

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR LISTO CONSUMO (se aplicara en momentos de contingencia escolar)

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
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
PIZZA CON SALTEADO DE VEGETALES - NARANJA	PREPIZZA (o elaborar en escuela)	G	50	75	75	100
	QUESO CREMOSO	G	25	37	37	50
	TOMATE FRESCO	G	15	20	20	30
	ESPINACA / ACELGA	G	30	40	40	50
	NARANJA	G	150	150	150	150
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
TARTA DE VERDURAS - FRUTA DE ESTACION	HARINA INTEGRAL	G	40	60	60	80
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	12	12	16
	AGUA	CC	20	30	30	40
	ACELGA	G	100	150	150	200
	HUEVO DE GALLINA ENTERO CRUDO	G	25	35	35	50
	CEBOLLA	G	30	45	45	60
	RICOTA	G	30	50	50	60
	CONDIMENTOS	G	0,15	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,15	0,31	0,31	0,31
	FRUTA DE ESTACIÓN	G	150	150	150	150
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
SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (REPOLLO O LECHUGA + TOMATE) - BANANA	PAN FRANCES	G	50	75	75	100
	CARNE VACUNA PALETA	G	50	75	75	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	6	6	8
	REPOLLO / LECHUGA	G	5	8	8	10
	TOMATE FRESCO	G	15	20	20	30
	SAL FINA	G	0,15	0,3	0,3	0,3

	BANANA	G	150	150	150	150
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
TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLA - NARANJA	PAPA	G	100	150	150	200
	CEBOLLA	G	50	75	75	100
	QUESO FRESCO	G	20	30	60	40
	HUEVO	G	20	30	60	40
	ACEITE DE GIRASOL	G	5	7	7	10
	SAL FINA	G	0,15	0,3	0,3	0,3
	PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO	G	0,1	0,25	0,25	0,25
	NARANJA	G	150	150	150	150
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
CANASTITA DE QUESO Y CALABAZA (2 o 3 UNI) - MANZANA	TAPA EMPANADA (2 o 3 UNI)	G	60	60	60	90
	QUESO FRESCO	G	60	60	60	90
	CALABAZA	G	100	100	100	100
	CEBOLLA	G	20	20	20	20
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	3	6
	MANZANA	G	150	150	150	150
6 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
TARTA DE CHOCLO / VEGETALES - FRUTA DE ESTACION	HARINA INTEGRAL	G	40	60	60	80
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	12	12	16
	AGUA	CC	20	30	30	40
	CHOCLO / otros vegetales	G	80	120	120	160
	HUEVO DE GALLINA ENTERO CRUDO	G	15	21	21	30
	CEBOLLA	G	40	60	60	80
	RICOTA	G	30	45	35	60
	CONDIMENTOS	G	0,15	0,25	0,25	0,25

	SAL FINA	G	0,15	0,31	0,31	0,31
	FRUTA DE ESTACIÓN	G	150	150	150	150
7 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
SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESAS DE POLLO CON ZANAHORIA + LECHUGA - MANZANA / PERA	PAN INTEGRAL	G	50	75	75	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	70	105	105	140
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	7	7	10
	LECHUGA	G	3	5	5	6
	ZANAHORIA	G	10	15	15	20
	SAL FINA	G	0,15	0,3	0,3	0,3
	MANZANA / PERA	G	150	150	150	150
8 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
TORTILLA DE ZAPALLITO, CEBOLLA Y QUESO - MANZANA	ZAPALLITO	G	60	80	100	150
	QUESO FRESCO	G	50	50	50	75
	CEBOLLA	G	50	50	50	75
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	3	5
	HUEVO	G	25	50	50	50
	MANZANA	G	150	150	150	150
9 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
SANDWICH DE POLLO Y VEGETAL (ZANAHORIA + TOMATE) - MANZANA	PAN FRANCES	G	50	75	75	100
	POLLO	G	50	75	75	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	7	7	10
	ZANAHORIA	G	10	15	15	20
	TOMATE FRESCO	G	10	15	15	20
	SAL FINA	G	0,15	0,3	0,3	0,3
	MANZANA	G	150	150	150	150

10 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
PIZZA CON TOMATE Y HUEVO - NARANJA	MASA DE PREPIZZA	G	60	100	100	120
	CEBOLLA	G	10	15	15	20
	PURÉ DE TOMATE	CC	10	15	15	20
	QUESO FRESCO	G	40	60	60	80
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	5	5	7
	TOMATE FRESCO	G	20	30	30	40
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	15	21	21	30
	SAL FINA	G	0,15	0,3	0,3	0,3
	PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO	G	0,1	0,25	0,25	0,25
	NARANJA	G	150	150	150	150