

LUNES 2

MARTES 3

MIÉRCOLES 4

JUEVES 5

VIERNES 6

SALAD
BAR

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES

PLATO
PRINCIPAL

POLLO AL HORNO CON SALSA OPCIONAL DE LIMÓN
CALABAZA DORE

CAZUELA CAMPESTRE DE CARNE CON VEGETALES

FUSILLI (FRESCO) CON SALSA O MANTECA

BIFECITOS A LA CRIOLLA (MORRÓN Y CEBOLLA A ELECCIÓN)
ACELGA A LA CREMA

PIZZA

PLATO
OPCIONAL

ZUCCHINI RELLENO CON VERDURAS Y QUESO

MILANESA DE BERENJENA

BUDIN BICOLOR DE CALABAZA Y ACELGA CON BATATA AL HORNO

CAZUELA DE VERDURA, ARROZ Y HONGOS

HAMBURGUESAS VEGGIE CON CALABAZA DORE

TAKE AWAY

ENSALADA DE COUS COUS (CON TRIGO BURGOL) Y VERDURAS FRESCAS

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CALABAZA DORE, REMOLACHA Y POLLO

ENSALADA DE ESPINACA, TOMATE CONFITADO, BERENJENA Y CUBOS DE QUESO

ENSALADA CESAR (CON POLLO Y QUESO EN HEBRAS)

ENSALADA DE RÚCULA ZANAHORIA, TOMATE, POLLO Y QUESO

CEREALES / LEGUMBRES

PROTEÍNAS

VERDURAS



Guadalupe Fernandez
Lic. En Nutrición

guadalupe.fernandez@compass-group.com.ar



María de los Milagros Navarro
Ing. En Alimentos

maria.navarro@compass-group.com.ar

LUNES 9

MARTES 10

MIÉRCOLES 11

JUEVES 12

VIERNES 13

SALAD
BAR

VARIEDAD DE VERDURAS
DE ESTACIÓN CRUDAS Y
COCIDAS/ VARIEDAD DE
LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS
DE ESTACIÓN CRUDAS Y
COCIDAS/ VARIEDAD DE
LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS
DE ESTACIÓN CRUDAS Y
COCIDAS/ VARIEDAD DE
LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS
DE ESTACIÓN CRUDAS Y
COCIDAS/ VARIEDAD DE
LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS
DE ESTACIÓN CRUDAS Y
COCIDAS/ VARIEDAD DE
LEGUMBRES

PLATO
PRINCIPAL

CARNE AL HORNO
BRASEADA CON SALSA
DEMIGLACE
PURÉ MIXTO (PAPA Y
BATATA)

POLENTA CREMOSA CON
SALSA FILETO

SUPREMA AL PUERRO
(OPCIONAL)
CALABAZAS HORNEADAS

PASTEL DE PAPA CON
CARNE DESMENUZADA

MILANESA DE CARNE
ACELGA SALTEADA

PLATO
OPCIONAL

MILHOJAS DE VEGETALES
AL GRATEN

MILANESA DE ZUCCHINI
SEMILLADA CON PURÉ DE
CALABAZA

BUDÍN DE CALABAZA Y
BRÓCOLI

BERENJENA RELLENA CON
VERDURAS Y ARROZ

TARTA CAPRESE

TAKE AWAY

ENSALADA COLESLAW
CON POLLO (REPOLLO
BLANCO Y COLORADO,
ZANAHORIA Y POLLO)

ENSALADA GRIEGA
(LECHUGA, PEPINO,
QUESO TYBO, TOMATE,
ACEITUNA)

ENSALADA COUS COUS
(TRIGO BURGOL,
BERENJENA, RÚCULA,
TOMATE, ZUCCHINI)

ENSALADA DE ESPINACA,
ZANAHORIA, TOMATE
CHERRY, CUBOS DE
QUESO

ENSALADA CÉSAR
CON POLLO Y QUESO

CEREALES / LEGUMBRES

PROTEÍNAS

VERDURAS



Guadalupe Fernandez
Lic. En Nutrición

guadalupe.fernandez@compass-group.com.ar



María de los Milagros Navarro
Ing. En Alimentos

maria.navarro@compass-group.com.ar

LUNES 16

MARTES 17

MIÉRCOLES 18

JUEVES 19

VIERNES 20

SALAD BAR

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES

PLATO PRINCIPAL

STROGONOFF DE POLLO

PASTA CORTA CON SALSA O MANTECA

CENSO

FILET DE MERLUZA A LA MILANESA
PURÉ DE CALABAZA

PIZZA

PLATO OPCIONAL

BUDÍN TRICOLOR (ACELGA, CALABAZA Y RICOTA)

MILANESA DE BERENJENA SEMILLADA CON ZANAHORIAS Y ARVEJAS

CALABAZA RELLENA DE HUMITA CON SALTEADO DE VEGETALES

VEGGIE BURGER CON CHIPS DE ZANAHORIA

TAKE AWAY

ENSALADA DE LENTEJAS, ANCO, TOMATE Y ZANAHORIA CON HUEVO DURO

ENSALADA DE VERDURAS GRILLADAS CON QUESO EN CUBO

ENSALADA MIX DE VERDES, PERA, QUESO AZUL Y QUESO DAMBO

ENSALADA CÉSAR CON POLLO Y QUESO

CEREALES / LEGUMBRES

PROTEÍNAS

VERDURAS



Guadalupe Fernandez
Lic. En Nutrición

guadalupe.fernandez@compass-group.com.ar



María de los Milagros Navarro
Ing. En Alimentos

maria.navarro@compass-group.com.ar

LUNES 23

MARTES 24

MIÉRCOLES 25

JUEVES 26

VIERNES 27

	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
SALAD BAR	VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES	VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES		VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES	VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES
PLATO PRINCIPAL	BONDIOLA DE CERDO BRASEADA BATATAS, CALABAZA Y PAPA AL HORNO	GUISO DE LENTEJAS/LOCRO	FERIADO	RAVIOLES DE RICOTA O PASTA CORTA CON SALSA FILETO O MANTECA	MILANESA DE CARNE CHAUCHAS, ZANAHORIAS Y CHOCLO
PLATO OPCIONAL	CHOP SUEY DE VEGETALES Y LEGUMBRES	CANASTITAS DE HUMITA		CROQUETAS DE VERDURA RELLENAS DE QUESO CON CHIPS DE BATATA	TARTA RATATOUILLE (CON BERENJENA, ZUCCHINI, TOMATE, ALBAHACA)
TAKE AWAY	ENSALADA CÉSAR CON POLLO Y QUESO	ENSALADA DE ZANAHORIA, CHAUCHA, REMOLACHA, CHOCLO Y HUEVO		ENSALADA GRIEGA CON QUESO EN CUBOS	ENSALADA CÉSAR CON POLLO Y QUESO

■ VERDURAS
 ■ PROTEÍNAS
 ■ CEREALES / LEGUMBRES



Guadalupe Fernandez
Lic. En Nutrición

guadalupe.fernandez@compass-group.com.ar



María de los Milagros Navarro
Ing. En Alimentos

maria.navarro@compass-group.com.ar

LUNES 30

MARTES 31

SALAD BAR	VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES	VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ VARIEDAD DE LEGUMBRES			
PLATO PRINCIPAL	POLLO AL ORÉGANO ENSALADA JARDINERA TIBIA	FILET DE MERLUZA A LA MILANESA CALABAZA AL GRATÉN			
PLATO OPCIONAL	ZUCCHINI RELLENO DE VEGETALES Y ARROZ	MILANESA DE BERENJENA SEMILLADA ZANAHORIA VICHY			
TAKE AWAY	ENSALADA DE COUS COUS (CON TRIGO BURGOL) Y VERDURAS FRESCAS	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CHOCLO, TOMATE Y HUEVO			

CEREALES / LEGUMBRES

PROTEÍNAS

VERDURAS



Guadalupe Fernandez
Lic. En Nutrición

guadalupe.fernandez@compass-group.com.ar



María de los Milagros Navarro
Ing. En Alimentos

maria.navarro@compass-group.com.ar

Servicio de comedor

Se brinda agua filtrada y pan blanco o salvado. Las preparaciones que llevan salsa son a elección del alumno.

El menú incluye salad bar con vegetales de estación y postre (fruta de estación a elección de lunes a jueves de jardín a primaria). Los viernes se ofrece de postre helado de agua, fruta fresca de estación o postre elaborado (gelatina, mousse, flan, torta).

Para los cursos inferiores los alimentos se sirven cortados. (ver menú de jardín).

En caso de requerir menú para celíacos, dieta o alergia alimentaria comunicarse al siguiente mail: comedor.ccolombo@eurest.com.ar

Este menú puede sufrir modificaciones por razones ajenas a nuestra voluntad.

El menú no incluye preparaciones con carne picada.

Se ofrece una opción Take away para el alumnado de secundaria (salad premium + postre + vajilla en descartable + aderezos individuales)

Se ofrece el servicio de viandas en forma paralela al servicio del comedor, el cual ofrece agua de red filtrada, vajilla completa, postre y pan y calentamiento de las mismas.

Los tupperes deberán tener escrito con marcador indeleble NOMBRE, APELLIDO y GRADO del alumno con LETRA IMPRENTA MAYÚSCULA.

Forma de pago: vía mail al siguiente link: <http://escuelas.eurest.com.ar>

El descuento por pago anticipado del mes completo se configura en la página con 24 hs de anticipación al mes entrante, es decir 24 hs antes del comienzo del mes entrante.

El pago del servicio por el mes completo de comedor, podrá recibir un descuento del 10 %, sólo en caso de ser abonado hasta 24 hs de iniciado el mes.

Los almuerzos abonados solo se puede utilizar en el mes en curso, excepto el voucher, el cual se abona para poder utilizarlos hasta junio. Recordar que no se realizan devoluciones ni acreditaciones por días de ausencia.

Ante cualquier eventualidad pueden comunicarse al 112680 5218.

Contamos con el asesoramiento de la Licenciada en Nutrición Guadalupe Fernandez, MN 6362.

Importante: aquellos alumnos que no tengan contratado el servicio de comedor, y quieran almorzar ocasionalmente, deberán avisar por whatsapp (112680 5218) y abonar el concepto Voucher enviando mail a la casilla de correo del comedor.

Por consultas comunicarse al siguiente mail: comedor.ccolombo@eurest.com.ar



Guadalupe Fernandez
Lic. En Nutrición

guadalupe.fernandez@compass-group.com.ar



María de los Milagros Navarro
Ing. En Alimentos

maria.navarro@compass-group.com.ar