



MENÚ JULIO 2026



DIA	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	POSTRE
LUNES 13-Jul	Strogonoff de pollo con arroz (crema de leche, leche, cebolla, morrón, pollo en cubos, queso danbo)	Moñitas con queso o salsa roja	Tallarines con salsa roja Churrasco de pollo c/arroz o ensalada	Fruta
MARTES 14-Jul	Ravioles de verdura o jamón y queso con salsa boloñesa	Pastel de carne con ensalada mixta	Tallarines con salsa roja Churrasco de pollo c/arroz o ensalada	Fruta
MIÉRCOLES 15-Jul	Cazuela de lentejas con arroz	Capelletis de jamón y muzzarella con salsa tipo carusso (sin champignón)	Tallarines con salsa roja Churrasco de pollo c/arroz o ensalada	Crema de Vainilla
JUEVES 16-Jul	Miniaturas de pescado con arroz, huevo y choclo	Canelones de carne	Tallarines con salsa roja Churrasco de pollo c/arroz o ensalada	Fruta
VIERNES 17-Jul	Chivito de pollo con papas noisettes	Torta de jamón y queso con ensalada	Tallarines con salsa roja Churrasco de pollo c/arroz o ensalada	Trufa
LUNES 20-Jul	Milanesa de pollo al horno con arroz con queso	Lasaña de carne	Tallarines con salsa roja Churrasco de carne c/arroz o ensalada	Fruta
MARTES 21-Jul	Spaguettis con albóndigas	Pollo con papas y boniatos al horno	Tallarines con salsa roja Churrasco de carne c/arroz o ensalada	Fruta
MIÉRCOLES 22-Jul	Milanesa de pescado con papas al natural, tomate, huevo y choclo	Crepes de jamón y muzzarella con salsa de crema	Tallarines con salsa roja Churrasco de carne c/arroz o ensalada	Ensalada de Frutas
JUEVES 23-Jul	Matambre a la leche con puré de papas	Omelette de jamón y queso o capresse con ensalada	Tallarines con salsa roja Churrasco de carne c/arroz o ensalada	Fruta
VIERNES 24-Jul	Hamburguesa casera al pan o al plato con papas fritas	Empanadas de carne o jamón y queso	Tallarines con salsa roja Churrasco de carne c/arroz o ensalada	Arrolladito de dulce de leche
LUNES 27-Jul	Strogonoff de carne con arroz (crema de leche, leche, cebolla, morrón, carne en cubos, queso danbo)	Tallarines de espinaca con tuco de pollo	Tallarines con salsa roja Churrasco de pollo c/arroz o ensalada	Fruta
MARTES 28-Jul	Lehmeyún	Pollo a la crema con arroz	Tallarines con salsa roja Churrasco de pollo c/arroz o ensalada	Fruta
MIÉRCOLES	Pescado al dorado con puré de papas	Ñoquis con salsa boloñesa	Tallarines con salsa roja	Crema de Vainilla

29-Jul			Churrasco de pollo c/arroz o ensalada	
JUEVES 30-Jul	Miniaturas de pollo con arroz, huevo y tomate	Polenta rellena de jamón y muzzarella con salsa boloñesa	Tallarines con salsa roja Churrasco de pollo c/arroz o ensalada	Fruta
VIERNES 31-Jul	Chivito de carne con papas noisettes	Torta de atún con ensalada	Tallarines con salsa roja Churrasco de pollo c/arroz o ensalada	Merengue con dulce de leche
Nota 1: En el caso de tallarines al huevo, estos pueden ser con manteca, aceite y queso o salsa filetto				
Nota 2: Consulten por opciones vegetarianas para sustituir algún menú.				
Nota 3: para los menú hay tres opciones de tamaño: * Chico : \$ 260 // Mediano: \$ 295 // Grande: \$ 315				
Nota 4: en caso de optar por plan mensual (15 menú de Julio) el costo será de: Chico \$ 3.510 // Mediano \$ 3.983 // Grande \$ 4.253, abonando por adelantado. Si fuera a mes vencido el costo del menú será sin dto.				
Nota 5: Contamos con opción de Cuponera de 10 menú, en donde tendrán un dto. del 10 % y la posibilidad de consumo por el período de 1 mes				
Nota 6: Los pedidos se realizan hasta las 09:30 del mismo día, agradecemos de todas formas la confirmación la noche anterior, para una mejor organización				
Nota 7: El teléfono celular / Whatsapp por el cual se pueden recepcionar los pedidos es: 097554658. También por el mail vurilochepv@gmail.com. Si llaman al Colegio el interno es 129.				
Nota 8: El medio de pago puede ser por transferencia bancaria o depósito, efectivo o débito en la cantina, o mercado pago. Las cuenta es de Banco Itaú CAJA DE AHORRO 8390797, a nombre de Natalia Durán.				
Nota 9: Les pedimos que nos comenten las preferencias de sus hijos en cada menú, por ejemplo si es o no con salsa, queso, algo que no coman de una ensalada, si es opción al pan o al plato, etc. Con el fin de que coman y no tengan necesidad de sacarle una salsa o separar los ingredientes del plato. Lo importante es que se alimenten bien.				