

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOSVERANO.....

| | | | 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 |
| | | | | | | |
| ALM VER 04 | | | 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 |
| 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 |
| | | | | | | |
| ALM VER 05 | | | 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 |
| 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 |
| | | | | | | |
| ALM VER 06 | | | 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 |
| | 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 |
| | | | | | | |
| ALM VER 07 | | | 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 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 |
| | | | | | | |
| ALM VER 08 | | | 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 |
| 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 |
| | | | | | | |
| ALM VER 9 | | | 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 |
| | 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 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| ALM VER 10 | | | 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 |
| 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 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|---------------------------------------|---|------------|--------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|
| ALM VER OPCIONAL A | | | 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 |
| 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 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |