Centro	COLEGIO JOCKEY CLUB CORDOBA
Mes	MENU AGOSTO 2025
Responsable	Lic. Melisa Zambellini

Semana 1	Tipo Menú	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Del 04 al 08/08	Menú Principal	Carne en salsa madera. Ensalada tibia de lentejas, choclo y zanahorias.	Tallarines de verdura. Salsa roja con pollo y queso.	Churrasquitos cebollados. Verduras doradas.	Tarta de jamón y queso/ Tarta de choclo.	Lomo al plato. Papas rusticas (ketchup opcional).
	Opción	Milhojas de zapallito y calabacin.	Revuelto gramajo (papas, salsa blanca, jamon, queso y cebolla de	Buñuelitos de coliflor.	Escalope de pollo.	Croquetas de avena y espinaca con queso.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Barra de cereal con miel.	Cucurucho sorpresa.	Ensalada de frutas.	Tarta de coco y dulce de leche.	Helado.
Semana 2	**Tipo Menú**					
Del 11 al 15/08	Menú Principal	Bifecitos al jugo. Fideos tricolor al pesto (sin ajo).	Pollo al horno. Pure mixto.	Tartelletis. Salsa roja con carne y queso /Nivel Inicial Spaguettis.	Suprema. Ensalada rusa con mayonesa (opcional).	**FERIADO PUENTE TURISTICO**
	Opción	Omelette con choclo.	Falafel con guacamole (opcional).	Tarta de atun.	Locro.	
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	
	Postre	Merengues con dulce de leche.	Gelatina.	Turrón de avena.	Chocotorta.	
Semana 3	**Tipo Menú**					
Del 18 al 22/08	Menú Principal	Carne de cerdoa la BBQ (opcional). Tortilla de verduras. /Nivel Inicial carne de vaca o	Pechugas estofadas con verduras y arvejas.	Spaghettis. Salsa parissene (salsa blanca con jamon) y queso /opcional salsa filetto	Carne al romero. Pure de papas.	Pizza.
	Opción	Fideos largos con crema de brocoli y queso.	Empanadas de cebolla y queso.	Fajitas con pollo.	Budin de acelga y ricota.	Choripan.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Pionono con dulce de leche.	Flan con vainillas.	Brownie.	Mix frutal.	Helado.
Semana 4	**Tipo Menú**					
Del 25 al 29/08	Menú Principal	Pechugas al limon. Arroz amarillo con queso.	Pastel de papas y carne cortada a cuchillo.	Milanesa. Calabacitas y cebollas asadas.	Ravioles. Salsa roja con carne y queso.	Pollo a la mostaza. Papas y batatas fritas.
	Opción	Humita.	Cazuela de mariscos.	Canelones de espinaca con salsa roja y queso.	Tortilla de papas rellena.	Calabacin relleno.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Durazno al natural.	Postre de chocolate.	Queso y dulce.	Fruta.	Tiramisu.

* Todos los días se ofrece un menú principal y un menú opcional, además de variedad de ensaladas (vegetales crudos y/cocidos, cereales, legumbres), las cuales se pueden sumar al menú elegido o remplazar la guarnición en caso de que así se desee.

** Las salsas publicadas van por separado y el niño tendrá la posibilidad de elegirlo.

***En el caso de nivel inicial (sala de 4 y 5 años) Y PRIMER GRADO los días de cerdo será reemplazado por carne de vaca o de pollo, risottos por arroz blanco y las pastas rellenas por pastas simples.

****El menú será adaptado en caso de dietas especiales (celíaco, sin sal, vegetariano, etc).

*****El alumno podrá elegir entre un postre elaborado o una fruta.