

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOS ...VERANO - VEGETARIANO...

			NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
PASTA PRIMAVERA + MANZANA	FIDEOS GUISEROS	G	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	35
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30
	ZANAHORIA	G	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3
	SAL FINA	G	0,35
	MANZANA	G	120
ALM VER 02			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
CAZUELA DE LEGUMBRE CON PAPA O BATATA Y CALABAZA + VEGETALES + POSTRE DE MAICENA	POROTOS O GARBANZOS	G	150
	TOMATE TRITURADO	CC	50
	PAPA	G	100
	ZAPALLO ANCO	G	100
	CEBOLLA	G	30
	ZANAHORIA	G	30
	MORRON	G	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	130
	MAICENA	G	20
	AZUCAR	G	10
	ESENCIA DE VAINILLA		C/N
ALM VER 03			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN + BANANA	ACEITE DE GIRASOL	G	10
	CEBOLLA	G	60
	ZAPALLO ANCO	G	120
	ZAPALLITO VERDE	G	80
	ZANAHORIA	G	80
	QUESO FRESCO	G	25
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	50
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3
	SAL FINA	G	0,35
	LECHUGA	G	45
	TOMATE FRESCO	G	70
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5
	PAN FRANCES	G	30
	BANANA	G	120
ALM VER 04			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SALPICÓN DE PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES + NARANJA	GARBANZOS REMOJADOS	G	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	45
	PAPA	G	160
	ZAPALLO ANCO	G	70
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	35
	ZANAHORIA	G	80
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10

	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	G	0,3
	SAL FINA	G	0,35
	NARANJA	G	120
ALM VER 05			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
HAMBURGUESA DE LEGUMBRES CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + FRUTA DE ESTACION	HAMBURGUESA DE LEGUMBRES (GARBANZOS-LENTEJAS)	G	125
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	60
	ZANAHORIA	G	50
	TOMATE FRESCO	G	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	50
	SAL FINA	G	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5
	FRUTA DE ESTACION	G	120
ALM VER 06			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
ARROZ AMARILLO CON VEGETALES + NARANJA	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	80
	CEBOLLA	G	40
	ZAPALLO ANCO	G	100
	ZANAHORIA	G	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	SAL FINA	G	0,35
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	15
	NARANJA	G	120
ALM VER 07			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
HAMBURGUESA DE LEGUMBRES CON PURÉ MIXTO + BANANA	HAMBURGUESA DE LEGUMBRES	G	100
	ZAPALLO ANCO	G	90
	PAPA	G	100
	SAL FINA	G	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	BANANA	G	120
ALM VER 08			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POROTOS	G	80
	ZANAHORIA	G	50
	ZAPALLO ANCO	G	70
	CEBOLLA	G	50
	ZAPALLITO VERDE	G	50
	AJI MORRON	G	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7
	FIDEOS CORTOS	G	60
	QUESO PARA RALLAR	G	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	SAL FINA	G	0,3
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3
	PAN FRANCES	G	30
	MANDARINA	G	120
ALM VER 9			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	PAPA	G	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	27,5
	ZANAHORIA	G	50

SALPICÓN DE PAPAS, ARVEJAS, VEGETALES (ZANAHORIA-TOMATE) Y HUEVO DURO + FRUTA CITRICA	CEBOLLA	G	50
	AJI MORRON	G	7
	TOMATE FRESCO	G	65
	HUEVO ENTERO (DURO PICADO)	U	1
	SAL FINA	G	0,3
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	FRUTA CITRICA	G	120
ALM VER 10			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
PIZZA CON HUEVO Y TOMATE + POSTRE DE MAICENA	HARINA 000	G	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5
	TOMATE TRITURADO	CC	35
	CEBOLLA	G	15
	HUEVO ENTERO	G	12
	TOMATE FRESCO	G	30
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3
	SAL FINA	G	0,25
	QUESO FRESCO	G	45
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	130
	MAICENA	G	20
	AZUCAR	G	10
	ESENCIA DE VAINILLA		C/N

ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
FIDEOS CON FILETO + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	90
	GARBANZOS	G	40
	CEBOLLA	G	50
	ZANAHORIA	G	50
	AJI MORRON	G	2
	TOMATE TRITURADO	CC	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,25
	SAL FINA	G	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	5
	PAN FRANCES	G	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150