

Familias: en esta oportunidad nos dirigimos a ustedes con el fin de informarles que a partir del corriente Ciclo Lectivo nuestra institución continuará ofreciendo el Servicio de Comedor a los alumnos y alumnas.

Esta modalidad será informada en forma TRIMESTRAL a todas las familias mediante nota por Cuaderno de Comunicaciones Digital donde se detallará el menú de acuerdo a la estación (Otoño – Invierno – Primavera) para que, de esta manera, estén informados sobre los alimentos que se brindarán cada día.

Dicho servicio será **optativo** por lo cual cada familia podrá inscribirse en forma mensual.

Además del menú que se ofrecerá en Comedor, los alumnos tendrán disponibles alimentos de Buffet como: **súper panchos, sandwiches de miga, panini's de jamón y queso y empanadas (3), entre otros. Estas "VIANDAS" tendrán un costo de \$600,00 y se servirán calientes en el comedor. SOLO PODRAN HACER USO AQUELLOS ALUMNOS QUE NO ESTEN INSCRIPTOS AL MENU Y QUE NO TRAIGAN VIANDA.**

A su vez la modalidad de viandas continuará vigente, pero deberá cumplir con las siguientes reglamentaciones:

- Es importante contar con un recipiente térmico apto para conservar la temperatura adecuada de la vianda (lunchera).
- Para conservar el frío de los alimentos frescos como yogur, quesos, ensaladas, se deberán agregar a la lunchera conservadores congelados. Es preferible enviar para postre frutas crudas enteras limpias (sin pelar) y dejar los lácteos para la cena.
- Se deben utilizar envases con cierre hermético (tipo tupper), para trasladar pan, galletitas, granola, frutas secas o desecadas, así como bolsitas limpias que deberán estar perfectamente cerradas o, incluso, aprovechar los paquetitos individuales que se consiguen en comercios.
- Enviar en la lunchera condimentos en sobres individuales (sobrecitos de mayonesa o jugo de limón o aceite) para evitar derrames y contaminaciones.
- Conviene preparar la comida el día anterior para que esté bien fría por la mañana, momento en el cual se dispondrá en la lunchera, a la que se le agregaran los conservadores congelados y se la cerrará cuidadosamente.
- Si el niño trajera de regreso resto de alimentos desde el colegio, éstos deberán ser descartados ya que no son aptos para su consumo por haber perdido la cadena de frío y porque existe la posibilidad que hayan sido manipulados durante su estadía en la escuela. - Se debe considerar que las luncheras pueden llegar a conservar la temperatura adecuada por un plazo no mayor a las 6 horas, dependiendo del material con el que están confeccionadas, que cierren perfectamente, entre otros factores.

Fuente: Asociación Argentina de Dietistas y Nutrición

Desde nuestra Institución requerimos:

- Poner nombre y apellido a todas las partes de la vianda (tapas, recipientes, etc.) - Informar a los niños del contenido de su almuerzo, de manera que estén atentos en el momento del servicio
- **Las VIANDAS las tendrán los alumnos en la mochila al momento de ingreso o serán recibidas en portería hasta las 10 de la mañana. Luego de ese horario no se recibirá ningún alimento y en caso que el alumno no cuente con su almuerzo se le otorgará el menú del comedor.**
- Las viandas que no cumplan con los requisitos antes enumerados, no serán entregadas al alumno al momento del almuerzo y se le brindará al niño el menú del día de nuestro comedor, cuyo importe será facturado oportunamente

EL PERSONAL DEL COMEDOR NO MANIPULARA NINGUN ALIMENTO QUE NO SEA DE ELABORACIÓN PROPIA DENTRO DE LA INSTITUCIÓN.

Modalidad de Contratación

Los menús se pueden adquirir en forma mensual. Para poder reservar el plato es necesario que se inscriban de un mes para el otro y tienen tiempo de hacerlo hasta el día previo a comenzar a utilizar el servicio. En caso de querer incorporarse al servicio en el mismo día lo pueden hacer solamente hasta las 9.30 de la mañana del mismo día. Luego de ese horario no se recibirán más pedidos.

¿Cómo me inscribo?

Enviando el comprobante de pago vía Whatsapp al 11 6442 2040 Informando nombre, apellido y curso del alumno/a.

¿Cómo lo puedo abonar?

Adjuntamos link de pago a continuación.

LINK DE PAGO PRIMER CICLO: <https://mpago.la/1eWmhYa>

LINK DE PAGO SEGUNDO CICLO: <https://mpago.la/2BrLSQN>

Podrán abonarlo a través de Mercado Pago con tarjeta de crédito, débito, transferencia o efectivo (rapi pago – pago fácil).
UNA VEZ ABONADO ENVIAR COMPROBANTE DE PAGO INDICANDO NOMBRE, APELLIDO Y CURSO DEL/LA ALUMNO/A.

EN CASO DE QUERER ABONAR EN EFECTIVO, ROGAMOS POR FAVOR NO ENVIAR EL DINERO CON LOS ALUMNOS/AS, SINO ENVIARLO EN SOBRE CERRADO CON NOMBRE Y APELLIDO PARA SER ENTREGADO A PATRICIA DAPUZZO o DEJARLO EN ADMINISTRACIÓN

El servicio será confirmado una vez que se cancela el saldo a abonar.

- **COSTO 1ER CICLO: MARZO 23 - \$6.075,00 /**
- **COSTO 2DO CICLO: MARZO 23 - \$9.900,00**

Los/as alumnos/as que concurran a alguna actividad optativa y quieran hacer uso del servicio la familia deberá especificarlo al momento de la inscripción. Cada día adicional tiene un costo de \$900,00 y también incluye bebida y postre.

Los platos incluyen postre (flan, gelatina o fruta) y bebida (agua o jugo)

***Aclaración: al momento de facturación se tendrá en cuenta los días que los alumnos realizan actividades extracurriculares en forma obligatoria (1er Ciclo dos veces por semana, 2do ciclo tres veces por semana). Si el alumno concurre a alguna actividad que sea optativa la familia deberá informarlo al momento de la inscripción al servicio.**

¿Cuál es el menú para el mes de MARZO 2023?

Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
		1-mar	2-mar	4-mar
		SIN ACTIVIDAD	SIN ACTIVIDAD	SIN ACTIVIDAD
Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
6-mar	7-mar	8-mar	9-mar	10-mar
Medallones de Pollo c/ Pure de Papa	Milanesas de Pollo Napolitana c/ Arroz	Fideos Tirabuzón c/ Salsa Fileto	Arroz con Pollo a la Cacerola	
Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
13-mar	14-mar	15-mar	16-mar	17-mar
Fideos Tirabuzón c/ Salsa Fileto	Carne al Horno c/ Ensalada Rusa	Ravioles de Queso c/ Salsa Fileto	Milanesa en Sandwich c/ Papas Fritas	Hamburguesa c/ Papas Fritas
Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
20-mar	21-mar	22-mar	23-mar	24-mar
Arroz con Pollo a la Cacerola	Milanesa de Carne al Plato c/ arroz	Fideos Tirabuzon c/ Salsa Fileto	Hamburgues a c/ Papas Fritas	FERIADO
Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
27-mar	28-mar	30-mar	31-mar	
Medallones de Pollo c/ Pure de Papa	Carne al Horno c/ Ensalada Rusa	Pollo Crispy c/ Pure de Papas	Ravioles de Queso c/ Salsa Fileto	

Este menú se mantendrá durante el mes de MARZO y luego se cambiará en el mes de ABRIL, comunicándolo con anticipación a las familias a través del Cuaderno de Comunicados Digital.

VIGENCIA DEL MENÚ MENSUAL: HASTA EL DÍA 31 DE MARZO INCLUSIVE