

SEMANA DEL 21 AL 25 SEPTIEMBRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENTRADA COMÚN	TOMATE - CHOCLO	LECHUGA - BETARRAGA	REPOLLO - ZANAHORIA	APIO - CHOCLO	Rusa - lechuga
PLATO DE FONDO COMÚN	PULPITOS DE VIENESA ATOMATADOS CON ESPIRALES	HAMBURGUESA DE PAVO CON PURÉ DE PAPA	SUPREMA DE POLLO AL LIMÓN CON ARROZ GRANEADO	MOLIDA DE VACUNO EN SALSA BLANCA CON ESPAGUETTIS	PIZZA / TOMATICAN
POSTRES	<ul style="list-style-type: none"> • LECHE ASADA • JALEA • FRUTA NATURAL 	<ul style="list-style-type: none"> • MERENGÓN • PÍÑA AL JUGO • FRUTA NATURAL 	<ul style="list-style-type: none"> • PLATANO MANJAR • FLAN DE LECHE • FRUTA NATURAL 	<ul style="list-style-type: none"> • SÉMOLA CON LECHE • MACEDONIA • FRUTA NATURAL 	<ul style="list-style-type: none"> • HELADO • FRUTA NATURAL
HIPOCALÓRICO	TORTILLA DE VERDURAS CON ENSALADA RUSA, TOMATE Y CHOCLO	BUDIN DE ZAPALLO ITALIANO CON POROTOS VERDES, LECHUGA Y BETARRAGA	SUPREMA DE POLLO AL LIMÓN CON ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y HABAS	ALBÓNDIGAS EN SALSA BLANCA CON ENSALADA DE ARVEJITAS , CHOCLO Y LECHUGA	SIN ALTERNATIVA
APORTE CALÓRICO PLATO DE FONDO	COMÚN: 386 Kcal HIPOCALÓRICO: 245 Kcal	COMÚN: 520 Kcal HIPOCALÓRICO: 279 Kcal	COMÚN: 410 Kcal HIPOCALÓRICO: 262 Kcal	COMÚN: 592 Kcal HIPOCALÓRICO: 420 Kcal	COMÚN: 460/312 Kcal

**Por circunstancias excepcionales, el presente menú podría verse variado de manera ocasional y siempre pensando en el buen funcionamiento del servicio del comedor.*

Mariela Guzmán V.

Nutricionista – Central de alimentación Colegio San Marcos