@gmail.com – Tel : 4504-3900 interno 6

EL SERVICIO GASTRONOMICO SE PUEDE ABONAR EN NUESTRO SALON COMEDOR REALIZANDO EL PAGO EN EFECTIVO, O MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA, A LA CUENTA UNICA QUE SE DETALLA A CONTINUACIÓN.

TITULAR DE LA CUENTA:	BANQUETE SINCE 1899 SAS
CUENTA CORRIENTE EN PESOS:	BANCO PATAGONIA
CBU:	0340315800315013283004
ALIAS:	CELULA. BOLETO. DIETA

MENU GENERAL DICIEMBRE DE 2023 - NIVEL INICIAL-

TODOS LOS DÍAS: SALAD BAR - FRUTAS DE ESTACIÓN				
				VIERNES 1
				Ensalada fresca PIZZA DE MUZZARELLA HELADO
LUNES 04	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Ensalada fresca adecuada a la edad RISOTTO KID FRUTA CORTADA	Ensalada fresca adecuada a la edad PASTA CORTA CON SALSA ROSA / TUCO/ BECHAMEL GELATINA	Ensalada fresca adecuada a la edad MILANESITAS DE CERDO CON PAPAS DORADAS FRUTA	Ensalada fresca BASTONES DE PESCADO CON PURÉ BICOLOR (AMARILLO) HELADO	FERIADO
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
Ensalada fresca MILANESITAS DE POLLO AL HORNO C /RUEDAS DE CALABAZA Y ARROZ A LA MANTECA FRUTA CORTADA	Ensalada fresca adecuada a la edad FIDEOS CODITOS CON SALSA TOMATE/ BLANCA/ ROSA GELATINA	Ensalada fresca adecuada a la edad BIFECITOS CON CROQUETAS DE ACELGA Y PAPAS DORADAS FRUTA CORTADA	Ensalada fresca NUGGETS DE MERLUZA CON PURÉ BICOLOR GELATINA	Ensalada fresca EMPANADAS DE JAMON Y QUESO HELADO
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20		
Ensalada fresca POLLO AL HORNO CON PAPAS Y ZANAHORIA DORADAS FRUTA CORTADA	Ensalada fresca adecuada a la edad RAVIOLES CON SALSA DE TOMATE, BLANCA, ROSA GELATINA	Ensalada fresca adecuada a la edad PIZZA DE MUZZARELLA HELADO		

MENU GENERAL DICIEMBRE DE 2023 - NIVEL PRIMARIO-				
TODOS LOS DÍAS: SALAD BAR - FRUTAS DE ESTACIÓN				
				VIERNES 1
				Ensalada fresca PIZZA DE MUZZARELLA HELADO
LUNES 04	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Ensalada fresca adecuada a la edad RISOTTO ESCOLAR FRUTA	Ensalada fresca adecuada a la edad PASTA LARGA SPAGUETTI CON SALSAS ROSA / TUCO/ BECHAMEL GELATINA	Ensalada fresca adecuada a la edad MILANESAS DE CERDO CON PAPAS DORADAS FRUTA	Ensalada fresca MEDALLON DE PESCADO CON PURÉ BICOLOR (AMARILLO) HELADO	FERIADO
LUNES 11	MARTES 12			
Ensalada fresca MILANESAS DE POLLO AL HORNO CON RUEDAS DE CALABAZA Y ARROZ FRUTA	Ensalada fresca adecuada a la edad FIDEOS TALLARINES CON SALSAS TOMATE/ BLANCA/ ROSA GELATINA			

BANQUETE agradece a el Instituto Evangélico Americano, “Congregación El Redentor”, por confiarnos la Alimentación Diaria desde el año 2010, a la fecha, a nuestro humilde entender, lo más importante y preciado que tenemos en nuestra vida, que son vuestros hijos!

Marca Registrada en 1899



Andrea Cuevas

Responsable del Servicio Gastronómico
Comedor I.E.A “Congregación El Redentor “

Ornella Mónaco

Lic. En nutrición
M.N.8265
OVmnutricion@gmail.com

Ricardo Paravizzini

Patricia Araya

Prestación de Servicios en Instituciones Educativas
Catering – Eventos – Provisión de Alimentos
banquetesince1899@gmail.com