

Centro	COLEGIO JOCKEY CLUB CORDOBA					
Mes	MENU OCTUBRE 2026					
Responsable	 Lic. Melisa Zambellini					
Semana 1	Tipo Menú	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Del 05 al 09/10	Menú Principal	Carne de cerdo al al limon. Fideos tirabuzon con queso. NI y 1º carne de vaca.	Carne al horno. Papas a la crema.	Spaghettis de verduras. Salsa blanca con jamon/ salsa filetto y queso.	Bifes de pollo al horno. Verduras gratinadas.	Milanesa. Papas fritas.
	Opción	Budin bicolor con ricota (zapallo y acelga).	Pizza integral con mozzarella.	Quesadillas con vegetales, huevo y queso.	Guiso de arroz, arvejas y verduras .	Omelette con tomate y aceitunas.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Merengue con dulce.	Ensalada de frutas.	Queso y dulce.	Postre de frutilla.	Bocadito cabsha.
Semana 2	Tipo Menú					
Del 12 al 16/10	Menú Principal	FERIADO DIA DE LA DIVERSIDAD CULTURAL.	Carne al horno. Arroz con lentejas y queso.	Pollo al horno. Papas doradas.	Tallarines. Salsa con carne y queso.	Empanadas de pollo /empanadas de jamon y queso.
	Opción		Noquis con crema de calabacin y queso.	Mil hojas de zapallitos.	Cuadrados de polenta gratinados con verduras grilladas.	Escalope de carne. Ensalada.
	Salad bar		Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre		Alfajor.	Flan con vainillas.	Gelatina.	Helado.
Semana 3	Tipo Menú					
Del 19 al 23/10	Menú Principal	Carne al horno. Fideos tricolor a la manteca con queso.	Pechugas suizas (con queso). Vegetales asados.	Fideos frescos. Salsa roja con carne y queso. NI y NP spaghettis.	Cubos de pollo. Papas al horno.	Pizza.
	Opción	Quiche (tarta de una sola masa) de champiñones, cebolla y queso.	Ensalada de la huerta (hojas verdes, tomate, calabacin, lentejas y huevo).	Tortilla de papa. Ensalada.	Albondigas de legumbres rellenas con queso. Ensalada.	Torre de piononos (jamon, queso, mayonesa, lechuga, zanahoria y tomate).
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Durazno natural.	Torta tres leches.	Postre de vainilla.	Ensalada de frutas.	Chocotorta.
Semana 4	Tipo Menú					
Del 26/10 al 30/10	Menú Principal	Carne asada. Arroz con verduritas salteadas.	Pollo al limon. Ensalada rusa.	Tarta de jamon y queso/ tarta de choclo.	Carne al horno. Pure mixto.	Suprema. Papas cheddar.
	Opción	Strudel de verduras y queso.	Wok oriental con carne y vegetales salteados.	Lasagna de zucchinis, jamon y queso gratinados.	Calzoni capresse.	Macarrones.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Fruta.	Budin de limon.	Gelatina.	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 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.
