



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 en 2020.

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 **\$930 mensual por alumno**.

¿Cómo se organizará el servicio de VIANDA?

- 1) Los alumnos de **1er a 7mo grado** dejarán los tupperes en los canastos que estarán en las entradas de las aulas y luego serán retirados por personal del comedor.
- 2) Con respecto a los tupperes o contenedores de alimentos:
 - a. Los tupperes 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 tupperes serán refrigerados hasta el horario de almuerzo en heladeras y cámaras de refrigeración.
- 4) Antes del turno de comedor, las camareras calentarán los tupperes, 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 tupperes. 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 tupperes.

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 **\$290 por día para quienes contraten el menú mensual completo. De lunes a viernes (Secundario). Lunes, miércoles y jueves (Primaria). El servicio se facturará por anticipado.** En este caso exclusivamente, no se computarán los \$930 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 \$290 pero se cobrarán los \$930 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 \$930 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 \$930 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 \$930 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.

Comedor Colegio Monseñor Dillon



MENÚ Y VALORES COMEDOR MARZO 2020 – COLEGIO MONSEÑOR DILLON

NIVEL PRIMARIO: 1ro a 7mo grado → (12 días) = \$3.480

NIVEL SECUNDARIO: 1ro a 5to año → (20 días) = \$5.800

PROTEÍNAS	VERDURAS	CEREALES	POSTRE	FRUTAS
LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Tirabuzones al fileto	Bondiola a la mostaza	Medallones de pescado	Pollo al horno	Pizza
Variedad de ensaladas	Ensalada de arroz zanahoria y arvejas	Puré mixto	Ensalada de tomate y lechuga	Variedad de ensaladas
Fruta de estación	Fruta de estación	Variedad de ensaladas	Fruta de estación	Helado
		Barrita de cereales		Fruta de estación
		Fruta de estación		
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Tallarines al fileto	Carne al horno	Pollo al horno	Milanesas de carne	Ravioles al fileto
Variedad de ensaladas	Ensalada de tomate y huevo	Arroz a la manteca	Budín bicolor	Variedad de ensalada
Fruta de estación	Fruta de estación	Variedad de ensaladas	Flan de vainilla	Fruta de estación
		Helado	Fruta de estación	
		Fruta de estación		
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Medallones de pescado	Carne al horno	Bondiola a la mostaza	Pizza	Cazuela de pollo
Puré mixto	Ensalada de tomate y lechuga	Ensalada de arroz, zanahoria y arvejas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Helado	Fruta de estación
Fruta de estación	Barrita de cereales	Fruta de estación	Fruta de estación	
	Fruta de estación			
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
FERIADO	FERIADO	Tallarines al fileto	Pollo al horno	Medallones de pescado
		Variedad de ensaladas	Ensalada de tomate y lechuga	Puré mixto
		Fruta de estación	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
			Flan de vainilla	Fruta de estación
			Fruta de estación	
LUNES 30	MARTES 31			
Tirabuzones al fileto	Bondiola a la mostaza			
Variedad de ensaladas	Puré mixto			
Fruta de estación	Variedad de ensaladas			
	Barrita de cereales			
	Fruta de estación			



PRECIOS CANTINA VIGENTES – 26 DE FEBRERO DE 2020 – COLEGIO MONS. DILLON

Plato del día + postre		(Fruta, ensalada de fruta, gelatina o flan)	\$ 230
<u>Minutas</u>	Milanesa		\$ 130
	Pasta simple c/ variedad de salsas		\$ 160
	Milanesa Napolitana		\$ 190
	Guarnición (puré o ensalada)		\$ 100
	Papas fritas		\$ 120
	Empanada		\$ 50
	Tarta Individual		\$ 150
	Pizzeta		\$ 150
	Pizzeta c/ jamón		\$ 180
	Milanesa de pollo (pechuga)		\$ 130
	Ensalada completa		\$ 190
	Pollo (pata y muslo)		\$ 120
	Pollo a la plancha (pechuga)		\$ 150
	Bife de cuadril a la plancha		\$ 150
Plato especial		\$ 280	
<u>Sandwich</u>	Hamburguesa		\$ 110
	Sandwich de Milanesa		\$ 150
	Sandwich de Pollo (pechuga)		\$ 150
	Nuggets		\$ 120
	Sandwich de pebete/ francés		\$ 100
	Adicionales: Lechuga y tomate		\$ 20
Jamón y queso		\$ 25	
<u>Postres/ varios</u>	Media Luna		\$ 25
	Media Luna con jamón y queso		\$ 35
	Ensalada de frutas		\$ 80
	Bocados de frutas (estacional)		\$ 100
	Gelatina		\$ 60
	Flan		\$ 80
	Fruta de estación		\$ 25
	Postre Danette		\$ ---
	Yogur c/ zucaritas		\$ ---
	Yogur entero /descremado		\$ ---
<u>Bebidas</u>	Gaseosa Botella 500 cm		\$ 60
	Agua saborizada 600 cm		\$ 80
	Agua Mineral 600 cm		\$ 55
	Jugo Baggio		\$ 30