



Estimados padres:

Retomamos un nuevo ciclo lectivo y les deseamos a todas las familias un muy buen comienzo de año.

Queremos contarles cómo se organizará el servicio de vianda y comedor 2018.

### SERVICIO DE VIANDA:

- Recepción de alimentos a refrigerar para su posterior calentamiento
- Servicio de vajilla completa
- Agua de red filtrada o jugo
- Aderezos o condimentos para la comida
- Postre (el previsto para el menú del día o fruta de estación)

El costo del servicio de vianda es de **\$360 mensual por alumno**.

### ¿Cómo se organizará el servicio de VIANDA?

- 1) Los alumnos de **1er a 7mo grado** dejarán los tuppers en los canastos que estarán en las entradas de las aulas y luego serán retirados por personal del comedor.
- 2) Con respecto a los tuppers o contenedores de alimentos:
  - a. Los tuppers deben ser **APTOS PARA MICROONDAS**. Esto es importante para la salud de los chicos, y también para evitar que se deformen en el momento de calentar la comida.
  - b. LOS TUPPERS DEBERÁN ESTAR IDENTIFICADOS CON NOMBRE, APELLIDO Y GRADO/CURSO, CON MARCADOR INDELEBLE, EN LETRA CLARA IMPRENTA MAYÚSCULA, TANTO EL RECIPIENTE COMO LA TAPA.**
- 3) Los tuppers serán refrigerados hasta el horario de almuerzo en heladeras y cámaras de refrigeración.
- 4) Antes del turno de comedor, las camareras calentarán los tuppers, que así lo requieran, y los dejarán en las mesas correspondientes. Cuando los chicos ingresen al comedor, podrán dirigirse directamente a sus mesas ya servidas, para contar con mayor tiempo y así mejorar la calidad del momento del almuerzo.
- 5) De esta forma, los docentes y/o auxiliares docentes que acompañan a los alumnos, podrán concentrar su atención en asistirlos cuando sea necesario sin tener que ocuparse de calentar la comida.
- 6) A los alumnos de vianda se les proveerá del postre o fruta de estación programados para ese día.
- 7) Una vez finalizado el almuerzo, los chicos de **1er a 3er grado** volverán a las aulas con sus docentes a dejar sus tuppers. En el caso de los alumnos de **4to a 7mo grado** del nivel primario como los alumnos de nivel medio se retirarán del comedor con sus respectivos tuppers.

Esta organización ayudará a evitar que los alumnos estén deambulando por el comedor hasta los microondas y permitirá que todos tengan más tiempo para comer, en forma más distendida y segura.

### SERVICIO DE COMEDOR:

Al igual que los años anteriores nos acompaña la especialista en Nutrición, Lic. Daniela Panelli, M.N. 6602 en forma permanente para la confección del menú, control de calidad y preparación de los alimentos, ajustado a la normativa de la ley 3.704 del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Se elaborará un menú diario que incluye:

- Plato principal, postre, jugo o agua de red filtrada, pan y servicio a la mesa
- Los platos principales podrán ser repetidos tantas veces como quiera el alumno.
- Los postres no se podrán repetir, los mismos se pueden cambiar por fruta de estación.
- En caso de que al alumno no le gustara el plato del menú, podrá cambiarlo por el plato opcional fijado para ese día, que podrá consistir en: pasta simple, bife a la plancha, pollo al horno; acompañado con las siguientes guarniciones: puré de papas, puré de calabazas, ensaladas, arroz.



# INSTITUTO MONSEÑOR DILLON

## ASOCIACIÓN CATÓLICA IRLANDESA

Alte. Francisco Seguí 863 - CABA - 4581-4159



El costo de este servicio es de **\$120 por día para quienes contraten el menú mensual completo de lunes a viernes y pago anticipado**. En este caso exclusivamente, no se computarán los \$360 del servicio de vianda.

Si la contratación no es por el mes completo (lunes, miércoles y jueves), el menú del día tendrá el mismo costo de \$120 pero se cobrarán los \$360 del servicio de vianda, pagándose a mes vencido.

Adjuntamos menú y valores según el comienzo de cada grado / curso

### SERVICIO DE CANTINA:

Se continuará ofreciendo el servicio de **cantina para los alumnos a partir de 4to grado**. Quienes opten por cantina, deberán abonar \$360 como todos los alumnos que no optasen por el servicio mensual completo (lunes, miércoles y jueves). Adjuntamos variedad y precios.

### DESCUENTOS POR HERMANOS:

Al igual que el año pasado, se otorgarán descuentos por hermanos **tanto para el servicio de menú mensual como para el servicio de vianda**. Los descuentos serán: 2do hijo 10%, 3er hijo 20% y 4to hijo 30%.

### FACTURACIÓN DEL MES DE MARZO

Dado que al momento de esta comunicación, no es posible saber qué alumnos optarán por el servicio de comedor mensual, la facturación del mes de marzo se organizará de la siguiente manera: en el arancel del mes de marzo se cobrará el servicio de vianda de \$360 a todo el alumnado de 1er grado a 4to año. (o el valor que surja según descuento por hermano).

En el mes de abril, se facturará el mes de marzo descontando los \$360 ya abonados a quienes hayan optado por el menú mensual de comedor más el arancel correspondiente al mes de abril según lo que hayan elegido (comedor o vianda/cantina).

Deseándoles que tengan un muy buen año, los saludamos muy cordialmente.

Equipo Servicio de Comedor  
Colegio Monseñor Dillon



### MENÚ Y VALORES COMEDOR MARZO 2018 – COLEGIO MONSEÑOR DILLON

**NIVEL PRIMARIO:**                      1ro a 7mo grado → (11 días) = \$1.320

**NIVEL SECUNDARIO:**              Primer año → (14 días) = \$1.680

2do a 5to año → (13 días) = \$1.560

PROTEÍNAS	VERDURAS	CEREAL/PASTAS	POSTRE	FRUTAS
-----------	----------	---------------	--------	--------

LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
Supremas de pollo	Carne al horno	Tallarines al fileto	Bifecitos a la criolla	Pollo al horno
Ensalada de tomate y huevo	Budín bicolor	Tallarines al fileto	Puré mixto	Arroz a la manteca
Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
Barrita de cereal	Flan de vainilla	Duraznos en almíbar	Fruta de estación	Gelatina de frambuesa
Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
Tallarines al fileto	Milanesas de carne	Pollo al limón	Pizza de muzzarella	Medallones de pescado
Ensalada de tomate y huevo	Ensalada de tomate y huevo	Ensalada de arroz, zanahoria y arvejas	Puré mixto	Puré mixto
Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
Duraznos en almíbar	Barrita de cereal	Flan de vainilla	Fruta de estación	Duraznos en almíbar
Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Milanesas de pollo	Tallarines al fileto	Pollo al limón	Variedad de tartas	Cazuela de pollo
Ensalada de tomate y zanahoria	Ensalada de tomate y zanahoria	Ensalada de tomate y lechuga	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
Duraznos en almíbar	Ensalada de frutas	Fruta de estación	Gelatina de frambuesa	Barrita de cereal
Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
Tallarines al fileto	Carne al horno	Medallones de pescado	JUEVES SANTO	VIERNES SANTO
Variedad de ensalada	Ensalada de tomate y zanahoria	Puré mixto		
Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas		
Duraznos en almíbar	Barrita de cereal	Barrita de cereal		
Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación		



PRECIOS CANTINA VIGENTES – 19 DE FEBRERO DE 2018 – INSTITUTO MONS. DILLON

<b>Plato del día + postre</b> (Fruta, ensalada de fruta, gelatina o flan)		\$ 100
<b><u>Minutas</u></b>	Milanesa	\$ 55
	Pasta simple c/ variedad de salsas	\$ 85
	Milanesa Napolitana	\$ 75
	Guarnición (puré o ensalada)	\$ 45
	Papas fritas	\$ 45
	Empanada	\$ 25
	Tarta Individual	\$ 70
	Pizzeta	\$ 70
	Pizzeta c/ jamón	\$ 85
	Milanesa de pollo (pechuga)	\$ 55
	Ensalada completa	\$ 80
	Pollo (pata y muslo)	\$ 60
	Pollo a la plancha (pechuga)	\$ 75
	Bife de cuadril a la plancha	\$ 75
Plato especial	\$ 125	
<b><u>Sándwich</u></b>	Hamburguesa	\$ 50
	Sandwich de Milanesa	\$ 75
	Sándwich de Pollo (pechuga)	\$ 90
	Súper Pancho	\$ 30
	Sándwich de pebete/ francés	\$ 45
	<b>Adicionales:</b> Lechuga y tomate Jamón y queso	\$ 10 \$ 15
<b><u>Postres/ varios</u></b>	Media Luna	\$ 7
	Media Luna con jamón y queso	\$ 10
	Ensalada de frutas	\$ 35
	Bocados de frutas (estacional)	\$ 45
	Gelatina	\$ 35
	Flan	\$ 35
	Fruta de estación	\$ 15
	Postre Danette	\$ ---
	Yogur c/ zucaritas	\$ ---
	Yogur entero /descremado	\$ ---
<b><u>Bebidas</u></b>	Gaseosa Botella 500 cm	\$ 30
	Agua saborizada 600 cm	\$ 30
	Agua Mineral 600 cm	\$ 20
	Jugo Baggio	\$ 15