



La Matanza, 6 de octubre del 2025

Comunicado 110 /2025

Composición MENU DE VERANO mes de octubre

MENU COMEDOR NIVEL INICIAL

<u>LUNES</u>	<u>MARTES</u>	<u>MIERCOLES</u>	<u>JUEVES</u>	<u>VIERNES</u>
SALTEADO DE POLLO CON FIDEOS + DULCE DE BATATA	ARROZ AMARILLO CON HUEVO Y VEGETALES + FRUTA DE ESTACION	SALPICON DE CARNE + FRUTA DE ESTACION	CAZUELA DE LENTEJA Y VERDURA + FRUTA DE ESTACION	MILANESA DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA,ARVEJA Y ZANAHORIA + ARROZ CON LECHE
ACEITE DE GIRASOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5 CC
CEBOLLA 20 GR	SAL FINA 0,3GR	CARNE 50GR	CEBOLLA 20 GR	ZANAHORIA 10 GR
ZANAHORIA 20 GR	PAN 15 GR	ZANAHORIA 20 GR	ZANAHORIA 20 GR	SAL FINA 0,3GR
SAL FINA 0,3GR	ANCO 30 GR	SAL FINA 0,3GR	SAL FINA 0,3GR	PAN 15 GR
PAN 15 GR	ARVEJA 40 GR	PAN 15 GR	PURE DE TOMATE 25 GR	PAPA 80 GR
POLLO 60 GR	ARROZ 40 GR	ANCO 30 GR	PAN 15 GR	ARVEJA 20 GR
FIDEOS 65 GR	CURCUMA 0,2 GR	PAPA 40 GR	ANCO 20 GR	HUEVO 10 GR
PIMENTON 0,6 GR	HUEVO 30GR	ARVEJA 30 GR	PAPA 30 GR	SUPREMA 80 GR
QUESO RALLADO 5 GR	FRUTA DE ESTACION	FRUTA DE ESTACION	ARROZ 20 GR	PAN RALLADO 30 GR
DULCE DE BATATA 50 GR			LENTEJA 30 GR	PROVENZAL 0,6 GR
			FRUTA DE ESTACION	ARROZ 10 GR
				AZUCAR 7 GR
				LECHE EN POLVO 12,5 GR

MENU COMEDOR NIVEL PRIMARIA

<u>LUNES</u>	<u>MARTES</u>	<u>MIERCOLES</u>	<u>JUEVES</u>	<u>VIERNES</u>
SALTEADO DE POLLO CON FIDEOS + DULCE DE BATATA	ARROZ AMARILLO CON HUEVO Y VEGETALES + FRUTA DE ESTACION	SALPICON DE CARNE + FRUTA DE ESTACION	CAZUELA DE LENTEJA Y VERDURA + FRUTA DE ESTACION	MILANESA DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA,ARVEJA Y ZANAHORIA + ARROZ CON LECHE
ACEITE DE GIRASOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5 CC
CEBOLLA 20 GR	SAL FINA 0,3GR	CARNE 60 GR	CEBOLLA 20 GR	ZANAHORIA 10 GR
ZANAHORIA 20 GR	PAN 15 GR	ZANAHORIA 20 GR	ZANAHORIA 20 GR	SAL FINA 0,3GR
SAL FINA 0,3GR	ANCO 40 GR	SAL FINA 0,3GR	SAL FINA 0,3 GR	PAN 15 GR
PAN 15 GR	ARVEJA 50 GR	PAN 15 GR	PURE DE TOMATE 25 GR	PAPA 90 GR
POLLO 65 GR	ARROZ 50 GR	ANCO 40 GR	PAN 15 GR	ARVEJA 20 GR
FIDEOS 70 GR	CURCUMA 0,2 GR	PAPA 50 GR	ANCO 20 GR	HUEVO 10 GR
PIMENTON 0,6 GR	HUEVO 30 GR	ARVEJA 40 GR	PAPA 30 GR	SUPREMA 80 GR
QUESO RALLADO 5 GR	FRUTA DE ESTACION	FRUTA DE ESTACION	ARROZ 20 GR	PAN RALLADO 30 GR
DULCE DE BATATA 50 GR			LENTEJA 40 GR	PROVENZAL 0,6 GR
			FRUTA DE ESTACION	ARROZ 10 GR
				AZUCAR 7 GR
				LECHE EN POLVO 12,5 GR

MENU COMEDOR NIVEL SECUNDARIA

<u>LUNES</u>	<u>MARTES</u>	<u>MIERCOLES</u>	<u>JUEVES</u>	<u>VIERNES</u>
SALTEADO DE POLLO CON FIDEOS + DULCE DE BATATA	ARROZ AMARILLO CON HUEVO Y VEGETALES + FRUTA DE ESTACION	SALPICON DE CARNE + FRUTA DE ESTACION	CAZUELA DE LENTEJA Y VERDURA + FRUTA DE ESTACION	MILANESA DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, ARVEJA Y ZANAHORIA + ARROZ CON LECHE
ACEITE DE GIRASOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5 CC	ACEITE DE GIRASOL 5 CC
CEBOLLA 20 GR	SAL FINA 0,3GR	CARNE 65 GR	CEBOLLA 20 GR	ZANAHORIA 10 GR
ZANAHORIA 20 GR	PAN 15 GR	ZANAHORIA 20 GR	ZANAHORIA 20 GR	SAL FINA 0,3GR
SAL FINA 0,3GR	ANCO 40 GR	SAL FINA 0,3GR	SAL FINA 0,3 GR	PAN 15 GR
PAN 15 GR	ARVEJA 60 GR	PAN 15 GR	PURE DE TOMATE 25 GR	PAPA 90 GR
POLLO 80 GR	ARROZ 60 GR	ANCO 40 GR	PAN 15 GR	ARVEJA 20 GR
FIDEOS 70 GR	CURCUMA 0,2 GR	PAPA 50 GR	ANCO 20 GR	HUEVO 10 GR
PIMENTON 0,6 GR	HUEVO 30 GR	ARVEJA 40 GR	PAPA 30 GR	SUPREMA 80 GR
QUESO RALLADO 5 GR	FRUTA DE ESTACION	FRUTA DE ESTACION	ARROZ 20 GR	PAN RALLADO 30 GR
DULCE DE BATATA 50 GR			LENTEJA 40 GR	PROVENZAL 0,6 GR
			FRUTA DE ESTACION	ARROZ 10 GR
				AZUCAR 7 GR
				LECHE EN POLVO 12,5 GR



Alejandro F. Sosa

Presidente

Consejo Escolar de la Matanza