

Centro	 COLEGIO JOCKEY CLUB CORDOBA MENU MARZO 2026 Lic. Melisa Zambellini					
Mes						
Responsable						
Semana 1	Tipo Menú	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Del 02 al 06/03	Menú Principal	Carne al horno. Fideos con queso.	Tarta de jamon y queso/ Tarta de choclo.	Pollo al horno. Pure de papas.	Tallarines. Salsa roja con carne y queso.	Suprema. Papas cheddar.
	Opción	Omelette primavera (choclo, tomate y jamon).	Cazuela de garbanzos y verduras estofadas.	Zapallitos revueltos.	Mil hojas de papa rellena con jamon y queso.	Croquetas de avena y zanahoria.
	Salad bar	Variedad de ensaladas.	Variedad de ensaladas.	Variedad de ensaladas.	Variedad de ensaladas.	Variedad de ensaladas.
	Postre	Durazno al natural.	Bizcochuelo humedo de vainilla.	Gelatina.	Ensalada de frutas.	Helado.
Semana 3	Tipo Menú					
Del 09 al 13/03	Menú Principal	Bife de carne. Arroz cremoso.	Pechugas doradas. Papas al horno.	Spaguettis. Salsa blanca con jamon y salsa filetto con queso.	Carne al horno. Papas rusticas.	Pizza Party.
	Opción	Calabacin relleno con choclo y queso.	Tarta de una sola masa de acelga y queso.	Hamburguesas de lentejas con ensalada.	Torre de panqueques (jamón, queso, huevo, lechuga, zanahoria, tomate y mayonesa)	Quesadillas de verduras y queso.
	Salad bar	Variedad de ensaladas.	Variedad de ensaladas.	Variedad de ensaladas.	Variedad de ensaladas.	Variedad de ensaladas.
	Postre	Alfajor.	Budin de banana.	Ensalada de frutas.	Postre de chocolate con merengue.	Tiramisu.
Semana 4	Tipo Menú					
Del 16 al 20/03	Menú Principal	Cubos de pollo. Fideos tricolor con queso.	Carne al horno. Papas con perejil y mayonesa (opcional).	Tortellets. Salsa con pollo y queso. NI y 1° Spaguettis.	Carne asada. Vegetales dorados.	Milanesa. Papas fritas.
	Opción	Colchon de arvejas.	Chop suey con carne de cerdo.	Revuelto gramajo (papas, jamon, queso, huevo).	Milanesas de verduras gratinadas.	Falafel. Calabacitas doré.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Pionono con dulce.	Postre bicolor.	Gelatina.	Carrot cake.	Helado.
Semana 5	Tipo Menú					
Del 23 al 27/03	Menú Principal	DIA NO LABORABLE CON FINES TURÍSTICOS	DIA NACIONAL DE LA MEMORIA POR LA VERDAD Y LA JUSTICIA	Carne al horno. Risotto.	Spaguettis. Salsa roja con carne y queso.	Pollo al limon. Papas al horno.
	Opción			Lasagna de choclo. Salsa filetto y queso.	Tortilla de vegetales.	Sandwich de hamburguesa de legumbre casera con queso, lechuga y tomate.
	Salad bar			Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre			Barra de cereal.	Ensalada de frutas.	Brownie.

* 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.

