

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: Presentando tarjeta prepaga \$145 por día por alumno – Sin presentar tarjeta prepaga \$160 por día por alumno
Servicio de vianda: Presentando tarjeta prepaga \$55 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 Octubre 2018 – Colegio Emaús

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