

La Plata, 11 de mayo de 2018

**Municipio gestión acuerdo Programa SAE**

**Distrito Berisso**

**Valoración Técnico Nutricional Menus Normativos**

Implementación ciclo escolar 2018-

Propuesta recepcionada el 08 de mayo de 2018

**Conclusión técnica:**

Se determina que la propuesta de menus normativos misma **que se adjunta obrante al final de este informe, alcanza la ADECUACION** a los parametros requeridos en el Marco Alimentario Nutricional 2018 programa SAE, lineamientos generales y plan de Menus Normativos.

**Prestaciones analizadas en referencia a Marco Nutricional programa SAE 2018:**

DMC estacionalidad única 5 listas y 3 opcionales.

Almuerzo Comedor estacionalidad Invierno 10 listas y 2 opcionales y Almuerzo Comedor estacionalidad Verano - 10 listas y 2 opcionales.

Cumple en presentar desarrollos recetarios con ingredientes y gramajes diferenciales por grupos de edades tecnicamente formulados.


Cumple en presentar propuesta firmada por el profesional nutricionista actuante.

Se solicita remitir al 20 de mayo 2018, las planillas Comandas de Elaboración y Servicio debidamente formuladas conforme a las PP correspondientes.-

Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutrición  
Dirección Pcial. de Abordaje Territorial  
Ministerio de Desarrollo Social de la Pcia. de Bs.As.


**Anexos Menus Normativos presentados con firma del profesional actuante.:**

**Distrito Berisso**

	<b>YIGENTE DESDE</b>	JUNIO 2018 A DIC 2018-ESC. VERANO 2018			
	<b>NIVEL</b>	JARDIN/PRIMARIO/SECUNDARIO			
<b>MUNICIPIO:</b>	BERISSO	<b>SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS ( DMC)</b>			
	<b>DMC 1</b>	<b>DMC 2</b>	<b>DMC 3</b>	<b>DMC 4</b>	<b>DMC 5</b>
	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>OMP. LIQUIDO / LACTE</b>	TE CON LECHE	YOGURT	CHOCOLATADA	TE CON LECHE	MATE COCIDO CON LECHE
<b>COMP. SOLIDO</b>	PAN COMUN CON MERMELADA	COPOS DE MAIZ SIN AZUCAR BANANA	PAN INTEGRAL CON QUESO	GALLETITAS TIPO VOCACION Y MANDARINA	PAN BLANCO CON DULCE DE BATATA
	<b>DMC OPCIONAL A</b>	<b>DMC OPCIONAL B</b>	<b>DMC OPCIONAL C</b>		
<b>OMP. LIQUIDO / LACTE</b>	CHOCOLATADA	TE CON LECHE	LECHE CON AZUCAR		
<b>COMP. SOLIDO</b>	BIZCOCHUELO/ BUDIN SIMPLE	PAN INTEGRAL CON DULCE DE LECHE	YAINILLAS		
<small>DMC OPCION A, SERA IMPLEMENTADO EN EVENTO CONFORME A CALENDARIO ESCOLAR, CON AUTORIZACION PREVIA DE MUNICIPIO GESTION SAE. (UE-SAE)  DMC OPCION B SE IMPLEMENTARA EN OCASION DE VISTA DE CONTINGENTES / EN REEMPLAZO DE DMC 1 o 5 POR GUSTOS Y HABITOS, PREVIA AUTORIZACION MUNICIPIO GESTION SAE (UE-SAE).  DMC OPCION C SE IMPLEMENTARA POR CONTINGENCIAS PREVIA AUTORIZACION MUNICIPIO GESTION SAE (UE-SAE).-</small>					

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS ( DMC)						
			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DMC 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TE CON LECHE	LECHE DESC. FLUIDA	CC	150	200	200	200
PAN CON MERMELADA	SAQUITO DE TE	UNIDAD	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZUCAR	GR	10	10	10	10
	PAN COMUN	GR	30	40	50	50
	MERMELADA	GR	10	15	20	20
DMC 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
YOGURT DESCREMADO BEBIBLE	YOGURT BEBIBLE SABORIZADO	CC	160	200	200	200
CON COPOS DE MAIZ SIN AZUCAR Y MANDARINA	COPOS DE MAIZ S/AZUCAR	GR	15	20	20	25
	BANANA	GR	80	80	100	100
DMC 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CHOCOLATADA	LECHE DESC. FLUIDA	CC	150	200	200	200
PAN INTEGRAL CON QUESO PORT SALUT	CACAO AZUCARADO	GR	10	15	15	15
	PAN INTEGRAL	GR	30	40	50	50
	QUESO PORT SALUT	GR	20	20	25	25
DMC 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TE CON LECHE	LECHE DESC. FLUIDA	CC	150	200	200	200
GALLETITAS DULCES SIMPLES Y BANANA	SAQUITO DE TE	UNIDAD	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZUCAR	GR	10	10	10	10
	GALLETITAS DULCES SIMPLES	GR	20	20	25	35
	MANDARINA	GR	120	120	120	120
DMC 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MATE COCIDO CON LECHE PAN FRAM	LECHE DESC. FLUIDA	CC	150	200	200	200
	SAQUITO DE YERBA MATE	UNIDAD	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZUCAR	GR	5	10	10	10
	PAN COMUN	GR	30	40	50	50
	DULCE COMPACTO	UNIDAD	20	25	25	25

DMC OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CHOCOLATADA	LECHE DESC. FLUIDA	CC	150	200	200	200
BIZCOCHUELO/ BUDIN	CACAO AZUCARADO	GR	10	15	15	15
	BIZCOCHUELO/BUDIN	GR	40	50	50	50
DMC OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TE CON LECHE	LECHE DESC. FLUIDA	CC	150	200	200	200
PAN INTEGRAL CON DULCE DE LECHE	SAQUITO DE TE	UNIDAD	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZUCAR	GR	5	10	10	10
	PAN INTEGRAL	GR	30	40	50	50
	DULCE DE LECHE	GR	10	15	20	20
DMC OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON AZUCAR	LECHE DESC. FLUIDA	CC	150	200	200	200
VAINILLAS	AZUCAR	GR	10	10	10	10
	VAINILLAS	GR	25	30	35	35

		PERIODO VIGENCIA	01 DE JUNIO 2018	30 SEPT. 2018
		NIVEL	JARDIN/NIVEL PRIMARIO/SECUNDARIO	
<b>MUNICIPIO:</b>	<b>BERISSO</b>	<b>SAE - PROPUESTA PRESTACION AL MUEBZO INVIERNO</b>		
	ALMINV 01	ALMINV 02	ALMINV 03	ALMINV 04
<b>PRIMERA SEMANA</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>
<b>PLATO PRINCIPAL</b>	CARNE A LA CRIOLLA CON ARROZ AMARILLO (PAN)	POLLO A LA CACEROLA CON PURE MINTO	FIDEOS SEMOLADOS CON SALSA ESTOFADO	ARROZ CALIENTE SALTADO CON LEGUMBRES Y ATUH (PAN)
<b>POSTRE</b>	MANZANA	MANDARINA	BANANA	NARANJA
<b>BEBIDA</b>	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
	ALMINV 06	ALMINV 07	ALMINV 08	ALMINV 09
<b>SEGUNDA SEMANA</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>
<b>PLATO PRINCIPAL</b>	POLENTA A LA PIZZA	MILANESA DE POLLO ENS. PAPA+ZANAHORIA+TOMATE FRESCO (PAN)	CARNE CACEROLA CON VEGETALES CON TORTILLA DE PAPA Y ACELGA	GUISO DE LENTEJAS CON POLLO (PAN)
<b>POSTRE</b>	NARANJA	BANANA	MANZANA	FRUTA CITRICA
<b>BEBIDA</b>	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
<b>OPCIONALES</b>	ALMINV OPCION A	ALMINV OPCION B		
<b>PLATO PRINCIPAL</b>	PIZZA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO	ARROZ AMARILLO CON HUEVO DURO Y ARVEJAS		
<b>POSTRE</b>	GELATINA CON FRUTA	FRUTA DE ESTACION		
<b>BEBIDA</b>	AGUA	AGUA		
<b>ALM OPCION A, SERA IMPLEMENTADO EN EVENTO CONFORME A CALENDARIO ESCOLAR, O POR VISITAS CONTINGENTES, CON AUTORIZACION PREVIA DE MUNICIPIO GESTION SAE. (UE-SAE)</b>				
<b>ALM OPCION B SE UTILIZARA POR CONTINGENCIAS, PREVIA AUTORIZACION MUNICIPIO GESTION SAE (UE-SAE).-</b>				

**PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS .... INVIERNO**

LA FRUTA POSTRE PARA EL NIVEL INICIAL JARDIN, SE SIRVE PELADA Y CORTADA EN COMPOTEROS ( CITRICOS PUEDE SER EN GAJITOS SIN SEMILLAS)

ALM INV 01	INGREDIENTES	UNI	INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
BIFE A LA CRIOLLA	CARNE paleta	GR	80	100	110	120
ARROZ AMARILLO	TOMATE PURE	GR	15	20	20	25
MANZANA	TOMATE FRESCO	GR	5	10	10	10
	CEBOLLA	GR	15	20	20	25
	AJI-MORRON	GR	5	10	10	10
	ARROZ	GR	50	50	60	70
	COND. ARROZ	GR	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	MANZANA	GR	120	150	150	150
<b>ALM INV 02</b>						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO A LA CACEROLA	POLLO LIMPIO tipo inner filet	GR	80	100	110	120
PURE MIXTO	CEBOLLA	GR	15	20	20	25
MANDARINA	AJI-MORRON	GR	5	10	10	10
	ZANAHORIA	GR	25	30	35	50
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	PAPA	GR	130	150	200	180
	ZAPALLO	GR	100	100	100	120
	ACEITE	CC	2	2	2	2
	LECHE DESCREMADA FLUIDA	CC	5	5	5	5
	MANDARINA	GR	120	120	120	120
	PAN FRANCES	GR	20	25	25	25

ALM INV 03			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS SEMOLADOS CON	FIDEOS SEMOLADOS	GR	50	60	80	80
SALSA ESTOFADO	CARNE AGUJA/ PALOMITA	GR	30	40	50	50
BANANA	TOMATE PURE	GR	40	50	50	50
	CEBOLLA	GR	10	15	20	20
	ZANAHORIA	GR	10	15	20	20
	AJI-MORRON	GR	5	10	10	10
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	QUESO DE RALLAR	GR	5	8	8	8
	BANANA	GR	120	150	150	150
ALM INV 04			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ CALIENTE SALTADO CON	ARROZ	GR	30	50	60	50
Y ATUN	LENTEJAS	GR	20	25	30	40
NARANJA	ATUN	GR	20	30	30	30
	ZANAHORIA	GR	25	30	35	40
	CEBOLLA	GR	10	15	20	20
	ARVEJAS EN LATA	GR	10	15	15	15
	TOMATE PURE	GR	15	20	20	25
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	PAN FRANCES	GR	20	25	25	25
	NARANJA	GR	120	150	150	150
ALM INV 05			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE POLLO Y VERDURAS	MASA TARTA	GR	50	50	50	50
FLAN	POLLO LIMPIO tipo inner filet	GR	50	50	50	50
	ACELGA /ZAPALLITO	GR	230	230	250	280
	CEBOLLA	GR	60	60	80	80
	AJI-MORRON	GR	3	3	5	5
	ACEITE	GR	3	3	5	8
	HUEVO	GR	10	10	15	20
	HARINA COMUN	GR	10	10	10	10
	LECHE DESCREMADA FLUIDA	CC	40	40	50	50
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	POLVO FLAN VAINILLA	GR	20	20	20	20
	LECHE DESCREMADA FLUIDA	CC	120	120	120	120


<b>ALM INV 06</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>GRUPO 6-8 años</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
POLENTA A LA PIZZA	HARINA DE MAIZ	GR	40	50	60	70
NARANJA	LECHE DESCREMADA FLUIDA	CC	20	25	30	30
	AGUA	CC	80	100	120	140
	TOMATE PURE	GR	40	50	50	50
	CEBOLLA	GR	10	15	20	20
	ZANAHORIA	GR	10	15	20	20
	AJI-MORRON	GR	5	10	10	10
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	QUESO FRESCO	GR	25	30	35	40
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	NARANJA	GR	120	150	150	150
<b>ALM INV 07</b>						
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>GRUPO 6-8 años</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
			<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
MILANESA DE POLLO	POLLO LIMPIO tipo inner filet	GR	70	80	90	100
PAPA+ZANAHORIA+TOMATE FRE	HUEVO	GR	8	9	10	15
BANANA	PAN RALLADO	GR	20	25	30	35
	ACEITE	GR	7	7	9	10
	PROVENZAL	GR	0,20	0,20	0,20	0,20
	PAPA	GR	120	130	150	150
	ZANAHORIA	GR	80	80	100	120
	TOMATE FRESCO	GR	20	25	25	30
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	CC	5	5	5	5
	BANANA	GR	120	150	150	150

ALM INV 08			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CARNE CACEROLA CON VEG.	CARNE PALETA	GR	80	100	110	120
TORTILLA DE PAPA Y ACELGA	CEBOLLA	GR	15	20	20	25
MANZANA	AJI-MORRON	GR	5	10	10	10
	ZANAHORIA	GR	25	30	35	50
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	PAPA	GR	130	150	150	180
	ACELGA	GR	60	80	100	120
	HUEVO	GR	10	15	20	25
	ACEITE	CC	5	5	5	5
	MANZANA	GR	120	150	150	150
	PAN FRANCES	GR	20	25	25	25
ALM INV 09			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
GUIISO DE LENTEJAS	LENTEJAS	GR	40	40	50	50
FRUTA CITRICA	ARROZ	GR	20	25	30	40
	CARNE AGUJA/ PALOMITA	GR	50	50	60	60
	TOMATE PURE	GR	40	50	50	50
	CEBOLLA	GR	10	15	20	20
	ZANAHORIA	GR	10	15	20	20
	AJI-MORRON	GR	5	10	10	10
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	MANDARINA	GR	120	120	120	120
	PAN FRANCES	GR	20	25	25	25

ALM INV 10			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL DE PAPAS	CARNE PICADA	GR	80	100	100	120
GELATINA CON FRUTAS	CEBOLLA	GR	10	15	20	20
	AJI-MORRON	GR	5	10	10	10
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	PAPA	GR	200	250	280	300
	ACEITE	CC	2	2	2	2
	LECHE DESCREMADA FLUIDA	CC	5	5	5	5
	GELATINA	GR	20	20	20	20
	AGUA	GR	120	120	120	120
	MANZANA	GR	35	35	35	35

ALM INV OPCIONAL A			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
PIZZA NAPOLITANA CON TOMATE	MASA PREPIZZA	GR	60	75	100	150
GELATINA CON FRUTA	TOMATE FRESCO	GR	30	30	40	50
	CEBOLLA	GR	25	25	30	40
	ACEITE	GR	5	5	5	5
	QUESO FRESCO	GR	30	38	50	75
	HUEVO ( huevo duro picado)	GR	10	10	15	15
	SAL FINA	GR	0,25	0,3	0,3	0,3
	GELATINA	GR	20	20	20	20
	AGUA	GR	120	120	120	120
	MANZANA	GR	35	35	35	35
<b>ALM INV OPCIONAL B</b>						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
ARROZ AMARILLO CON HUEVO DURO Y ARVEJAS	ARROZ	GR	50	50	60	70
FRUTA DE ESTACION	COND. ARROZ	GR	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	ARVEJAS EN LATA	GR	20	20	20	20
	HUEVO ( huevo duro picado)	GR	25	50	50	50
	FRUTA DE ESTACION	GR	120	150	150	150



		PERIODO VIGENCIA		NIVEL	
		01 DE OCTUBRE A DICIEMBRE		YESO. DE VERANO	
		JARDIN- PRIMARIA- SECUNDARIA			
<b>MUNICIPIO:</b>	<b>BERISSO</b>	<b>SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO YERANO</b>			
	ALM VER.01	ALM VER.02	ALM VER.03	ALM VER.04	ALM VER.05
<b>PRIMERA SEMA</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>PLATO PRINCIPAL</b>	CARNE A LA CRIOLLA CON ARROZ AMARILLO	POLLO A LA CACEROLA CON PURE MIXTO	MILANESA DE CARNE ENS. ZANAHORIA RALLADA Y HUEVO DURO (FAN)	SALPICON FRIO A DE ARROZ ATUN Y LEGUMBRES (FAN)	TARTA DE POLLO Y VERDURA
<b>POSTRE</b>	MANZANA	PERA	BANANA	NARANJA	FLAN
<b>BEBIDA</b>	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
	ALM VER.06	ALM VER.07	ALM VER.08	ALM VER.09	ALM VER.10
<b>SEGUNDA SEMA</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>PLATO PRINCIPAL</b>	FIDEOS CORTOS CON SALTADO DE VEG. Y CARNE CUBETEADA (FAN)	MILANESA DE POLLO ENS. PAPA+ZANAHORIA+TOMATE FRESCO	CARNE CACEROLA CON VEGETALES CON TORTILLA DE PAPA Y ACELGA	ARROZ PRIMAVERA CON LEGY POLLO (FAN)	PASTEL DE PAPA
<b>POSTRE</b>	NARANJA	BANANA	MANZANA	FRUTA CITRICA	GELATINA CON FRUTA
<b>BEBIDA</b>	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
<b>OPCIONALES</b>	ALM VER. OPCION A	ALM VER. OPCION B			
<b>PLATO PRINCIPAL</b>	PIZZA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO	ARROZ AMARILLO CON HUEVO DURO Y ARVEJAS			
<b>POSTRE</b>	GELATINA CON FRUTA	FRUTA DE ESTACION			
<b>BEBIDA</b>	AGUA	AGUA			
<b>ALM OPCION A, SERA IMPLEMENTADO EN EVENTO CONFORME A CALENDARIO ESCOLAR, O POR VISITAS CONTINGENTES, CON AUTORIZACION PREVIA DE MUNICIPIO GESTION SAE. (UE-SAE)</b> <b>ALM OPCION B SE UTILIZARA POR CONTINGENCIAS, PREVIA AUTORIZACION MUNICIPIO GESTION SAE ( UE-SAE).-</b>					

**PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS .... VERANO**

LA FRUTA POSTRE PARA EL NIVEL INICIAL JARDIN, SE SIRVE PELADA Y CORTADA EN COMPOTEROS ( CITRICOS PUEDE SER EN GAJITOS SIN SEMILLAS)

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
BIFE A LA CRIOLLA	CARNE paleta	GR	80	100	110	120
ARROZ AMARILLO	TOMATE PURE	GR	15	20	20	25
MANZANA	TOMATE FRESCO	GR	5	10	10	10
	CEBOLLA	GR	15	20	20	25
	AJI-MORRON	GR	5	10	10	10
	ARROZ	GR	50	50	60	70
	COND. ARROZ	GR	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	MANZANA	GR	120	150	150	150
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO A LA CACEROLA	POLLO LIMPIO tipo inner filet	GR	80	100	110	120
PURE MIXTO	CEBOLLA	GR	15	20	20	25
MANDARINA	AJI-MORRON	GR	5	10	10	10
	ZANAHORIA	GR	25	30	35	50
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	PAPA	GR	130	150	200	180
	ZAPALLO	GR	100	100	100	120
	ACEITE	CC	2	2	2	2
	LECHE DESCREMADA FLUIDA	CC	5	5	5	5
	PERA	GR	120	150	150	150
	PAN FRANCES	GR	20	25	25	25

<b>ALM VER 03</b>						
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>GRUPO Jardin Inf. CANT. PB</b>	<b>GRUPO 6-8 años CANT. PB</b>	<b>GRUPO 9-11 años CANT. PB</b>	<b>GRUPO Secundaria CANT. PB</b>
MILANESA DE CARNE	CARNE Cuadrada/Bola lomo/ Nalga	GR	70	80	90	100
ENS. ZANAHORIA RALLADA Y HUEVO	HUEVO	GR	8	9	10	15
BANANA	PAN RALLADO	GR	20	25	30	35
	ACEITE	GR	7	7	9	10
	PROVENZAL	GR	0,20	0,20	0,20	0,20
	ZANAHORIA	GR	100	120	150	150
	HUEVO	GR	15	20	20	25
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	CC	5	5	5	5
	PAN FRANCES	GR	20	25	25	25
	BANANA	GR	120	150	150	150
<b>ALM VER 04</b>						
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>GRUPO Jardin Inf. CANT. PB</b>	<b>GRUPO 6-8 años CANT. PB</b>	<b>GRUPO 9-11 años CANT. PB</b>	<b>GRUPO Secundaria CANT. PB</b>
SALPICON ARROZ+ATUN+LEG	ARROZ	GR	40	50	60	60
	LENTEJAS	GR	20	25	30	40
NARANJA	ATUN	GR	20	30	30	30
	ZANAHORIA	GR	25	30	35	40
	HUEVO	GR	8	10	10	12
	ARVEJAS EN LATA	GR	10	15	15	15
	MAYONESA	GR	5	8	8	8
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	CC	5	5	5	5
	PAN FRANCES	GR	20	25	25	25
	NARANJA	GR	120	150	150	150

ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE POLLO Y VERDURAS	MASA TARTA	GR	50	50	50	50
FLAN	POLLO LIMPIO tipo inner filet	GR	50	50	50	50
	ACELGA /ZAPALLITO	GR	230	230	250	280
	CEBOLLA	GR	60	60	80	80
	AJI-MORRON	GR	3	3	5	5
	ACEITE	GR	3	3	5	8
	HUEVO	GR	10	10	15	20
	HARINA COMUN	GR	10	10	10	10
	LECHE DESCREMADA FLUIDA	CC	40	40	50	50
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	POLVO FLAN VAINILLA	GR	20	20	20	20
	LECHE DESCREMADA FLUIDA	CC	120	120	120	120
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CORTOS CON SALTADO Y CARNE	FIDEOS HELICE	GR	50	60	80	80
NARANJA	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	GR	7	7	9	10
	ZAPALLITO	GR	50	60	60	70
	CEBOLLA	GR	25	30	30	40
	AJI-MORRON	GR	3	3	5	5
	ZANAHORIA	GR	25	30	30	40
	ARVEJAS EN LATA	GR	10	10	10	10
	CARNE AGUJA/ PALOMITA	GR	30	40	50	50
	NARANJA	GR	120	150	150	150

ALM VER 07			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA DE POLLO	POLLO LIMPIO tipo inner filet	GR	70	80	90	100
PAPA+ZANAHORIA+TOMATE FRE	HUEVO	GR	8	9	10	15
BANANA	PAN RALLADO	GR	20	25	30	35
	ACEITE	GR	7	7	9	10
	PROVENZAL	GR	0,20	0,20	0,20	0,20
	PAPA	GR	120	130	150	150
	ZANAHORIA	GR	80	80	100	120
	TOMATE FRESCO	GR	20	25	25	30
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	CC	5	5	5	5
	BANANA	GR	120	150	150	150
<b>ALM VER 08</b>						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CARNE CACEROLA CON VEG.	CARNE PALETA	GR	80	100	110	120
TORTILLA DE PAPA Y ACELGA	CEBOLLA	GR	15	20	20	25
MANZANA	AJI-MORRON	GR	5	10	10	10
	ZANAHORIA	GR	25	30	35	50
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	PAPA	GR	130	150	180	180
	ACELGA	GR	60	80	100	120
	HUEVO	GR	10	15	20	25
	ACEITE	CC	5	5	5	5
	MANZANA	GR	120	150	150	150
	PAN FRANCES	GR	20	25	25	25

ALM VER 09			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ PRIMAVERA CON LEG Y P	ARROZ	GR	40	50	60	60
FRUTA CITRICA	LENTEJAS	GR	15	20	25	30
	POLLO LIMPIO tipo inner filet	GR	50	50	60	60
	TOMATE FRESCO	GR	40	50	50	50
	LECHUGA	GR	10	15	20	20
	ZANAHORIA	GR	10	15	20	20
	MAYONESA	GR	5	8	8	8
	ACEITE	CC	5	5	5	5
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	NARANJA	GR	120	150	150	150
	PAN FRANCES	GR	20	25	25	25
ALM INV 10			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL DE PAPAS	CARNE PICADA	GR	80	100	100	120
GELATINA CON FRUTAS	CEBOLLA	GR	10	15	20	20
	AJI-MORRON	GR	5	10	10	10
	ACEITE	CC	8	10	10	10
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5
	PAPA	GR	200	250	280	300
	ACEITE	CC	2	2	2	2
	LECHE DESCREMADA FLUIDA	CC	5	5	5	5
	GELATINA	GR	20	20	20	20
	AGUA	GR	120	120	120	120
	MANZANA	GR	35	35	35	35

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA			NIVEL MEDIO
<b>ALM VER OPCIONAL A</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>GRUPO 6-8 años</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>	
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
PIZZA NAPOLITANA CON TOMATE	MASA PREPIZZA	GR	60	75	100	150	
GELATINA CON FRUTA	TOMATE FRESCO	GR	30	30	40	50	
	CEBOLLA	GR	25	25	30	40	
	ACEITE	GR	5	5	5	5	
	QUESO FRESCO	GR	30	38	50	75	
	HUEVO ( huevo duro picado)	GR	10	10	15	15	
	SAL FINA	GR	0,25	0,3	0,3	0,3	
	GELATINA	GR	20	20	20	20	
	AGUA	GR	120	120	120	120	
	MANZANA	GR	35	35	35	35	
<b>ALM VER OPCIONAL B</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>GRUPO 6-8 años</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>	
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
ARROZ AMARILLO CON HUEVO DURO Y ARVEJAS	ARROZ	GR	50	50	60	70	
FRUTA DE ESTACION	COND. ARROZ	GR	0,3	0,3	0,3	0,3	
	SAL FINA	GR	0,5	0,5	0,5	0,5	
	ACEITE	CC	8	10	10	10	
	ARVEJAS EN LATA	GR	20	20	20	20	
	HUEVO ( huevo duro picado)	GR	25	50	50	50	
	FRUTA DE ESTACION	GR	120	150	150	150	