

COMIDA TIPICA					
20	LUNES 13.05.2024	MARTES 14.05.2024	MIERCOLES 15.05.2024	JUEVES 16.05.2024	VIERNES 17.05.2024
<b>ENSALADA</b>	<b>Ensalada del día</b> pepino, choclito, mayonesa de mostaza, brotes	<b>Ensalada del día</b> lentejas, pimienta roja, cebolla blanca	<b>Ensalada del día</b> lechuga, espinaca, queso Ricotta, frutillas, almendras, vinagreta de balsámico	<b>Ensalada del día</b> zanahoria rallada, manzana, vinagreta de mostaza	<b>Ensalada del día</b> lechuga, aguacate, tomate, cebolla colorada, vinagreta de cilantro
<b>SOPA</b>	<b>Caldo de vegetales</b> jengibre, cebolla blanca, soya	<b>Crema de arvejas</b> menta, crema agria	<b>Locro de habas pallares</b> cilantro, zanahoria, queso, leche, cebolla blanca	<b>Crema de papa</b> cebolla puerro	<b>Sopa de fideo</b> vegetales
<b>EJECUTIVO</b>	<b>Arroz con pollo tradicional</b> con pasas, vegetales y maduro frito	<b>Pasta al estilo "Carbonara"</b> fideos Penne Rigate, salsa cremosa de queso con hierbas italianas y jamón ahumado	<b>Camarones en salsa de perejil</b> puré de papas, beterraba y cebolla en vinagreta de limón	<b>Estofado de cerdo en salsa de mostaza</b> arroz con arvejas, col blanca con refrito de tocino y cebolla	<b>Pechuga de pollo asada en salsa velouté</b> fideos Tagliatelle, brócoli, coliflor
<b>LIGHT</b>	<b>Spaghetti Boloñesa</b> salsa de carne molida de res con tomate, queso Parmesano	<b>Filete de pescado en salsa ligera de mostaza</b> papas con perejil fresco, pepinos tibios con eneldo	<b>Asado de cerdo en salsa de pimientos</b> arroz con finas hierbas, cebolla al horno	<b>Emincé de pollo en salsa de curry con piña y pasas</b> fideos, zanahoria	<b>Bolas de carne molida de res en salsa de cebollas</b> papas Cecilia al vapor, nabo, espárragos
<b>LOW CARB</b>	<b>Filete de pescado al horno en salsa de aceitunas</b> vegetales provenzales salteados (berenjena, zucchini, tomate, cebolla, apio, ajo)	<b>Sartén de cerdo en salsa BBQ</b> choclito, arvejas, tomate, queso fresco	<b>"Menestra y pollo"</b> LOW CARB pechuga de pollo asado, menestra de frejoles, patacones CRIOLLO adicional con arroz blanco	<b>Albóndigas de carne molida en salsa cremosa</b> papa nabo, brócoli, camote	<b>Cazuela de verde y maní con pescado</b> LOW CARB maduro cocido y mote CRIOLLO arroz blanco y patacones
<b>VEGGIE</b>	<b>Guiso húngaro vegetariano</b> pimientos de colores, vainitas, papas, tomate, páprika	<b>Berenjena rellena de arroz y verduras</b> arroz al pesto, salsa bechamel	<b>Spaghetti en sugo di pomodoro y vegetales</b> almendras, juliana de apio, nabo y zucchini, cebolla verde	<b>Brócoli y coliflor en bechamel</b> puré de papas	<b>Gratin de Couscous</b> champiñones, pimientos, cebolla, orégano
<b>BIG SALAD</b>	<b>Ensalada de jamón y queso</b> lechuga Iceberg, cubitos de queso, jamón ahumado, tomate cereza, crotones, vinagreta de miel y mostaza	<b>Ensalada criolla de pollo</b> pollo desmechado, papas, tomate, pimienta verde, cebolla colorada, vinagreta de limón y cilantro	<b>Ensalada de albóndigas en salsa Diávolo (picante!)</b> lechugas mixtas de temporada, choclito, pimientos y cebollas asados, espinaca, hongos salteados, vinagreta de hierbas	<b>Ensalada con carne de cerdo asada en salsa ranchera</b> tomate, pepino, palmito, yuca cocida, frejol canario, hierbas	<b>Ensalada de camarones apanados</b> lechugas de jardín, melón, juliana de cebolla colorada, limón, nueces, salsa cóctel