

COMEDOR OCTUBRE 2018 – Nivel Jardín (salas de 2 y 3)



comedoremaus@pilaressrl.com.ar

El Palomar, octubre 2018

Estimados Padres:

Nos ponemos en contacto con ustedes para comunicarles el cambio en los precios del comedor a partir del 20 de septiembre y adjuntamos el menú. Los constantes aumentos en los costos, nos han forzado a retocar nuestro cuadro tarifario lo mínimo indispensable para un normal funcionamiento del servicio, y hemos fijado los nuevos precios de la siguiente manera:

Servicio de comedor: \$105 por día por alumno a descontarse de la tarjeta prepaga

Servicio de vianda: \$55 por día por alumno a descontarse de la tarjeta prepaga - **Vianda esporádica \$70** por día por alumno

FORMAS DE PAGO: NUEVO SISTEMA DE TARJETA PRE-PAGA

A) **Efectivo** en forma personal en el comedor del colegio.

B) **Transferencia bancaria** e informarlo en la plataforma www.valepago.com, opción INFORMAR TRANSFERENCIAS. No se recibirán transferencias informadas por mail.

Titular: Administración Pilares SRL **CUIT** 30-71475447-1 **BBVA** Banco Francés (Suc. Paternal)

CBU: 0170038120000002195195 **CUENTA CORRIENTE** 038-021951/9

-La primera tarjeta para cada alumno está bonificada y la reposición tiene un costo de \$50.

El sistema aplica para jardín comedor y primaria comedor/vianda. No aplica por el momento a secundaria.

BENEFICIOS:

- Pilares Gastronómicos ofrecerá una bonificación por hermanos en el servicio de comedor y vianda diarios anticipados, registrado en la tarjeta pre-paga. El descuento será automáticamente cargado en el sistema de tarjeta según la cantidad de hermanos de la familia: para el 2do hermano un 10% y para el 3er hermano un 20%.
- Pilares Gastronómicos cuenta con el asesoramiento de la Licenciada en nutrición Mariana Carús (M.N. 5414) quien elaborará los menús y las dietas especiales que puedan necesitar los alumnos (diabetes, hipocalóricas, celíacos, etc.).

Por cualquier consulta no dude en comunicarse directamente al comedor del colegio al teléfono 4659-5447/ 4659-2699 int. 132 con la Sra. Marta/ Sra. Laura.

Menú Octubre 2018 – Colegio Emaús

PROTEINAS	VERDURAS	CEREAL/PASTAS	POSTRES	FRUTAS
LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Mostacholes con variedad de salsas (fileto, blanca, estofado)	Milanesas de carne	Variedad de pizzas	Pollo al horno	Cazuela de carne con vegetales
Variedad de ensaladas	Ensalada de tomate, zanahoria y lentejas	Variedad de ensaladas	Puré mixto	Variedad de ensaladas
Fruta de estación	Variedad de ensaladas	Helado de agua	Duraznos en almíbar	Postre de chocolate
	Gelatina	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Tirabuzones con variedad de salsas (fileto, blanca)	Supremas de pollo	Medallones de pescado	Carne al horno	Variedad de empanadas
Variedad de ensaladas	Puré mixto	Arroz primavera	Ensalada de tomate, zanahoria y choclo	Variedad de ensaladas
Duraznos en almíbar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Helado de agua
Fruta de estación	Fruta de estación	Flan	Arrolladitos de dulce de leche	Fruta de estación
		Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
FERIADO	Tallarines con variedad de salsas (fileto, blanca, estofado)	Pollo al horno	Milanesas de carne	Variedad de pizzas
	Variedad de ensaladas	Puré mixto	Ensalada de tomate, zanahoria y huevo	Variedad de ensaladas
	Duraznos en almíbar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Helado de agua
	Fruta de estación	Fruta de estación	Gelatina	Fruta de estación
			Fruta de estación	Fruta de estación
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Medallones de pescado	Variedad de empanadas	Supremas de pollo	Ravioles con variedad de salsas (fileto, blanca, parisien)	Bifes a la criolla
Puré mixto	Variedad de ensaladas	Ensalada de tomate, zanahoria y lentejas	Variedad de ensaladas	Ensalada de tomate y choclo
Variedad de ensaladas	Helado de agua	Variedad de ensaladas	Fruta de estación	Variedad de ensaladas
Barrita de cereales	Fruta de estación	Duraznos en almíbar		Flan
Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación		Fruta de estación
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
Ñoquis con variedad de salsas (fileto, blanca, estofado)	Pollo al horno	Ternerita guisada		
Variedad de ensaladas	Papas y batatas doré	Variedad de ensaladas		
Duraznos en almíbar	Variedad de ensaladas	Gelatina		
Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación		

COMEDOR OCTUBRE 2018 – Nivel Jardín (salas de 4 y 5)

El Palomar, octubre 2018

Estimados Padres:

Nos ponemos en contacto con ustedes para comunicarles el cambio en los precios del comedor a partir del 20 de septiembre y adjuntamos el menú. Los constantes aumentos en los costos, nos han forzado a retocar nuestro cuadro tarifario lo mínimo indispensable para un normal funcionamiento del servicio, y hemos fijado los nuevos precios de la siguiente manera:

Servicio de comedor: \$115 por día por alumno a descontarse de la tarjeta prepaga

Servicio de vianda: \$55 por día por alumno a descontarse de la tarjeta prepaga – **Vianda esporádica \$70** por día por alumno

FORMAS DE PAGO: SISTEMA DE TARJETA PRE-PAGA

A) **Efectivo** en forma personal en el comedor del colegio.

B) **Transferencia bancaria** e informarlo en la plataforma www.valepago.com, opción INFORMAR TRANSFERENCIAS. No se recibirán transferencias informadas por mail.

Titular: Administración Pilares SRL **CUIT** 30-71475447-1 **BBVA** Banco Francés (Suc. Paternal)

CBU: 0170038120000002195195 **CUENTA CORRIENTE** 038-021951/9

-La primera tarjeta para cada alumno está bonificada y la reposición tiene un costo de \$50.

El sistema aplica para jardín comedor y primaria comedor/vianda. No aplica por el momento a secundaria.

BENEFICIOS:

- Pilares Gastronómicos ofrecerá una bonificación por hermanos en el servicio de comedor y vianda anticipados, registrado en la tarjeta prepaga. El descuento será automáticamente cargado en el sistema de tarjeta según la cantidad de hermanos de la familia: para el 2do hermano un 10% y para el 3er hermano un 20%.

- Pilares Gastronómicos cuenta con el asesoramiento de la Licenciada en nutrición Mariana Carús (M.N. 5414) quien elaborará los menús y las dietas especiales que puedan necesitar los alumnos (diabetes, hipocalóricas, celíacos, etc.).

Por cualquier consulta no dude en comunicarse directamente al comedor del colegio al teléfono 4659-5447/ 4659-2699 int. 132 con la Sra. Marta/ Sra. Laura.

Menú Octubre 2018 – Colegio Emaús

PROTEINAS	VERDURAS	CEREAL/PASTAS	POSTRES	FRUTAS
LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Mostacholes con variedad de salsas (fileto, blanca, estofado)	Milanesas de carne	Variedad de pizzas	Pollo al horno	Cazuela de carne con vegetales
Variedad de ensaladas	Ensalada de tomate, zanahoria y lentejas	Variedad de ensaladas	Puré mixto	Variedad de ensaladas
Fruta de estación	Variedad de ensaladas	Helado de agua	Duraznos en almíbar	Postre de chocolate
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Tirabuzones con variedad de salsas (fileto, blanca)	Supremas de pollo	Medallones de pescado	Carne al horno	Variedad de empanadas
Variedad de ensaladas	Puré mixto	Arroz primavera	Ensalada de tomate, zanahoria y choclo	Variedad de ensaladas
Duraznos en almíbar	Variedad de ensaladas	Flan	Arrolladitos de dulce de leche	Helado de agua
Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
FERIADO	Tallarines con variedad de salsas (fileto, blanca, estofado)	Pollo al horno	Milanesas de carne	Variedad de pizzas
	Variedad de ensaladas	Puré mixto	Ensalada de tomate, zanahoria y huevo	Variedad de ensaladas
	Duraznos en almíbar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Helado de agua
	Fruta de estación	Fruta de estación	Gelatina	Fruta de estación
			Fruta de estación	
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Medallones de pescado	Variedad de empanadas	Supremas de pollo	Ravioles con variedad de salsas (fileto, blanca, parisien)	Bifes a la criolla
Puré mixto	Variedad de ensaladas	Ensalada de tomate, zanahoria y lentejas	Variedad de ensaladas	Ensalada de tomate y choclo
Variedad de ensaladas	Helado de agua	Variedad de ensaladas	Fruta de estación	Variedad de ensaladas
Barrita de cereales	Fruta de estación	Duraznos en almíbar		Flan
Fruta de estación		Fruta de estación		Fruta de estación
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
Ñoquis con variedad de salsas (fileto, blanca, estofado)	Pollo al horno	Ternerita guisada		
Variedad de ensaladas	Papas y batatas doré	Variedad de ensaladas		
Duraznos en almíbar	Variedad de ensaladas	Gelatina		
Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación		