

LA VIANDITA

COMIDA PARA CRECER



Saint Brendan's 2025



¡Hola Familias de Saint Brendan!!

Iniciamos un nuevo año con un enorme desafío que recibimos con enorme alegría y entusiasmo, cocinarles a vuestros peques.

Somos "La Viandita, comida para crecer", el nuevo servicio de alimentación que a partir de ahora les ayudará con la alimentación de vuestros hijos/as en el Colegio y en el Campo deportivo.

Lideramos el servicio José Torres (Pepe) y Fernanda Rodríguez, y estaremos acompañados de un lindo equipo de profesionales. Quizás muchos nos conozcan de la vida o por otros proyectos como nuestra parrillita La Tira, ubicada en el barrio Palermo. En lo que refiere a cocinarle a niños/as, esto lo venimos practicando hace años, comenzando con Campamentos educativos escolares y recreativos, y hace cuatro años con La Viandita, brindando un servicio de alimentación a colegios, una experiencia tremenda, con gran adhesión por parte de las familias. (*)



En esta breve presentación les contamos cómo trabajamos, cómo funcionará el servicio, sistema de entregas, opciones diarias, categorías de menú, precios, etc.

Esperamos que se sumen a la comunidad, que podamos ser de gran ayuda para ustedes y celebrado por sus hijos e hijas.

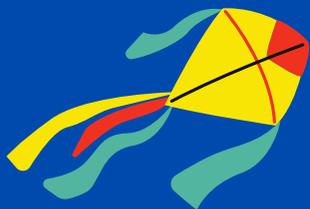
Quedamos a las órdenes,

Pepe y Fernanda

(*) Conocé nuestra historia y antecedentes en anexo-página 44

CONTACTO: 099 097 080

información sobre
el servicio



+ información sobre el servicio



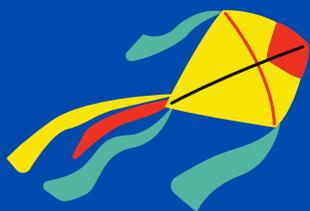
- Cuando diseñamos el menú (de forma integral) tenemos presente la lista inteligente (verduras, hortalizas y frutas de estación), las devoluciones recibidas, la estación del año, temperatura y el día correspondiente a cada plato. En síntesis, nos importa brindar un servicio sabroso, fresco y equilibrado, correspondiente a cada estación.
- Brindaremos postres reducidos en azúcar, opciones para celíacos y diabéticos, y siempre estará presente la fruta de estación.
- Nos importa producir alimentos sin aditivos de forma que sea fresco y para ello es imprescindible conocer las preferencias de los potenciales clientes/as. Por ello la propuesta irá creciendo con el correr de las semanas.
- Tendrán muchas opciones para complementar la alimentación de sus hijos fuera de casa.

+ información sobre el servicio



- Valoramos la alimentación y entendemos su relevancia en el desarrollo físico y cognitivo de cada niño/a así.
- Entendemos, y trabajamos, para que la hora del almuerzo y merienda sean momentos de encuentro y disfrute.
- Amamos generar cambios en el comportamiento de forma tal que “el plato o verdura” que antes no gustaba pase a ser uno de los elegidos.
- Somos receptivos y amables y eso se ve reflejado en la sonrisa que recibidos ante cada vianda/plato que hemos servido en experiencias anteriores.
- Planificamos el MENÚ de forma mensual, poniendo énfasis en objetivos nutricionales.

nuestro norte

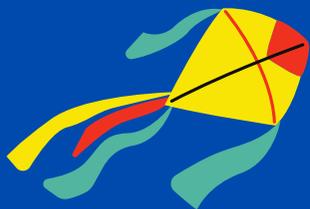




- Provocar cambios en el comportamiento de los niños, impactando positivamente en su calidad de vida.
- Brindar un servicio en sintonía con la propuesta global del centro educativo.
- Ofrecer un servicio destacable por su aporte nutricional, valorado por su calidad, presentación y sabor.
- Lograr una propuesta sabrosa, atractiva, saludable y eficaz, permitiendo que las familias confíen en nosotros y dejen de preocuparse por preparar las viandas de sus hijos/as.
- Valorar la alimentación y entender su impacto en el desarrollo físico y cognitivo de cada niño/a.

No nos gusta tirar comida, por ello trabajamos en cada detalle para que ¡no quede nada en el plato! y recibamos un..., Gracias.

la cantina de LA VIANDITA

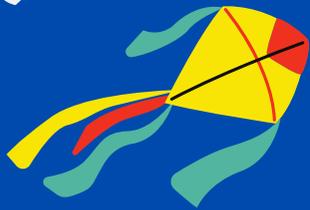


+ cronograma y más



- 1) El servicio de Cantina comenzará el Lunes 28 de abril.
- 2) Brindaremos: servicio de almuerzo (menú completo) + combo merienda (tarde) + alternativas para almuerzo + opciones para las meriendas y colaciones.
- 3) También podrán visitarnos en el Campo deportivo con una propuesta acorde al lugar y que iremos desarrollando en cada actividad.

¿Dónde accedo al menú?

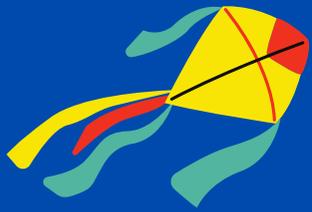


¿Dónde accedo al menú?



- Correo: antes del comienzo de cada mes, ustedes recibirán el menú previsto para el mes siguiente junto a los comunicados que el Colegio envía.
- APP OrderEat: aquí encontrará los menú para mediodía, junto al servicio de cafetería/alternativas, menú alternativo, y más. Información que será actualizada de forma semanal integrando novedades.

nuestro cocina
almuerzos





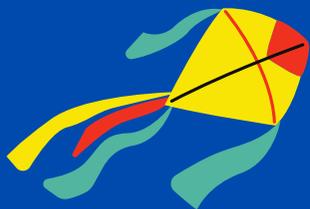
Trabajamos con productos preferentemente orgánicos, y sin aditivos, y priorizamos la producción propia, evitando los congelados.

Lo único que no producimos en el lugar son los productos sin gluten, los cuales serán tercerizados e integrados a la carta según demanda.

En nuestros años con La viandita trabajamos mucho el valor de los alimentos por ello el gramaje presentado es el necesario para que su hijo/a esté alimentado de forma correcta y sin tener que desperdiciar comida.

Ofrecemos dos clases de menú para el almuerzo: completo y alternativo.

1. Almuerzo completo





+ almuerzo completo

Trabajamos con base en CATEGORÍAS correlativas a la edad de cada niño. Asignando un determinado gramaje que nos garantiza que su almuerzo sea acorde a la edad, completo en su nutrición, sabroso y que no tendrá desperdicios.

En esa línea, las opciones para un ALMUERZO COMPLETO son las siguientes:

- Brendies / 250gr \$210
- Lower Primary (Lower, Form 1 & Form 2) / 280-300gr \$240
- Upper Primary (Form 3, Form 4 & Form 5) / 330-380gr \$270

En menú incluye entrada + plato principal c/ guarnición (sea simple o buffet) + pan (fresco o tostón dependiendo del menú) + agua y/o limonada + postre.



+ almuerzo completo

Entradas

Las entradas son diseñadas en función del clima, como adelanto podemos indicar que consideramos una entrada semanal como única opción diaria que iremos alternando.

Posibles entradas: ensalada (4 ingredientes), sopa de estación.

*Es importante considerar que una entrada -para niños/as- es una pequeña porción de forma que el plato principal logre su objetivo.

Bebida y pan

Cada comensal cuenta con pan y agua (opcional limonada casera). En caso de que su hijo/a no coma pan debe indicarlo en el pedido (sección comentarios) para ofrecerle una alternativa (galleta de arroz, tostada u otro). Lo mismo en el caso de bebida. La opción agua sin gas primará en caso de solicitar lo contrario en el pedido (app).



+ almuerzo completo

Guarniciones

Cuando la propuesta implica una guarnición, quien realice el pedido debe indicar en la sección comentarios de la app cuales son los ingredientes elegidos para componer el plato. Sino se indica, nosotros consideramos el pedido como Completo y le prepararemos el plato con todo lo que ofrecemos.

Ej: la propuesta es Milanesitas con ensalada (y hay 4 ingredientes) en este caso usted puede pedir: Milanesas c/arroz , huevo.y zanahoria.

Postre

La opción fruta de estación siempre está presente por lo que será una alternativa diaria. Lo cual también deben indicarlo en los comentarios de la app en el caso de que el postre propuesto no guste.

En cuanto a otras opciones como gelatinas, cremas, etc, trabajamos con productos con bajo nivel de azúcar y/o preferentemente realizados con recetas caseras.



Valor

Compra MENÚ completo - individual

Esta opción tiene los siguientes precios para su compra individual.

Brendies / 250gr \$210

Lower Primary (Lower, Form 1 & Form 2) / 280-300gr \$240

Upper Primary (Form 3, Form 4 & Form 5) / 330-380gr \$270

Compra MENÚ completo - Cuponera

Se trata de una opción que le permite organizar su vida, programando las compras del mes y a un precio menor.

CUPONERA Brendies

(correspondiente a 10 almuerzos) \$ 2.000

CUPONERA Lower Primary (Lower, Form 1 & Form 2)

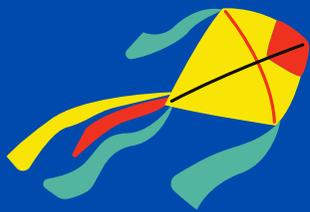
(correspondiente a 10 almuerzos) \$ 2.300

CUPONERA Upper Primary (Form 3, Form 4 & Form 5)

(correspondientes a 10 almuerzos) \$ 2.600

En todos los casos la vigencia para USO es de 20 días

2. Almuerzo alternativo





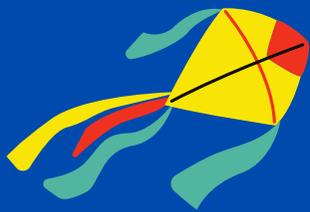
2) Almuerzo alternativo

Cada día una oferta diferente los espera. Vía app podrá observar y comprar un menú alternativo que NO incluye pan, NI postre.

- La producción de éstos menú está sujeto a stock ya que nuestra cocina prioriza la producción casera (p.ej: masa como relleno).
- Su precio varía y estarán publicados en la app.
- No contamos con cuponeras para este servicio.
- La oferta varía según la estación del año.
- La entrega se realiza de igual manera que con el Menú diario.
- Cada menú incluye 1 vaso de agua sin gas.

Algunos ejemplos: milanesa al pan, tartas con ensalada o solas, empanadas, croquetas, tacos, churrasco, tortillas, ensaladas, sopa cremosa con pan tostado, entre otros.

3) Meriendas combos para la tarde





3) Combo merienda

Contamos con una propuesta que ha sido muy bienvenida (por ser una solución para muchas familias) a la que denominamos COMBO MERIENDA. Se trata de una alternativa para utilizar en la tarde.

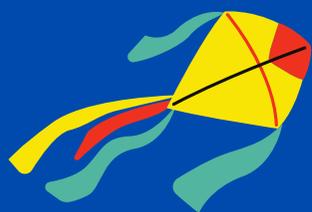
Importante:

- Siempre incluye una bebida y una comida.
- Las MERIENDAS estarán disponibles no menos de 30 minutos antes de la hora de su ingesta.
- Se entregan en los salones en bolsa de papel, con etiqueta al frente y cubiertos descartables en caso de ser necesario.
- Las opciones acompañarán la estación del año.

Algunos ejemplos: huevos revueltos + jugo / torta + yogurth / yogurth + cereales + torta / dona casera + leche chocolatada / Ensalada de fruta + yogurth / etc.

El COMBO MERIENDA tiene un valor único de \$130

alternativas para el día





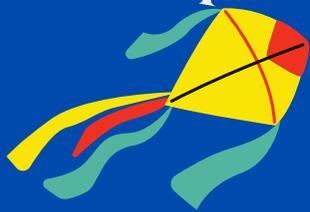
+alternativas para el día

Contar con opciones alternativas individuales también es parte de nuestra propuesta. Opciones que podrán comprar vía app y que serán entregadas en el salón correspondiente según el niño/a destinatario.

- En este caso se realiza compra PREVIA y los chicos lo reciben igual que en el resto de los casos.
- El precio correspondiente a cada producto estará disponible en la app.
- Cada semana integraremos opciones diferentes.

Productos que integrarán esta opción: cremas, jugos, licuados, refuerzo de bondiola de cerdo, de mortadela, salame o jamón, muffins dulces y salados, bandejas saludables, alfajores caseros, entre otras delicias.

Compras y cancelaciones



Compra



- La compra de opciones para almuerzos, meriendas, etc podrán realizarla hasta las 09hs del día del servicio. Recuerde que sin carga previa no se pueden hacer pedidos en la app OrderEat.
- Campo deportivo: la propuesta para el Campo estará publicada en el propio lugar, donde podrá hacer sus compras en efectivo, transferencia bancaria, mercado pago y en breve por débito.

Compra



Cada familia puede regular sus compras como lo necesite:

- Puede comprar cuponeras cuando lo necesite.
- Puede comprar solo MENU DIARIO.
- Puede comprar solo COMBO MERIENDA (tarde).
- Puede combinar una compra: COMBO MERIENDA (tarde) + MENÚ ALTERNATIVO + otra alternativa
- Puede comprar solo productos para la mañana o tarde que iremos integrando en estos meses, etc.



Cancelaciones

- Ustedes pueden cancelar el pedido en la app antes de la hora de finalización de toma de pedidos, o sea 9am.
- Es importante que si hizo el pedido pero surgió un imprevisto y tiene margen para notificar al Colegio (ej.: falta su hijo a clase) también lo haga con nosotros por nuestra vía de comunicación.
- Vigencia de cuponeras: la compra de una cuponera por 10 MENÚ completo tiene una vigencia no mayor a 20 días hábiles, por lo cual pasado ese plazo no hay posibilidad de reembolso.
- El no AVISO previo por cancelación de cualquiera de nuestros productos no implica un reembolso. Por ello, en el caso de que no haya podido cancelar por razones de fuerza mayor (su hijo se retiró antes por razones de salud, etc) le pedimos que se comunique con nosotros y juntos los resolvemos.

Nuestro servicio es como todo servicio y por ello tenemos algunas reglas de funcionamiento que seguir.

Pagos por transferencia bancaria





Opción alternativa de compra

Usted puede comprar vía app o por medio de TRANSFERENCIA BANCARIA.

Si Usted elige pagar/comprar por TRANSFERENCIA BANCARIA debe seguir el siguiente camino:

1) Hacer la transferencia por el dinero que quiera a alguna de las cuentas bancarias indicadas en el siguiente slide.

2) Enviarnos el comprobante por whastapp indicando el usuario (nombre y apellido de hijo/a, clase).

3) Aguardar a que hagamos la carga a su billetera en la app y le enviemos una respuesta con el ok.

4) Luego de esos pasos puede hacer sus compas.

Este sistema de pago recomendamos hacerlo durante el horario de funcionamiento de la cantina (8 a 16hs) así usted puede hacer las compras para el siguiente día en cualquier momento de su jornada.

Opción alternativa de compra



OPCION 1: ITAU

Tipo: CUENTA AHORRO PESOS

Nº: 2309467

TITULAR: JOSE TORRES

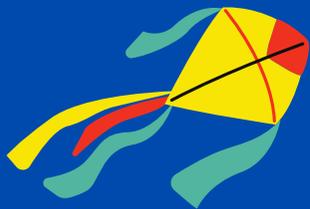
OPCIÓN 2: BROU

Tipo: CAJA AHORRO PESOS

Nº: 001197704-00005

TITULAR: MARIA RODRÍGUEZ

Algunos ejemplos de
ALMUERZO COMPLETO





SEMANA 1 / EJEMPLO

	ENTRADA SEMANA: ENSALADA (3 INGREDIENTES)		
DIA	PLATO	GUARNICION	POSTRE
LUNES	Quiche de verduras, queso y panceta	Ensalada (buffet): arroz, lechuga, tomate, zanahoria rallada, repollo, cebolla, zapallito rallado.	Mix de frutas (frutas trozadas)
MARTES	Milanesitas de pollo	Ensalada (buffet): lechuga, tomate, zanahoria rallada, remolacha rallada, cebolla	Crema de vainilla. Opcional: fruta de estación
MIÉRCOLES	Miniaturas de pescado	Papas y boniatos (rusticos)	Mix de frutas (frutas trozadas)
JUEVES	Espaguetis con...	Agregados: jamón en cubos, tomates cherrys, pesto casero, queso en cubos, huevo duro, sésamo y palta.	Gelatina de cereza. Opcional: fruta de estación
VIERNES	Hamburguesas	Hamburguesas caseras. Agregados opcionales: queso cheddar, panceta, tomate, panceta, lechuga, cebolla, pepino, mayonesa	Mousse (casero) de dulce de leche. Opcional: fruta de estación
VIERNES	Chivitos (pollo)	Chivito de pollo. Agregados opcionales: panceta, zanahoria rallada, remolacha rallada., mayonesa	Mousse (casero) de dulce de leche. Opcional: fruta de estación

Cada menú incluye: Agua sin gas / Limonada casera / Pan o tostadas / Galletas de arroz (celíaco y s/gluten)



SEMANA 2 / EJEMPLO

DIA	PLATO	GUARNICION	POSTRE
LUNES	Canelones	2 unidades (uno relleno de carne picada y otro de verdura)	Mix de frutas (frutas trozadas)
MARTES	Lasaña de berenjena, carne y zapallitos.	Ensalada (buffet): arroz, lechuga, tomate, zanahoria rallada, repollo, cebolla, zapallito rallado.	Panqueque con dulce de leche
MIÉRCOLES	Pastel de papa y pollo	Ensalada (buffet) lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, pepino, repollo, remolacha.	Gelatina de cereza. Opcional: fruta de estación
JUEVES	Bondiola de cerdo	Acompañamiento: puré de calabaza, zanahoria y boniato	Peras y manzanas al horno con merengue. Opcional: fruta de estación
VIERNES	Hamburguesas	Hamburguesas caseras. Agregados opcionales: queso cheddar, panceta, tomate, panceta, lechuga, cebolla, pepino, mayonesa	Flan (casero) de dulce de leche. Opcional: fruta de estación
VIERNES	Chivito (carne)	Agregados opcionales: panceta, zanahoria rallada, remolacha rallada., mayonesa	Flan (casero) de dulce de leche. Opcional: fruta de estación

Cada menú incluye: Agua sin gas / Limonada casera / Pan o tostadas / Galletas de arroz (celíaco y s/gluten)



SEMANA 3 / EJEMPLO

DIA	PLATO	GUARNICION	POSTRE
LUNES 2	TÚ Ensalada	Buffet de TU ensalada. Opciones para combinar: pollo, papa, huevo duro, lechuga, tomate, repollo, manzana verde, brocoli, maíz, arvejas.	Crema de limón. Opcional: fruta de estación
MARTES	Carne al horno	Ensalada (buffet): arroz, lechuga, tomate, zanahoria rallada, remolacha rallada, cebolla	Mix de frutas (frutas trozadas)
MIÉRCOLES	Milanesitas de pollo	Papas y boniatos al horno.	Mix de frutas (frutas trozadas)
JUEVES	Pasta seca	Opcionales: #1 Albóndigas #2 Verduras al wok	Crema de vainilla con galleta maría.
VIERNES	Hamburguesas y Chivitos	Hamburguesas caseras. Agregados opcionales: queso cheddar, panceta, tomate, panceta, lechuga, cebolla, pepino, mayonesa	Gelatina de cereza. Opcional: fruta de estación
VIERNES	Chivito (pollo)	Chivito de pollo. Agregados opcionales: panceta, zanahoria rallada, remolacha rallada., mayonesa	Gelatina de cereza. Opcional: fruta de estación

Cada menú incluye: Agua sin gas / Limonada casera / Pan o tostadas / Galletas de arroz (celíaco y s/gluten)



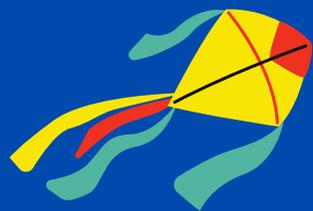
SEMANA 4 / EJEMPLO

DIA	PLATO	GUARNICION/OPCIONALES	POSTRE
LUNES 9	Tu Sandwich	#1 Bondiola de cerdo, queso crema, cebolla caramelizada, tomate, repollo, mix verdes #2 zapallitos y berenjenas grilladas, queso crema, zanahoria rallada, mostaza, huevo duro. tomate.	Yogurt con cereales y frutas trozadas
MARTES	Pollo al horno	Souffle de verduras	Mix de frutas (trozadas)
MIÉRCOLES	Miniaturas de pescado	Papas y boniatos (rusticos)	Gelatina. Opcional: fruta de estación
JUEVES	Ñoquis caseros de papa	Opcionales salsas: #1 tuco, #2 fileto, #3Oliva y queso	Postrecito de crema con base de bizcochuelo
VIERNES	Hamburguesas	Hamburguesas caseras. Agregados opcionales: queso cheddar, panceta, tomate, panceta, lechuga, cebolla, pepino, mayonesa	Mousse (casero) de dulce de leche. Opcional: fruta de estación
VIERNES	Chivito (pollo)	Chivito de pollo. Agregados opcionales: panceta, zanahoria rallada, remolacha rallada., mayonesa	Mousse (casero) de dulce de leche. Opcional: fruta de estación

Cada menú incluye: Agua sin gas / Limonada casera / Pan o tostadas / Galletas de arroz (celíaco y s/gluten)

fotogalería

Parte de nuestra cocina casera



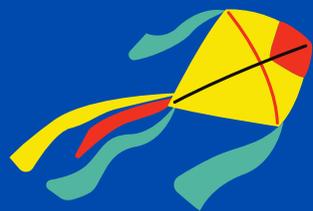








anexo
quienes somos



quienes somos



Somos socios y familia que fusionó los saberes en comunicación, gestión y gastronomía para construir una empresa familiar dedicada a la alimentación, con más de catorce años de trayectoria. Lideramos equipos de trabajo que aportan profesionalismo, pasión y vocación individual plasmado en cada plato.

Nuestra historia trabajando en gastronomía y gestión de proyectos vinculados a la misma es muy extensa. Podemos afirmar que comenzamos y no paramos de construir, pero siempre convencidos y conscientes del impacto (físico, cognitivo, anímico) que genera la alimentación en la calidad de vida de las personas. Con esa base, con ese bastión es que trabajamos a diario.

quienes somos



Todo comienza entre 2010 y 2011 cuando comenzamos a brindar el Servicio de Alimentación para Campamentos Educativos y Campamentos Recreativos en AEBU-Piriápolis (16.000 comensales en total). Oportunidad en la que alimentamos a niños/as y adultos de todo el país, de diversos centros educativos (públicos y privados), sumándose luego clubes deportivos, sindicatos, etc. En ese tiempo aprendimos y recibimos excelentes evaluaciones por parte de ANEP y AEBU (todas sistematizadas y disponibles para vuestra consulta). Luego llegaron nuevos desafíos: nuevos campamentos escolares (centros educativos privados), servicios de catering para grupos artísticos (murgas, rock), catering para celebraciones familiares, cocina privada, empresariales (cenas vip, grupos de trabajo), etc, hasta que en 2018 decidimos dar un nuevo paso y fundamos “La Tira, Parrillita Palermo”.

quienes somos



Retomando nuestra historia, pos-pandemia, y a pedido de algunas familias, diseñamos “La Viandita, comida para crecer”. Un servicio (y solución) de alimentación -móvil- destinado a niños/as, docentes y no docentes de centros educativos privados que no contaran con un servicio de cantina estable. Dicho emprendimiento creció rápidamente sumándose personas que trabajaban a distancia, grupos de trabajo, etc. Actualmente La viandita brinda servicio al 95% de las familias en Escuela Primaria Wara, Mil semillas, Infantil Wara, Colegio Punta Carretas y Jardín Mafalda (Punta Carretas).

logró integrar el equipo de cocina en Presidencia de la República-Residencia de Suárez y Reyes, durante el gobierno del Sr. Ex-Pte. Dr. Tabaré Vázquez, (2015-2020).

Pepe se caracteriza por tener gran habilidad para cocinar con muchos o pocos ingredientes, pero siempre de forma sabrosa. Ama la cocina de abuela y cuando brinda un servicio es flexible, amable, alegre, y creativo.

quienes somos

cv reducido



José Luis Torres (Pepe) es Chef, oriundo de Salto, luego vivió en La Paloma y a los 16 años vino a Montevideo junto a sus hermanos a terminar sus estudios.

Cursó educación terciaria, pero se avocó a su pasión: la cocina, y es por ello que comenzó a trabajar entre sartenes a temprana edad. Es egresado de la Escuela del Gato Dumas y desde que tocó un sartén no ha dejado de trabajar en cocina. Comenzó en La Paloma, durante las temporadas de verano, hasta que luego comienza a transitar por diferentes cocinas restaurantes montevideanos, siendo el último La Corte cuando estaba gerenciada por Marcelo Angres. Supo cocinar a grupos de trabajo, familias, e incluso logró integrar el equipo de cocina en Presidencia de la República- Residencia de Suárez y Reyes, durante el gobierno del Sr. Ex-Pte. Dr. Tabaré Vázquez, (2015-2020).

Pepe se caracteriza por tener gran habilidad para cocinar con muchos o pocos ingredientes, pero siempre de forma sabrosa. Ama la cocina de abuela y cuando brinda un servicio es flexible, amable, alegre, y creativo.

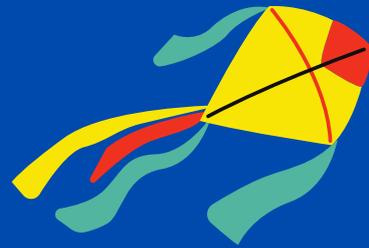
quienes somos

cv reducido



Ma. Fernanda Rodríguez es Licenciada en Ciencias de la Comunicación (1996-2001) pero además se formó como Productora audiovisual, Gestora cultural y Emprendedora. Poco antes de su egreso comenzó las prácticas de periodismo en medios de comunicación canarios (ella es oriunda de Sauce - Canelones), a los 23 años vino a Montevideo a probar suerte, y no paró de trabajar. Ganó premios colectivos e individuales. Diseñó y ejecutó proyectos personales y contratados, vinculados a la comunicación (política, organizacional, social) como al audiovisual (cine, televisión, publicidad). Dirigió diversos proyectos con fondos públicos, como privados, destacando: ONUDI, PNUD, UNESCO, MIDES/INJU, IM, TNU, TAL, TEVE CIUDAD, CINEMATECA, AGADU, Presidencia de la República-Unidad de Comunicaciones (2015-2020) etc, hasta que en 2019 comienza su dedicación exclusiva a la empresa familiar.

Fernanda se caracteriza por su gran habilidad para planificar, por su tenacidad, constancia, optimismo, energía y responsabilidad.



Gracias por VUESTRO tiempo



CELULAR CANTINA
099 097 080

Ahora.., ¡a comer!