



SOBRE EL SERVICIO

El servicio de cantina del colegio es una concesión. En la actualidad, el servicio está a cargo de la Sra. María José Dentone.

La elaboración de los alimentos es artesanal y en el momento.

Además del menú semanal se ofrece:

- porciones de tartas individuales de: vegetales, jamón y queso, pollo, atún, etc. que pueden acompañarse con ensalada.
- empanadas de varios sabores.
- medias lunas y tortugas rellenas.

Para desayuno o merienda:

- alfajores caseros
- budines (limón, naranja, chocolate)
- pan de nuez
- tortas: torta de zanahoria, tarteletas frutales.

Se dispone de opciones vegetarianas y opciones para celíacos.

MENÚ SEMANAL

- El menú para el almuerzo incluye plato principal y postre.
- El costo del menú es de \$210.
- Para reservarlo, deberán llamar o enviar un mensaje al 099 964 300 antes de las 10 h de cada día o bien hacer una reserva semanal.
- Se abona mediante transferencia bancaria:
BROU - Caja de Ahorros - 000227446 00001

FECHA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 al 12 de marzo	Milanesa de pollo con puré + ensalada de frutas	Pastel de carne con ensalada + arrollado de dulce de leche	Tortilla de papa o verduras con ensalada + crema de vainilla o fruta	Ravioles con salsa pomarola + gelatina	Hamburguesa con papas fritas + postre de chocolate o fruta
15 al 19 de marzo	Bondiola al horno con papas rústicas + gelatina	Albóndigas con arroz + duraznos en almíbar	Milanesa con ensalada o arroz + ensalada de frutas	Lasagna de carne, verdura, jamón y queso + crema de vainilla	Nuggets de pollo con papas noisette + salchichón de chocolate
22 al 25 de marzo	Pastel de pollo con ensalada + ensalada de frutas	Croquetas de arroz, jamón y queso con ensalada + gelatina	Tortilla de papa con ensalada + crema de vainilla	Ñoquis con salsa pomarola + crema de vainilla	Milanesa de carne o vegetariana + salchichón de chocolate o fruta

