



PLANIFICACIÓN DE MENÚ MAYO 2022

	Día		Plato principal	Guarnición	Guarnición Fría	Postre
semana 1	Lunes	2	Tirabuzones tricolor	Salsa fileto y daditos de carne	Variedad de ensaladas	fruta
	Martes	3	Crocante de pollo /pescado	Puré amarillo	Variedad de ensaladas	fruta
	Miércoles	4	Cuadril al horno	Arroz a las finas hierbas	Variedad de ensaladas	Fruta
	Jueves	5	Bondiola de cerdo al horno	Ensalada rusa	Variedad de ensaladas	Fruta
	Viernes	6	Fajitas mixtas de carne y verdura	Arroz blanco	Variedad de ensaladas	Flan
semana 2	Lunes	9	Bife a la criolla	Con vegetales y arvejas al vapor	Variedad de ensaladas	Fruta
	Martes	10	Milanesa de pollo	Con puré mixto	Variedad de ensaladas	Fruta
	Miércoles	11	Tallarines /spaguetti	Con salsa filetto y daditos de carne	Variedad de ensaladas	Fruta
	Jueves	12	Cerdo a la mostaza	Con ensalada de papa	Variedad de ensaladas	Gelatina
	Viernes	13	Empanadas de pollo/carne	Tarta de jamón y queso	Variedad de ensaladas	Pionono con ddl
semana 3	Lunes	16	Milanesa de carne	Arroz amarillo	Variedad de ensaladas	Fruta
	Martes	17	Cazuela de pollo	(con papa , tomate, choclo y huevo)	Variedad de ensaladas	Fruta
	Miércoles	18				
	Jueves	19	ñoquis	salsa filetto y salsa blanca	Variedad de ensaladas	Flan
	Viernes	20	Tarta de jamón y queso	Empanadas de choclo/calabacín y queso	Variedad de ensaladas	Helado
semana 4	Lunes	23	Costeletas de cerdo	Pure mixto	Variedad de ensaladas	Fruta
	Martes	24	Locro	Fideos con salsa fileto	Variedad de ensaladas	Fruta
	Miércoles	25				
	Jueves	26	Carne al horno	Verduras salteadas	Variedad de ensaladas	fruta
	Viernes	27	Pizza mozzarella Y Napolitana	Empanadas árabes	Variedad de ensaladas	brownie
semana 5	Lunes	30	Escalope	Arroz amarillo	Variedad de ensaladas	Fruta
	Martes	31	Pata muslo	Con revuelto de papa y arvejas	Variedad de ensaladas	Fruta
	Miércoles	1	tallarines	Salsa mixta	Variedad de ensaladas	Postre de vainilla
	Jueves	2	Crocantes de pollo/pescado	Pure amarillo	Variedad de ensaladas	Fruta
	Viernes	3	Hamburguesas/ sand de ternera	Papas fritas	Variedad de ensaladas	gelatina

*Variedades de ensaladas: Tomate y huevo ; Choclo y zanahoria; Rúcula y queso, Lentejas con huevo, Chauchas

Todos los menúess están sujetos a modificación sin previo aviso.

En las salas de 3, 4, 5 1er grado y 2do grado no se sirven preparaciones con carne molida