

La Matanza: 07 de abril de 2026

Comunicado 037/2026
Composición MENÚ mes de ABRIL

MENÚ COMEDOR NIVEL INICIAL

<u>LUNES</u>	<u>MARTES</u>	<u>MIÉRCOLES</u>	<u>JUEVES</u>	<u>VIERNES</u>
SALTEADO DE POLLO CON FIDEOS + DULCE DE BATATA	ARROZ AMARILLO CON HUEVO Y VEGETALES + FRUTA DE ESTACIÓN	SALPICÓN DE POLLO + FRUTA DE ESTACIÓN	CAZUELA DE LENTEJAS Y VERDURAS + FRUTA DE ESTACIÓN	MILANESA DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, ARVEJA Y ZANAHORIA + DULCE DE BATATA
ACEITE DE GIRASOL 4 CC	ACEITE DE GIRASOL 4 CC	ACEITE DE GIRASOL 4 CC	ACEITE DE GIRASOL 4CC	ACEITE DE GIRASOL 4 CC
CEBOLLA 20 GR	SAL FINA 0,3GR	POLLO 60 GR	CEBOLLA 20 GR	ZANAHORIA 10 GR
ZANAHORIA 20 GR	CEBOLLA 20 GR	ZANAHORIA 15 GR	ZANAHORIA 20 GR	SAL FINA 0,3GR
SAL FINA 0,3GR	ANCO 20 GR	SAL FINA 0,3GR	SAL FINA 0,3GR	PROVENZAL 0,4GR
PIMENTON 0,3GR	ARVEJA 20 GR	ARVEJA 30 GR	TOMATE TRITURADO 20 GR	PAPA 70 GR
POLLO 60 GR	ARROZ 40 GR	ANCO 20 GR	LENTEJA 30 GR	ARVEJA 20 GR
FIDEOS 65 GR	CURCUMA 0,2 GR	PAPA 40 GR	ANCO 20 GR	HUEVO 10 GR
DULCE DE BATATA 35 GR	HUEVO 10 GR	MEDIA FRUTA DE ESTACIÓN	PAPA 30 GR	SUPREMA 70 GR
	MEDIA FRUTA DE ESTACIÓN		ARROZ 20 GR	PAN RALLADO 25 GR
			MEDIA FRUTA DE ESTACIÓN	DULCE DE BATATA 35 GR

MENÚ COMEDOR NIVEL PRIMARIO

<u>LUNES</u>	<u>MARTES</u>	<u>MIÉRCOLES</u>	<u>JUEVES</u>	<u>VIERNES</u>
SALTEADO DE POLLO CON FIDEOS + DULCE DE BATATA	ARROZ AMARILLO CON HUEVO Y VEGETALES + FRUTA DE ESTACIÓN	SALPICÓN DE POLLO + FRUTA DE ESTACIÓN	CAZUELA DE LENTEJA Y VERDURA + FRUTA DE ESTACIÓN	MILANESA DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, ARVEJA Y ZANAHORIA + DULCE DE BATATA
ACEITE DE GIRASOL 4 CC	ACEITE DE GIRASOL 4 CC	ACEITE DE GIRASOL 4 CC	ACEITE DE GIRASOL 4 CC	ACEITE DE GIRASOL 4 CC
CEBOLLA 20 GR	SAL FINA 0,3GR	POLLO 65 GR	CEBOLLA 20 GR	ZANAHORIA 10 GR
ZANAHORIA 20 GR	CEBOLLA 25 GR	ZANAHORIA 15 GR	ZANAHORIA 20 GR	SAL FINA 0,3GR
SAL FINA 0,3GR	ANCO 25 GR	SAL FINA 0,3GR	SAL FINA 0,3 GR	PROVENZAL 0,4 GR
PIMENTON 0,3 GR	ARVEJA 20 GR	ARVEJA 40 GR	TOMATE TRITURADO 20 GR	PAPA 90 GR
POLLO 65 GR	ARROZ 50 GR	ANCO 20 GR	LENTEJA 40 GR	ARVEJA 20 GR
FIDEOS 70 GR	CURCUMA 0,2 GR	PAPA 50 GR	ANCO 20 GR	HUEVO 10 GR
DULCE DE BATATA 35 GR	HUEVO 10 GR	MEDIA FRUTA DE ESTACIÓN	PAPA 30 GR	SUPREMA 70 GR
	MEDIA FRUTA DE ESTACIÓN		ARROZ 20 GR	PAN RALLADO 25GR
				MEDIA FRUTA DE ESTACIÓN

MENÚ COMEDOR NIVEL SECUNDARIO

<u>LUNES</u>	<u>MARTES</u>	<u>MIÉRCOLES</u>	<u>JUEVES</u>	<u>VIERNES</u>
SALTEADO DE POLLO CON FIDEOS + DULCE DE BATATA	ARROZ AMARILLO CON HUEVO Y VEGETALES + FRUTA DE ESTACIÓN	SALPICÓN DE POLLO + FRUTA DE ESTACIÓN	CAZUELA DE LENTEJA Y VERDURA + FRUTA DE ESTACIÓN	MILANESA DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, ARVEJA Y ZANAHORIA + DULCE DE BATATA
ACEITE DE GIRASOL 4 CC	ACEITE DE GIRASOL 4 CC	ACEITE DE GIRASOL 4 CC	ACEITE DE GIRASOL 4 CC	ACEITE DE GIRASOL 4 CC
CEBOLLA 20 GR	SAL FINA 0,3GR	POLLO 70 GR	CEBOLLA 20 GR	ZANAHORIA 10 GR
ZANAHORIA 15 GR	CEBOLLA 30 GR	ZANAHORIA 15 GR	ZANAHORIA 20 GR	SAL FINA 0,3GR
SAL FINA 0,3GR	ANCO 25 GR	SAL FINA 0,3GR	SAL FINA 0,3 GR	PROVENZAL 0,4 GR
PIMENTON 0,3GR	ARVEJA 20 GR	ARVEJA 50 GR	TOMATE TRITURADO 20 GR	PAPA 90 GR
POLLO 70 GR	ARROZ 60 GR	ANCO 20 GR	LENTEJA 40 GR	ARVEJA 30 GR
FIDEOS 70 GR	CURCUMA 0,2 GR	PAPA 50 GR	ANCO 20 GR	HUEVO 10 GR
DULCE DE BATATA 35 GR	HUEVO 10 GR	MEDIA FRUTA DE ESTACIÓN	PAPA 30 GR	SUPREMA 70 GR
	MEDIA FRUTA DE ESTACIÓN		ARROZ 20 GR	PAN RALLADO 25 GR
			MEDIA FRUTA DE ESTACIÓN	DULCE DE BATATA 35 GR


Alejandro Fabio Sosa
 Presidente
 Consejo Escolar de La Matanza