

ZONIFICACIÓN

ZONA I										
INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo Diario DM	Cupo Diario COMEDOR	Cupo trimestral (5-6- 7/22) 60 días - DM	Cupo trimestral (5-6- 7/22) 60 días - Comedor	Costo trimestral - DM (\$44.04)	Costo trimestral - Comedor (\$100.75)	
Jardín de Infantes N° 902	R. Escalada N° 620 y Azurduy	San Martin	6043270	177	0	10620	0	\$ 467,704.80	\$ 0.00	
Jardín de Infantes N° 907	Mendoza s/n	La Fraternidad	6043220	247	0	14820	0	\$ 652,672.80	\$ 0.00	
Jardín de Infantes N° 915	Oliveira y Ayub Khan s/n	Parque Irigoyen	6090600	166	166	9960	9960	\$ 438,638.40	\$ 1,003,470.00	
Jardín de Infantes N° 917	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6129110	24	0	1440	0	\$ 63,417.60	\$ 0.00	
Jardín de Infantes N° 918	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarite II	6138600	34	0	2040	0	\$ 89,841.60	\$ 0.00	
Jardín de Infantes N° 919	Acceso Oeste Km 52	La Capilla	6138610	168	0	10080	0	\$ 443,923.20	\$ 0.00	
Jardín de Infantes N° 921	D'Alesandro 1380	Bicentenario	6223790	229	0	13740	0	\$ 605,109.60	\$ 0.00	
Jardín de Infantes N° 924	Fortín Necochea y Fortín Uno	Parque Joly	62354400	95	0	5700	0	\$ 251,028.00	\$ 0.00	
Escuela Primaria N° 3	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6030290	82	82	4920	4920	\$ 216,676.80	\$ 495,690.00	
Escuela Primaria N° 4	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarite II	6090590	106	106	6360	6360	\$ 280,094.40	\$ 640,770.00	
Escuela Primaria N° 5	La Cooperación	La Capilla	6030320	450	490	27000	29400	\$ 1,189,080.00	\$ 2,962,050.00	
Escuela Primaria N° 9	R. Escalada N° 692	San Martin	6030280	389	389	23340	23340	\$ 1,027,893.60	\$ 2,351,505.00	
Escuela Primaria N° 11	Ayub Khan y Gómez s/n	Parque Irigoyen	6090510	650	0	39000	0	\$ 1,717,560.00	\$ 0.00	
Escuela Primaria N° 13	Juan Linera 1161	La Fraternidad	6108280	500	550	30000	33000	\$ 1,321,200.00	\$ 3,324,750.00	
Escuela Primaria N° 22	Victor Hugo Hubellart 1078	Bicentenario	6219950	450	0	27000	0	\$ 1,189,080.00	\$ 0.00	
Escuela Primaria N° 24	Fortín Necochea 311	Parque Joly	6235450	300	0	18000	0	\$ 792,720.00	\$ 0.00	
Escuela Primaria N° 7484 (Ex Ruca Hueney)	Dupuy y 25 de Mayo	Santa Matilde	-16276	74	74	4440	4440	\$ 195,537.60	\$ 447,330.00	
Escuela Secundaria N° 3	Victor Hugo Hubellart 1078	Bicentenario	6219930	400	0	24000	0	\$ 1,056,960.00	\$ 0.00	
Escuela Secundaria N° 4	F. Atahualpa y F. Ginochio	Parque Irigoyen	6221910	500	0	30000	0	\$ 1,321,200.00	\$ 0.00	
Escuela Secundaria N° 7	Juan Linera 1161	La Fraternidad	61827200	270	350	16200	21000	\$ 713,448.00	\$ 2,115,750.00	
Escuela Secundaria N° 11	Fortín Necochea 311	Parque Joly	62009300	270	0	16200	0	\$ 713,448.00	\$ 0.00	
Escuela Secundaria N° 12	La Cooperación	La Capilla	6200920	146	146	8760	8760	\$ 385,790.40	\$ 882,570.00	
Escuela Secundaria N° 18	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6197390	64	64	3840	3840	\$ 169,113.60	\$ 386,880.00	
Escuela Secundaria N° 2180 *18	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarite II	61973901	44	44	2640	2640	\$ 116,265.60	\$ 265,980.00	
Escuela Especial N° 502	Albarracín e/ Chile y Asunción	La Fraternidad	6168580	72	72	4320	4320	\$ 190,252.80	\$ 435,240.00	
TOTAL:				5907	2533	354420	151980	\$ 15.608.656.80	\$ 15.311.985.00	

VIGENTE DESDE	MARZO A DICIEMBRE 2022
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)</u>				
	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON CACAO
COMP. SOLIDO	VAINILLAS	PAN CON MERMELADA - FRUTA (BANANA / MANZANA)	PAN CON QUESO FRESCO - FRUTA CÍTRICA	PAN INTEGRAL CON MERMELADA - FRUTA (PERA)	PAN CON QUESO FRESCO Y TOMATE

	DM
	OPCIONAL A
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO CON DULCE DE LECHE

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes: Celiaquía y Diabetes.

*Menú Opcional A: Podrá aplicarse, con previa solicitud, para día festivo.

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	NIVEL MEDIO
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	GRUPO Secundaria
						CANT. PB
LECHE CON CACAO + VAINILLAS	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10
	VAINILLAS	G	35	40	40	50
DM 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
LECHE CON INFUSIÓN + PAN MERMELADA + FRUTA (BANANA / MANZANA)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150
	INFUSION TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10	10
	PAN FRANCES	G	40	40	45	50
	MERMELDA	G	10	15	15	20
	BANANA / MANZANA	G	75	150	150	150
DM 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
LECHE CON CACAO + PAN CON QUESO FRESCO + FRUTA CITRICA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10
	PAN FRANCES	G	40	40	45	50
	QUESO FRESCO	G	20	30	30	35
	FRUTA CÍTRICA	G	75	150	150	150
DM 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
LECHE CON INFUSION + PAN INTEGRAL CON MERMELADA + FRUTA (PERA)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150
	INFUSION TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10	10
	PAN INTEGRAL	G	40	40	45	50
	MERMELDA	G	10	15	15	20
	PERA	G	75	150	150	150
DM 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
LECHE CON CACAO + PAN CON QUESO FRESCO Y TOMATE	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10
	PAN FRANCÉS	G	35	40	45	50
	QUESO FRESCO	G	20	30	30	35

	TOMATE	G	10	10	10	15
DM OPCIONAL A			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
LECHE CON CACAO + BIZCOCHUELO CON DULCE DE LECHE	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	170	180	180	200
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10
	BIZCOCHUELO	G	35	40	45	50
	DULCE DE LECHE	G	15	15	20	25

PERIODO VIGENCIA	DESDE: OCTUBRE 2022	HASTA: DICIEMBRE 2022
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ

SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO

PRIMERA SEMANA	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	ARROZ CON POLLO Y ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	CARNE A LA CACEROLA CON VEGETALES Y PURÉ DE PAPA	FIDEOS CORTOS CON SALSA FILETO Y POLLO PICADO - PAN	BIFES A LA CRIOLLA - PAN	TORTILLA DE ZAPALLITOS CON QUESO Y ENSALADA DE ARROZ Y TOMATE - PAN
POSTRE	NARANJA	ASPIC DE MANZANA	BANANA	MANZANA	PERA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
SEGUNDA SEMANA	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS TALLARINES CON ESTOFADO DE CARNE - PAN	SALPICÓN DE PAPAS, VEGETALES (ZANAHORIA-TOMATE-ARVEJAS) Y HUEVO DURO - PAN	SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + ARROZ CON QUESO - PAN	CARNE AL HORNO CON ENSALADA DE LENTEJAS / GARBANZOS + TOMATE - PAN	MILANESAS DE POLLO CON PURE MIXTO
POSTRE	MANZANA	NARANJA / PERA	ASPIC DE MANZANA	MANDARINA	BANANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

OPCIONALES	ALM VER	ALM VER
	OPCION A	OPCION B
PLATO PRINCIPAL	PIZZA CON JAMÓN Y TOMATE	FIDEOS CON SALSA FILETO - PAN
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA	AGUA

*Menú Opcional A: Podrá aplicarse, con previa solicitud, para día festivo.

*Menú Opcional B: Podrá aplicarse, en situación de contingencia.

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes: Celiacía y Diabetes. Y al patrón alimentario: Vegetariano.

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOSVERANO.....

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM VER 01			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 CON POLLO Y ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE - NARANJA	POLLO FRESCO	G	100	100	120	150
	CEBOLLA	G	20	25	30	30
	ZANAHORIA	G	20	25	30	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	7	9	10
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	30	30	40	50
	ZANAHORIA RALLADA	G	40	40	50	60
	TOMATE FRESCO	G	40	50	60	70
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15
	VINAGRE	CC	3	3	3	4
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	NARANJA	G	150	150	150	150
ALM VER 02			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
CARNE A LA CACEROLA CON VEGETALES Y PURÉ DE PAPA - ASPIC DE MANZANA	CARNE VACUNA (PALETA - RB)	G	60	90	100	120
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	7	9	10
	PAPA	G	160	180	250	250
	MANTECA / ACEITE	G / CC	5	5	7	8
	LECHE FLUIDA ADIC. VIT. A y D (sachet / brick)	CC	5	5	10	10
	NUEZ MOSCADA	G	0,10	0,10	0,10	0,10
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	GELATINA EN POLVO	G	15	15	15	15
	MANZANA	G	30	30	30	30
ALM VER 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 CORTOS CON SALSA FILETO Y POLLO PICADO - PAN - BANANA	FIDEOS TIRABUZON	G	40	60	80	100
	CEBOLLA	G	20	30	35	50
	ZANAHORIA	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	PURE DE TOMATE	CC	25	40	40	50
	POLLO FRESCO	G	60	70	80	90
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5	5
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	SAL GRUESA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	BANANA	G	150	150	150	150

ALM VER 04						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
BIFES A LA CRIOLLA - PAN - MANZANA	PAPA	G	150	160	180	200
	ZANAHORIA	G	40	50	50	50
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	CARNE VACUNA (PALETA - RB) FILETEADA	G	80	90	100	120
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	MANZANA	U	150	150	150	150
ALM VER 05						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
TORTILLA DE ZAPALLITO CON QUESO - ENSALADA DE ARROZ Y TOMATE - PAN - PERA	ZAPALLITOS VERDE	G	80	90	100	150
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	ZANAHORIA	G	20	20	30	40
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	QUESO FRESCO	G	15	20	25	30
	HUEVO ENTERO	G	20	25	30	35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	4	10
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	30	40	40	60
	TOMATE FRESCO	G	40	50	80	100
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	PERA	G	150	150	150	150
ALM VER 06						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
FIDEOS TALLARINES CON ESTOFADO DE CARNE - PAN - MANZANA	FIDEOS TALLARINES	G	40	60	80	100
	PURE DE TOMATE	CC	25	40	40	50
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZANAHORIA	G	20	25	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	CARNE VACUNA (RB / PALOMITA / AGUJA)	G	80	90	100	120
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	MANZANA	U	150	150	150	150
ALM VER 07						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	30	30	40	40

SALPICÓN DE PAPAS, VEGETALES (ZANAHORIA-TOMATE-ARVEJAS) Y HUEVO DURO - PAN - NARANJA / PERA	PAPA	G	180	190	210	250
	ZANAHORIA	G	60	60	70	70
	TOMATE FRESCO	G	40	50	80	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	25	30	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	12	12
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	NARANJA / PERA	G	150	150	150	150
ALM VER 08						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + ARROZ CON QUESO - PAN - ASPIC DE MANZANA	POLLO FRESCO	G	100	100	120	150
	ZANAHORIA	G	20	25	30	50
	ZAPALLO	G	40	60	60	70
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	40	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	G	5	6	6	7
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	GELATINA EN POLVO	G	15	15	15	15
	MANZANA	G	30	30	30	30
ALM VER 09						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
CARNE AL HORNO CON ENSALADA DE LENTEJAS / GARBANZOS + TOMATE - PAN - MANDARINA	CARNE VACUNA (PALETA - RB)	G	70	90	100	140
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	AJI MORRON	G	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	7	10
	LENTEJAS / GARBANZOS SECOS	G	30	40	40	60
	TOMATE FRESCO	G	40	50	80	100
	VINAGRE DE MANZANA	CC	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	8	8	8
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	MANDARINA	G	150	150	150	150
	ALM VER 10					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
MILANESAS DE POLLO CON PURE MIXTO - BANANA	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	115	140	140	150
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	13	14	15
	PAPA	G	160	180	200	200
	ZAPALLO	G	80	80	100	100
	MANTECA / ACEITE	G / CC	5	5	7	7
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	BANANA	G	150	150	150	150

--	--	--	--	--	--	--

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
AL M VER OPCIONAL A			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.
PIZZA CON JAMÓN Y TOMATE - FLAN	MASA PREPIZZA	G	60	75	100	150
	QUESO FRESCO	G	30	40	50	75
	TOMATE FRESCO	G	30	30	35	40
	JAMON COCIDO	G	10	12	12	15
	CEBOLLA	G	10	10	15	15
	PURE DE TOMATE	CC	25	25	30	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	6	7	7
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	FLAN EN POLVO	G	12	12	12	12
LECHE FLUIDA ADIC. VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	120	120	120	
AL M VER OPCIONAL B			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 CON SALSA FILETO - PAN - FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	70	90
	CEBOLLA	G	20	25	35	50
	ZANAHORIA	G	20	25	35	50
	AJI MORRON	G	2	2	2	2
	PURE DE TOMATE	CC	30	40	50	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5	5
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150	150

PERIODO VIGENCIA	DESDE: MAYO 2022	HASTA: SEPTIEMBRE 2022
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO INVIERNO

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ

PRIMERA SEMANA	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	RISOTTO DE POLLO - PAN	CARNE AL HORNO CON ENSALADA DE LENTEJAS / GARBANZOS + TOMATE - PAN	FIDEOS CORTOS CON SALSA FILETO Y POLLO PICADO - PAN	BIFES A LA CRIOLLA - PAN	TORTILLA DE ZAPALLITOS CON QUESO + ARROZ - PERA
POSTRE	MANZANA	NARANJA	BANANA	ASPIC DE MANZANA	PERA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
SEGUNDA SEMANA	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS TALLARINES CON TIRITAS DE CARNE - PAN	MILANESAS DE POLLO CON PURE MIXTO	CAZUELA DE ARROZ, LEGUMBRES Y VEGETALES PAN	CARNE DE CERDO A LA PORTUGUESA CON PAPAS AL NATURAL Y ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + ARROZ CON QUESO
POSTRE	MANZANA	NARANJA / PERA	MANDARINA	ASPIC DE MANZANA	BANANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

OPCIONALES	ALM VER	ALM VER
	OPCION A	OPCION B
PLATO PRINCIPAL	PIZZA CON JAMÓN Y TOMATE	FIDEOS CON SALSA FILETO - PAN
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA	AGUA

*Menú Opcional A: Podrá aplicarse, con previa solicitud, para día festivo.

*Menú Opcional B: Podrá aplicarse, en situación de contingencia.

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes: Celiaquía y Diabetes. Y al patrón alimentario: Vegetariano.

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOSINVIERNO.....

ALM VER 01			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
RISOTTO DE POLLO - PAN - MANZANA	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO / ARROZ INTEGRAL	G	30	30	60	70
	POLLO FRESCO	G	60	70	100	140
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	ZANAHORIA	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ARVEJA LATA	G	10	10	10	15
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,25	0,3
	CONDIMENTO: ARROZ AMARILLO, LAUREL	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	7	10	15
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	MANZANA	G	150	150	150	150
ALM VER 02			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
CARNE AL HORNO CON ENSALADA DE LENTEJAS / GARBANZOS + TOMATE - PAN NARANJA	CARNE VACUNA (PALETA - RB)	G	70	90	100	140
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	AJI MORRON	G	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	7	10
	CONDIMENTOS VARIOS	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	LENTEJAS / GARBANZOS SECOS	G	30	40	40	60
	TOMATE FRESCO	G	40	50	80	100
	VINAGRE DE MANZANA	CC	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	8	8	8
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,25	0,3
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	NARANJA	G	150	150	150	150
ALM VER 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 CORTOS CON SALSA FILETO Y POLLO PICADO - PAN - BANANA	FIDEOS TIRABUZON / FIDEOS INTEGRALES	G	40	60	80	100
	CEBOLLA	G	20	30	35	50
	ZANAHORIA	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	PURE DE TOMATE	CC	25	40	40	50
	POLLO FRESCO	G	60	70	80	90
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5	5
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	SAL GRUESA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30

	BANANA	G	150	150	150	150
ALM VER 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
BIFES A LA CRIOLLA - PAN - ASPIC DE MANZANA	PAPA	G	150	160	180	200
	ZANAHORIA	G	40	50	50	50
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	CARNE VACUNA (PALETA - RB) FILETEADA	G	80	90	100	120
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	GELATINA EN POLVO	G	15	15	15	15
	MANZANA	U	30	30	30	30
ALM VER 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
TORTILLA DE ZAPALLITOS CON QUESO + ARROZ - PERA	ZAPALLITOS VERDE	G	80	90	100	150
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	ZANAHORIA	G	20	20	30	40
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	QUESO FRESCO	G	15	20	25	30
	HUEVO ENTERO	G	20	25	30	35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	4	10
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	30	40	40	60
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	8	8	8
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PERA	G	150	150	150	150
ALM VER 06			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 TALLARINES CON TIRITAS DE CARNE - PAN - MANZANA	FIDEOS TALLARINES	G	40	60	80	100
	PURE DE TOMATE	CC	25	40	40	50
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZANAHORIA	G	20	25	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	CARNE VACUNA (RB / PALOMITA / AGUJA)	G	50	60	80	100
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	MANZANA	U	150	150	150	150

ALM VER 07			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
MILANESAS DE POLLO CON PURE MIXTO - NARANJA / PERA	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	115	140	140	150
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	13	14	15
	PAPA	G	160	180	200	200
	ZAPALLO	G	80	80	100	100
	MANTECA / ACEITE	G / CC	5	5	7	7
	CONDIMENTOS VARIOS					
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	NARANJA / PERA	G	150	150	150	150
ALM VER 08			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
CAZUELA DE ARROZ, LEGUMBRES Y VEGETALES - PAN - MANDARINA	CEBOLLA	G	20	25	30	50
	AJI MORRON	G	3	5	6	10
	ZANAHORIA	G	30	40	50	60
	ZAPALLITO VERDE	G	25	30	40	60
	ZAPALLO	G	50	70	80	110
	PURE DE TOMATE	CC	30	40	50	60
	LENTEJAS / POROTOS / GARBANZOS SECOS	G	40	50	60	70
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO / ARROZ INTEGRAL	G	30	30	60	70
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	12	15	20
	CONDIMENTOS VARIOS	G	0,1	0,2	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,31	0,36
	PAN FRANCÉS	G	20	30	30	30
	MANDARINA	G	150	150	150	150
ALM VER 09			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
CARNE DE CERDO A LA PORTUGUESA CON PAPAS AL NATURAL Y ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE - ASPIC DE MANZANA	CARNE DE CERDO SIN HUESO (CARRE-BOLA DE LOMO-LOMO-PERNIL)	G	60	100	120	150
	CEBOLLA	G	15	20	30	40
	AJI MORRON	G	5	7	10	15
	PURE DE TOMATE	G	40	50	70	80
	ACEITE DE GIRASOL	G	3	5	7	10
	PAPA	G	70	100	150	180
	LECHUGA	G	15	20	25	30
	TOMATE	G	50	70	100	140
	VINAGRE DE MANZANA	CC	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	8	8	8
	CONDIMENTOS VARIOS	G	0,1	0,2	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,36
	GELATINA EN POLVO	G	15	15	15	15
	MANZANA	G	30	30	30	30
ALM VER 10			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
SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + ARROZ CON QUESO - BANANA	POLLO FRESCO	G	100	100	120	150
	ZANAHORIA	G	20	25	30	50
	ZAPALLO	G	40	60	60	70
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	40	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	G	5	6	6	7
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	BANANA	G	150	150	150	150

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM VER OPCIONAL A			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
PIZZA CON JAMÓN Y TOMATE FLAN	MASA PREPIZZA	G	60	75	100	150
	QUESO FRESCO	G	30	40	50	75
	TOMATE FRESCO	G	30	30	35	40
	JAMON COCIDO	G	10	12	12	15
	CEBOLLA	G	10	10	15	15
	PURE DE TOMATE	CC	25	25	30	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	6	7	7
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	FLAN EN POLVO	G	12	12	12	12
	LECHE FLUIDA ADIC. VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	120	120	120
ALM VER OPCIONAL B			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 CON SALSA FILETO - PAN - FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	70	90
	CEBOLLA	G	20	25	35	50
	ZANAHORIA	G	20	25	35	50
	AJI MORRON	G	2	2	2	2
	PURE DE TOMATE	CC	30	40	50	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5	5
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150	150

VIGENTE DESDE	MARZO A DICIEMBRE 2022
NIVEL	SECUNDARIA

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	SAE - PROPUESTA PRESTACION MODULO DOBLE				
PRIMERA SEMANA	MD 01	MD 02	MD 03	MD 04	MD 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	SANDWICH DE JAMON, QUESO, TOMATE Y HUEVO DURO	SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (REPOLLO O LECHUGA + TOMATE)	SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESAS DE POLLO CON ZANAHORIA + LECHUGA	PIZZA CON TOMATE Y HUEVO	SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (ZANAHORIA + TOMATE)
POSTRE	NARANJA	MANZANA / PERA	BANANA	MANZANA	NARANJA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

OPCIONALES	MD
	OPCION A
PLATO PRINCIPAL	EMPANADA DE QUESO Y TOMATE (2 UNI)
POSTRE	MANZANA
BEBIDA	AGUA

NOTA: LA PRESTACION MODULO DOBLE SE APLICARA EN LA ESCUELA TECNICA N° 1, INSTITUCION QUE NO CUENTA CON ESPACIO COMEDOR Y LOS ALUMNOS CONCURREN A DOBLE JORNADA.
OBSERVACIÓN: SI ASISTEN NIÑOS CON ENFERMEDAD CELIACA, SE ENTREGARA INSTRUCTIVO PARA ADAPTAR EL MENU, ADEMAS DEL DETALLE DE MARCAS CORRESPONDIENTES AL PROVEEDOR.

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS

			NIVEL MEDIO
MD 01			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH DE JAMON, QUESO, TOMATE Y HUEVO DURO - NARANJA	PAN FRANCES	G	80
	JAMÓN COCIDO	G	30
	QUESO DE MAQUINA	G	45
	TOMATE FRESCO	G	20
	HUEVO ENTERO (huevo duro en rodaja)	G	40
	NARANJA	G	150
MD 02			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (REPOLLO O LECHUGA + TOMATE) - MANZANA / PERA	PAN FRANCES	G	80
	CARNE VACUNA PALETA	G	120
	ACEITE DE GIRASOL	G	7
	REPOLLO / LECHUGA	G	10
	TOMATE FRESCO	G	20
	SAL FINA	G	0,3
	MANZANA / PERA	G	150
MD 03			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESAS DE POLLO CON ZANAHORIA + LECHUGA - BANANA	PAN INTEGRAL	G	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	150
	ACEITE DE GIRASOL	G	10
	LECHUGA	G	10
	ZANAHORIA	G	20
	SAL FINA	G	0,3
	BANANA	G	150
MD 04			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
PIZZA CON TOMATE Y HUEVO - MANZANA	MASA DE PREPIZZA	G	150
	CEBOLLA	G	15
	PURÉ DE TOMATE	CC	15
	QUESO FRESCO	G	60
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7
	TOMATE FRESCO	G	35
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	25
	SAL FINA	G	0,3
	PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO	G	0,25
	MANZANA	G	150
MD 05			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (ZANAHORIA + TOMATE) - NARANJA	PAN FRANCES	G	80
	CARNE VACUNA PALETA	G	120
	ACEITE DE GIRASOL	G	10
	ZANAHORIA	G	10
	TOMATE FRESCO	G	20
	SAL FINA	G	0,3
	NARANJA	G	150
			NIVEL MEDIO
MD OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
EMPANADA DE QUESO Y TOMATE (2 UNI) - MANZANA	TAPA EMPANADA (2 UNI)	UNI	60
	QUESO FRESCO	G	60
	TOMATE FRESCO	G	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3
	MANZANA	G	150