

COLEGIO: IEA

NIVEL: INICIAL/PRIMARIO

• FOOD FOR STUDY •

SEPTIEMBRE
2024

LUNES 02	MARTES 03	MIÉRCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
Tallarines con opcional de salsas Fileto y salsa Blanca. Frutas frescas	Pollo al verdeo con guarnición de arroz al óleo. Gelatina	Peceto a las finas hierbas con pure de papas y de calabaza. Frutas frescas	Milanesa de cerdo con croquetas de verdura y papitas doré. Budín de limón glaceado	Nuggets de pollo caseros con ensalada mixta. Flan de vainilla
LUNES 09	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Ravioles con Salsa Rosa. Frutas frescas	Ternerita al horno con papas. Frutas frescas	DIA DEL MAESTRO	Pollo al horno con ensalada mixta y arroz a la manteca. Frutas frescas.	Pizzas clásicas y gourmet. Budín marmolado.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Churrasquitos de pollo con arroz gratinado. Frutas frescas	Tirabuzón con salsa Mixta: fileto y blanca. Gelatina	Pastel de papas con carne a cuchillo. Frutas frescas	Milanesa de cerdo con bastones de calabaza y ensalada. Frutas frescas.	Variedad de Tartas (pollo y jamón y queso). Flan de vainilla
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Bifecitos a la criolla con papas al natural. Frutas frescas	Ravioles con opcional de salsa blanca y salsa roja. Flan de vainilla.	Bondiolita con arroz a la manteca y ensalada de chaucha y huevo. Frutas frescas	Suprema al horno con ensalada multicolor. Aspic: gelatina con frutas.	Pizzas clásicas y gourmet. Pionono con ddl.
LUNES 30				
Tallarines con Salsa mixta (opcional: fileto, blanca y rosa). Frutas frescas				

Lic. Lorena Pourrain MN: 4917. El servicio ofrece salud bar frío y caliente con amplia variedad de opciones que complementan el Menu diario.
La Empresa se reserva el derecho a realizar cualquier modificación en caso de extrema necesidad por otro alimento de igual calidad nutricional.