

El menú diario incluye un plato principal, postre, agua de red filtrada, aderezos, condimentos, pan y servicio a la mesa.

- Los platos principales podrán ser repetidos tantas veces como quiera el alumno. Los postres no se podrán repetir, los mismos se pueden cambiar por fruta de estación.
- En caso de que al alumno no le gustara el plato del menú, podrá cambiarlo por el plato opcional fijado para ese día, que podrá consistir en: pasta simple, bife a la plancha, pollo al horno; acompañado con las siguientes guarniciones: puré de papas, puré de calabazas, ensaladas, arroz.
- Nutrición-Dietas especiales: Lic. Gabriela Carcagno (M. N. 1817) nutricionpilares@pilaessrl.com.ar.

NIVEL MATERNAL SALA DE 1

		LUNES 1/6	MARTES 2/6	MIÉRCOLES 3/6	JUEVES 4/6	VIERNES 5/6
	PRINCIPAL GUARNICIÓN/SALSAS ENSALADAS POSTRES FRUTAS	Bifecitos tiernizados Puré de papas Ensalada acorde a la edad Fruta de estación pelada en gajos	Tirabuzones Fileto, crema de espinacas Ensalada acorde a la edad Banana split	Souffle de jamón y queso Ensalada acorde a la edad Barra de cereal	Pastel de calabaza, boniato y carré de cerdo Ensalada acorde a la edad Gelatina de frambuesa	Milanasas de pollo al horno Ensalada de zanahorias al vapor Ensalada acorde a la edad Banana en rodajitas
		LUNES 8/6	MARTES 9/6	MIÉRCOLES 10/6	JUEVES 11/6	VIERNES 12/6
	PRINCIPAL GUARNICIÓN/SALSAS ENSALADAS POSTRES FRUTAS	Ravioles 4 quesos Fileto, blanca Ensalada acorde a la edad Duraznos en almíbar	Ternerita guisada Jardinera Ensalada acorde a la edad Cuadrado marmolado	Pechuguitas grilladas Arroz blanco Ensalada acorde a la edad Fruta de estación pelada en gajos	Milanasas de ternera al horno Ensalada de tomate concassé Ensalada acorde a la edad Flan de vainilla	Soufflé de jamón y queso Buñuelos de verdura Ensalada acorde a la edad Fruta de estación pelada en gajos
		LUNES 15/6	MARTES 16/6	MIÉRCOLES 17/6	JUEVES 18/6	VIERNES 19/6
	PRINCIPAL GUARNICIÓN/SALSAS ENSALADAS POSTRES FRUTAS	FERIADO	Macarrones Crema de queso, fileto Ensalada acorde a la edad Fruta de estación pelada en gajos	Milanasas de pollo al horno Buñuelos de verdura Ensalada acorde a la edad Gelatina frutada	Pizza de muzzarella Ensalada acorde a la edad Banana en rodajitas	Pastel mixto (bondiola desmenuzada) Ensalada acorde a la edad Bizcochuelo de vainilla
		LUNES 22/6	MARTES 23/6	MIÉRCOLES 24/6	JUEVES 25/6	VIERNES 26/6
	PRINCIPAL GUARNICIÓN/SALSAS ENSALADAS POSTRES FRUTAS	Tirabuzones Fileto, blanca Ensalada acorde a la edad Fruta de estación pelada en gajos	Pollo al horno Puré de papas Ensalada acorde a la edad Barra de cereal	Variación de empanadas (jyq, verdura, pollo) Ensalada acorde a la edad Banana en rodajitas	Milanasas de cerdo al horno Vegetales al horno Variación de ensaladas Flan de vainilla	Guiso de ternera (con arroz y verduras) Ensalada acorde a la edad Muffin de limón y amapola
		LUNES 29/6	MARTES 30/6			
	PRINCIPAL GUARNICIÓN/SALSAS ENSALADAS POSTRES FRUTAS	Mostacholes Fileto, blanca Ensalada acorde a la edad Duraznos en almíbar cubeteados	Bifecitos tiernizados Papas doré Ensalada acorde a la edad Arrollado con dulce de leche			

IMPORTANTE: Si algún alumno o alumna presenta alguna ALERGIJA o INTOLERANCIA ALIMENTARIA, por favor INFORMAR al Jardín o al Comedor.

Ensalada acorde a la edad incluye: vegetales de estación crudos (tomate, zanahoria) y cocidos (papa, calabaza), legumbres, arroz dependiendo del menú diario (no se repiten ingredientes).

La textura, consistencia y tamaño de los alimentos es para niños de 6 meses a 1 año. No utilizamos carne picada en nuestros menús. Sujeto a modificaciones por logística de distribución de productos