

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOSINVIERNO.....

			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	
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 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 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 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 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 Jardin 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 Jardin 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 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 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 Jardin 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 Jardin 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 FRANCES	G	20	30	30	30
	MANDARINA	G	150	150	150	150
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
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 Jardin 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 Jardin 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 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 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