

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)

INICIAL 3 A 5 AÑOS - PLIEGO 2022				
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Carne a la cacerola	Medallon de pescado	Fideos cortos semolados c/	Pollo al horno	Salteado de cerdo c/ vegetales
Arroz con manteca y queso	Ensalada zanahoria, tomate y huevo	Carne estofada	Ensalada de lechuga y tomate	Puré mixto
Fruta	Fruta	Ensalada de fruta	Fruta	Flan vainilla
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Fideos cortos semolados c/ Estofado de carne	Tortillita de verdura Arroz con manteca y queso	Pollo a la portuguesa papa y batata dore	Milanesa Ensalada Zanahoria,tomate y huevo	Carne a la cacerola c/ pure de papas
Fruta de estacion	Helado de agua	Fruta	Fruta	Fruta citrica

Fruta: Se alternará entre frutas de estación, mínimo 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta 1 vez por semana

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 1: Carne a la cacerola con arroz con manteca y queso - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Carne vacuna	1,13	108	122
Cebolla blanca	1,17	23	27
Tomate triturado	1,00	12	12
Zanahoria	1,13	12	13
Ají morrón	1,27	7	9
Aceite	1,00	4	4
Arroz parboil	1,00	38	38
Manteca	1,00	3	3
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Carne a la cacerola
Arroz con manteca y queso
TOTAL

110

110

220

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 2: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Medallón de pescado	1,00	83	83
Zanahoria	1,13	27	31
Tomate fresco	1,10	63	69
Huevo	1,19	18	21
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Medallón de pescado

75

Ensalada

110

TOTAL

185

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)

VIANDA - PLIEGO 2022

MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 2: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Medallón de pescado	1,00	83	83
Zanahoria	1,13	27	31
Tomate fresco	1,10	63	69
Arvejas	1,00	18	18
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Medallón de pescado

75

Ensalada

110

TOTAL

185

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 3: Fideos cortos semolados con estofado -
Ensalada de frutas

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Fideos cortos semolados	1,00	54	54
Queso rallado (Sardo)	1,07	4	4
Carne vacuna	1,13	72	81
Zanahorias	1,13	7	8
Ají morrón	1,27	6	8
Cebolla blanca	1,17	12	14
Tomate triturado	1,00	9	9
Aceite	1,00	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Banana	1,49	30	45
Manzana	1,20	35	42
Naranja	1,54	30	46
Azúcar	1,00	3	3

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Fideos

135

Estofado

75

TOTAL

210

Ensalada de frutas

100

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 4: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Pollo	2,30	117	269
Aceite	1,00	3	3
Lechuga	1,66	18	30
Tomate fresco	1,10	72	79
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Pollo al horno

s/ hueso

80

Ensalada

90

TOTAL

170

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 5: Salteado de cerdo con vegetales y puré mixto - Flan de vainilla

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Carne de cerdo	1,10	85	93
Ají morrón	1,27	11	14
Cebolla blanca	1,17	22	25
Zanahorias	1,13	22	24
Zapallito / zucchini	1,39	27	38
Aceite	1,00	2	2
Papa	1,33	114	152
Calabaza	1,66	61	102
Manteca	1,00	3	3
Leche en polvo	1,00	2	2
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Polvo para flan	1,00	12	12
Leche entera en polvo	1,00	13	13

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Salteado de cerdo y vegetales

120

Puré mixto

170

TOTAL

290

Flan de vainilla

100

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 6: Fideos cortos semolados con estofado -
Fruta de estación

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Fideos cortos semolados	1,00	54	54
Queso rallado (Sardo)	1,07	4	4
Carne vacuna	1,13	72	81
Zanahorias	1,13	7	8
Ají morrón	1,27	6	8
Cebolla blanca	1,17	12	14
Tomate triturado	1,00	9	9
Aceite	1,00	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta de estación	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Fideos
Estofado
TOTAL

135

75

210

Fruta de estación

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 7: Tortillita con arroz con manteca y queso - Helado de agua

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Tortillita de verdura	1,00	83	83
Aceite	1,00	1	1
Arroz parboil	1,00	38	38
Manteca	1,00	3	3
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Helado de agua	1,00	60	60

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Tortillita de verdura
Arroz con manteca y queso
TOTAL

75

110

185

Helado de agua

60

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 8: Pollo a la portuguesa con papas y batatas doré -
Fruta**

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Pollo	2,30	117	269
Tomate triturado	1,00	20	20
Ají morrón	1,27	11	14
Cebolla blanca	1,17	24	28
Arvejas	1,00	14	14
Aceite	1,00	3	3
Papa	1,33	126	168
Batata	1,42	72	102
Aceite	1,00	5	5
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Pollo
Papas y batatas doré
TOTAL

s/ hueso

125

140

265

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 8: Pollo a la portuguesa con puré de papas y batatas -
Fruta**

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Pollo	2,30	117	269
Tomate triturado	1,00	20	20
Ají morrón	1,27	11	14
Cebolla blanca	1,17	24	28
Arvejas	1,00	14	14
Aceite	1,00	3	3
Papa	1,33	99	132
Batata	1,42	54	77
Manteca	1,00	4	4
Leche en polvo	1,00	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Pollo
Puré de papas y batatas
TOTAL

s/ hueso

125

175

300

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 9: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Milanesa preelaborada	1,00	90	90
Zanahoria	1,13	27	31
Tomate fresco	1,10	63	69
Huevo	1,19	18	21
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Milanesa

80

Ensalada

110

TOTAL

190

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 9: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Milanesa preelaborada	1,00	90	90
Zanahoria	1,13	27	31
Tomate fresco	1,10	63	69
Arvejas	1,00	18	18
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Milanesa

80

Ensalada

110

TOTAL

190

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 10: Carne a la cacerola con puré de papas - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Carne vacuna	1,13	108	122
Cebolla blanca	1,17	23	27
Tomate triturado	1,00	12	12
Zanahoria	1,13	12	13
Ají morrón	1,27	7	9
Aceite	1,00	4	4
Papa	1,33	153	203
Leche en polvo	1,00	3	3
Manteca	1,00	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Carne a la cacerola

110

Puré

175

TOTAL

285

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)

INICIAL 3 A 5 AÑOS - PLIEGO 2022				
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Ternerita Guisada Arroz con manteca y queso Fruta	Medallon de Pescado Con Puré mixto Flan vainilla	Polenta c/ Estofado de carne Fruta	Rissoto de Pollo y verduras Fruta	Carne al horno Ensalada lechuga y tomate Fruta
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Cazuela de lentejas y carne Fruta citrica	Pollo al horno Ensalada lechuga y tomate Postre de chocolate	Carne a la cacerola c/ pure de papas Fruta	Fideos cortos semolados c/ Estofado de pollo Ensalada de fruta	Milanesa Ensalada de Zanahoria, tomate y huevo* Fruta

Fruta: Se alternará entre frutas de estación, mínimo 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta 1 vez por semana

* en las ensaladas de vianda caliente se cambia el huevo por arvejas.

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 1: Ternerita guisada con arroz con manteca y queso -
 Fruta de estación**

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Carne vacuna	1,13	90	102
Zanahoria	1,13	23	25
Arvejas	1,00	11	11
Cebolla blanca	1,17	14	16
Tomate triturado	1,00	18	18
Ají morrón	1,27	4	5
Aceite	1,00	2	2
Arroz parboil	1,00	32	32
Manteca	1,00	3	3
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta de estación	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Ternerita guisada
Arroz con manteca y queso
TOTAL

115

90

205

Fruta de estación

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 2: Medallón de pescado con puré mixto - Flan de vainilla

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Medallón de pescado	1,00	83	83
Papa	1,33	114	152
Calabaza	1,66	61	102
Manteca	1,00	3	3
Leche en polvo	1,00	2	2
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Polvo para flan	1,00	12	12
Leche entera en polvo	1,00	13	13

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Medallón de pescado

75

Puré mixto

170

TOTAL

245

Flan de vainilla

100

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 3: Polenta con estofado - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Harina de maíz	1,00	54	54
Leche entera en polvo	1,00	14	14
Manteca	1,00	5	5
Queso de rallar (Sardo)	1,07	4	4
Carne vacuna	1,13	72	81
Zanahorias	1,13	7	8
Ají morrón	1,27	6	8
Cebolla blanca	1,17	12	14
Tomate triturado	1,00	9	9
Aceite	1,00	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Polenta
Estofado
TOTAL

160

75

235

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 4: Risotto de pollo y vegetales. Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Arroz Parboil	1,00	46	46
Cebolla blanca	1,17	14	16
Arvejas	1,00	9	9
Zanahoria	1,13	19	21
Ají morrón	1,27	9	11
Zapallito	1,39	23	31
Pollo sin hueso	1,00	54	54
Aceite	1,00	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Risotto de pollo con vegetales

220

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 5: Carne al horno con ensalada de lechuga y tomate - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
carne vacuna	1,13	108	112
Cebolla blanca	1,17	14	16
Ají morrón	1,27	6	8
Aceite	1,00	2	2
Lechuga	1,66	18	30
Tomate	1,10	72	79
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Carne al horno

85

Ensalada

90

TOTAL

175

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 6: Cazuela de lentejas y carne - Fruta Cítrica

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Lentejas	1,00	46	46
Arroz Parboil	1,00	14	14
Zanahoria	1,13	15	17
Cebolla blanca	1,17	21	24
Ají morrón	1,27	7	9
Carne vacuna	1,13	63	71
Tomate triturado	1,00	20	20
Aceite	1,00	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta Cítrica	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Cazuela de lentejas

245

Fruta cítrica

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 7: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate -
 Postre de chocolate**

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Pollo	2,30	117	269
Aceite	1,00	3	3
Lechuga	1,66	18	30
Tomate	1,10	72	79
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Polvo para postre*	1,00	12	12
Leche entera en polvo	1,00	13	13

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Pollo al horno

s/ hueso

80

Ensalada

90

TOTAL

170

Postre de chocolate

100

*La reconstitución del postre debe realizarse según rótulo

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 8: Carne a la cacerola con puré de papas - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Carne vacuna	1,13	108	122
Cebolla blanca	1,17	23	27
Tomate triturado	1,00	12	12
Zanahoria	1,13	12	13
Ají morrón	1,27	7	9
Aceite	1,00	4	4
Papa	1,33	153	203
Leche en polvo	1,00	3	3
Manteca	1,00	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Carne a la cacerola

110

Puré

175

TOTAL

285

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 9: Fideos cortos semolados con estofado de pollo -
 Ensalada de frutas**

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Fideos cortos semolados	1,00	54	54
Queso rallado (Sardo)	1,07	4	4
Pollo sin hueso	1,00	75	75
Zanahorias	1,13	7	8
Ají morrón	1,27	6	8
Cebolla blanca	1,17	12	14
Tomate triturado	1,00	9	9
Aceite	1,00	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Banana	1,49	30	45
Manzana	1,20	35	42
Naranja	1,54	30	46
Azúcar	1,00	3	3

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Fideos

135

Estofado de pollo

80

TOTAL

215

Ensalada de Frutas

100

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 10: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Milanesa preelaborada	1,00	90	90
Zanahoria	1,13	27	31
Tomate	1,10	63	69
Huevo	1,19	18	21
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Milanesa
Ensalada
TOTAL

80

110

190

Fruta

90 PN

**ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
VIANDA - PLIEGO 2022**

MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 10: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Milanesa preelaborada	1,00	90	90
Zanahoria	1,13	27	31
Tomate	1,10	63	69
Arvejas	1,00	18	18
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Milanesa

80

Ensalada

110

TOTAL

190

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)

INICIAL 3 A 5 AÑOS - PLIEGO 2022				
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Fideos cortos semolados c/ Estofado de carne Fruta	Carne a la cacerola c/ pure de papas Fruta cítrica	Salteado de cerdo con vegetales c/ arroz con manteca y queso Fruta2	Medallon de pescado Ensalada zanahoria, tomate y huevo Ensalada de fruta	Pollo al horno Ensalada jardinera Helado de agua
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Carne a la cacerola Arroz con manteca y queso Fruta de estación	Milanesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Fideos cortos semolados c/ Estofado de carne Fruta	Pollo a la cacerola Puré mixto Flan de vainilla	Tortillita de verdura Ensalada arroz, tomate y huevo Fruta

Fruta: Se alternará entre frutas de estación, mínimo 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta 1 vez por semana

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N°1: Fideos cortos semolados con estofado - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Fideos cortos semolados	1,00	54	54
Queso rallado (Sardo)	1,07	4	4
Carne vacuna	1,13	72	81
Zanahorias	1,13	7	8
Ají morrón	1,27	6	8
Cebolla blanca	1,17	12	14
Tomate triturado	1,00	9	9
Aceite	1,00	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Fideos
Estofado
TOTAL

135

75

210

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 2: Carne a la cacerola con puré de papas - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Carne vacuna	1,13	108	122
Cebolla blanca	1,17	23	27
Tomate triturado	1,00	12	12
Zanahoria	1,13	12	13
Ají morrón	1,27	7	9
Aceite	1,00	4	4
Papa	1,33	153	203
Leche en polvo	1,00	3	3
Manteca	1,00	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Carne a la cacerola

110

Puré

175

TOTAL

285

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 3: Salteado de cerdo y vegetales con arroz con manteca y queso - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Carne de cerdo	1,10	85	93
Ají morrón	1,27	11	14
Cebolla blanca	1,17	22	25
Zanahorias	1,13	22	24
Zapallito / zucchini	1,39	27	38
Aceite	1,00	2	2
Arroz parboil	1,00	38	38
Manteca	1,00	3	3
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Salteado de cerdo y vegetales

120

Arroz con manteca y queso

110

TOTAL

230

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 4: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Ensalada de frutas

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Medallón de pescado	1,00	83	83
Zanahoria	1,13	27	31
Tomate	1,10	63	69
Huevo	1,19	18	21
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Banana	1,49	30	45
Manzana	1,20	35	42
Naranja	1,54	30	46
Azúcar	1,00	3	3

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Medallón de pescado

75

Ensalada

110

TOTAL

185

Ensalada de frutas

100

**ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
VIANDA - PLIEGO 2022**

MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 4: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - Ensalada de frutas

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Medallón de pescado	1,00	83	83
Zanahoria	1,13	27	31
Tomate	1,10	63	69
Arvejas	1,00	18	18
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Banana	1,49	30	45
Manzana	1,20	35	42
Naranja	1,54	30	46
Azúcar	1,00	3	3

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Medallón de pescado

75

Ensalada

110

TOTAL

185

Ensalada de frutas

100

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 5: Pollo al horno con ensalada jardinera - Helado de agua

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Pollo	2,30	117	269
Aceite	1,00	3	3
Papa	1,33	92	122
Zanahoria	1,13	46	52
Arvejas	1,00	14	14
Aceite	1,00	5	5
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Helado de agua	1,00	60	60

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Pollo al horno

s/ hueso

80

Jardinera

150

TOTAL

230

Helado de agua

60

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con arroz con manteca y queso -
Fruta de estación**

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Carne vacuna	1,13	108	122
Cebolla blanca	1,17	23	27
Tomate triturado	1,00	12	12
Zanahoria	1,13	12	13
Ají morrón	1,27	7	9
Aceite	1,00	4	4
Arroz parboil	1,00	38	38
Manteca	1,00	3	3
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta de estación	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Carne a la cacerola
Arroz con manteca y queso
TOTAL

110

110

220

Fruta de estación

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 7: Milanesa de carne con ensalada de lechuga y tomate - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Milanesa preelaborada	1,00	90	90
Lechuga	1,66	18	30
Tomate	1,10	72	79
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Milanesa
Ensalada
TOTAL

3 a 5 años

80

90

170

Fruta

90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 8: Fideos cortos semolados con estofado - Fruta

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Fideos cortos semolados	1,00	54	54
Queso rallado (Sardo)	1,07	4	4
Carne vacuna	1,13	72	81
Zanahorias	1,13	7	8
Ají morrón	1,27	6	8
Cebolla blanca	1,17	12	14
Tomate triturado	1,00	9	9
Aceite	1,00	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta de estación	1,40	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

	3 a 5 años
Fideos	135
Estofado	75
TOTAL	210
Fruta de estación	90 PN

ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 9: Pollo a la cacerola con puré mixto - Flan de vainilla

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Pollo	2,30	117	269
Tomate triturado	1,00	20	20
Aji morrón	1,27	11	14
Cebolla blanca	1,17	24	28
Aceite	1,00	3	3
Papa	1,33	114	152
Calabaza	1,66	61	102
Manteca	1,00	3	3
Leche en polvo	1,00	2	2
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Polvo para flan	1,00	12	12
Leche entera en polvo	1,00	13	13

Peso servido en g:

3 a 5 años

Pollo a la cacerola

s/ hueso

120

Puré mixto

170

TOTAL

290

Flan de vainilla

100

**ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
COMEDOR - PLIEGO 2022**

MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 10: Tortillita con ensalada de arroz, tomate y huevo -
Fruta**

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Tortillita de verdura	1,00	83	83
Aceite	1,00	1	1
Arroz	1,00	17	17
Tomate	1,10	63	69
Huevo	1,19	18	21
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Tortillita de verdura
Ensalada
TOTAL

Fruta

3 a 5 años

75

130

205

90 PN

**ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
VIANDA - PLIEGO 2022**

MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 10: Tortillita con ensalada de arroz, tomate y arvejas -
Fruta**

Alimentos	FC	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años PB (g)
Tortillita de verdura	1,00	83	83
Aceite	1,00	1	1
Arroz	1,00	17	17
Tomate	1,10	63	69
Arvejas	1,00	18	18
Aceite	1,00	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

3 a 5 años

Tortillita de verdura

75

Ensalada

130

TOTAL

205

Fruta

90 PN

ANEXO A - JARDINES MATERNALES Y ESCUELAS INFANTILES PLIEGO 2022

ACLARACIONES GENERALES:

Niños de 45 días a 6 meses de edad:

Biberones: a demanda (ejemplo 1 cada 3 horas).

1 biberón de 200 cc de leche modificada para lactantes de 0 a 6 meses.

En casos de emergencia por falta de provisión y previa autorización de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, se podrá brindar:

1 biberón de 200 cc de leche entera fluida de vaca UAT enriquecida con vit A y D diluido al medio con un agregado de 5% de azúcar y 2% de aceite (1 parte de agua, 1 parte de leche, 10 g de azúcar y 4 cc de aceite).

Niños de 6 meses a 12 meses de edad:

Biberones: a demanda (ejemplo 1 cada 6 horas).

1 biberón de 200 cc de leche modificada para lactantes de 6 a 12 meses.

En casos de emergencia por falta de provisión y previa autorización de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, se podrá brindar:

1 biberón de 200 cc de leche entera fluida de vaca UAT enriquecida con vit A y D diluido a 2/3 partes (1 parte de agua, 2 partes de leche).

Menús:

- Para los niños de 6 meses, debido a que realizan una sola comida diaria y por ser las primeras experiencias, se sugiere realizar la misma en el hogar. En caso de realizarla en la institución, se ofrecerá la papilla correspondiente al menú de 7 y 8 meses sin la carne para prevenir el riesgo de aspiración.
- Las carnes utilizadas deben ser magras y tiernas, cocidas a la plancha o por hervido y procesadas o picadas.
- Los vegetales deben servirse sin cáscara y sin semillas, cocidos por hervor y procesados.
- Las frutas deben variarse incluyéndose un mínimo de 3 frutas diferentes en la semana.
- En las preparaciones con pollo, debe corroborarse que no presente restos de huesos y retirar la piel para la cocción. Cocinarlo a la plancha o por hervido y procesado o

picado.

- El arroz debe revisarse antes de su cocción para asegurarse que esté libre de objetos extraños.
- La bebida debe ser agua potable
- Deben extremarse las medidas de higiene durante la manipulación de alimentos.

Menú de 7 a 8 meses

- El puré de frutas puede realizarse con fruta cruda pisada o rallada o fruta cocida (siempre peladas). Las frutas que se pueden utilizar son: manzana, banana, pera, durazno, damasco.
- Las carnes deben ser ralladas o procesadas.
- El arroz utilizado para los menús debe ser común, no parboil y cocinarse completamente. También pueden utilizarse variedades de arroz como el doble Carolina. Debe estar pisado o procesado.
- Todas las preparaciones deben presentar consistencia de papilla espesa.
- No debe utilizarse sal.

Menú de 9 a 11 meses

- Cuando el postre es fruta, puede realizarse una preparación con la misma (Ej.: puré de frutas crudo o cocido, fruta asada), manteniéndose 3 veces por semana la fruta fresca, siempre peladas y cortadas en trozos pequeños.
- Las carnes deben ser picadas.
- El arroz utilizado para los menús debe ser común, no parboil y cocinarse completamente. También pueden utilizarse variedades de arroz como el doble Carolina. Debe estar pisado o procesado.
- Las lentejas deben procesarse o pisarse.
- Las lentejas y el arroz deben revisarse antes de la cocción para asegurarse que estén libres de objetos extraños.
- Los vegetales del panaché y de la jardinera deben ser picados.
- Los vegetales deben servirse sin cáscara y sin semillas.
- No debe utilizarse sal.
- En aquellos establecimientos que por cuestiones operativas o de equipamientos no se puedan realizar preparaciones al horno, se podrán realizar las siguientes modificaciones:
 - Budín de vegetales por Puré de papa y acelga con salsa blanca.
 - Pastel de pollo y calabaza por Pollo con puré de calabaza y salsa blanca.

Formas de preparación:

- **Budín de vegetales:** hervir la papa y hacer puré, hervir acelga y procesar. Preparar salsa blanca y mezclarla con los vegetales y huevo batido y cocinar en horno.

- **Pastel de pollo y calabaza:** hervir o asar pollo y picarlo. Hervir calabaza y hacer el puré. Preparar salsa blanca y mezclarla con el puré. Colocar en asadera una capa de puré, una capa de pollo y una capa de puré por encima. Cocinar en horno.

Menú de 1 y 2 años:

- No debe utilizarse caldo concentrado en las preparaciones.
- No debe utilizarse pimienta.

Complementos:

Para los niños de 8 meses a 3 años de edad, corresponde como parte del servicio de comedor, un complemento.

Se brindará fuera de las comidas principales.

La conducción del establecimiento indicará la cantidad y el horario de los mismos y lo consignará en el libro de órdenes.

Alternar entre los siguientes componentes:

- Yogur: 120 g.
- Flan: 120 g.
- Postre de leche: 120 g.

MOSAICO DESAYUNO (9 A 11 MESES)
PLIEGO 2022

Menú N° 1 Lunes	Menú N° 2 Martes	Menú N° 3 Miércoles	Menú N° 4 Jueves	Menú N° 5 Viernes
3 galletitas de leche	Vainillas	1 madalena	1 figazza de manteca	1 rodaja de pan lactal

ANEXO A - DESAYUNO Jardines Maternales y Escuelas Infantiles
Niños mayores de 1 año
PLIEGO 2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Galletitas dulces	Vainillas	Madalena	Galletitas de agua	Pan de ricota
Leche	Leche	Leche	Leche	Leche

Opcional: Figacita

Lista de ingredientes:

LUNES	Galletitas dulces	25-30 g
	Cacao	8 g
MARTES	Vainillas	20-25 g
	Mate cocido / té	2 g
	Azúcar	5 g
MIÉRCOLES	Madalena	20-25 g
	Cacao	8 g
JUEVES	Galletitas de agua	25-30 g
	Mate cocido / té	2 g
	Azúcar	5 g
VIERNES	Pan de ricota	25-30 g
	Cacao	8 g

NOTA: A solicitud de las autoridades escolares, y previa autorización de la **Dirección General Servicios a las Escuelas** se deberá proveer cacao y mate cocido o té, en las cantidades estipuladas en la lista de ingredientes.

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES
PLIEGO 2022**

MOSAICO 7 y 8 MESES

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Menú 1	Menú 2	Menú 3	Menú 4	Menú 5
Carne Polenta con queso	Pollo Puré de calabaza con salsa blanca	Carne Puré verde (acelga y papa)	Pollo Zanahoria con queso	Carne Puré de papa
Puré de fruta	Puré de fruta	Puré de fruta	Puré de fruta	Puré de fruta
Menú 6	Menú 7	Menú 8	Menú 9	Menú 10
Pollo Puré de calabaza	Carne Puré de zanahoria y papa	Pollo Fideos cabello de ángel y queso	Carne Puré de batata y papa	Pollo Papilla de arroz, zapallito y queso
Puré de fruta	Puré de fruta	Puré de fruta	Puré de fruta	Puré de fruta

ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

MENÚ N° 1: Carne con polenta con queso - Puré de fruta

Alimentos	7 a 8 meses PN (g)	FC	PB (g)
Carne magra	40	1.13	45
Polenta	35	1.00	35
Leche entera fluída	35	1.00	35
Manteca	5	1.00	5
Queso fresco	10	1.00	10
Fruta	70	1.40	98

Peso del plato servido en g:

Carne
Polenta con queso
TOTAL

25
115
140

Puré de fruta

70

ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

MENÚ N° 2: Pollo con puré de calabaza con salsa blanca -

Puré de fruta

Alimentos	7 a 8 meses PN (g)	FC	PB (g)
Pollo sin hueso	40	1.00	40
Aceite	5	1.00	5
Calabaza	100	1.66	166
Manteca	2	1.00	2
Harina	2	1.00	2
Leche entera fluída	20	1.00	20
Fruta	70	1.40	98

Peso del plato servido en g:

Pollo	25
Puré	120
TOTAL	145
Puré de fruta	70

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 3: Carne con puré verde - Puré de fruta

Alimentos	7 a 8 meses PN (g)	FC	PB (g)
Carne magra	40	1.13	45
Acelga	60	1.66	100
Papa	70	1.33	93
Aceite	5	1.00	5
Fruta	70	1.40	98

Peso del plato servido en g:

Carne	25
Puré	100
TOTAL	125
Puré de fruta	70

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 4: Pollo con zanahoria con queso - Puré de fruta

Alimentos	7 a 8 meses PN (g)	FC	PB (g)
Pollo sin hueso	40	1.00	40
Zanahoria	100	1.13	113
Queso fresco	10	1.00	10
Fruta	70	1.40	98

Peso del plato servido en g:

Pollo	25
Zanahoria con queso	110
TOTAL	135
 Puré de fruta	 70

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 5: Carne con puré de papa - Puré de fruta

Alimentos	7 a 8 meses PN (g)	FC	PB (g)
Carne magra	40	1.13	45
Papa	100	1.33	133
Aceite	5	1.00	5
Leche entera fluída	20	1.00	20
Fruta	70	1.40	98

Peso del plato servido en g:

Carne	25
Puré	120
TOTAL	145
 Puré de fruta	 70

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 6: Pollo con puré de calabaza - Puré de frutas

Alimentos	7 a 8 meses PN (g)	FC	PB (g)
Pollo sin hueso	40	1.00	40
Calabaza	100	1.66	166
Aceite	5	1.00	5
Fruta	70	1.40	98

Peso del plato servido en g:

Pollo	25
Puré de calabaza	100
TOTAL	125
Puré de fruta	70

ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

MENÚ N° 7: Carne con puré de zanahoria y papa - Puré de fruta

Alimentos	7 a 8 meses PN (g)	FC	PB (g)
Carne magra	40	1.13	45
Zanahoria	50	1.13	57
Papa	50	1.33	67
Aceite	5	1.00	5
Fruta	70	1.40	98

Peso del plato servido en g:

Carne	25
Puré	100
TOTAL	125
Puré de fruta	70

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 8: Pollo con fideos cabello de ángel con queso - Puré de fruta

Alimentos	7 a 8 meses PN (g)	FC	PB (g)
Pollo sin hueso	40	1.00	40
Fideos cabello de ángel	35	1.00	35
Queso	10	1.00	10
Aceite	5	1.00	5
Fruta	70	1.40	98

Peso del plato servido en g:

Pollo	25
Fideos con queso	115
TOTAL	140
Puré de frutas	70

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 9: Carne con puré de batata y papa - Puré de fruta

Alimentos	7 a 8 meses PN (g)	FC	PB (g)
Carne magra	40	1.13	45
Batata	50	1.42	71
Papa	50	1.33	67
Aceite	5	1.00	5
Leche entera fluída	20	1.00	20
Fruta	70	1.40	98

Peso del plato servido en g:

Carne	25
Puré	120
TOTAL	145
 Puré de fruta	 70

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 10: Pollo con papilla de arroz, zapallito y queso - Puré de fruta

Alimentos	7 a 8 meses PN (g)	FC	PB (g)
Pollo sin hueso	40	1.00	40
Arroz	25	1.00	25
Zapallito	30	1.39	42
Aceite	5	1.00	5
Queso fresco	10	1.00	10
Fruta	70	1.40	98

Peso del plato servido en g:

Pollo

25

Papilla

100

TOTAL

125

Puré de frutas

70

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES
PLIEGO 2022**

MOSAICO MENÚ 9 a 11 MESES

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Menú 1	Menú 2	Menú 3	Menú 4	Menú 5
Carne Polenta con queso	Pollo Puré de calabaza con salsa blanca	Carne Budín de vegetales (papa y acelga)	Pollo Zanahoria con queso	Carne Panaché de vegetales (papa, batata y zapallitos)
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Menú 6	Menú 7	Menú 8	Menú 9	Menú 10
Pastel de pollo y calabaza con salsa blanca	Carne Jardinera de zanahoria, remolacha y papa	Fideos con queso, acelga y pollo	Carne Puré de batata y papa	Pollo con papilla de lentejas y arroz con tomate concassé
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 1: Carne con polenta con queso - Fruta

Alimentos	9 a 11 meses PN (g)	FC	PB (g)
Carne magra	60	1.13	68
Polenta	35	1.00	35
Leche	35	1.00	35
Manteca	5	1.00	5
Queso fresco	10	1.00	10
Fruta	90	1.40	126

Peso del plato servido en g:

Carne	45
Polenta	100
TOTAL	145
Fruta	90

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 2: Pollo con puré de calabaza con salsa blanca - Fruta

Alimentos	9 a 11 meses PN (g)	FC	PB (g)
Pollo sin hueso	60	1.00	60
Aceite	5	1.00	5
Calabaza	120	1.66	199
Manteca	2	1.00	2
Harina	2	1.00	2
Leche entera fluída	20	1.00	20
Fruta	90	1.40	126

Peso del plato servido en g:

Pollo	45
Puré	140
TOTAL	185
Fruta	90

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 3: Carne con budín de vegetales - Fruta

Alimentos	9 a 11 meses PN (g)	FC	PB (g)
Carne magra	60	1.13	68
Papa	60	1.33	80
Acelga	60	1.66	100
Manteca	5	1.00	5
Harina	5	1.00	5
Leche entera fluída	30	1.00	30
Huevo	10	1.19	12
Fruta	90	1.40	126

Peso del plato servido en g:

Carne	45
Budín	130
TOTAL	175
 Fruta	 90

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 4: Pollo con puré de zanahoria con queso - Fruta

Alimentos	9 a 11 meses PN (g)	FC	PB (g)
Pollo sin hueso	60	1.00	60
Zanahoria	120	1.13	136
Aceite	5	1.00	5
Queso fresco	15	1.00	15
Fruta	90	1.40	126

Peso del plato servido en g:

Pollo	45
Puré	130
TOTAL	175
Fruta	90

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 5: Carne con panaché de vegetales - Fruta

Alimentos	9 a 11 meses PN (g)	FC	PB (g)
Carne magra	60	1.13	68
Zapallito	40	1.39	56
Batata	40	1.42	57
Papa	40	1.33	53
Aceite	5	1.00	5
Fruta	90	1.40	149

Peso del plato servido en g:

Carne	45
Panaché	120
TOTAL	165
 Fruta	 90

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 6: Pastel de pollo y calabaza con salsa blanca - Fruta

Alimentos	9 a 11 meses PN (g)	FC	PB (g)
Pollo sin hueso	60	1.00	60
Manteca	2	1.00	2
Harina	2	1.00	2
Leche entera fluída	20	1.00	20
Calabaza	120	1.66	199
Aceite	5	1.00	5
Fruta	90	1.40	126

Peso del plato servido en g:

Pastel

190

Fruta

90

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022**

**MENÚ N° 7: Carne con jardinera de zanahoria, remolacha y papa
Fruta**

Alimentos	9 a 11 meses PN (g)	FC	PB (g)
Carne magra	60	1.13	68
Zanahoria	40	1.13	45
Remolacha	40	2.00	80
Papa	40	1.33	53
Aceite	5	1.00	5
Fruta	90	1.40	126

Peso del plato servido en g:

Carne	45
Jardinera	120
TOTAL	165
 Fruta	 90

ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022
MENÚ N° 8: Fideos con queso, acelga y pollo - Fruta

Alimentos	9 a 11 meses PN (g)	FC	PB (g)
Fideos cabello de ángel	35	1.00	35
Queso	10	1.00	10
Acelga	20	1.66	33
Pollo sin hueso	60	1.00	60
Fruta	90	1.40	126

Peso del plato servido en g:

Fideos

170

Fruta

90

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS
INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022**

MENÚ N° 9: Carne con puré de batata y papa - Fruta

Alimentos	9 a 11 meses PN (g)	FC	PB (g)
Carne magra	60	1.13	68
Batata	60	1.42	85
Papa	60	1.33	80
Leche entera fluída	20	1.00	20
Manteca	5	1.00	5
Fruta	90	1.40	126

Peso del plato servido en g:

Carne	45
Puré	140
TOTAL	185
Fruta	90

ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES
MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022

MENÚ N° 10: Pollo c/ papilla de arroz y lentejas c/ tomate concassé - Fruta

Alimentos	9 a 11 meses PN (g)	FC	PB (g)
Pollo sin hueso	60	1.00	60
Arroz	30	1.00	30
Lentejas	20	1.00	20
Tomate fresco procesado sin piel	30	1.50	45
Aceite	5	1.00	5
Fruta	90	1.40	126

Peso del plato servido en g:

Pollo	45
Papilla	150
TOTAL	195
 Fruta	 90

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES

JARDINES MATERNALES / ESCUELAS INFANTILES PLIEGO 2022				
Niños mayores de 1 año				
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Carne a la cacerola Arroz con manteca y queso Fruta	Pollo al horno Ensalada zanahoria, tomate y huevo Fruta	Fideos cortos semolados c/ Estofado de carne Ensalada de fruta	Pollo cortado con Jardinera Fruta	Salteado de cerdo c/ vegetales Puré mixto Flan
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Fideos cortos semolados c/ Estofado de carne Fruta de estacion	Pollo salteado Vegetales al horno Gelatina	Pollo a la portuguesa Puré de papa y batata Fruta	Milanesa (casera) Ensalada Zanahoria,tomate y huevo Fruta	Carne a la cacerola c/ pure de papas Fruta

Fruta: Se alternará entre frutas de estación, mínimo 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta 1 vez por semana

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

MENÚ N° 1: Carne a la cacerola con arroz con manteca y queso - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	84	95	108	122
Cebolla blanca	1,17	18	21	23	27
Tomate triturado	1,00	9	9	12	12
Zanahoria	1,13	9	10	12	13
Ají morrón	1,27	6	7	7	9
Aceite	1,00	3	3	4	4
Arroz parboil	1,00	29	29	38	38
Manteca	1,00	2	2	3	3
Queso de rallar (Sardo)	1,07	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Carne a la cacerola
Arroz con manteca y queso
TOTAL

Fruta

1 a 2 años

90
85
175

3 a 5 años

115
110
225

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

MENÚ N° 2: Pollo al horno con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	91	209	117	269
Aceite	1,00	2	2	3	3
Zanahoria	1,13	21	24	27	31
Tomate	1,10	49	54	63	69
Huevo	1,19	14	17	18	21
Aceite	1,00	6	6	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

		1 a 2 años		3 a 5 años
Pollo al horno	s/ hueso	65	s/ hueso	80
Ensalada		85		110
TOTAL		150		190
Fruta		90 PN		

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

MENÚ N° 3 : Fideos cortos semolados con estofado de carne - Ensalada de fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Fideos cortos semolados	1,00	42	42	54	54
Queso rallado (Sardo)	1,07	3	3	4	4
Carne vacuna	1,13	56	63	72	81
Zanahorias	1,13	6	6	7	8
Ají morrón	1,27	5	6	6	8
Cebolla blanca	1,17	9	11	12	14
Tomate triturado	1,00	7	7	9	9
Aceite	1,00	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Banana	1,49	30	45	30	45
Manzana	1,20	35	36	35	36
Naranja	1,54	30	23	30	23
Azúcar	1,00	3	3	3	3

Peso del plato servido en g:

Fideos
Estofado de carne
TOTAL

1 a 2 años

105

60

165

3 a 5 años

135

75

210

Ensalada de frutas

100

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

MENÚ N° 4: Pollo al horno con jardinera - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	91	209	117	269
Aceite	1,00	2	2	3	3
Papa	1,33	63	84	81	108
Zanahoria	1,13	28	32	36	41
Remolacha	2,00	21	42	27	54
Aceite	1,00	4	4	5	5
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

		1 a 2 años		3 a 5 años
Pollo al horno	s/ hueso	65	s/ hueso	80
Jardinera		110		145
TOTAL		175		225
Fruta		90 PN		

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

MENÚ N° 5: Salteado de cerdo y vegetales con puré mixto - Flan de vainilla

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Carne de cerdo	1,10	66	72	85	93
Ají morrón	1,27	8	11	11	14
Cebolla blanca	1,17	17	20	22	25
Zanahorias	1,13	17	19	22	24
Zapallito / zucchini	1,39	21	29	27	38
Aceite	1,00	1	1	2	2
Papa	1,33	89	118	114	152
Calabaza	1,66	48	79	61	102
Manteca	1,00	2	2	3	3
Leche en polvo	1,00	1	1	2	2
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Polvo para flan	1,00	12	12	12	12
Leche entera en polvo	1,00	13	13	13	13

Peso del plato servido en g:

Salteado de cerdo y vegetales
Pure mixto
TOTAL

1 a 2 años

95
130
225

3 a 5 años

120
170
290

Flan de vainilla

100

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

MENÚ N° 6 : Fideos cortos semolados con estofado de carne - Fruta de estación

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Fideos cortos semolados	1,00	42	42	54	54
Queso rallado (Sardo)	1,07	3	3	4	4
Carne vacuna	1,13	56	63	72	81
Zanahorias	1,13	6	6	7	8
Ají morrón	1,27	5	6	6	8
Cebolla blanca	1,17	9	11	12	14
Tomate triturado	1,00	7	7	9	9
Aceite	1,00	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta de estación	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

	1 a 2 años	3 a 5 años
Fideos	105	135
Estofado de carne	60	75
TOTAL	165	210
Fruta de estación	90 PN	

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

MENÚ N° 7: Pollo salteado con vegetales al horno - Gelatina

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Pollo sin hueso	1,00	78	78	102	102
Cebolla blanca	1,17	8	9	10	12
Aceite	1,00	3	3	4	4
Calabaza	1,66	60	99	77	127
Zanahoria	1,13	29	33	38	43
Zapallito / zucchini	1,39	29	41	38	53
Aceite	1,00	3	3	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Polvo para gelatina	1,00	14	14	14	14
Agua	1,00	100	100	100	100

Peso del plato servido en g:

Pollo salteado
Vegetales al horno*
TOTAL

1 a 2 años

65
60
125

3 a 5 años

85
80
165

Gelatina

100

*En caso de realizar la cocción de los vegetales por hervido el gramaje del plato servido para estos sera de 120g para el grupo de 1 a 2 años y de 150g para el grupo de 3 a 5 años

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

MENÚ N° 8: Pollo a la Portuguesa con puré de papa y batata - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	91	209	117	269
Tomate triturado	1,00	15	15	20	20
Ají morrón	1,27	8	11	11	14
Cebolla blanca	1,17	19	22	24	28
Arvejas*	1,00	11	11	14	14
Aceite	1,00	2	2	3	3
Papa	1,33	77	102	99	132
Batata	1,42	42	60	54	77
Leche en polvo	1,00	2	2	3	3
Manteca	1,00	3	3	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Pollo
Pure de papa y batata
TOTAL

s/ hueso

100
135
235

s/ hueso

125
175
300

Fruta

90 PN

*En caso de ser necesario las arvejas se podrán servir pisadas o procesadas para el grupo de 1 y 2 años.

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

MENÚ N° 9: Milanesa con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Emincé de carne vacuna	1,13	63	71	81	92
Huevo	1,19	6	7	7	9
Pan rallado	1,00	18	18	23	23
Aceite	1,00	1	1	2	2
Zanahoria	1,13	21	24	27	31
Tomate	1,10	49	54	63	69
Huevo	1,19	14	17	18	21
Aceite	1,00	6	6	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

	1 a 2 años	3 a 5 años
Milanesa de carne	75	95
Ensalada	85	110
TOTAL	160	205
Fruta	90 PN	

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

MENÚ N° 10: Carne a la cacerola con puré de papas - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	84	95	108	122
Cebolla blanca	1,17	18	21	23	27
Tomate triturado	1,00	9	9	12	12
Zanahoria	1,13	9	10	12	13
Ají morrón	1,27	6	7	7	9
Aceite	1,00	3	3	4	4
Papa	1,33	119	158	153	203
Manteca	1,00	3	3	4	4
Leche en polvo	1,00	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Carne a la cacerola

Puré

TOTAL

Fruta

1 a 2 años

90

135

225

3 a 5 años

115

175

290

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES

JARDINES MATERNALES / ESCUELAS INFANTILES PLIEGO 2022				
Niños mayores de 1 año				
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Ternerita Guisada	Pollo al horno	Polenta c/	Rissoto de Pollo y verduras	Carne al horno
Arroz con manteca y queso	Con Puré mixto	Estofado de carne		Ensalada de zanahoria, tomate y huevo
Fruta estación	Flan	Fruta	Fruta	Fruta
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Cazuela de lentejas y carne	Pollo al horno	Carne a la cacerola c/ pure de papas	Fideos cortos semolados c/ Estofado de pollo	Milanesa (casera)
	Acelga al graten			Ensalada de zanahoria, tomate y huevo
Fruta citrica	Postre de chocolate	Fruta	Ensalada de fruta	Fruta

Fruta: Se alternará entre las frutas de estación, con un mínimo de 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta una vez por semana

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

MENÚ N° 1: Ternerita guisada con arroz con manteca y queso - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	70	79	90	102
Zanahoria	1,13	18	20	23	25
Arvejas*	1,00	8	8	11	11
Cebolla blanca	1,17	11	12	14	16
Tomate triturado	1,00	14	14	18	18
Ají morrón	1,27	3	4	4	5
Aceite	1,00	1	1	2	2
Arroz parboil	1,00	25	25	32	32
Manteca	1,00	2	2	3	3
Queso de rallar (Sardo)	1,07	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta de estación	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

	1 a 2 años	3 a 5 años
Ternerita guisada	90	120
Arroz con manteca y queso	70	90
TOTAL	160	210
Fruta de estación	90 PN	

*En caso de ser necesario las arvejas se podrán servir pisadas o procesadas para el grupo de 1 y 2 años.

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

MENÚ N° 2: Pollo al horno c/ puré mixto - Flan de vainilla

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	91	209	117	269
Aceite	1,00	2	2	3	3
Papa	1,33	89	118	114	152
Calabaza	1,66	48	79	61	102
Manteca	1,00	2	2	3	3
Leche en polvo	1,00	1	1	2	2
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Polvo para flan	1,00	12	12	12	12
Leche entera en polvo	1,00	13	13	13	13

Peso del plato servido en g:

		1 a 2 años		3 a 5 años
Pollo al horno	s/ hueso	65	s/ hueso	80
Pure mixto		130		170
TOTAL		195		250
Flan de vainilla		100		

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

MENÚ N° 3: Polenta con estofado de carne - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Harina de maíz	1,00	42	42	54	54
Leche entera en polvo	1,00	11	11	14	14
Manteca	1,00	4	4	5	5
Queso rallado (Sardo)	1,07	3	3	4	4
Carne vacuna	1,13	56	63	72	81
Zanahorias	1,13	6	6	7	8
Ají morrón	1,27	5	6	6	8
Cebolla blanca	1,17	9	11	12	14
Tomate triturado	1,00	7	7	9	9
Aceite	1,00	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Polenta
Estofado de carne
TOTAL

1 a 2 años

160

60

220

3 a 5 años

210

75

285

Fruta

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

MENÚ N° 4: Rissotto con pollo y vegetales - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Arroz Parboil	1,00	36	36	46	46
Cebolla blanca	1,17	11	12	14	16
Arvejas*	1,00	7	7	9	9
Zanahoria	1,13	15	17	19	21
Ají morrón	1,27	7	9	9	11
Zapallito	1,39	18	24	23	31
Pollo sin hueso	1,00	42	42	54	54
Aceite	1,00	3	3	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Risotto con pollo y vegetales

1 a 2 años

3 a 5 años

170

220

Fruta

90 PN

*En caso de ser necesario las arvejas se podrán servir pisadas o procesadas para el grupo de 1 y 2 años.

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

MENÚ N° 5: Carne al horno con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	84	95	108	122
Cebolla blanca	1,17	11	12	14	16
Ají morrón	1,27	5	6	6	8
Aceite	1,00	1	1	2	2
Zanahoria	1,13	21	24	27	31
Tomate	1,10	49	54	63	69
Huevo	1,19	14	17	18	21
Aceite	1,00	6	6	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Carne al horno
Ensalada
TOTAL

1 a 2 años

65

85

150

3 a 5 años

85

110

195

Fruta

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

MENÚ N° 6: Cazuela de lentejas y carne - Fruta cítrica

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Lentejas	1,00	36	36	46	46
Arroz Parboil	1,00	11	11	14	14
Zanahoria	1,13	12	13	15	17
Cebolla blanca	1,17	16	19	21	24
Ají morrón	1,27	6	7	7	9
Carne vacuna	1,13	49	55	63	71
Tomate triturado	1,00	15	15	20	20
Aceite	1,00	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta cítrica	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Cazuela de lentejas

1 a 2 años

3 a 5 años

205

260

Fruta cítrica

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

MENÚ N° 7: Pollo al horno con acelga al gratén - Postre de chocolate

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	91	209	117	269
Aceite	1,00	2	2	3	3
Acelga	1,05	119	125	153	161
Cebolla blanca	1,17	16	19	21	24
Manteca	1,00	12	12	15	15
Harina	1,00	12	12	15	15
Leche en polvo	1,00	10	10	13	13
Queso rallado (Sardo)	1,07	7	7	9	10
Aceite	1,00	1	1	2	2
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Polvo para postre*	1,00	12	12	12	12
Leche entera en polvo	1,00	13	13	13	13

Peso del plato servido en g:

Pollo al Horno
Acelga al gratén
TOTAL

s/ hueso

65
155
220

s/ hueso

80
200
280

Postre de chocolate

100

*La reconstitución del postre debe realizarse según rótulo

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

MENÚ N° 8: Carne a la cacerola con puré de papas - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	84	95	108	122
Cebolla blanca	1,17	18	21	23	27
Tomate triturado	1,00	9	9	12	12
Zanahoria	1,13	9	10	12	13
Ají morrón	1,27	6	7	7	9
Aceite	1,00	3	3	4	4
Papa	1,33	119	158	153	203
Manteca	1,00	3	3	4	4
Leche en polvo	1,00	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Carne a la cacerola

Puré

TOTAL

Fruta

1 a 2 años

90

135

225

3 a 5 años

115

175

290

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

MENÚ N° 9 : Fideos cortos semolados con estofado de pollo - Ensalada de fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Fideos cortos semolados	1,00	42	42	54	54
Queso rallado (Sardo)	1,07	3	3	4	4
Pollo sin hueso	1,00	58	58	75	75
Zanahorias	1,13	6	6	7	8
Ají morrón	1,27	5	6	6	8
Cebolla blanca	1,17	9	11	12	14
Tomate triturado	1,00	7	7	9	9
Aceite	1,00	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Banana	1,49	30	45	30	45
Manzana	1,20	35	36	35	36
Naranja	1,54	30	23	30	23
Azúcar	1,00	3	3	3	3

Peso del plato servido en g:

Fideos
Estofado de pollo
TOTAL

1 a 2 años

105
65
170

3 a 5 años

135
80
215

Ensalada de frutas

100

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

MENÚ N° 10: Milanesa con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Emincé de carne de vaca	1,13	63	71	81	92
Huevo	1,19	6	7	7	9
Pan rallado	1,00	18	18	23	23
Aceite	1,00	1	1	2	2
Zanahoria	1,13	21	24	27	31
Tomate	1,10	49	54	63	69
Huevo	1,19	14	17	18	21
Aceite	1,00	6	6	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Milanesa de carne
Ensalada
TOTAL

1 a 2 años

75

85

160

3 a 5 años

95

110

205

Fruta

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES

JARDINES MATERNALES / ESCUELAS INFANTILES PLIEGO 2022				
Niños mayores de 1 año				
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Fideos cortos semolados c/	Carne a la cacerola	Salteado de cerdo con vegetales	Carne al horno	Pollo al horno
Estofado de carne	c/ pure de papas	c/ arroz con manteca y queso	Ensalada zanahoria, tomate y huevo	Ensalada jardinera
Fruta	Fruta	Fruta	Ensalada de fruta	Gelatina
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Carne a la cacerola	Milanesa (casera)	Fideos cortos semolados c/	Pollo a la cacerola	Carne al horno
Arroz con manteca y queso	Ensalada de remolacha zanahoria y huevo	Estofado de carne	Puré mixto	Ensalada de arroz, tomate y huevo
Fruta de estación	Fruta	Fruta	Flan	Fruta

Fruta: Se alternará entre las frutas de estación, con un mínimo de 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta una vez por semana

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

MENÚ N° 1 : Fideos cortos semolados con estofado de carne - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Fideos cortos semolados	1.00	42	42	54	54
Queso rallado (Sardo)	1.07	3	3	4	4
Carne vacuna	1.13	56	63	72	81
Zanahorias	1.13	6	6	7	8
Ají morrón	1.27	5	6	6	8
Cebolla blanca	1.17	9	11	12	14
Tomate triturado	1.00	7	7	9	9
Aceite	1.00	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1.40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Fideos
Estofado de carne
TOTAL

1 a 2 años

105

65

170

3 a 5 años

135

80

215

Fruta

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

MENÚ N° 2: Carne a la cacerola con puré de papas - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1.13	84	95	108	122
Cebolla blanca	1.17	18	21	23	27
Tomate triturado	1.00	9	9	12	12
Zanahoria	1.13	9	10	12	13
Ají morrón	1.27	6	7	7	9
Aceite	1.00	3	3	4	4
Papa	1.33	119	158	153	203
Manteca	1.00	3	3	4	4
Leche en polvo	1.00	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1.40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Carne a la cacerola
Puré
TOTAL

1 a 2 años

90

135

225

3 a 5 años

115

175

290

Fruta

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

MENÚ N° 3: Salteado de cerdo y vegetales con arroz con manteca y queso - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Carne de cerdo	1.10	66	72	85	93
Ají morrón	1.27	8	11	11	14
Cebolla blanca	1.17	17	20	22	25
Zanahorias	1.13	17	19	22	24
Zapallito / zucchini	1.39	21	29	27	38
Aceite	1.00	1	1	2	2
Arroz parboil	1.00	29	29	38	38
Manteca	1.00	2	2	3	3
Queso de rallar (Sardo)	1.07	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1.40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Salteado de cerdo y vegetales
Arroz con manteca y queso
TOTAL

Fruta

1 a 2 años

80

85

165

3 a 5 años

120

110

230

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

MENÚ N° 4: Carne al horno con ensalada de zanahoria, huevo y tomate

Ensalada de frutas

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1.13	84	95	108	122
Cebolla blanca	1.17	11	12	14	16
Ají morrón	1.27	5	6	6	8
Aceite	1.00	1	1	2	2
Zanahoria	1.13	21	24	27	31
Tomate	1.10	49	54	63	69
Huevo	1.19	14	17	18	21
Aceite	1.00	6	6	7	7
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Banana	1.49	30	45	30	45
Manzana	1.20	35	36	35	36
Naranja	1.54	30	23	30	23
Azúcar	1.00	3	3	3	3

Peso del plato servido en g:

	1 a 2 años	3 a 5 años
Carne al horno	65	85
Ensalada	85	110
TOTAL	150	195
Ensalada de frutas	100	

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

MENÚ N° 5: Pollo al horno con jardinera de papa, zanahoria y arvejas - Gelatina

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Pollo	2.30	91	209	117	269
Aceite	1.00	2	2	3	3
Papa	1.33	71	95	92	122
Zanahoria	1.13	36	40	46	52
Arvejas*	1.00	11	11	14	14
Aceite	1.00	4	4	5	5
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Polvo para gelatina	1.00	14	14	14	14
Agua	1.00	100	100	100	100

Peso del plato servido en g:

		1 a 2 años	3 a 5 años
Pollo al horno	s/ hueso	65	s/ hueso 80
Jardinera		115	150
TOTAL		180	230
Gelatina		100	

*En caso de ser necesario las arvejas se podrán servir pisadas o procesadas para el grupo de 1 y 2 años.

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con arroz con manteca y queso - Fruta de estación

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1.13	84	95	108	122
Cebolla blanca	1.17	18	21	23	27
Tomate triturado	1.00	9	9	12	12
Zanahoria	1.13	9	10	12	13
Ají morrón	1.27	6	7	7	9
Aceite	1.00	3	3	4	4
Arroz parboil	1.00	29	29	38	38
Manteca	1.00	2	2	3	3
Queso de rallar (Sardo)	1.07	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta de estación	1.40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Carne a la cacerola
Arroz con manteca y queso
TOTAL

Fruta de estación

1 a 2 años

90
85
175

3 a 5 años

115
110
225

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

MENÚ N° 7: Milanesa con ensalada de remolacha, zanahoria y huevo - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Emincé de carne vacuna	1.13	63	71	81	92
Huevo	1.19	6	7	7	9
Pan rallado	1.00	18	18	23	23
Aceite	1.00	1	1	2	2
Remolacha	2.00	35	70	45	90
Zanahoria	1.13	35	40	45	51
Huevo	1.19	14	17	18	21
Aceite	1.00	4	4	5	5
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1.40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Milanesa de carne
Ensalada
TOTAL

1 a 2 años

75
85
160

3 a 5 años

95
110
205

Fruta

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

MENÚ N° 8 : Fideos cortos semolados con estofado de carne - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Fideos cortos semolados	1.00	42	42	54	54
Queso rallado (Sardo)	1.07	3	3	4	4
Carne vacuna	1.13	56	63	72	81
Zanahorias	1.13	6	6	7	8
Ají morrón	1.27	5	6	6	8
Cebolla blanca	1.17	9	11	12	14
Tomate triturado	1.00	7	7	9	9
Aceite	1.00	2	2	3	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1.40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Fideos
Estofado de carne
TOTAL

1 a 2 años

105

60

165

3 a 5 años

135

75

210

Fruta

90 PN

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

MENÚ N° 9 : Pollo a la cacerola con puré mixto - Flan de vainilla

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Pollo	2.30	91	209	117	269
Tomate triturado	1.00	15	15	20	20
Ají morrón	1.27	8	11	11	14
Cebolla blanca	1.17	19	22	24	28
Aceite	1.00	2	2	3	3
Papa	1.33	89	118	114	152
Calabaza	1.66	48	79	61	102
Manteca	1.00	2	2	3	3
Leche en polvo	1.00	1	1	2	2
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Polvo para flan	1.00	12	12	12	12
Leche entera en polvo	1.00	13	13	13	13

Peso del plato servido en g:

Pollo a la cacerola
Puré mixto
TOTAL

s/ hueso

1 a 2 años
90
130
225

s/ hueso

3 a 5 años
120
170
295

Flan de vainilla

100

ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
PLIEGO 2022
SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

MENÚ N° 10: Carne al horno con ensalada de arroz, tomate y huevo - Fruta

Alimentos	FC	1 a 2 años PN (g)	1 a 2 años Peso Bruto (g)	3 a 5 años PN (g)	3 a 5 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1.13	84	95	108	122
Cebolla blanca	1.17	11	12	14	16
Ají morrón	1.27	5	6	6	8
Aceite	1.00	1	1	2	2
Arroz	1.00	14	9	18	12
Tomate	1.10	49	119	63	153
Huevo	1.19	14	80	18	103
Aceite	1.00	6	2	7	3
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1.40	90	126	90	126

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Carne al horno
Ensalada
TOTAL

1 a 2 años

65

100

165

3 a 5 años

85

130

215

Fruta

90 PN

ANEXO A JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES PLIEGO 2022

• SOPAS

A solicitud de la conducción de los establecimientos, previa notificación a la Dirección de Servicios a las Escuelas se deberá preparar sopa. Esta se servirá luego del plato principal.

SOPAS- lista de ingredientes:

SOPA DE SEMOLA Alimentos	Mayores a 1 año PN (gr)	FC	PB
Agua	120		120
Apio	3	1,58	5
Puerro	3	1,92	6
Zapallo	10	1,66	17
Zanahoria	10	1,13	11
Batata/papa	10	1,38	14
Sémola	10	1,00	10

Peso del plato servido (g) 120

SOPA DE ZAPALLO Alimentos	Mayores a 1 año PN (gr)	FC	PB
Agua	100		100
Apio	3	1,58	5
Puerro	3	1,92	6
Zapallo	60	1,66	100
Zanahoria	10	1,13	11
Almidón	3	1,00	3

Peso del plato servido (g) 120

SOPA DE FIDEOS Alimentos	Mayores a 1 año PN (gr)	FC	PB (gr)
Agua	120	-	120
Apio	3	1,58	5
Puerro	3	1,92	6
Zapallo	10	1,66	17
Zanahoria	10	1,13	11
Batata/papa	5	1,38	7
Fideos soperos	10	1,00	10

Peso del plato servido (g) 110

SOPA DE AVENA Alimentos	Mayores a 1 año PN (gr)	FC	PB
Agua	120	-	120
Apio	3	1,58	5
Puerro	3	1,92	6
Zanahoria	10	1,13	11
Zapallo	10	1,66	17
Avena	10	1,00	10

Peso del plato servido (g) 110