

El Palomar, septiembre 2018

Estimados Padres:

Les informamos los valores de los servicios de comedor/vianda y el menú completo para el mes de septiembre de 2018.

Servicio de comedor: Presentando tarjeta prepaga \$130 por día por alumno – Sin presentar tarjeta prepaga \$150 por día por alumno

Servicio de vianda: Presentando tarjeta prepaga \$50 por día por alumno – Sin presentar tarjeta prepaga \$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.

Importante: El servicio de kiosco, comedor y vianda diarios esporádicos (que no estén registrados en el sistema) se continuarán abonando en efectivo en la caja del comedor. 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 Septiembre 2018 – Colegio Emaús

PROTEINAS	VERDURAS	CEREAL/PASTAS	POSTRES	FRUTAS
LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Mostacholes con variedad de salsas (fileto, blanca, estofado)	Medallones de pescado	Milanesas de carne	Variedad de tartas	Pollo al horno
Sopa de verduras	Puré mixto	Ensalada de tomate, zanahoria y lentejas	Sopa de verduras	Tortilla de verduras
Fruta de estación	Sopa de verduras	Sopa de verduras	Ensalada de frutas	Sopa de verduras
	Flan	Duraznos en almíbar	Fruta de estación	Postre de chocolate
	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Ravioles con variedad de salsas (fileto, blanca, parisien)	DÍA DEL MAESTRO	Supremas de pollo	Variedad de pizzas	Carne al horno
Sopa de verduras		Arroz primavera	Sopa de verduras	Ensalada de tomate y choclo
Duraznos en almíbar		Sopa de verduras	Gelatina	Sopa de verduras
Fruta de estación		Ensalada de frutas	Fruta de estación	Fruta de estación
		Fruta de estación		
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Tirabuzones con variedad de salsas (fileto, blanca)	Milanesas de carne	Pollo al horno	Ternerita guisada	Variedad de pizzas
Sopa de verduras	Ensalada de tomate, zanahoria y lentejas	Puré mixto	Sopa de verduras	Sopa de verduras
Fruta de estación	Sopa de verduras	Sopa de verduras	Duraznos en almíbar	Helado de agua
	Barra de cereales	Gelatina	Fruta de estación	Fruta de estación
	Fruta de estación	Fruta de estación		
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Medallones de pescado	Ñoquis con variedad de salsas (fileto, blanca, estofado)	Supremas de pollo	Variedad de tartas	Bifes a la criolla
Puré mixto	Sopa de verduras	Ensalada de tomate y choclo	Sopa de verduras	Ensalada de tomate y huevo
Sopa de verduras	Sopa de verduras	Sopa de verduras	Helado de agua	Sopa de verduras
Duraznos en almíbar	Fruta de estación	Flan	Fruta de estación	Barra de cereales
Fruta de estación		Fruta de estación		Fruta de estación