

Centro		COLEGIO JOCKEY CLUB CORDOBA				
Mes		MENU JUNIO 2026				
Responsable		Lic. Melisa Zambellini				
Semana 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01 al 05/06	Menú Principal	Carne al horno. Arroz amarillo parmesano	Pollo al horno. Crema de calabaza y choclo.	Fideos frescos con salsa, carne estofada y queso.	Pechugas al limon. Jardineria con lenteja.	Pizza party.
	Opción	Mil hojas de verduras.	Strudel de verduras y queso.	Papa rellena con salsa blanca, queso y cebolla de verdeo.	Omelette de espinaca y ricota.	Risotto con calabacin y champiñones.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Mix frutal.	Gelatina de colores.	Flan con dulce de leche.	Postre de chocolate.	Chocotorta.
Semana 2		Tipo Menú				
Del 08 al 12/06	Menú Principal	Bifes de carne al horno. Fideos perejilados a la manteca.	Solomillo de cerdo. Papas a la crema. NI y 1° vaca o pollo.	Spaguettis. Salsa roja con pollo y queso.	Carne al horno. Tortilla de vegetales.	Suprema. Papas doradas.
	Opción	Berenjenas napolitanas.	Fajitas de verduras y queso.	Canastitas de puerro.	Pastel de papas y lentejas.	Locro.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Alfajor.	Ensalada de frutas.	Cheescake de frutilla.	Budin de pan.	Helado.
Semana 3		Tipo Menú				
Del 15 al 19/06	Menú Principal	<b>FERIADO PASO A LA INMORTALIDAD DEL GRAL. JUAN MARTIN DE GUEMES.</b>	Tarta de jamon y queso/tarta de choclo.	Pollo al limon. Ensalada de papa y huevo.	Tallarines de verdura. Salsa con carne y queso.	Lomo al plato. Papas al horno.
	Opción		Polenta con salsa roja, aceitunas y queso.	Cazuela oriental de vegetales y arroz.	Hamburguesas de legumbres.	Croquetas de acelga.
	Salad bar		Variedad de ensaladas -°	Variedad de ensaladas -°	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre		Merengues con dulce.	Ensalada de frutas.	Postre de vainilla.	Turrón de avena.
Semana 4		Tipo Menú				
Del 22 al 26/06	Menú Principal	Carne al horno. Arroz con crema y queso.	Pechugas al limon. Pure de papa.	Spaguettis. Salsa con carne y queso.	Tiritas de pollo doradas. Vegetales salteados (sin papa).	Milanesa de cerdo. Papas cheddar. NI y 1° milanesa de carne o pollo.
	Opción	Ñoquis con crema de remolacha y queso.	Colchon de arvejas.	Bombas de papa con queso.	Humita.	Tortilla de verduras gratinada.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Pionono arrollado.	Aspic de frutas.	Budin de banana.	Tarta de manzana y pera con canela.	Helado.
Semana 5		Tipo Menú				
Del 29 al 30/06	Menú Principal	Bifes de carne al horno. Fideos con queso.	<b>SIN ACTIVIDAD POR MARATON ESCOLAR.</b>			
	Opción	Milanesas de vegetales gratinadas.				
	Salad bar	Variedad de ensaladas				
	Postre	Fruta.				

\* 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.

