



DIRECCIÓN GENERAL DE ESCUELAS

VIANDAS VERANO 2024

1ª SEMANA

LUNES - TALLARINES CON ESTOFADO DE CARNE

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Fideos	70
Carne de 2ª trozada	50
Cebolla	20
Tomate triturado	50
Zanahoria	40
Aceite	5
Queso rallado	5
Condimentos	2
Sal	1
Pan	50
Fruta	150

2ª SEMANA

LUNES - TALLARINES CON ESTOFADO DE CARNE

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Fideos	70
Carne de 2ª trozada	50
Cebolla	20
Tomate triturado	50
Zanahoria	40
Aceite	5
Queso rallado	5
Condimentos	2
Sal	1
Pan	50
Fruta	150

MARTES - TORTILLA DE PAPA CON ENSALADA

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Cebolla	25
Papa	300
Huevo	1
Aceite	10
Sal	1
Ensalada cruda	130
Fruta	150

MARTES - TARTA DE JAMON Y QUESO

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Masa de Tarta	c/n
Jamón	60
Queso Barra	100
Huevo duro	1
Fruta	150

*Opcional tortilla de papas

MIÉRCOLES - SANDWICH DE MILANESA DE POLLO

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Suprema pollo	150
Huevo	1/4
Pan Rallado	30
Pan	80
Tomate	15
Lechuga	15
Fruta	150

MIÉRCOLES - SANDWICH DE MILANESA DE CARNE

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Carne Vacuna	150
Huevo	1/4
Pan Rallado	30
Pan	80
Tomate	15
Lechuga	15
Fruta	150

JUEVES -CARNE A LA OLLA

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Carne para guiso	150
Aceite	5
Cebolla	30
Zapallo	60
Papa/Batata	60
Arvejas/Choclos	20
Zanahoria	50
Condimento	2
Sal	1
Pan	50
Fruta	150

JUEVES - POLLO AL HORNO CON PURE MIXTO

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Pata Muslo*	150
Zanahoria/Zapallo/Camote	130
Aceite	5
Condimentos	2
Sal	1
Pan	50
Fruta	150

VIERNES - ARROZ CON POLLO

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Pata Muslo*	150
Arroz	70
Aceite	5
Cebolla	10
Arvejas	10
Zanahoria	20
Curcuma**	1/4
Condimentos	2
Sal	1
Fruta	150

* Pechuga con piel con cartílago 110gr

*Cuarto trasero 180gr

** Un sobre cada 4 raciones

VIERNES - ARROZ CON POLLO

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Pata Muslo*	150
Arroz	70
Aceite	5
Cebolla	10
Arvejas	10
Zanahoria	20
Curcuma**	1/4
Condimentos	2
Sal	1
Fruta	150

* Pechuga con piel con cartílago 110gr

*Cuarto trasero 180gr

** Un sobre cada 4 raciones

ACLARACIONES

Condimentos: Orégano/Provenzal.

La ensalada deberá contener como MÁXIMO 80gr de Lechuga, completando el resto con otra verdura. Ej. Repollo, Tomate.

Cualquier modificación en el menú deberá ser AUTORIZADA POR ESCRITO por la Dirección.