



## SERVICIO DE COMEDOR

### **CONSIDERACIONES SOBRE EL MENU**

Se ofrece un menú balanceado en sus componentes, elaborado en el día y en el lugar, con materias primas de proveedores de primera línea.

El menú constará diariamente de:

- **Salad Bar** (8- variedades) e ISLA DE SOPA (en invierno). Diariamente se expondrán en el Salad Bar diferentes variedades de verduras y hortalizas para que los alumnos puedan armar la ensalada de su gusto.



- **Plato Principal** / Opción Plato principal. Los alumnos podrán optar entre el plato principal y la opción del día.

- **Guarnición**

- Opción **Dietas** (pollo – bife –verduras cocidas, con preaviso o prescripción médica). Cook`s ofrece la posibilidad de suministrar dietas, con el aval de la profesional en Nutrición, para aquellos que lo requieran por razones particulares o médicas, siempre con preaviso y prescripción médica.



- Mesa de **Frutas** y Variedad de **Postres** (1 elección entre variedades). El postre no se repite. Todos los días se presentarán diferentes variedades de postres para que puedan elegir el que más les guste y también tendrán la posibilidad de optar por alguna variedad de la mesa de frutas de estación.

- Pan Blanco y Negro

- **Jugo** diluido tipo Tang, Agua (por cuestiones nutricionales no se recomienda la ingesta de gaseosas en menores en edad de crecimiento durante las comidas)

- **Servilletas** De Papel

- **Condimentos**



#### **Consideraciones para dietas bajo sodio:**

Es importante que informen si su hijo/a come sin sal, para que se le pueda dar el plato de manera personalizada.

- No se le agrega sal en ningún momento al alimento.
- No se usan caldos industriales.
- No utilizamos alimentos provenientes de latas, ni congelados industriales por el contenido de sodio que tienen.
- En el salad bar encontrarán otro tipo de aderezos adecuados carentes de sodio.