COLEGIO EMAÚS

COMEDOR MARZO 2020 – Nivel Jardín (salas de 4 y 5)

PILARES gastronómicos

comedoremaus@pilaressrl.com.ar

El Palomar, marzo 2020

Estimados Padres:

Luego de las merecidas vacaciones, nos reencontramos para recorrer juntos un nuevo período escolar.
Queremos comenzar este año de trabajo en el colegio agradeciéndoles todo el apoyo que recibimos durante el año pasado.

Gracias a ustedes y a la confianza otorgada por las autoridades de la Institución, continuaremos brindando durante el año 2020, el servicio de alimentación al alumnado del Colegio Emaús.
Los servicios a brindar son los siguientes:

1- SERVICIO DE COMEDOR

Pilares Gastronómicos elaborará un menú diario que incluye un plato principal, postre, jugo o agua de red filtrada, 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.

2- SERVICIO DE VIANDA

Pilares Gastronómicos brindará el servicio de viandas en forma paralela al servicio de comedor, contando con personal dedicado a la atención de los alumnos.

De acuerdo a lo solicitado y acordado con las autoridades del colegio, por razones de seguridad e higiene alimentaria, se recibirán las viandas exclusivamente en **BANDEJAS DESCARTABLES DE ALUMINIO TAMAÑO R3 CON TAPA (NO se aceptarán tuppers plásticos ni luncheras).**
Las bandejas deberán estar correctamente cerradas antes de ser entregadas e identificadas con **marcador indeleble negro** con los siguientes datos:

1. Nombre y apellido del alumno
2. Sala/ Año/ División
3. CALENTAR - NO CALENTAR (dependiendo del alimento que contenga)

Estas bandejas presentan múltiples ventajas comparativas con respecto al uso de otros materiales, incluyendo protección contra la luz, la humedad y conducción del calor.
La implementación de este sistema permite estandarizar y optimizar el servicio a los alumnos, logrando que todos accedan a una comida correctamente calentada en un horno convencional (NO MICROONDAS) en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.
Las viandas se reciben y consumen en el día para garantizar su inocuidad, toda vianda que NO se consume, el personal está autorizado a tirar la bandejas.

El servicio de vianda incluye:

- Recepción de alimentos a refrigerar**.**
- Almacenamiento de las viandas refrigeradas hasta el horario de almuerzo.
- Calentamiento de las viandas en horno convencional. Se realizará 15 minutos antes de su servicio, alcanzando una temperatura suficiente para asegurar la inocuidad alimentaria de las preparaciones.
- Las bandejas NO SE ABREN en ningún momento antes del almuerzo. Se recuerda NO colocar alimentos que puedan deteriorarse en su calidad por la acción del calor.
- **Postre (el previsto para el menú del día o fruta de estación)**
- **Jugo o agua de red filtrada**
- **Pan**
- **Aderezos y condimentos**
- **Vajilla completa**
- **Servicio a la mesa**

PRECIOS SERVICIOS Sala de 4 y 5	**SERVICIO DE COMEDOR**	**SERVICIO DE VIANDA**
	Por día por alumno	
- Presentando tarjeta prepaga	**$215**	**$100**
- Cuentas con saldo negativo	**$240**	**$120**

COLEGIO EMAÚS

COMEDOR MARZO 2020 – Nivel Jardín (salas de 4 y 5)

PILARES gastronómicos

comedoremaus@pilaressrl.com.ar

FORMAS DE PAGO: SISTEMA DE TARJETA PRE-PAGA

-Si ya tienen una cuenta generada el año pasado, continuarán utilizando la misma.
-Cada NUEVA familia deberá suscribirse al sistema ingresando a www.valepago.com mediante la opción *Crear mi nuevo Usuario.*
-Una vez enviado el formulario digital se informará por mail cuando retirar las tarjetas de cada uno de sus hijos registrados en el sistema.
-Para que todos los alumnos hagan uso del sistema de comedor o viandas, los padres deberán cargar previamente saldo en la cuenta por medio de:
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 $65.
-En Valepago podrán ver un documento con preguntas frecuentes por cualquier duda respecto de la modalidad de uso.

BENEFICIOS:

- Pilares Gastronómicos ofrecerá una bonificación por hermanos en el servicio de comedor y vianda 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 Gabriela Carcagno (M. N. 1817) quien elaborará los menús y las dietas especiales que puedan necesitar los alumnos (diabetes, hipocalóricas, celíacos, etc.). Pueden contactarla al mail: nutricionpilares@pilaressrl.com.ar

Menú Marzo 2020 – Colegio Emaús

PROTEINAS	VERDURAS	CEREAL/PASTAS	POSTRES	FRUTAS

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Supremas de pollo	Variedad de empanadas	Bifes a la criolla	Cazuela de pollo con vegetales	Fideos codito con variedad de salsas (fileto, blanca)
Ensalada de tomate y zanahoria		Papas y batatas doré		
Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
Fruta de estación	Helado de agua	Ensalada de frutas	Gelatina	Barra de cereales
	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
LUNES 9	**MARTES 10**	**MIÉRCOLES 11**	**JUEVES 12**	**VIERNES 13**
Medallones de pescado	Pollo al horno	Tallarines con variedad de salsas (fileto, blanca)	Milanesas de carne	Variedad de pizzas
Arroz amarillo	Puré mixto		Ensalada de tomate y huevo	
Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
Fruta de estación	Torta de chocolate	Fruta de estación	Flan	Helado de agua
	Fruta de estación		Fruta de estación	Fruta de estación
LUNES 16	**MARTES 17**	**MIÉRCOLES 18**	**JUEVES 19**	**VIERNES 20**
Supremas de pollo	Ravioles con variedad de salsas (fileto, blanca)	Carne al horno	Variedad de empanadas	Risotto de pollo
Ensalada de tomate, zanahoria y huevo		Puré de papas		
Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
Fruta de estación	Gelatina	Helado de agua	Ensalada de frutas	Barra de cereales
	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
LUNES 23	**MARTES 24**	**MIERCOLES 25**	**JUEVES 26**	**VIERNES 27**
FERIADO	FERIADO	Tirabuzones con variedad de salsas (fileto, blanca)	Milanesas de carne	Variedad de pizzas
			Ensalada de tomate, lechuga y zanahoria	
		Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
		Helado de agua	Flan	Fruta de estación
		Fruta de estación	Fruta de estación	
LUNES 30	**MARTES 31**			
Fideos codito con variedad de salsas (fileto, blanca)	Supremas de pollo			
	Ensalada de tomate y huevo			
Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas			
Fruta de estación	Gelatina			
	Fruta de estación			

Por cualquier consulta no dude en comunicarse directamente al comedor del colegio al teléfono 4659-5447/ 4659-2699 int. 132 o whatsapp 113161 9940 o mail comedoremaus@pilaressrl.com.ar. Sra. Marta/ Srta. Elisabet.