

Menú comedor Modern School

JUNIO 2018

Viernes 01-6

Supremas con ensalada tomate- zanah-huevo
Fruta de estación

Lunes 4-6

Tirabuzones fileto o manteca y queso
Duraznos en almíbar

Martes 5-6

Arroz azafranado con pollo
Fruta de estación

Miércoles 6-6

Carne al horno con ensalada
Arrollado con Dulce de Leche

Jueves 7-6

Milanesa de ternera con puré de papas
Flan de vainilla al caramelo

Viernes 8-6

Pollo al horno con Arroz primavera
Fruta de estación

Lunes 11-6

Tirabuzones bolognesa o manteca y queso
Duraznos en almíbar

Martes 12-6

Arroz amarillo con de pechuga de pollo
Fruta de estación

Miércoles 13-6

-Filet de merluza con tortilla de acelgas
Arrollado con Dulce de Leche

Jueves 14-6

Bondiolita asada con puré de papas
Gelatina frutal

Viernes 15-6

Supremas de pollo puré mixto
Fruta de estación

Lunes 18-6

Tirabuzones parissien o manteca y queso
Duraznos en almíbar

Martes 19-6

Arroz azafranado con pollo
Fruta de estación

Miércoles 20-6

FERIADO NACIONAL

Jueves 21-6

Carne asada con puré de papas
Pionono de dulce de leche

Viernes 22-6

Pollo al horno con ensaladas
Fruta de estación

Lunes 25-6

Tirabuzones fileto o manteca y queso
Duraznos en almíbar

Martes 26-6

Arroz especiado con pollo
Fruta de estación

Miércoles 27-6

Filet de merluza con puré mixto
Arrollado con Dulce de Leche

Jueves 28-6

Bondiolita asada con ensalada
Gelatina frutal

Viernes 29-6

Milanesa de ternera con puré de papas
Fruta de estación

(1) Los días de pescado, a nivel inicial y 1º a 3º grado se les ofrecerá como nuggets o formitas de merluza

Comedor de Tercer nivel

Fuera del menú programado se ofrecen diariamente los siguientes productos:

Tartas:

Jamón y queso

Pascualina

Pollo

Bicolor (calabaza y espinaca con queso)

Empanadas:

Jamón y queso

Carne

Pollo

Verdura

Pizzas:

Pizza de Muzzarella

Pizza de jamón y muzzarella

Sándwiches:

Baguetín de Bondiola grillé

Baguetín de Pollo

Árabe de jamón y queso o tomate y queso

Pebete de jamón y queso

Sándwich de Milanesa con lechuga y tomate

Fast Food

Hamburguesas completas (lechuga y tomate o queso)

Papas fritas

Ensaladas:

A pedido del alumno se combinan con los siguientes ingredientes:

Lechuga; tomate; zanahoria; rúcula; choclo; huevo duro;

arroz blanco; Pechuga grillada; Atún y Queso parmesano

Todas son preparadas en nuestra cocina y envasadas en recipientes con tapa hermética.