



MENÚ ABRIL 2019

Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
Carne al horno Papas rústicas Calabazas grilladas Opc.: Bifes de cerdo Fruta de estación	FERADO NACIONAL	Bifes tiernizados Arroz parmesano Opc.: Salsa filetto Fruta de estación	Supremas Puré de papas Ens. de lechuga y tomate, de zanahoria y de lentejas Bizcochuelo	Variedad de pizzas caseras Fruta de estación
Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
Pechuguitas (Prim) Muslos (Sec) Papas rústicas Calabazas grilladas Fruta de estación	Carne rostizada Wok de verduras Arroz parmesano Opc.: Tacos de carne Gelatina	Milanesa de ternera Puré de papas de lechuga y tomate, de zanahoria y de lentejas Fruta de estación	Pic-nic day Sandwich de pechuguita Tomate, lechuga, huevo Fruta de estación	Spaghetis/Arroz Lasagna de verdura Salsa: Crema, Filetto, Bechamel Helados
Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
Tartas caseras Jamón y queso, atún, choclo y verduras Opc.: Medallones de pescado Fruta de estación	Buñuelos de verdura Pechuguitas (Prim) Muslos (Sec) Arroz parmesano Fruta de estación	Variedad de pizzas caseras Fruta de estación	JUEVES SANTO	VIERNES SANTO
Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26
Carne mechada Papas rústicas Calabazas grilladas Opc.: Bifes de cerdo Merenguitos con dulce de leche	Milanesas de ternera Puré de papas Ens. de lechuga y tomate, de zanahoria y de lentejas Fruta de estación	Pechuguitas fileteadas Wok de verduras Arroz parmesano Opc.: Tacos de pollo Gelatina	Tirabuzones Salsa de queso Tallarines/Arroz Salsas crema, Filetto, Bechamel Fruta de estación	Tartas caseras Jamón y queso, verduras Opc.: Medallones de pescado Fruta de estación
Lunes 29	Martes 30	Miércoles 1	Jueves 2	Viernes 3
Buñuelos de verdura Pechuguitas fileteadas Opc.: Salsa de choclo Arroz parmesano Fruta de estación	Carne al horno Papas rústicas Calabazas grilladas Opc.: Bifes de cerdo Fruta de estación			

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.)