

COMEDOR ESCUELAS VERANO 2026

1ª SEMANA

LUNES - TALLARINES CON ESTOFADO DE CARNE

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Fideos	60
Carne de 2ª trozada	50
Cebolla	20
Tomate triturado	50
Zanahoria	30
Aceite	5
Queso rallado	5
Condimentos	0,5
Sal	1

MARTES- MILANESA DE POLLO AL HORNO CON ENSALADA CRUDA

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Suprema Pollo	150
Aceite	10
Pan Rallado	35
Huevo	1/4
Condimentos	0,5
Sal	1
Ensalada Cruda	120
Fruta de estación**	150

*Milanesa de pollo: en envase rotulado habilitado con RNE y RNA

MIÉRCOLES -CARNE A LA OLLA

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Carne para guiso	120
Aceite	5
Cebolla	30
Zapallo	50
Papa	30
Batata	30
Arvejas	10
Choclos entero	10
Zanahoria	40
Condimento	0,5
Sal	1

JUEVES- SALPICÓN DE POLLO

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Pata Muslo*	120
Aceite	5
Choclo entero	20
Arveja	10
Zanahoria	40
Papa	80
Huevo	1/4
Sal	1
Fruta de estación**	150

*Suprema de pollo (120gr)

* Pechuga con piel con cartílago (110 gr)

*Cuarto trasero 180(gr)

VIERNES- ARROZ CON POLLO

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Pata Muslo*	120
Arroz	50
Aceite	5
Cebolla	10
Arvejas	10
Zanahoria	20
Curcuma**	0.1
Condimentos	0,5
Sal	1

* Pechuga con piel con cartílago (110 gr)

*Cuarto trasero 180(gr)

** Un sobre cada 10 raciones

ACLARACIONES

Condimentos: Orégano/Provenzal

La ensalada mixta deberá contener como MÁXIMO 50 gr de Lechuga y/o repollo, completando el resto con otra verdura. Ej. Tomate, Zanahoria rallada.

2ª SEMANA

LUNES - TALLARINES CON ESTOFADO DE CARNE

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Fideos	60
Carne de 2ª trozada	50
Cebolla	20
Tomate triturado	50
Zanahoria	30
Aceite	5
Queso rallado	5
Condimentos	0,5
Sal	1

MARTES- MILANESA DE POLLO AL HORNO CON PURÉ MIXTO

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Suprema Pollo	150
Aceite	10
Pan Rallado	35
Huevo	1/4
Condimentos	0,5
Sal	1
Zanahoria	50
Camote	80
Fruta de estación**	150

*Milanesa de pollo: en envase rotulado habilitado con RNE y RNA

MIÉRCOLES- ARROZ PRIMAVERA

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Suprema pollo	60
Arroz	60
Arveja	10
Aceite	5
Batata	40
Cebolla	20
Zapallo	70
Zanahoria	50
Huevo	1/2
Condimentos	0,5
Sal	1

JUEVES- MILANESA DE CARNE CON ENSALADA CRUDA

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Carne blanda para milanesa	150
Aceite	10
Pan Rallado	35
Huevo	1/4
Condimentos	0,5
Sal	1
Ensalada Cruda	120
Fruta de estación**	150

VIERNES- PASTAS CON POLLO Y MIX DE VEGETALES

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Pata Muslo*	120
Fideos tirabuzón	40
Aceite	5
Cebolla	20
Arvejas	20
Zanahoria	40
Zapallo	50
Condimentos	0,5
Sal	1

* Pechuga con piel con cartílago (110 gr)

*Cuarto trasero 180(gr)

El corte de pollo a proveer será el mismo que el especificado para la preparación “Arroz con pollo”. (pechuga con piel con cartílago 110 gr/ Cuarto trasero 180 gr/ Pata muslo 120gr.)

Las carnes deberán proveerse fileteadas en el menú milanesas de carne, no en trozos.

Las milanesas no deberán ser provistas elaboradas, ya que su preparación se realizará en la institución escolar. No obstante, en casos excepcionales podrán ser provistas por el proveedor, siempre que cumplan con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino y con las normas vigentes de manipulación e higiene de alimentos.

*Fruta de estación disponible al momento de la entrega. No podrá repetirse la misma durante dos semanas consecutivas, por lo que se deberá garantizar la rotación semanal de las variedades (naranja, pera, banana, manzana, mandarina, durazno, ciruela, etc.).

En el caso del melón y la sandía, su provisión quedará limitada a establecimientos con un número reducido de raciones (no mayor a 20), debido a las dificultades operativas que implica su fraccionamiento y manipulación

Se entiende por fruta de estación aquella que se encuentra en su período natural de cosecha y mayor disponibilidad en el mercado, asegurando mejor calidad, frescura y valor nutricional. Asimismo, se deberá respetar estrictamente el gramaje indicado en el menú, garantizando que el peso de cada porción se ajuste a lo establecido en la planificación alimentaria.

SE RECUERDA QUE CUALQUIER CAMBIO EN EL MENÚ REQUIERE DE AUTORIZACIÓN ESCRITA POR PARTE DE LAS NUTRICIONISTAS