

## PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOS .....VERANO.....

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTA PRIMAVERA + MANZANA	FIDEOS GUISEOS	G	60	65	65	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	25	27	27	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	20	25	25	30
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	27	27	30
	ZANAHORIA	G	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	15	15	15	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	MANZANA	G	75	110	110	120
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA CON ADEREZO CASERO OPCIONAL (REEMPLAZABLE POR ACEITE) + POSTRE DE MAICENA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	CEBOLLA	G	20	25	25	30
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	40	50
	ZANAHORIA	G	80	100	100	120
	PAPA	G	120	150	150	200
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	50	60	60	70
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	HUEVO DURO	G	10	11	11	12
	ACEITE DE GIRASOL	CC	1,5	1,5	1,5	1,5
	JUGO DE LIMON	C/N				
	SAL FINA	G	0,1	0,1	0,1	0,2
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	115	115	130
	MAICENA	G	10	15	15	20
	AZUCAR	G	5	10	10	10
ESENCIA DE VAINILLA			C/N	C/N	C/N	C/N
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10	10
	CEBOLLA	G	25	40	40	60
	ZAPALLO ANCO	G	60	90	90	120
	ZAPALLITO VERDE	G	40	60	60	80
	ZANAHORIA	G	40	50	50	80

RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN + BANANA	QUESO FRESCO	G	15	20	20	25
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	50	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	35	35	50
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	LECHUGA	G	30	40	40	45
	TOMATE FRESCO	G	50	60	60	70
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5	5
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	BANANA	G	75	110	110	120
<b>ALM VER 04</b>						
<b>NOMBRE PREPARACIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
SALPICÓN DE POLLO + PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES + NARANJA	GARBANZOS REMOJADOS	G	20	25	25	35
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	30	30	40
	PAPA	G	80	100	100	120
	ZAPALLO ANCO	G	50	60	60	70
	POLLO FRESCO	G	60	75	75	90
	ZANAHORIA	G	40	65	65	80
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	NARANJA	G	75	110	110	120
<b>ALM VER 05</b>						
<b>NOMBRE PREPARACIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + FRUTA DE ESTACION	MILANESA DE CERDO O POLLO PREPARADAS	G	100	140	140	150
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	50	60
	ZANAHORIA	G	20	27	27	50
	TOMATE FRESCO	G	40	50	50	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	25	35
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	FRUTA DE ESTACION	G	75	110	110	120
<b>ALM VER 06</b>						
<b>NOMBRE PREPARACIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	70	75	75	80
	CEBOLLA	G	20	30	30	40

ARROZ AMARILLO CON VEGETALES + NARANJA	ZAPALLO ANCO	G	50	70	70	100
	ZANAHORIA	G	50	70	70	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	10	17	17	25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	QUESO PARA RALLAR	G	10	10	10	15
	NARANJA	G	75	110	110	120
<b>ALM VER 07</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>GRUPO 6-8 años</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>NOMBRE PREPARACIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
POLLO A LA PORTUGUESA CON PURÉ MIXTO + BANANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	ZAPALLO ANCO	G	70	80	80	90
	PAPA	G	80	90	90	100
	CEBOLLA	G	10	10	10	20
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	27	40
	TOMATE TRITURADO	CC	40	50	50	70
	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	BANANA	G	75	110	110	120
<b>ALM VER 08</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>GRUPO 6-8 años</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>NOMBRE PREPARACIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	ZANAHORIA	G	20	27,5	27,5	50
	ZAPALLO ANCO	G	30	50	50	60
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	6	7
	FIDEOS CORTOS	G	40	50	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	5	8	8	10
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	MANDARINA	G	75	110	110	120
<b>ALM VER 9</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>GRUPO 6-8 años</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>NOMBRE PREPARACIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
	PAPA	G	80	90	90	100

BIFES A LA CRIOLLA + FRUTA CITRICA	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	40
	ZANAHORIA	G	40	45	45	50
	CEBOLLA	G	20	25	25	50
	AJI MORRON	G	3	6	6	7
	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	40	50	50	60
	LENTEJAS SECAS	G	30	30	30	30
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	FRUTA CITRICA	G	75	110	110	120
<b>ALM VER 10</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>GRUPO 6-8 años</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>NOMBRE PREPARACIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
PIZZA CON HUEVO Y TOMATE + POSTRE DE MAICENA	HARINA 000	G	60	80	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	30	35
	CEBOLLA	G	15	15	15	15
	HUEVOS ENTERO	G	12	12	12	12
	TOMATE FRESCO	G	20	25	25	30
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	QUESO FRESCO	G	25	40	40	45
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	115	115	130
	MAICENA	G	10	15	15	20
	AZUCAR	G	5	10	10	10
ESENCIA DE VAINILLA			C/N	C/N	C/N	C/N

<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 PREPARACIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
FIDEOS CON FILETO + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	60	90
	GARBANZOS	G	20	30	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	4	5
	CONDIMENTOS (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
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5

	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150	150