

Centro	COLEGIO JOCKEY CLUB CORDOBA					
Mes	MENU AGOSTO 2026					
Responsable	 Lic. Melisa Zambellini					
Semana 1	Tipo Menú	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Del 03 al 07/08	Menú Principal	Carne al horno. Ensalada tibia de lentejas y huevo duro.	Tallarines. Salsa roja con pollo y queso.	Bifes de carne al horno. Verduras asadas.	Tarta de jamón y queso/ Tarta de choclo.	Milanese. Papas al horno.
	Opción	Milhojas de zapallito y calabacin.	Revuelto gramajo (papas, salsa blanca, jamon, queso y cebolla de	Curry de porotos blancos y negros.	Chop suey con pollo y verduras.	Wraps de rucula, tomate, jamon y queso
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Barra de cereal.	Cucurucho sorpresa.	Ensalada de frutas.	Bocadito de coco y dulce de leche.	Helado.
Semana 2	Tipo Menú					
Del 10 al 14/08	Menú Principal	Cubos de pollo al horno. Fideos tricolor al pesto (sin ajo).	Carne asada. Pure mixto.	Spaghetitis. Salsa roja con carne y queso.	Pollo al horno. Souffle de verduras.	Bifes de carne. Ensalada de papas con huevo.
	Opción	Omelette con queso y arvejas.	Albondigas de garbanzo (falafel) con guacamole (opcional).	Canastitas de brocoli, cebolla y queso.	Polenta con salsa de tomate y aceitunas con queso.	Locro.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Durazno natural.	Gelatina.	Turrón de avena.	Postre de frutilla.	Chocotorta.
Semana 3	Tipo Menú					
Del 17 al 21/08	Menú Principal	FERIADO PASO A LA INMORTALIDAD DEL GRAL. JOSE DE SAN MARTIN.	Carne de cerdo dorada. Arroz parmesano. NI y 1° carne de pollo.	Spaghetitis. Salsa blanca con jamon)/salsa filetto con queso.	Carne asada. Papas fritas.	Pizza.
	Opción		Humita.	Fajitas con pollo.	Budin de acelga y ricota.	Choripan/ NI y 1° Sandwich de carne.
	Salad bar		Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre		Merengues con dulce de leche.	Brownie.	Ensalada de frutas.	Helado.
Semana 4	Tipo Menú					
Del 24 al 28/08	Menú Principal	Pechugas al limon. Fideos cremosos.	Bifes de carne. Verduras doradas.	Suprema. Pure de papas.	TALLER DOCENTE	Pollo dorado. Papas con cheddar.
	Opción	Strudel de cebolla y queso azul.	Canelones de espinaca con salsa roja y queso.	Hamburguesas de legumbres a la napolitana. Panache.		Calabacin relleno con verduras, salsa blanca y queso.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas		Variedad de ensaladas
	Postre	Pionono con dulce.	Postre de chocolate.	Queso y dulce.		Tiramisu.
Semana 5	Tipo Menú					
31/08 al 04/09	Menú Principal	Bifes de carne. Arroz amarillo con queso.	Spaghetitis. Salsa con pollo y queso.	Carne al horno. Verduras a la crema.	Tarta de jamon y queso/tarta de pollo.	Milanese de cerdo. Papas rusticas. NI y 1° milanese de vaca o pollo.
	Opción	Souffle de queso.	Papas gratinadas.	Pastel tricolor de batatas, calabacin y lentejas.	Wok de trigo, verduras salteadas y huevo duro.	Medallon casero de soja. Pure de verduras.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Alfajor.	Flan con caramelo.	Ensalada de frutas.	Pasta frola de dulce de leche.	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 remplazar 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.

