



## 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](mailto: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 NOVIEMBRE 21 DIAS

#### PRECIO PARA PAGO MENSUAL ADELANTADO, ABONANDO HASTA EL 10 DE NOVIEMBRE

**NIVEL INICIAL VALOR PAGO TOTAL DE 21 COMEDORES \$ 46200.-**

**NIVEL PRIMARIO VALOR PAGO TOTAL DE 21 COMEDORES \$ 50400.-**

#### MONTO PARA PAGOS EN FORMA DIARIA O PARCIAL

**NIVEL INICIAL \$ 2240.-**

**NIVEL PRIMARIO \$ 2420.-**

Los días ausentes se descontarán presentando certificado.

## 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

Las familias que opten por enviar el almuerzo / vianda desde casa les recomendamos tomar todas las precauciones necesarias para mantener la comida bien conservada, ya que las mismas no se abrirán, no teniendo responsabilidad del contenido de las mismas.

Recomendaciones para una mejor organización de recepción, refrigeración, calentado y entrega de las mismas:

- 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 NOVIEMBRE DE 2023

VIANDA VALOR DE REFERENCIA BASE DIARIA	
NIVEL INICIAL	\$ 1120.-
NIVEL PRIMARIA	\$ 1120.-
VIANDA VALOR PARA PAGO ADELANTADO DE 21 SERVICIOS, ABONANDO ANTES DEL 10 DE NOVIEMBRE	
.- TOTAL DE 21 SERVICIOS \$ 22500.-	

## **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](mailto: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.

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

**MENU GENERAL NOVIEMBRE DE 2023 - NIVEL INICIAL-**

**TODOS LOS DÍAS: SALAD BAR - FRUTAS DE ESTACIÓN**

LUNES 30 DE OCTUBRE	MARTES 31 OCTUBRE	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
		Ensalada fresca adecuada a la edad <b>BIFECITOS DE CERDO MAGRO A LA BARBACOA CON CROQUETAS DE ACELGA</b>  <b>FRUTA CORTADA</b>	Ensalada fresca <b>FORMITAS MARINAS CON PURE BICOLOR (AMARILLO)</b>  <b>FRUTA CORTADA</b>	Ensalada fresca <b>PIZZA DE MUZZARELLA</b>  <b>FLAN DE VAINILLA Y CHOCOLATE</b>
LUNES 06	MARTES 07	MIÉRCOLES 08	JUEVES 09	VIERNES 10
Ensalada fresca adecuada a la edad  <b>RISOTTO KID</b>  <b>FRUTA CORTADA</b>	Ensalada fresca adecuada a la edad  <b>RAVIOLITOS CON SALSA DE TOMATE O ROSA</b>  <b>GELATINA</b>	Ensalada fresca adecuada a la edad  <b>MILANESAS DE CERDO CON PAPAS DORADAS</b>  <b>FRUTA</b>	Ensalada fresca  <b>BASTONES DE PESCADO CON PURÉ BICOLOR (AMARILLO)</b>  <b>POSTRE DE CHOCOLATE</b>	<b>TARTAS DE JAMON Y QUESO PASCULINA/</b>  <b>HELADO</b>
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
Ensalada fresca  <b>POLLO AL HORNO CON PAPAS Y ZANAHORIA DORADAS</b>  <b>FRUTA CORTADA</b>	Ensalada fresca adecuada a la edad  <b>FIDEOS TIRABUZON CON SALSA TOMATE, BLANCA, ROSA</b>  <b>GELATINA</b>	Ensalada fresca adecuada a la edad  <b>CARNE AL HORNO CON TIMBAL DE ARROZ Y CROQUETAS DE ACELGA</b>  <b>FRUTA CORTADA</b>	Ensalada fresca  <b>NUGGETS DE MERLUZA CON PURÉ DE PAPAS Y ZANAHORIAS</b>  <b>GELATINA</b>	Ensalada fresca  <b>EMPANADAS DE HUMITA / JAMÓN Y QUESO</b>  <b>HELADO</b>
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
<b>FERIADO</b>	Ensalada fresca adecuada a la edad  <b>FIDEOS MOÑITOS CON SALSA ROJA/ ROSA / BECHAMEL</b>  <b>GELATINA</b>	Ensalada fresca adecuada a la edad  <b>MILANESAS DE TERNERA CON PAPAS Y CALABAZAS AL HORNO</b>  <b>FRUTA</b>	Ensalada fresca <b>BURRITOS MEXICANOS (DADITOS DE POLLO CON JULIANA DE VEGETALES)</b>  <b>GELATINA</b>	Ensalada fresca <b>TARTAS DE PASCUALINA / JAMON Y QUESO</b>  <b>HELADO</b>
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	
Ensalada fresca adecuada a la edad  <b>MILANESAS DE POLLO CON ARROZ A LA MANTECA Y RUEDAS DE CALABAZAS</b>  <b>FRUTA</b>	Ensalada fresca adecuada a la edad  <b>FIDEOS TRICOLOR CON TUCO / BLANCA/ CARUSO</b>  <b>GELATINA</b>	Ensalada fresca adecuada a la edad  <b>BIFECITOS DE CERDO A LA BARBACOA CONC ROQUETAS DE ACELGA</b>  <b>FRUTA</b>	Ensalada fresca <b>FORMITAS MARINAS CON PURE BICOLOR</b>  <b>GELATINA</b>	

**MENU GENERAL NOVIEMBRE DE 2023 - NIVEL PRIMARIO-**

**TODOS LOS DÍAS: SALAD BAR - FRUTAS DE ESTACIÓN**

LUNES 30 DE OCTUBRE	MARTES 31 OCTUBRE	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
		Ensalada fresca <b>BIFES DE CERDO MAGRO A LA BARBACOA CON CROQUETAS DE ACELGA</b>  <b>FRUTA</b>	Ensalada fresca <b>MEDALLON DE MERLUZA CON PURE BICOLOR (AMARILLO)</b>  <b>FRUTA</b>	Ensalada fresca <b>PIZZA DE MUZZARELLA/RUCULA</b>  <b>FLAN DE VAINILLA</b>
LUNES 06	MARTES 07	MIÉRCOLES 08	JUEVES 09	VIERNES 10
Ensalada fresca <b>RISOTTO DE AVE ESCOLAR</b>  <b>FRUTA</b>	Ensalada fresca <b>RAVIOLES CON SALSA DE TOMATE/ Ó ROSA</b>  <b>GELATINA</b>	Ensalada fresca <b>MILANESAS DE CERDO CON PAPAS DORADAS</b>  <b>FRUTA</b>	Ensalada fresca <b>BASTONES DE PESCADO CON PURÉ BICOLOR (AMARILLO)</b>  <b>POSTRE DE CHOCOLATE</b>	<b>TARTAS DE JAMÓN Y QUESO</b> <b>TARTA PASCUALINA</b>  <b>HELADO</b>
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
Ensalada fresca <b>POLLO AL HORNO CON PAPAS Y ZANAHORIA DORADAS</b>  <b>FRUTA</b>	Ensalada fresca <b>FIDEOS TALLARINES CON SALSA <b>TOMATE, BLANCA, ROSA</b></b>  <b>GELATINA</b>	Ensalada fresca <b>CARNE AL HORNO CON TIMBAL DE ARROZ Y CROQUETAS DE ACELGA</b>  <b>FRUTA CORTADA</b>	Ensalada fresca <b>NUGGETS DE MERLUZA CON PURÉ DE PAPAS Y ZANAHORIAS</b>  <b>GELATINA</b>	Ensalada fresca <b>EMPANADAS DE HUMITA / JAMÓN Y QUESO</b>  <b>HELADO</b>
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
<b>FERIADO</b>	Ensalada fresca <b>CINTAS CON SALSA <b>ROJA/ ROSA / BECHAMEL</b></b>  <b>GELATINA</b>	Ensalada fresca <b>MILANESAS DE TERNERA CON PAPAS Y CALABAZAS AL HORNO</b>  <b>FRUTA</b>	Ensalada fresca <b>TACOS MEXICANOS (DADITOS DE POLLO CON JULIANA DE VEGETALES</b>  <b>GELATINA</b>	Ensalada fresca <b>TARTAS DE PASCUALINA / JAMON Y QUESO</b>  <b>HELADO</b>
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	
Ensalada fresca adecuada a la edad <b>MILANESAS DE POLLO CON ARROZ A LA MANTECA Y RUEDAS DE CALABAZAS</b>  <b>FRUTA</b>	Ensalada fresca adecuada a la edad <b>FIDEOS TALLARINES CON TUCO / BLANCA/ CARUSO</b>  <b>GELATINA</b>	Ensalada fresca adecuada a la edad <b>BIFECITOS DE CERDO A LA BARBACOA CON CROQUETAS DE ACELGA</b>  <b>FRUTA</b>	Ensalada fresca <b>MEDALLON DE PESCADO CON PURE BICOLOR</b>  <b>GELATINA</b>	

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](mailto:OVmnutricion@gmail.com)

**Ricardo Paravizzini**

**Patricia Araya**

Prestación de Servicios en Instituciones Educativas

Catering – Eventos – Provisión de Alimentos

[banquetesince1899@gmail.com](mailto:banquetesince1899@gmail.com)