



CABA, Agosto de 2022

Queridas familias:

Nos comunicamos con ustedes para hacerles llegar el menú y los valores del servicio de comedor mensual del mes de agosto.

El valor **diario** para el servicio de comedor **Nivel Inicial es de \$643**

El valor **diario** para el servicio de comedor **Nivel Primario y Secundario es de \$726**

El valor **mensual** para el servicio de vianda **Nivel Primario y Secundario será de \$2.250.**

El mismo incluye:

Un menú elaborado bajo la supervisión de una Licenciada en Nutrición Daniela Panelli, M.N. 6602, quien realiza en forma permanente el 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.

¿En qué consiste el menú diario?

- Plato principal
- Postre
- Agua de red filtrada
- Pan y servicio a la mesa

Aspectos a tener en cuenta:

Los platos principales podrán ser repetidos tantas veces como quiera el alumno.

Los postres se pueden cambiar por fruta de estación (no se podrán repetir)

Si por algún motivo el alumno no pueda o quiera comer el menú del día, podrá reemplazarlo por una de las siguientes opciones: **plato de pasta (fideos con salsa o crema) o ensalada completa (a elección entre variedad de vegetales de estación y pollo).**

Servicio eventual de comedor Nivel Medio y Primario: Para aquellos que quieran almorzar ocasionalmente, el servicio tendrá un costo de \$ 726 / menú por día. Les será facturado al mes siguiente, bajo el ítem comedor, con el arancel. Les solicitamos que envíen la autorización correspondiente en el cuaderno de comunicaciones el día que su hijo desee almorzar en el colegio.

Política de reintegros en servicios no consumidos:

Se reintegrarán los días de almuerzo en los que los alumnos hayan estado ausentes por razones de salud.

Para efectuar el reintegro, **la familia deberá presentar indefectiblemente el certificado o constancia médica correspondiente a la secretaría de cada nivel**, quienes informarán al área de facturación la nómina de alumnos que correspondan a esos casos de acuerdo a los registros y certificados entregados oportunamente.

Les recordamos que tanto para las altas y/o bajas de los servicios, el corte de facturación se hace el día 15 de cada mes.



MENÚ Y VALORES COMEDOR AGOSTO 2022 – COLEGIO MONSEÑOR DILLON

NIVEL INICIAL: (13 días) = \$8.359

NIVEL PRIMARIO: (13 días) = \$9.438

NIVEL MEDIO: (19 días) = \$13.794 *

* En este importe se encuentra descontado el viernes 15 de julio.

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Tirabuzones con salsa fileto/blanca Fruta de estación	Medallones de pescado con puré mixto Barrita de cereal	Supremas de pollo con tomate y zanahoria Gelatina de frambuesa	Guiso de lentejas Fruta de estación	Pollo al horno con buñuelos de verdura Fruta de estación
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Mostacholes con salsa fileto/blanca Fruta de estación	Bondiola braseada con puré mixto Barrita de cereal	Pizza de muzzarella Fruta de estación	Milanesa de ternera con tomate y lechuga Flan de vainilla	Cazuela de pollo Fruta de estación
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
FERIADO	Guiso de lentejas Fruta de estación	Pollo al horno con tomate y zanahoria Postre de chocolate	Tirabuzones con salsa fileto/blanca Fruta de estación	Carne al horno con buñuelos de verdura Fruta de estación
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Ravioles con salsa fileto/blanca Fruta de estación	Supremas de pollo con tomate y zanahoria Postre de chocolate	Bondiola braseada con puré mixto Fruta de estación	Pizza de muzzarella Gelatina de frambuesa	Ternerita guisada Fruta de estación
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
Tirabuzones con salsa fileto/blanca Fruta de estación	Medallones de pescado con puré mixto Barrita de cereal	Supremas de pollo con tomate y zanahoria Gelatina de frambuesa		
ATENCIÓN: Si por algún motivo el alumno no pueda o quiera comer el menú del día, podrá reemplazarlo por una de las siguientes opciones: plato de pasta (fideos con salsa o crema) o ensalada completa (a elección entre variedad de vegetales de estación y pollo).				

Por consultas, comunicarse con la Lic. Daniela Panelli por mail a: comedor@acirlandesas.org.ar o al teléfono 4581-1268, int 322