

FOOD FOR STUDY



Menu Marzo 2020- Nivel Inicial

VCT: 1600KCAL ALMUERZO: 544 Kcal-34% DEL VCT. PROTEÍNAS: 20% DEL VCT. HIERRO: 6, 5 mg.

I.S

Lunes 02	Martes 03	Miercoles 04	Jueves 05	Viernes 06
Spaguetis con Salsa Bechamel o Salsa Fileto. Mix de Frutas	Bifecitos de pollo con Bocaditos de Verdura Flan de Vainilla	Milanesa de cerdo con wok de arroz y lentejas. Fruta de estacion.	Carne a las finas hierbas con ensalada Multicolor Aspic (gelatina con frutas)	Variedad de Tartas jamon y queso- verduras- pollo Helado
Lunes 09	Martes 10	Miercoles 11	Jueves 12	Viernes 13
Pollo al verdeo con arroz Pilaf. Fruta de estacion	Fideos Tallarines con Salsa Bechamel o Rosse. Aspic.	Bondiolita de cerdo a la mostaza con papas al limon. Mix de Frutas	Variedad de Pizzas (muzarella, espinaca y salsa banca, huevo) Flan	Milanesa al horno con souffle de calabaza Cubanito con dulce de leche
Lunes 16	Martes 17	Miercoles 18	Jueves 19	Viernes 20
Tirabuzones con Salsa crema de brocoli. Mix de Frutas.	Pollo al horno con tortilla de acelga Flan	Milanesa al horno con ensalada multicolor Fruta de estacion.	Carne asada Arroz amarillo con arvejas. Postre casero	Variedad de Empanadas jamon y queso- verduras- pollo Gelatina
Lunes 23	Martes 24	Miercoles 25	Jueves 26	Viernes 27
FERIADO NACIONAL	FERIADO NACIONAL	Fideos con Salsa Bechamel o Salsa Rosse. Mix de Frutas.	Bifecitos de pollo con Bocaditos de verdura. Aspic (gelatina con fruta)	Pastel de papas Helado
Lunes 30	Martes 31			
Tirabuzon con Salsa blanca o fileto. Fruta de estacion.	Pollo al horno con croquetas de verdura Flan de vainilla			

El Menú incluye un completo Salad Bar con variedad de vegetales de estación crudos y cocidos, legumbres, arroz y huevo duro. Se acompaña de guarniciones y variantes frías o calientes según corresponda. Se sirve con pan casero, agua potable y jugos saborizados. Diariamente se ofrece variedad de frutas de estación como alternativa al postre del día.

*La Empresa se reserva el derecho de modificar sin previo aviso cualquier alimento por motivos de falta de disponibilidad y acceso y reemplazarlo por otro alimento de igual calidad Nutricional.

Lorena Pourrain - Lic. En Nutrición (UBA) - M.N. 4973- MP. 2145