

MENÚ MARZO

Escuela Italiana

PRIMERA SEMANA

LUNES 02/03/2020	MARTES 03/03/2020	MIÉRCOLES 04/03/2020	JUEVES 05/03/2020	VIERNES 06/03/2020
- Carne asada con ensalada de vetarles crudos. - Acompañamiento: pasta corta a la manteca - Fruta de estación	- Pescado a la romana con ensalada de verduras crudas. - Acompañamiento: tortilla de verduras - Flan	- Pollo asado con ensalada mixta. - Acompañamiento: ensalada de lentejas con huevo duro. - Fruta de estación	- Ravioles de ricotta con salsa roja. - Acompañamiento: tuco con estofado. - Fruta de estación.	- Pizza de queso. - Acompañamiento: tomate relleno con arroz y vegetales. - Ensalada de fruta.

SEGUNDA SEMANA

LUNES 09/03/2020	MARTES 10/03/2020	MIÉRCOLES 11/03/2020	JUEVES 12/03/2020	VIERNES 13/03/2020
- Costeleta de cerdo con ensalada de vegetales crudos. - Acompañamiento: ensalada de lentejas con tomate y pimientos. - Fruta de estación.	- Tarta de pollo y verduras con ensalada de lechuga y zanahoria. - Acompañamiento: ensalada de pasta corta con vegetales en cubos. - Flan de vainilla.	- Bifes a la criolla - Acompañamiento: Tortilla de vegetales y ensalada de verdes. - Fruta de estación.	- Milanesa de pollo con ensalada remolacha y verdeo. - Acompañamiento: revuelto de huevo y queso. - Pera en almíbar.	- Lasaña de verdura con salsa roja. - Acompañamiento: estofados carne de vaca. Ensalada de vegetales crudos. - Fruta de estación.

MENÚ MARZO

Escuela Italiana

TERCERA SEMANA				
LUNES 16/03/2020	MARTES 17/03/2020	MIÉRCOLES 18/03/2020	JUEVES 19/03/2020	VIERNES 20/03/2020
- Carne asada al horno con ensalada de tomate y lechuga. - Acompañamiento: tortilla de papas y batatas. - Fruta de estación.	- Tallarines al huevo con salsa roja. - Acompañamiento: salsa roja con albóndigas y ensalada de rucula y zanahoria. - Gelatina.	- Tarta de zapallitos con ensalada de lechuga y repollo. - Acompañamiento: tomate relleno. - Queso y dulce.	- Bondiola de cerdo a la mostaza con ensalada de remolacha y huevo. - Acompañamiento: croquetas de verduras al horno con queso. - Fruta de estación.	- Pollo a la portuguesa. - Acompañamiento: arroz amarillo. - Fruta de estación.

CUARTA SEMANA				
LUNES 23/03/2020	MARTES 24/03/2020	MIÉRCOLES 25/03/2020	JUEVES 26/03/2020	VIERNES 27/03/2020
FERIADO	FERIADO	- Raviolos de verdura con salsa rosa. - Acompañamiento: tuco con estofado de pollo. - Fruta de estación.	- Milanesa de pescado al horno con puré mixto. - Acompañamiento: ensalada de zanahoria, choclo y huevo duro. - Durazno al natural.	- Hamburguesas de carne con ensalada de hojas. - Acompañamiento: tortilla de papas. - Fruta de estación.

QUINTA SEMANA				
LUNES 30/03/2020	MARTES 31/03/2020	MIÉRCOLES 01/04/2020	JUEVES 02/04/2020	VIERNES 03/04/2020
- Pollo asado al horno con ensalada de tomate y lechuga. - Acompañamiento: arroz risotto. - Fruta de estación.	- Pan de carne relleno de queso y verduras. - Acompañamiento: ensalada de hojas verdes y tomate. - Flan de chocolate.	- Rolls de pescado y verduras al horno. - Acompañamiento: revuelto de zapallitos con queso. - Fruta de estación.	- Milanesa de vaca a la napolitana con ensalada de tomate y choclo. - Acompañamiento: soufflé de calabaza. - Fruta de estación.	- Cerdo al horno con ensalada de remolacha y zanahoria cocidas. - Acompañamiento: ensalada de legumbres. - Compota de frutas.