



MARZO 2016



| LUNES 29/02 | MARTES 01 | MIÉRCOLES 02 | JUEVES 03 | VIERNES 04 |
|--|--|--|---|---|
| ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA SUPREMA AL HORNO CON PURÉ MIXTO FRUTA DE ESTACION | ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y HUEVO BASTONCITOS DE MERLUZA CON ARROZ FRUTA DE ESTACION | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PAPA POLLO AL HORNO SIN PIEL GELATINA | ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA MOÑITOS CON TUCO Y/O CREMA ALFAJOR | ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA PATY PARTY CON PAPAS FRITAS Y ADEREZOS HELADO DE AGUA |
| LUNES 07 | MARTES 08 | MIÉRCOLES 09 | JUEVES 10 | VIERNES 11 |
| ENSALADA DE ZANAHORIA, HUEVO Y TOMATE MILANESA DE CARNE AL HORNO CON PURE DE PAPAS FRUTA DE ESTACION | ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE PIZZETAS AL TOMATE CON HUEVO Y VERDURITAS FRUTA DE ESTACION | ENSALADA DE VERDURAS VARIAS, TOMATE Y PEPINO PATITAS DE POLLO CON ARROZ GELATINA | ENSALADA TIRABUZONES CON TUCO Y/O CREMA ALFAJOR | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA PATY PARTY CON PAPAS FRITAS Y ADEREZOS HELADO DE AGUA |
| LUNES 14 | MARTES 15 | MIÉRCOLES 16 | JUEVES 17 | VIERNES 18 |
| ENSALADA DE ZANAHORIA, HINOJO Y LECHUGA SUPREMAS CON CALABAZAS AL HORNO FRUTA DE ESTACION | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA TORTILLA DE PAPA AL HORNO TURRON | ENSALADA DE ZANAHORIA, HUEVO Y TOMATE POLLO GUISADO CON ARROZ FRUTA DE ESTACION | ENSALADA SPAGUETTI CON TUCO Y/O CREMA ALFAJOR | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA PATY PARTY CON PAPAS FRITAS Y ADEREZOS HELADO DE AGUA |
| LUNES 21 | MARTES 22 | MIÉRCOLES 23 | JUEVES 24 | VIERNES 25 |
| ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y PEPINO BASTONCITOS DE PESCADO CON ENSALADA RUSA FRUTA DE ESTACION | ENSALADA DE LENTEJA, LECHUGA Y TOMATE MILANESA DE CARNE AL HORNO ENSALADA DE FRUTAS | ENSALADA DE ZANAHORIA, HUEVO Y TOMATE ARROZ CON SALSA FILETO GELATINA | ASUETO | ASUETO |
| LUNES 28 | MARTES 29 | MIÉRCOLES 30 | JUEVES 31 | |
| ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA EMPANADAS DE CARNE FRUTA DE ESTACION | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO PIZZETAS AL TOMATE CON HUEVO Y VERDURITAS TURRON | ENSALADA DE VERDURAS VARIAS, TOMATE Y LECHUGA MILANESA DE CARNE AL HORNO CON ARROZ FRUTA DE ESTACION | ENSALADA MOÑITOS CON TUCO Y/O CREMA ALFAJOR | |

MENÚ SUJETO A VARIACIÓN

| DESAYUNO | | |
|--|---|---|
| Lunes / Miercoles | Martes y Jueves | Viernes |
| Té / Agua / Jugo + Pan con dulce de leche y/o queso blanco | Jugo / Chocolatada / Agua + Galletitas / Tostadas | Jugo / Té / Agua + Torta / Tostadas con dulce de leche y/o manteca |
| MERIENDA | | |
| Té / Agua / Jugo + Pan con dulce de leche y/o queso blanco | Jugo / Chocolatada / Agua + Galletitas / Tostadas | Jugo / Té / Agua + Jala / Torta / Tostadas con dulce de leche y/o manteca |

| Menú Dieta |
|-------------------------------------|
| POLLO CON ARROZ HERVIDO. MANZANA |



REGLAMENTO DE SERVICIO DE COMEDOR

La concesión de los servicios de comedor y vianda durante el ciclo lectivo 2016 estará a cargo de la Sra. Norma B. Davidovich.

Derecho al Servicio de comedor/vianda: deberá ser abonado del 1 al 5 de cada mes. Si el servicio de comedor/vianda del mes anterior al que se encuentra en curso, y no ha sido cancelado hasta el día 5 inclusive, la concesión cuenta con la facultad de cesar de brindar los servicios correspondientes (hasta no ser esta deuda cancelada). Rogamos exigir el comprobante de pago, y firmar como acuse de recepción del mismo la planilla que constata que el pago se ha realizado.

Precios: los mismos han sido fijados y pueden sufrir cambios según la situación económica del país de público conocimiento.

Vianda de Almuerzo: los alumnos que opten por traer vianda, deberán ingresar con la misma por la mañana, y No se permitirá el ingreso de viandas durante la jornada escolar. Los alimentos que deban calentarse, tiene que llevar:

- Sala de 1 año y sala de 2 años: en bandejas aptas para microondas, rotuladas con nombre, apellido y sala a la que pertenece el alumno, en el recipiente y la tapa respectiva.
- Sala de 3 años a 7º grado: en bandejas de aluminio para horno, rotuladas con nombre, apellido, y sala/grado al que pertenece el alumno, en el recipiente y la tapa respectiva.

Kashrut: No se deben enviar alimentos que contengan carne porcina, ni mezclar lácteos con carne. En el caso de que esto suceda la dirección de la institución autorizará a la concesión del comedor, a servir al alumno el menú del día a cargo del padre/madre/o tutor.

Presentación de los alimentos: (para los alumnos desde sala de 3 hasta 7º grado) Los alimentos que deben ser calentados, NO PUEDEN ENVIARSE EN TUPPERS o RECIPIENTES PLASTICOS, sólo se llevarán al horno las viandas que se encuentren en recipientes de acero inoxidable, enlosados, o descartables de aluminio aptos para horno. Las viandas que vengan en recipientes plásticos se consideran como alimentos fríos y los mismos no se calentarán.

Cuidado de Utensilios: Aquellos Utensilios que se utilizan en el servicio de Desayuno, Almuerzo, y colaciones. Los alumnos que generen algún daño a los mismos, y hayan sido identificados por los docentes, se le notificará al padre/madre/tutor vía cuaderno de comunicaciones, que los mismos deberán ser pagados o repuestos por productos nuevos de similares características.

Horario de Comedor: Aquellos alumnos que opten por salir a almorzar a sus hogares, deberán ser retirados por su padre/madre/tutor o un adulto autorizado, a las 11:40 hs. para el jardín y a las 12:30 hs. para primaria. El regreso para el turno tarde debe ser a las 13 hs. para jardín y a las 13:30 hs. para primaria. Por razones de higiene, el almuerzo se desarrolla únicamente en el ámbito que la Escuela destine a tal efecto.

Excursiones y Campamentos: A los efectos de ordenar, y mantener los alimentos preservados al momento de la ingesta, se ha acordado entre La Comisión Directiva y el Cuerpo Docente que: (a) Salidas de medio día: se les brindará un desayuno en el micro que traslada a los alumnos. (b) Salidas día completo: se les brindará a los alumnos el desayuno, colación vespertina, y almuerzo. No se permitirá el envío de viandas de almuerzo excepto por situación particulares.

Día a día estamos buscando mejorar, ordenar, recordar reglas de Kashrut, y todo aquello relacionado a cómo se deben presentar los alimentos de aquellos niños que traen su vianda desde su casa. Hemos tomado nota de comentarios y sugerencias de ustedes "los papás"; y lo que simplemente queremos todos, es que recuerden respetar estas normas y transmitir las a vuestros hijos.

Ante cualquier duda o consulta, nuestra institución está siempre a su disposición para ayudarlos.

Saludamos cordialmente con nuestro tradicional

SHALOM
COMISIÓN DIRECTIVA – SUBCOMISIÓN DE COMEDOR
Si desea consultarnos por favor contáctenos a: comedor@telaviv.org.ar