

COMEDOR JARDINES VERANO
A partir del 1 de OCTUBRE 2018

LUNES

ARROZ PRIMAVERA

Alimento	Cant: gs - cc
Arroz	40
Zanahoria rallada	30
Arvejas	10
Choclo	10
Sal	1
Condimentos	2
Aceite	5
Huevo duro	1/2
Fruta	100

MARTES

MILANESA AL HORNO CON ENSALADA CRUDA

Alimento	Cant: gs - cc
Suprema de Pollo	120
Aceite	10
Pan Rallado	15
Huevo	1/8
Condimentos	2
Sal	1
Ensalada cruda	100
Pan	25

MIERCOLES

SALPICON DE POLLO

Alimento	Cant: gs - cc
Pollo	100
Choclo	10
Arvejas	10
Zanahoria	30
Papa	50
Huevo	1/4
Sal	1
Aceite	5
Pan	25
Fruta	100

Pollo: Cuarto trasero

JUEVES

TORTILLA DE PAPA CON ENSALADA CRUDA **

Alimento	Cant: gs - cc
Cebolla	10
Papa	200
Huevo	1/4
Aceite	5
Sal	1
Ensalada cruda	100
Fruta	100

VIERNES

PAN DE CARNE CON ENSALADA CRUDA

Alimento	Cant:grs.-cc
Carne molida	120
Aceite	5
Cebolla rallada	10
Avena fina o gruesa	10
Huevo	1/2
Zanahoria rallada	15
Condimento	2
Sal	1
Pan	25
Ensalada cruda	100
Fruta	100

Huevo: la mitad para unir y la mitad duro para relleno

ENSALADA: deberá contener un máximo de 50 gs de LECHUGA y resto de vegetales de estación

RECORDAR QUE CUALQUIER CAMBIO EN EL MENÚ REQUIERE DE AUTORIZACIÓN ESCRITA POR PARTE DE LOS NUTRICIONISTAS