

MENÚ NIVEL INICIAL

MES DE JULIO 2023

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
PLATO PRINCIPAL	SOPA DEL DÍA CARNE AL HORNO TIERNIZADA, CORTADITA PURÉ DE PAPAS QUESO Y DULCE FRUTAS FRESCAS EN GAJITOS	SOPA DEL DÍA TIRABUZONES-RAVIOLES SALSAS DE TOMATE, BLANCA Y ROSA ENSALADA DE FRUTAS FRUTAS FRESCAS EN GAJITOS	SOPA DEL DÍA DADITOS DE CARNE TIERNIZADO CON ARROZ FLAN DE VAINILLA FRUTAS FRESCAS EN GAJITOS	SOPA DEL DÍA MILANESA DE POLLO CON PAPAS Y CALABAZAS AL HORNO GELATINA FRUTAS FRESCAS EN GAJITOS	SOPA DEL DÍA VARIEDAD DE EMPANADAS Y PIZZAS CARNE CORTA A CUCHILLO, JAMON Y QUESO Y VERDURAS DURAZNOS EN ALMIBAR FRUTAS FRESCAS EN GAJITOS
OPCIÓN	MILANESA DE BERENJENAS CON VERDURITAS	CARNE DE CERDO MAGRA, CORTADITA PURE DE BATATA	VARIEDAD DE TARTAS JAMON Y QUESO, PASCUALINA, HUMITA	LOCRO KID CON SUAVE CONDIMENTACIÓN	NUGGET'S CASEROS DE PESCADO CON PURE AMARILLO
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
PLATO PRINCIPAL	SOPA DEL DÍA POLLO AL HORNO CORTADITO PURÉ DE PAPAS YOGUR CON CEREALES FRUTAS FRESCAS EN GAJITOS	SOPA DEL DÍA MILANESA DE TERNERA ARROZ / CROQUETITAS CON VERDURAS GELATINA FRUTAS FRESCAS EN GAJITOS	SOPA DEL DÍA FORMITAS MARINAS CON PURE MIXTO QUESO Y DULCE FRUTAS FRESCAS EN GAJITOS	SOPA DEL DÍA MOSTACHOLES SALSAS DE TOMATE, BLANCA Y ROSA FLAN DE VAINILLA FRUTAS FRESCAS EN GAJITOS	SOPA DEL DÍA DADITOS DE POLLO Y DE CARNE CON BUÑUELOS DE ACELGA Y PAPAS BASTON TARTA DE MANZANA FRUTAS FRESCAS EN GAJITOS
OPCIÓN	CHOW MEIN (tallarines salteados con vegetales y salsa de soja)	CAZUELA DE LENTEJAS CON SUAVE CONDIMENTACIÓN	VARIEDAD DE TARTAS CAPRESSE, PUERRO, CHOCLO Y ZANAHORIA	DADITOS DE CERDO CON BATATAS Y BOÑATO AL HORNO	MILANESA DE BERENJENAS CON BUÑUELOS DE ESPINACA
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	VACACIONES DE INVIERNO	VACACIONES DE INVIERNO	VACACIONES DE INVIERNO	VACACIONES DE INVIERNO	VACACIONES DE INVIERNO
	LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
	VACACIONES DE INVIERNO	VACACIONES DE INVIERNO	VACACIONES DE INVIERNO	VACACIONES DE INVIERNO	VACACIONES DE INVIERNO
	LUNES 31				
PLATO PRINCIPAL	SOPA DEL DÍA CARNE TIERNIZADA, CORTADITA CON PAPAS Y CALABAZAS ALFAJORCITOS DE MAICENA FRUTAS FRESCAS				
OPCIÓN	ÑOQUIS TRÉS VEGETALES EN SALSA ROSA				

NOTA

TODOS LOS DÍAS HAY VARIEDAD DE VERDURAS FRESCAS DE ESTACIÓN.

TODOS LOS DÍAS HAY VARIEDAD DE FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN, FILETEADAS, CORTADAS O ENTERAS A ELECCIÓN.

POR POLÍTICA DE LA EMPRESA NO SE DAN PREPARACIONES CON CARNE PICADA.

LOS MÁS GRANDES, POR LÍNEA PUEDEN ELEGIR UN POSTRE COMO FLAN, GELATINA, ENSALADA DE FRUTAS, ETC

LOS MÁS CHICOS TIENEN SERVIDO EN SUS BANDEJAS LAS VERDURAS ADECUADAS A SU EDAD COMO TAMBIÉN LAS FRUTAS.

A LOS MÁS CHICOS SE LES SIRVE UN POSTRE DEL DÍA QUE SE DETALLA EN ESTE MOSAICO.

INFORMACION NUTRICIONAL: calidadynutricion@cookssrl.com.ar

Lic. Luz Vieyra Capdepont

info@cookssrl.com.ar

