

Centro	COLEGIO JOCKEY CLUB CORDOBA					
Mes	MENU OCTUBRE 2025					
Responsable	 Lic. Melisa Zambellini					
Semana 1	Tipo Menú	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Del 29/09 al 03/10	Menú Principal	Carne al horno. Risotto.	DIA DE SAN JERONIMO	Ravioles. Salsa con pollo y queso. NI y 1° Spaguettis.	Carne con cebollas caramelizadas (opcional). Papas al horno.	Tarta de jamon y queso/Tarta de choclo.
		Tacos vegetarianos.		Hamburguesa de garbanzos. Ensalada.	Chorizo a la pomarola (NI y 1° carne o pollo).	Rollitos de carne con vegetales.
	Salad bar	Variedad de ensaladas		Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Alfajor.		Tarta de coco y dulce de leche.	Gelatina.	Helado.
Semana 2	Tipo Menú					
Del 06 al 10/10	Menú Principal	Cubos de pollo a la criolla. Fideos tirabuzon con queso.	Carne a la provenzal. Pure de papa.	Spaghetis de verdura. Salsa blanca con jamon y queso. Opcional salsa filetto.	Milanesa. Papas y batatas fritas con ketchup (opcional).	FERIADO DIA DE LA RAZA
	Opción	Budin bicolor con ricota (zapallo y acelga).	Pizza integral con mozzarella.	Revuelto gramajo (papa con jamon, queso y cebolla de verdeo).	Omelette con tomate y aceitunas.	
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	
	Postre	Merengue con dulce.	Ensalada de frutas.	Queso y dulce.	Bocadito cabsha.	
Semana 3	Tipo Menú					
Del 13 al 17/10	Menú Principal	Carne al limón. Arroz con arvejas y queso.	Pollo a la mostaza. Puré mixto.	Carne al horno. Ensalada de papa y huevo.	Capelletis. Salsa con pollo y queso. NI y 1° Spaguettis.	Milanesa de cerdo. Papas españolas. NI y 1° milanesa de carne o pollo.
	Opción	Torre de pionono (jamon, queso, mayonesa, lechuga, zanahoria y tomate).	Ñoquis con crema de remolacha y queso.	Mil hojas de calabacin y zapallitos.	Cuadrados de polenta gratinados con verduras grilladas.	Sandwich de hamburguesa de pollo casera con lechuga y tomate.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Barra de cereal.	Budin de banana.	Flan con vainillas.	Panqueques con dulce de leche.	Helado.
Semana 4	Tipo Menú					
Del 20 al 24/10	Menú Principal	Carne al horno. Fideos tricolor a la manteca.	Pechugas suizas (con queso). Vegetales asados.	Spaguettis. Salsa roja con carne y queso.	TALLER DOCENTE	Pizza party.
	Opción	Quiche de cebolla y queso.	Ensalada de la huerta (hojas verdes, tomate, calabacin, lentejas y huevo).	Bombas de papa con queso.		Tomates rellenos con atún.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas		Variedad de ensaladas
	Postre	Durazno natural.	Torta tres leches.	Postre bicolor.		Turrón de avena.
Semana 5	Tipo Menú					
Del 27/10 al 31/10	Menú Principal	Carne al romero. Ensalada de lentejas, arroz y huevo.	Pollo al chimichurri (opcional). Ensalada rusa.	Tortelletis. Salsa con carne y crema. NI y 1° spaguettis.	Cerdo al limon. Crema de calabaza. NI y 1° carne o pollo.	Suprema. Papas fritas.
	Opción	Strudel de verduras y queso.	Wok oriental con carne y vegetales salteados.	Mousakka (lasagna de berenjena).	Calzoni capresse.	Macarrones.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Fruta.	Cuadrados de limon.	Ensalada de frutas.	Flan con caramelo.	Helado.

* 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 (celíaco, sin sal, vegetariano, etc).

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