

MENU DEL MES OCTUBRE

LUNES	MARTES	MIERCOLES 1/10	JUEVES 2/10	VIERNES 3/10
		Milanesa de cerdo	Colita de cuadril/	Filet de merluza sin
			vacío al horno	espinas/ bastones
		Ensalada de mix de	Arroz a la manteca	Puré de papas
		hojas		
		Fruta de estación	Gelatina de frambuesa	Fruta de estación

LUNES 6/10	MARTES 7/10	MIERCOLES 8/10	JUEVES 9/10	VIERNES 10/10
Risotto de pollo con	Mostacholes al fileto/	Milanesa de ternera	Show de pizzas	FERIADO
garbanzos	manteca			
	Estofado de ternera	Ensalada de tomate y	Soufflé mixto	
		rúcula		
Fruta de estación	Ensalada de frutas	Arrollado de dulce de	Helado palito	
		leche	_	

LUNES 13/10	MARTES 14/10	MIERCOLES 15/10	JUEVES 16/10	VIERNES 17/10
VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES

LUNES 20/10	MARTES 21/10	MIERCOLES 22/10	JUEVES 23/10	VIERNES 24/10
Ravioles de verdura y	Milanesas de pollo	Colita de cuadril/	Bondiola de cerdo/	Filet de merluza sin
pollo con salsa rosa		vacio al horno	pechito a la barbacoa	espinas/ bastones
	Ensalada de lechuga y	Soufflé de verduras	Arroz a la manteca	Puré de papas
	tomate			
Fruta de estación	Gelatina de cereza	Fruta de estación	Helado de crema	Ensalada de frutas

LUNES 27/10	MARTES 28/10	MIERCOLES 29/10	JUEVES 30/10	VIERNES 31/10
Churrasquitos a la	Pollo al horno	Ñoquis de papas	Milanesas de ternera	Show de tacos
portuguesa				mexicanos
Papas españolas	Bocaditos de espinaca	Fileto / manteca	Ensalada de lechuga	
		Estofado de ternera	tomate y lentejas	
Fruta de estación	Gelatina de frambuesa	Ensalada de frutas	Fruta de estación	Helado palito

Fruta de estación y salad bar todos los días.

Recuerde: El calcio es un mineral. El 99% del calcio del organismo forma parte del tejido óseo. El 1% restante interviene en funciones fisiológicas como: irritabilidad neuromuscular, coagulación sanguínea, función cardíaca, contracción muscular, etc.

La vitamina D es indispensable para la absorción del calcio.

La deficiencia de este mineral produce retardo en la calcificación de los huesos y dientes que conduce al raquitismo. Las fuentes más importantes son: leche, quesos, vegetales de hojas verdes, legumbres y pescado.

Lic. en nutrición Valeria Claret Matricula Nº 1723