



Dirección  
**GENERAL**



**MENUES PARA CENTROS INFANTILES - NIÑOS DE 1 A 3 AÑOS**

**PERIODO VERANO /INVIERNO**

**SEMANA 1**

**MENU N° 1:**

POLLO AL HORNO CON PURE MIXTO - PAN – FRUTA FRESCA DE ESTACIÓN.-

**MENU N° 2:**

FIDEOS O ÑOQUIS CON SALSA Y CARNE ESTOFADA - PAN- FRUTAS EN CONSERVA.

**MENU N° 3:**

BIFE DE CARNE CON CREMA DE VERDURAS – PAN – ENSALADA DE FRUTAS.

**MENU N° 4:**

CARNE AL JUGO CON ARROZ BLANCO Y QUESO –PAN – FRUTA FRESCA DE ESTACION.

**MENU N° 5:**

CAZUELA DE POLLO Y VERDURAS – PAN – FLAN O POSTRE DE LECHE

**SEMANA 2**

**MENU N° 1:**

SOUFLEE DE VERDURAS Y CARNE O POLLO – PAN – PIONONO CON DULCE DE LECHE.

**MENU N° 2:**

POLENTA CON SALSA Y CARNE ESTOFADA –PAN- FRUTA FRESCA DE ESTACION

**MENU N° 3:**

MILANESA DE CARNE CON PURE TRICOLOR – PAN -ENSALADA DE FRUTAS.

**MENU N° 4**

CARNE CON VERDURAS AL HORNO - PAN – FLAN O POSTRE DE LECHE.

**MENU N° 5:**

SALTEADO DE POLLO CON SALSA DE VEGETALES, FIDEOS Y QUESO – PAN – COMPOTA DE FRUTA.



COORDINADOR DE T.M.  
Jefe de Gestión Nutricional  
Provincia de Córdoba  
Rosario de Santa Fe N° 650 9° piso