

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						
NOMBRE PREPARACIÓN		UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
INGREDIENTES						
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						
NOMBRE PREPARACIÓN		UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
INGREDIENTES						
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