

Menú comedor Modern School
JULIO 2018

Lunes 2-7

Tirabuzones fileto o manteca y queso
Duraznos en almíbar

Martes 3-7

Carne al horno con puré mixto
Fruta de estación

Miércoles 4-7

Arroz azafranado con pollo
Arrollado con Dulce de Leche

Jueves 5-7

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

Viernes 6-7

Pollo al horno con Arroz primavera
Fruta de estación

Lunes 9-7

FERIADO

Martes 10-7

Tirabuzones bolognesa o manteca y queso
Duraznos en almíbar

Miércoles 11-7

Arroz azafranado con pollo
Arrollado con Dulce de Leche

Jueves 12-7

-Filet de merluza con puré de papas
Gelatina frutal

Viernes 13-7

Supremas de pollo con ensalada
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.