

COMEDOR JARDINES VERANO 2026 (OCTUBRE A ABRIL)

1ª SEMANA

2ª SEMANA

LUNES - TALLARINES CON ESTOFADO DE CARNE

LUNES - TALLARINES CON ESTOFADO DE CARNE

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Fideos	40
Carne de 2ª trozada	40
Cebolla	10
Tomate triturado	30
Zanahoria	20
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	80
Aceite	10
Pan Rallado	30
Huevo	1/4
Ensalada Cruda	50
Condimentos	0,5
Sal	1
Fruta de estación**	100

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

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Fideos	40
Carne de 2ª trozada	40
Cebolla	10
Tomate triturado	30
Zanahoria	20
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	80
Aceite	10
Pan Rallado	30
Huevo	1/4
Zapallo	40
Camote	40
Sal	1
Condimentos	0,5
Fruta de estación**	100

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

MIÉRCOLES -CARNE A LA OLLA

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Carne para guiso	100
Aceite	5
Cebolla	10
Zapallo	30
Papa	20
Camote	20
Arvejas	5
Choclo entero	5
Zanahoria	20
Condimentos	0,5
Sal	1

JUEVES- SALPICÓN DE POLLO

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Pata Muslo*	100
Aceite	5
Choclo entero	10
Arveja	10
Zanahoria	20
Papa	40
Huevo	1/4
Sal	1
Fruta de estación**	100

* Suprema de pollo (80gr)
* Pechuga con piel con cartilago (90 gr)
*Cuarto trasero (110gr)

VIERNES- ARROZ CON POLLO

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Pata Muslo*	100
Arroz	30
Aceite	5
Cebolla	10
Arvejas	5
Zanahoria	15
Curcuma**	0.1
Condimentos	0,5
Sal	1

* Pechuga con piel con cartilago (90 gr)
*Cuarto trasero (110gr)
** Un sobre cada 10 raciones

MIÉRCOLES- ARROZ PRIMAVERA

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Suprema pollo	40
Arroz	30
Arveja	10
Zanahoria	20
Camote	30
Zapallo	30
Huevo	1/2
Aceite	5
Condimentos	0,5
Sal	1

JUEVES- MILANESA DE POLLO CON ENSALADA CRUDA

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Suprema Pollo	80
Aceite	10
Pan Rallado	30
Huevo	1/4
Ensalada Cruda	50
Sal	1
Condimentos	0,5
Fruta de estación**	100

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

VIERNES- PASTASCONPOLLO Y MIX VERDURAS

ALIMENTO	CANTIDAD: GR-CC
Pata Muslo*	100
Fideos tirabuzon	30
Zapallo	30
Cebolla	10
Arvejas	5
Zanahoria	15
Aceite	5
Condimentos	0,5
Sal	1

* Pechuga con piel con cartilago (90 gr)
*Cuarto trasero (110gr)

ACLARACIONES

Condimentos: Orégano/Provenzal

La ensalada mixta deberá contener como MÁXIMO 20 gr de Lechuga o repollo, completando el resto con otra verdura. (Ej. Tomate, Zanahoria rallada).

El corte de pollo a proveer será el mismo que el especificado para la preparación “Arroz con pollo”. (pechuga con piel con cartílago 90 gr/ Cuarto trasero 110 gr/ Pata muslo 100gr.)

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
--