

- Referencias: **CEREALES/ LEGUMBRES, PROTEÍNAS, VERDURAS**
- 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](mailto: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 tuppens 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 pagina con 24 hs de anticipación al mes entrante, es decir 24 hs antes del comienzo del mes entrante.
- El mes abonado sólo se puede utilizar en el mes en curso, 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](mailto:comedor.ccolombo@eurest.com.ar)



Guadalupe Fernandez  
Lic. En Nutrición

[guadalupe.fernandez@compass-group.com.ar](mailto:guadalupe.fernandez@compass-group.com.ar)

[Empty menu box]

[Empty menu box]

MIÉRCOLES 1

JUEVES 2

VIERNES 3

PLATO PRINCIPAL

[Empty menu box]

[Empty menu box]

PASTA CORTA CON SALSA FILETO O MANTECA

[Empty menu box]

TERNERITA GUISADA (CARNE VACUNA, PAPA, CALABAZA, ZANAHORIA)

PLATO OPCIONAL

[Empty menu box]

[Empty menu box]

TARTA CAPRESE

FESTA REPUBBLICA

BUDÍN DE ZUCCHINI

SALAD BAR

[Empty menu box]

[Empty menu box]

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ LEGUMBRES

[Empty menu box]

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ LEGUMBRES

LUNES 6

MARTES 7

MIÉRCOLES 8

JUEVES 9

VIERNES 10

PLATO PRINCIPAL

PECHUGUITAS CON PURÉ MIXTO

FUSILLI CON SALSA FILETO O MANTECA

MILANESA DE TERNERA CON ARROZ CREMOSO

CARNE AL HORNO CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y HUEVO

PIZZA

PLATO OPCIONAL

TARTA CAPRESE

MILANESA DE CALABAZA

BUDÍN BICOLOR (CON CALABAZA Y BRÓCOLI)

TARTA DE CHOCLO Y QUESO

CROQUETAS DE VERDURA

SALAD BAR

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS DE ESTACIÓN CRUDAS Y COCIDAS/ LEGUMBRES



LUNES 13

MARTES 14

MIÉRCOLES 15

JUEVES 16

VIERNES 17

PLATO PRINCIPAL

POLLO AL HORNO  
PURÉ DE CALABAZA

PASTA CORTA CON SALSA  
FILETO O A LA MANTECA

FILET DE MERLUZA A LA  
MILANESA  
CON ARROZ AMARILLO

BIFECITOS DE CARNE  
CON PAPAS

FERIADO Paso a la  
Inmortalidad del General  
Don Martín Miguel de  
Güemes

PLATO OPCIONAL

BUDÍN DE VERDURA CON  
ARROZ INTEGRAL

MILANESA DE ZUCCHINI  
CON ZANAHORIA Y  
CHOCLO

TARTA DE JYQ

SOUFFLÉ DE QUESO

SALAD BAR

VARIEDAD DE VERDURAS  
DE ESTACIÓN CRUDAS Y  
COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS  
DE ESTACIÓN CRUDAS Y  
COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS  
DE ESTACIÓN CRUDAS Y  
COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS  
DE ESTACIÓN CRUDAS Y  
COCIDAS/ LEGUMBRES

LUNES 20

MARTES 21

MIÉRCOLES 22

JUEVES 23

VIERNES 24

PLATO PRINCIPAL

RAVIOLES DE RICOTTA  
CON SALSA FILETO O  
MANTECA

SUPREMA DE POLLO A LA  
MILANESA  
CON PAPAS Y CALABAZAS

TERNERITA GUISADA  
CON VERDURAS

PIZZA

PLATO OPCIONAL

FERIADO por el Paso a la  
Inmortalidad del General  
Manuel Belgrano

CROQUETAS DE VERDURA  
AL HORNO

TARTA CAPRESE

CROQUETAS DE VERDURA  
RELLENAS DE QUESO  
CON CHIPS DE BATATA

OMELETTE DE QUESO Y  
TOMATE

SALAD BAR

VARIEDAD DE VERDURAS  
DE ESTACIÓN CRUDAS Y  
COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS  
DE ESTACIÓN CRUDAS Y  
COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS  
DE ESTACIÓN CRUDAS Y  
COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS  
DE ESTACIÓN CRUDAS Y  
COCIDAS/ LEGUMBRES



Guadalupe Fernandez  
Lic. En Nutrición

guadalupe.fernandez@compass-group.com.ar

LUNES 27

MARTES 28

MIÉRCOLES 29

JUEVES 30

PLATO PRINCIPAL

POLLO AL HORNO  
CON PURÉ DE PAPA

GNOCCHI CON SALSA  
FILETTO O MANTECA

MILANESA DE CARNE  
CON ENSALADA DE  
ZANAHORIA Y HUEVO

PECHUGUITAS  
CON ARROZ CREMOSO

PLATO OPCIONAL

MILANESA DE ZUCCHINI

TARTA DE JYQ

BUDÍN TRICOLOR (ACELGA,  
CALABAZA Y RICOTA)

OMELETTE DE QUESO Y  
TOMATE CON BRÓCOLI

SALAD BAR

VARIEDAD DE VERDURAS  
DE ESTACIÓN CRUDAS Y  
COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS  
DE ESTACIÓN CRUDAS Y  
COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS  
DE ESTACIÓN CRUDAS Y  
COCIDAS/ LEGUMBRES

VARIEDAD DE VERDURAS  
DE ESTACIÓN CRUDAS Y  
COCIDAS/ LEGUMBRES



Guadalupe Fernandez  
Lic. En Nutrición