

**PLANILLA DE PREPARACIÓN - MENÚ TÉCNICA (MT) - VERANO / INVIERNO**

			NIVEL MEDIO
MT 1 LUNES			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE + QUESO + NARANJA	PAN FRANCES	G	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	140
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	QUESO DE MAQUINA	G	25
	TOMATE FRESCO	G	25
	SAL FINA	G	0,3
	NARANJA	G	150
MT 2 MARTES			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
EMPANADA DE POLLO (2 UNIDADES) O TARTA DE POLLO + MANZANA	TAPA DE EMPANADA (2 UNIDADES) O TAPA DE TARTA	G	60
	POLLO	G	90
	CEBOLLA	G	45
	MORRON	G	10
	QUESO FRESCO	G	50
	HUEVO ENTERO	G	30
	CONDIMENTOS	G	0,3
	SAL FINA	G	0,3
	MANZANA	G	150
	MT 3 MIÉRCOLES		
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE + BANANA	PAN INTEGRAL	G	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	140
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	TOMATE FRESCO	G	25
	SAL FINA	G	0,3
	BANANA	G	150
	MT 4 JUEVES		
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
PIZZA CON TOMATE + NARANJA	MASA DE PREPIZZA	G	120
	CEBOLLA	G	20
	TOMATE TRITURADO	CC	20
	QUESO FRESCO	G	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	TOMATE FRESCO	G	40
	SAL FINA	G	0,3
	CONDIMENTOS (PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO)	G	0,25
	NARANJA	G	150
MT 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
EMPANADA DE POLLO (2 UNIDADES) O TARTA DE POLLO + PERA / MANZANA	TAPA DE EMPANADA (2 UNIDADES) O TAPA DE TARTA	G	60
	POLLO	G	90
	CEBOLLA	G	45
	MORRON	G	10
	QUESO FRESCO	G	50
	HUEVO ENTERO	G	30
	CONDIMENTOS	G	0,3
	SAL FINA	G	0,3
	PERA / MANZANA	G	150