

<b>FECHA</b>	02/06/2023	<b>2023</b>	<b>COMUNICADO CONSEJO ESCOLAR</b>	<b>073</b>
<b>NIVEL</b>	Todos los Niveles y Modalidades			
<b>EMITE</b>	Consejo Escolar			
<b>DESTINO</b>	Equipos directivos			
	<b>MENU DE INVIERNO DMC – COMEDOR</b>			

Este será el menú de dmc y comedor de invierno 2023. El mismo se empezará a utilizar a partir del día 05 de junio.

## MENU DMC

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
CACAO 10 GR	DULCE DE LECHE 10 GR	DULCE DE LECHE 10 GR	FRUTA 1	DULCE DE LECHE 10 GR
FRUTA 1	PAN 50 GR	PAN 50 GR	GALLETA 1	PAN 50 GR
GALLETITAS 32 GR	LECHE 50 CC	LECHE 50 CC	LECHE 50 CC	LECHE 50 CC
LECHE 100 CC	MATE COCIDO 2 GR	MATE COCIDO 2 GR	MATE COCIDO 2 GR	MATE COCIDO 2 GR
AZUCAR 4 GR	AZUCAR 4 GR	AZUCAR 4 GR	AZUCAR 4 GR	AZUCAR 4 GR

# MENU COMEDOR

NIVEL PRIMARIO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>POLENTA CON CARNE</b>	<b>GUISO DE FIDEOS</b>	<b>RISOTTO DE ARROZ CON POLLO Y VEGETALES</b>	<b>GUISO DE LENTEJAS Y VERDURAS</b>	<b>MILANESA DE POLLO CON PURE BICOLOR</b>
ACEITE DE GIRSOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5CC	ACEITE DE GIRASOL 5CC	ACEITE DE GIRSOL 5 CC	PROVENZAL 0,2 G
CEBOLLA 25 G	ARVEJA 30 G	AJO 0,1 G	MORRON 4 G	HUEVO 10 G
MORRON 4 G	CEBOLLA 25 G	POLLO 70 G	PAPA 60 G	SUPREMA 70 G
POLENTA 50 G	FIDEOS 70 G	CEBOLLA 25 G	TOMATE TRITURADO 30 G	PAN RALLADO 30 G
CARNE 70 G	MORRON 4 G	CURCUMA 0,1 G	SAL FINA 0,31 G	PAPA 60 G
TOMATE TRITURADO 30 G	PAPA 60 G	MORRON 4 G	ZANAHORIA 25 G	SAL FINA 0,31 G
SAL FINA 0,36 G	PIMENTON 0,16 G	SAL FINA 0,36 G	ZAPALLITO 30 G	ZANAHORIA 25 G
ZANAHORIA 25 G	TOMATE TRITURADO 30 G	ZANAHORIA 25 G	LENTEJA 50 G	ANCO 40 G
DULCE DE BATATA	QUESO RALLADO 5 G	ARROZ 50 GR	ANCO 40 G	ACEITE DE GIRASOL 5 CC.
	SAL FINA 0,36 G	FRUTA DE ESTACION 100 G	MEDIA FRUTA 50 G	FRUTA DE ESTACION 100 G
	ZANAHORIA 25 G			
	MEDIA FRUTA 50 G			

# MENU COMEDOR

## NIVEL SECUNDARIO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>POLENTA CON CARNE</b>	<b>GUIISO DE FIDEOS</b>	<b>RISOTTO DE ARROZ CON POLLO Y VEGETALES</b>	<b>GUIISO DE LENTEJAS Y VERDURAS</b>	<b>MILANESA DE POLLO CON PURE BICOLOR</b>
ACEITE DE GIRSOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5CC	ACEITE DE GIRASOL 5CC	ACEITE DE GIRSOL 5 CC	PROVENZAL 0,2 G
CEBOLLA 25 G	ARVEJA 30 G	AJO 0,1 G	MORRON 4 G	HUEVO 10 G
MORRON 4 G	CEBOLLA 25 G	POLLO 100 G	PAPA 60 G	SUPREMA 100 G
POLENTA 50 G	FIDEOS 70 G	CEBOLLA 25 G	TOMATE TRITURADO 40 G	PAN RALLADO 30 G
CARNE 100 G	MORRON 4 G	CURCUMA 0,1 G	SAL FINA 0,31 G	PAPA 60 G
TOMATE TRITURADO 40 G	PAPA 60 G	MORRON 4 G	ZANAHORIA 25 G	SAL FINA 0,31 G
SAL FINA 0,36 G	PIMENTON 0,16 G	SAL FINA 0,36 G	ZAPALLITO 40 G	ZANAHORIA 25 G
ZANAHORIA 25 G	TOMATE TRITURADO 30 G	ZANAHORIA 25 G	LENTEJA 50 G	ANCO 40 G
DULCE DE BATATA	QUESO RALLADO 5 G	ARROZ 50 GR	ANCO 40 G	ACEITE DE GIRASOL 5CC
	SAL FINA 0,36 G	FRUTA DE ESTACION 100 G	MEDIA FRUTA 50 G	FRUTA DE ESTACION 100G
	ZANAHORIA 25 G			
	MEDIA FRUTA 50 G			

# MENU COMEDOR

NIVEL INICIAL

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>POLENTA CON CARNE</b>	<b>GUIISO DE FIDEOS</b>	<b>RISOTTO DE ARROZ CON POLLO Y VEGETALES</b>	<b>GUIISO DE LENTEJAS Y VERDURAS</b>	<b>MILANESA DE POLLO CON PURE BICOLOR</b>
ACEITE DE GIRSOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5CC	ACEITE DE GIRASOL 5CC	ACEITE DE GIRSOL 5 CC	PROVENZAL 0,2 G
CEBOLLA 20 G	ARVEJA 30 G	AJO 0,1 G	MORRON 3 G	HUEVO 10 G
MORRON 3 G	CEBOLLA 20G	POLLO 70 G	PAPA 50 G	SUPREMA 50 G
POLENTA 50 G	FIDEOS 70 G	CEBOLLA 20 G	TOMATE TRITURADO 30 G	PAN RALLADO 30 G
CARNE 50 G	MORRON 3G	CURCUMA 0,1 G	SAL FINA 0,31 G	PAPA 50 G
TOMATE TRITURADO 30 G	PAPA 50 G	MORRON 3 G	ZANAHORIA 20 G	SAL FINA 0,31 G
SAL FINA 0,36 G	PIMENTON 0,16 G	SAL FINA 0,36 G	ZAPALLITO 30 G	ZANAHORIA 10 G
ZANAHORIA 25 G	TOMATE TRITURADO 30 G	ZANAHORIA 25 G	LENTEJA 50 G	ANCO 30 G
DULCE DE BATATA	QUESO RALLADO 5 G	ARROZ 50 GR	ANCO 30 G	ACEITE DE GIRASOL 5CC
	SAL FINA 0,36 G	FRUTA DE ESTACION 100 G	MEDIA FRUTA 50 G	FRUTA DE ESTACION 100 G
	ZANAHORIA 20 G			
	MEDIA FRUTA 50G			