

El menú diario incluye un plato principal, postre, agua de red filtrada, aderezos, condimentos, 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.
- Nutrición-Dietas especiales: Lic. Gabriela Carcagno (M. N. 1817) nutricionpilares@pilaessrl.com.ar.

NIVEL INICIAL

		LUNES 9/3	MARTES 10/3	MIÉRCOLES 11/3	JUEVES 12/3	VIERNES 13/3
	PRINCIPAL GUARNICIÓN/SALSAS ENSALADAS POSTRES FRUTAS	Pechuguitas grillé Arroz primavera Variedad de ensaladas Barra de cereal 1ER DÍA COMEDOR SALAS DE 4 Y 5	Tirabuzones Fileto, blanca Variedad de ensaladas Flan de vainilla	Variedad de empanadas (carne cortada a cuchillo, jyq, pollo, verdura) Variedad de ensaladas Fruta de estación	Milanesas de pollo Ensalada fresca de estación Variedad de ensaladas Budín húmedo de bananas	Ternerita braseada Papas doré Variedad de ensaladas Helado de agua
		LUNES 16/3	MARTES 17/3	MIÉRCOLES 18/3	JUEVES 19/3	VIERNES 20/3
	PRINCIPAL GUARNICIÓN/SALSAS ENSALADAS POSTRES FRUTAS	Formitas de merluza Arroz azafranado Variedad de ensaladas Fruta de estación	Variedad de pizzas Variedad de ensaladas Gelatina	Milanesas de ternera Ensalada de papa y huevo Variedad de ensaladas Cuadrado marmolado	Macarrones Fileto, blanca Variedad de ensaladas Helado de agua	Pollo al horno Ensalada fresca de estación Variedad de ensaladas Muffins de limón y amapola
		LUNES 23/3	MARTES 24/3	MIÉRCOLES 25/3	JUEVES 26/3	VIERNES 27/3
	PRINCIPAL GUARNICIÓN/SALSAS ENSALADAS POSTRES FRUTAS	FERIADO	FERIADO	Tirabuzones Crema de espinacas, fileto Variedad de ensaladas Fruta de estación 1ER DÍA COMEDOR SALA DE 3	Pollo crispy Puré mixto Variedad de ensalada Flan de vainilla	Variedad de tartas (jyq, pollo, verdura) Variedad de ensaladas Helado de agua
		LUNES 30/3	MARTES 31/3			
	PRINCIPAL GUARNICIÓN/SALSAS ENSALADAS POSTRES FRUTAS	Pollo al horno Arroz a la manteca Variedad de ensaladas Barra de cereal	Bifes a la criolla Papas doré Variedad de ensaladas Cuadrado marmolado			

IMPORTANTE: Si algún alumno o alumna presenta alguna ALERGIJA o INTOLERANCIA ALIMENTARIA, por favor INFORMAR al Jardín o al Comedor. Ensalada acorde a la edad incluye: vegetales de estación crudos (tomate, zanahoria, lechuga) y cocidos (papa, calabaza, choclo), legumbres, arroz dependiendo del menú diario (no se repiten ingredientes). No utilizamos carne picada en nuestros menús. Menú sujeto a modificaciones por logística de distribución de productos.