

## COMEDOR MARZO 2019

CABA, marzo 2019

Estimados Padres:

Gracias a la confianza otorgada por las autoridades del Colegio PIO IX, este año brindaremos el servicio de alimentación al alumnado de esta institución.

Pilares Gastronómicos es una empresa que desde hace 16 años está brindando su servicio a los alumnos del **Colegio San Francisco de Sales**. También brinda servicios en los colegios: **San Martín de Tours Mujeres, Colegio Inmaculada Concepción de CABA, Colegio Thomas Jefferson de Moreno, Instituto San José de Morón y Colegio Emaús de Palomar**.

Los servicios a brindar son los siguientes:

### **SERVICIO DE MENÚ DIARIO/ BUFFET**

**Pilares Gastronómicos** elaborará un **MENÚ DIARIO** que incluye un plato principal, postre, jugo o agua de red filtrada y pan. Este servicio comenzará a partir del **7 de marzo**.

Además ofreceremos un **SERVICIO DE BUFFET** con una amplia variedad de opciones: carnes, pastas, platos de estación, ensaladas, además de otras alternativas saludables.

### **SERVICIO DE VIANDA**

De acuerdo a lo acordado con las autoridades del colegio, por razones de seguridad e higiene alimentaria, se recibirán las viandas exclusivamente en **BANDEJAS DESCARTABLES DE ALUMINIO TAMAÑO R3 CON TAPA que serán calentadas en horno convencional**.

Estas bandejas presentan múltiples ventajas comparativas con respecto al uso de otros materiales, incluyendo protección contra la luz, la humedad y conducción del calor.

Las viandas se reciben y consumen en el día para garantizar su inocuidad, toda vianda que NO se consume, el personal está autorizado a tirar la bandejas.

**NO se aceptarán tupperes plásticos ni luncheras.**

Las bandejas deberán estar correctamente cerradas antes de ser entregadas e identificadas con **marcador indeleble negro** con los siguientes datos:

1. Nombre y apellido del alumno
2. Año/ División
3. CALENTAR - NO CALENTAR (dependiendo del alimento que contenga)

### **El servicio de vianda incluye:**

- Recepción de alimentos a refrigerar.
- Almacenamiento de las viandas refrigeradas hasta el horario de almuerzo.
- Calentamiento de las viandas en horno convencional.
- Las bandejas NO SE ABREN en ningún momento antes del almuerzo. Se recuerda NO colocar alimentos que puedan deteriorarse en su calidad por la acción del calor.
- **Postre (el previsto para el menú diario o fruta de estación)**
- **Jugo o agua de red filtrada**
- **Pan**
- **Aderezos y condimentos**
- **Vajilla completa**

### **FORMAS DE PAGO: SISTEMA DE TARJETA PRE-PAGA**

-Para agilizar el servicio de comedor y a fin de evitar el manejo de efectivo por parte de los alumnos, implementamos el sistema de tarjeta pre-paga.

-Cada familia deberá suscribirse al sistema ingresando a [www.valepago.com](http://www.valepago.com) mediante la opción *Crear mi nuevo Usuario*.

-Una vez enviado el formulario digital se informará por mail cuando retirar las tarjetas de cada uno de sus hijos registrados en el sistema.

-Para que todos los alumnos hagan uso del sistema de menú diario/buffet/viandas, los padres deberán cargar previamente saldo en la cuenta por medio de:

A) **Efectivo** en forma personal en el comedor del colegio.

B) **Transferencia bancaria** e informarlo en la plataforma [www.valepago.com](http://www.valepago.com), opción INFORMAR TRANSFERENCIAS. No se recibirán transferencias informadas por mail. **Titular:** Administración Pilares SRL **CUIT** 30-71475447-1 Banco Macro (Suc. 575 Morón)

**CBU:** 2850575630094175475151

**CUENTA CORRIENTE** 357509417547515

-**La primera tarjeta para cada alumno está bonificada** y la reposición tiene un costo de \$50.

-Adjuntamos otro documento con preguntas frecuentes del sistema y este es el link para ver un video de cómo cargar los datos en el sistema en Youtube: [ValePago Guía rápida para operar](#)

- **SERVICIO DE MENÚ DIARIO:** \$165 por día por alumno.
- **SERVICIO DE VIANDA:** \$65 por día por alumno.

### **BENEFICIOS:**

- **APP PILARES:** Los alumnos podrán bajarse a sus celulares la aplicación de Pilares para acceder a promociones diarias y agilizar la entrega del pedido del menú diario o buffet.
- Pilares Gastronómicos cuenta con el asesoramiento de la Licenciada en nutrición Gabriela Cicari (M. N. 5609) quien elaborará los menús y las dietas especiales que puedan necesitar los alumnos (diabetes, hipocalóricas, celíacos, etc.).

# COMEDOR MARZO 2019

## Menú Marzo 2019 – Colegio PIO IX

PROTEINAS	VERDURAS	CEREAL/PASTAS	POSTRES	FRUTAS
			<b>JUEVES 7</b>	<b>VIERNES 8</b>
			Mostacholes con variedad de salsas (fileto, blanca, bolognesa)	Carré de cerdo
			Fruta	Ensalada de tomate, zanahoria y lentejas
			Fruta de estación	Helado de agua
				Fruta de estación
<b>LUNES 11</b>	<b>MARTES 12</b>	<b>MIÉRCOLES 13</b>	<b>JUEVES 14</b>	<b>VIERNES 15</b>
Tallarines con variedad de salsas (fileto, blanca, estofado)	Pollo al horno	Milanesas de carne	Carré de cerdo	Variedad de pizzas
	Arroz primavera	Tomate, zanahoria y lechuga	Puré verde	
Fruta de estación	Ensalada de frutas	Barra de cereal	Fruta de estación	Helado de agua
	Fruta de estación	Fruta de estación		Fruta de estación
<b>LUNES 18</b>	<b>MARTES 19</b>	<b>MIÉRCOLES 20</b>	<b>JUEVES 21</b>	<b>VIERNES 22</b>
Mostacholes con variedad de salsas (fileto, blanca, bolognesa)	Supremas de pollo	Bifes a la criolla	Risotto de pollo	Variedad de empanadas
	Ensalada de tomate y zanahoria	Papas y batatas doré		
Fruta de estación	Flan	Fruta de estación	Fruta de estación	Helado de agua
	Fruta de estación			Fruta de estación
<b>LUNES 25</b>	<b>MARTES 26</b>	<b>MIÉRCOLES 27</b>	<b>JUEVES 28</b>	<b>VIERNES 29</b>
Carré de cerdo	Milanesas de carne	Tallarines con variedad de salsas (fileto, blanca, parisienne)	Carne al horno	Variedad de pizzas
	Ensalada de tomate y huevo		Ensalada jardinera	
Puré mixto		Gelatina	Ensalada de frutas	Helado de agua
Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación

Por cualquier consulta no dude en comunicarse directamente al comedor del colegio al teléfono 4981-1337 int. 127 con el Sr. Adrián.