

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOSVERANO - SIN TACC.....

Todos los alimentos (condimentos, enlatados, salsas, etc.), deben figurar en Listado de Alimentos Libres de Gluten de ANMAT y poseer el logo correspondiente.

			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
PASTAS DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) PRIMAVERA + MANZANA	PASTAS DE LEGUMBRES	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) (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + POSTRE DE MAICENA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	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
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

RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN (CON HARINA SIN TACC) + BANANA	ZANAHORIA	G	40	50	50	80
	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	60	60	60	70
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5	5
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	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 (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + NARANJA	GARBANZOS REMOJADOS	G	25	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 (REBOZADO SIN TACC - PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS ZANAHORIA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + 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

ARROZ AMARILLO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON VEGETALES + NARANJA	CEBOLLA	G	20	30	30	40
	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						
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años
POLLO A LA PORTUGUESA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) 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						
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años
SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + FIDEOS DE LEGUMBRES CON QUESO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) + 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 DE LEGUMBRES	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 APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	25	30	30	30
	MANDARINA	G	75	110	110	120
ALM VER 9						
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años

BIFES A LA CRIOLLA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + FRUTA CITRICA	PAPA	G	80	90	90	100
	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 PREMEZCLA SIN TACC) CON HUEVO Y TOMATE + POSTRE DE MAICENA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	PREMEZCLA SIN TACC	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

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
PASTA DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON FILETO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + FRUTA DE ESTACION	PASTAS DE LEGUMBRES	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
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5

	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	25	30	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150	150