



## MENÚ FEBRERO - MARZO 2020

Lunes 30			Jueves 27	Viernes 28
			Milanesa de ternera Puré de papas Ens. de lechuga y tomate, de zanahoria y de lentejas Gelatina	Macarrones con salsa cheddar Tirabuzones/Arroz Salsa: crema, Filetto. Bechamel Helados
Lunes 2	Martes 3	Miércoles 4	Jueves 5	Viernes 6
Buñuelos de verdura Pechuguitas fileteadas Salsa de choclo o curry Arroz parmesano Fruta de estación	Tartas caseras Verdura y choclo Medallón de pescado Puré de papas Fruta de estación	Carne tiernizada Opc. Bifecitos de cerdo Papas rústicas Calabazas grilladas Fruta de estación	Supremas Arroz parmesano Ens. de lechuga y tomate, de zanahoria y de lentejas Bizcochuelo	Variedad de pizzas caseras Ensaladas varias  Fruta de estación
Lunes 9	Martes 10	Miércoles 11	Jueves 12	Viernes 13
Bifeticos tiernizados Arroz parmesano Opc. Salsa filetto  Panqueques con dulce de leche	Pechuguitas (Prim) Muslos (Sec) Papas rústicas Calabazas grilladas Fruta de estación	Tacos de carne y verdura Opc. Carne tiernizada Wok de verduras Arroz parmesano Fruta de estación	Milanesa de ternera Puré de papas Ens. de lechuga y tomate, de zanahoria y de lentejas Fruta de estación	Tirabuzones/Arroz Lasagnas de verdura y queso Salsa: Crema, Filetto, Bechamel Helados
Lunes 16	Martes 17	Miércoles 18	Jueves 19	Viernes 20
Pic Nic Day: Sandwich de pechuguita Tomate, lechuga, huevo  Fruta de estación	Tartas caseras Verdura y choclo Medallón de pescado Arroz parmesano Fruta de estación	Carne al horno Opc. Bifecitos de cerdo Papas rústicas Calabazas grilladas Merenguitos con dulce de leche	Buñuelos de verdura Pechuguitas (Prim) Muslos (Sec) Arroz parmesano o vegetariano Fruta de estación	Variedad de pizzas caseras Ensaladas varias  Fruta de estación
Lunes 23	Martes 24	Miércoles 25	Jueves 26	Viernes 27
FERIADO Puente Turístico	FERIADO NACIONAL	Milanesa de ternera Puré de papas Ens. Lechuga, tomate, lentejas, zanahoria Fruta de estación	Tacos de pollo y verdura Opc. Pechuguitas fileteadas Wok de verduras Arroz parmesano Gelatina	Macarrones con salsa cheddar Tallarines/Arroz Salsa: crema, Filetto. Bechamel Helados
Lunes 30	Martes 31			
Carne tiernizada Opc. Bifecitos de cerdo Papas rústicas Calabazas grilladas Fruta de estación	Milanesa de ternera Puré de papas Ens. Lechuga, tomate, lentejas, zanahoria Gelatina			

Frutas: naranja, mandarina, manzana y banana.

Ensaladas: Lechuga, tomate y zanahoria.

Recomendamos que en sus casas también ofrezcan frutas, verduras y ensaladas para acompañar el aprendizaje alimenticio.

Se ofrecerá diariamente fruta y ensalada como alternativa o complemento.

**SERVYCOM**

Encargada del Colegio Los Robles: Lic. Sandra Costa  
(4383-5720, int. 32, de 9 a 14:30 hs.)