

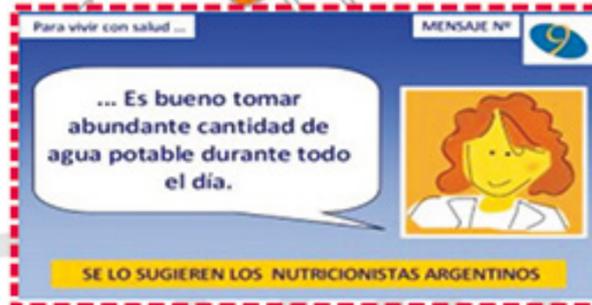
MENU IB Ballester Noviembre 2019

TODOS LOS DÍAS INCLUYE SALAD BAR LIBRE, AGUA, JUGO Y PAN.

Elaborado por el departamento de Calidad y Nutrición.

Todas tus dudas las puedes resolver poniéndote en contacto con nosotros en nuestro correo: ibcomedor@tmocatering.com.ar

Recomendaciones



- El agua para beber, lavar y preparar los alimentos debe ser potable.
- Recuerde lavar sus manos cuidadosamente antes de tocar los alimentos.
- Es muy importante mantener los alimentos alejados de la basura, los insectos y los animales domésticos.
- Es importante consumir 2 litros de agua por día.
- El agua puede beberse como tal en caldo, sopas, infusiones, jugos y toda preparación que tenga buena cantidad de agua.
- El agua de consumo debe ser limpia y potable.
- Si se sospecha que está contaminada debe hervirse durante 5 minutos o agregar 2 gotas de lavandina por litros de agua.

4 LUNES 5 MARTES 6 MIERCOLES 7 JUEVES 8 VIERNES

Chaw fan de cerdo	Milanesa al queso cheddar con puré de papas	Spaghetti con variedad de salsas	Milanesa de merluza con puré mixto	Ternerita a la española
Flan de chocolate	Gelatina con frutas	Postre de Vainilla	Helado Palito	Queso y dulce

11 LUNES 12 MARTES 13 MIERCOLES 14 JUEVES 15 VIERNES

Ravioles con variedad de salsas	Pastel de papa oriental	Risotto con pollo	Escalope con puré de papas	Pollo al horno con pure de calabaza
Bizcochuelomarmolado	Gelatina	Flan de vainilla	Helado Palito	Ensalada de frutas

18 LUNES 19 MARTES 20 MIERCOLES 21 JUEVES 22 VIERNES

FERIADO	Capelettinis	Lasagña	Merluza rellena con arroz amarillo	Ragu con puré
	Gelatina	Postre de vainilla	Helado Palito	Gelatina de frutilla

25 LUNES 26 MARTES 27 MIERCOLES 28 JUEVES 29 VIERNES

Spaghetti con estofado	Pollo tai con arroz	Hamburguesa completa con papas fritas	Milanesa de merluza con puré amarillo	Ñoquis caseros con salsa bolognesa
Flan de vainilla	Bizcochuelo marmolado	Natilla	Helado de agua	Ensalada de Frutas



Fuente: aadynd.org.ar