

Centro	COLEGIO JOCKEY CLUB CORDOBA					
Mes	MENU ABRIL 2026					
Responsable	 Lic. Melisa Zambellini					
Semana 1	Tipo Menú	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
30/03 al 03/04	Menú Principal	Carne al horno. Fideos cremosos.	Pechugas estofadas en salsa con papas y batatas.	Milanesa de cerdo. Papas españolas. NI y 1º milanesa de carne de vaca o pollo.	DIA DEL VETERANO Y DE LOS CAIDOS EN LA GUERRA DE MALVINAS	VIERNES SANTO
	Opción	Mousakka (mil hojas de berenjena con jamon, salsa filetto y queso).	Noquis en crema de brocoli y queso.	Buñuelos de acelga.		
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas		
	Postre	Merengues con DDL.	Pastafrola.	Helado.		
Semana 2	Tipo Menú					
Del 06 al 10/04	Menú Principal	Cubos de pollo al horno. Arroz amarillo con queso.	Bifes de carne al horno. Ensalada rusa (mayonesa opcional).	Tallarines. Salsa con carne y queso.	Pollo al limon. Pure mixto.	Tarta de jamon y queso/ tarta de atun.
	Opción	Souffle (tortilla) de calabaza y ricota.	Pizza con champignones.	Zapallitos rellenos con choclo y salsa blanca.	Strudel capresse (tomate, queso y albahaca).	Brochettes de verduras asadas con hummus.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Mix frutal.	Gelatina.	Ensalada de frutas.	Flan con caramelo.	Chocotorta.
Semana 3	Tipo Menú					
Del 13 al 17/04	Menú Principal	Carne al horno. Fideos con queso.	Pechugas gratinadas. Verduras asadas.	Spaguettis. Salsa con carne y queso.	Carne al horno. Papas a la crema.	Pizza.
	Opción	Cuadrados de polenta con verduras grilladas y queso.	Curry de garbanzos.	Tarta con base de papa, jamon, huevo y queso.	wraps (tortita de trigo) de rucuta, tomate y queso. Nachos con guacamole de palta.	Pastel de calabacin y pollo.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Queso y dulce.	Postre de vainilla.	Bocadito de coco y dulce de	Fruta.	Helado.
Semana 4	Tipo Menú					
Del 20 al 24/04	Menú Principal	Bifes de carne al horno. Arroz primavera.	Pollo al horno. Pure de papas.	Carne asada. Jardinera con calabacin y choclo.	Fideos frescos. Salsa con carne y queso.	Suprema. Papas con cheddar.
	Opción	Humita al plato.	Macarrones con queso.	Escalope de coliflor.	Medallon de lenteja al graten. Pure de verduras.	Tortilla de verduras.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Magdalena.	Turrón de avena.	Ensalada de frutas.	Budín de mandarina	Tarta cabsha.
Semana 5	Tipo Menú					
Del 27/04 al 01/05	Menú Principal	Carne al horno. Fideos parmesanos.	Pechugas al horno. Gajos de papa.	Tallarines. Salsa con carne y queso.	Empanadas de carne cortadas a cuchillo.	FERIADO DIA DEL TRABAJADOR
	Opción	Omlette. Verduras doré.	Calabacin a la pizza. Ensalada tabule.	Cazuela de mariscos.	Locro.	
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	
	Postre	Pionono dulce.	Ensalada de frutas	Gelatina.	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.

218

1200

1780