

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOSINVIERNO.....

			INICIAL		NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON FILETO, VERDURAS Y LEGUMBRES + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS GUISEROS	G	70	70	85
	GARBANZOS	G	20	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	50
	MORRON	G	5	5	10
	TOMATE TRITURADO	CC	25	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	QUESO RALLAR	G	5	5	7
	FRUTA DE ESTACION	G	100	100	150
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CAZUELA DE POLLO CON PAPA O BATATA Y CALABAZA + VEGETALES + MANZANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	80	100	120
	PAPA O BATATA	G	80	90	100
	ZAPALLO ANCO	G	80	90	100
	CEBOLLA	G	20	20	30
	ZANAHORIA	G	20	20	30
	MORRON	G	5	5	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	MANZANA	G	100	100	150
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
RISOTTO DE CALABAZA Y QUESO + PAN + BANANA	CEBOLLA	G	25	40	60
	ZAPALLO ANCO	G	60	90	120
	ZAPALLITO VERDE	G	40	70	100
	ZANAHORIA	G	40	70	100
	QUESO FRESCO	G	20	25	35
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	60	70	80
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	45	60
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	15	15
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, LAUREL Y AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35

	PAN FRANCES	G	25	25	25
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLENTA CON SALSA Y QUESO + NARANJA	POLENTA INSTANTANEA	G	40	55	80
	CEBOLLA	G	20	35	50
	ZANAHORIA	G	20	35	50
	TOMATE TRITURADO	CC	50	60	70
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	15	20	30
	LECHE EN POLVO ENTERA	G	10	15	20
	QUESO FRESCO	G	15	20	30
	QUESO RALLAR	G	5	5	7
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	12
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
NARANJA	G	100	100	150	
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA DE POLLO O CERDO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + PERA / MANZANA	MILANESA DE POLLO O CERDO PREPARADAS	G	100	140	185
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	50	60	70
	ZANAHORIA	G	40	50	55
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	50
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	PERA / MANZANA	G	100	100	150
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ AMARILLO CON VEGETALES + MANZANA	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	70	75	80
	CEBOLLA	G	20	30	40
	ZAPALLO ANCO	G	50	70	100
	ZANAHORIA	G	50	70	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	30	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, LAUREL Y AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	10	15	20
	MANZANA	G	100	100	150

ALM VER 07			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL DE PAPA Y CALABAZA CON POLLO + NARANJA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	80	100	125
	ZAPALLO ANCO O CALABAZA	G	40	55	65
	PAPA	G	100	150	180
	CEBOLLA	G	20	30	40
	ZANAHORIA	G	15	20	30
	MORRON	G	5	5	5
	HUEVOS ENTERO	G	10	15	20
	CONDIMENTOS (PIMENTON, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	NARANJA	G	100	100	150
ALM VER 08			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON QUESO + SALTEADO VEGETALES + PAN + BANANA	ZANAHORIA	G	20	27,5	50
	ZAPALLO ANCO	G	40	60	70
	CEBOLLA	G	20	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	50
	AJI MORRON	G	3	6	7
	GARBANZOS	G	15	20	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	7
	FIDEOS CORTOS	G	60	70	80
	QUESO PARA RALLAR	G	10	15	20
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,3
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, PEREJIL Y AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	25	25
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 9			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
BIFES A LA CRIOLLA + MANDARINA	PAPA	G	80	90	100
	ZANAHORIA	G	40	45	50
	CEBOLLA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	3	6	7
	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	85	95	135
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	

	MANDARINA	G	100	100	150
ALM VER 10			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON HUEVO Y TOMATE + BANANA	HARINA 000	G	60	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	35
	CEBOLLA	G	20	20	20
	HUEVOS ENTERO	G	14	14	14
	TOMATE FRESCO	G	20	25	30
	QUESO FRESCO	G	30	45	50
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	BANANA	G	100	100	150

ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON FILETO + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	90
	GARBANZOS REMOJADOS	G	20	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150