

Centro	COLEGIO JOCKEY CLUB CORDOBA						
Mes	MENU SEPTIEMBRE 2025						
Responsable	 Lic. Melisa Zambellini						
Semana 1	Tipo Menú	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
Del 01 al 05/09	Menú Principal	Carne al oreganato. Ensalada tibia de trigo, zanahoria, choclo y perejil.	Capelletis. Salsa con pollo y queso. Nivel Inicial, 1° y 2° spaguettis.	Carne a los 4 quesos. Cremoso de papas y batatas.	Tarta de jamon y queso/Tarta de pollo.	Milanesa napolitana. Gajos de papas.	
	Opción	Ensalada Cesar.	Milanesas de vegetales a la suiza.	Curry de garbanzos.	Bowl oriental de cerdo y vegetales.	Wrap frio con pollo y vegetales.	
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	
	Postre	Alfajor.	Budin de pan.	Gelatina.	Pasta frola.	Helado.	
Semana 2	Tipo Menú						
Del 08 al 12/09	Menú Principal	Carne al horno. Arroz cremoso.	Pechugas en salsa de puerros. Pure mixto.	Lasagna (jamon, queso, choclo). Salsa roja con carne y queso).	DIA DEL MAESTRO	Pollo al horno. Papas perejiladas con mayonesa (opcional).	
	Opción	Polenta con salsa y queso.	Omelette con espinaca gratinado.	Dedos de queso rebozados. Colchon de hojas verdes.		Albondigas de legumbres rellenas en pure de verduras.	
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas		Variedad de ensaladas	
	Postre	Fruta.	Flan con caramelo.	Bombones de avena.		Chocotorta.	
Semana 3	Tipo Menú						
Del 15 al 19/09	Menú Principal	Carne de cerdo. Souffle de verduras/ Nivel Inicial, 1 y 2° pechuga de pollo.	Tortelettis. Salsa roja con pollo y queso/Nivel Inicial, 1 y 2° spaguettis.	Carne a las hierbas. Calabacin y cebolla asada.	Suprema. Pure de papas.	Pizza party.	
	Opción	Bifes a la cacerola.	Papas rellenas (jamon, queso, crema y cebolla de verdeo).	Terrina de verduras.	Wok de fideos, champiñones y queso.	Sandwich de carne desmenuzada con verduras.	
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	
	Postre	Brazo gitano.	Copa citrica.	Mini rogel.	Postre de vainilla y crocante.	Helado.	
Semana 4	Tipo Menú						
Del 22 al 26/09	Menú Principal	Carne mechada. Ensalada tibia de fideos tricolor, huevo y choclo.	Pollo al horno. Verduras gratinadas.	Spaghetitis. Salsa con carne y crema.	Bifecitos al strogonoff. Cremoso de zapallo y choclo.	Pechuguitas al limon. Papas cheddar	
	Opción	Soufflé de queso.	Torre de panqueques.	Milanesa de merluza. Panache.	Pastel de pollo y batatas.	Tarta primavera (jamon, queso, huevo, aceitunas y tomate).	
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	
	Postre	Durazno natural.	Turrón de avena.	Ensalada de frutas.	Crumble.	Postre de chocolate con merengues.	

* 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 reemplazar 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 (celiaco, sin sal, vegetariano, etc).

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