



DIRECCIÓN DE FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN NUTRICIONAL
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN

ESPECIFICACIONES DE MENÚ AÑO ESCOLAR 2024-2025
MENU CICLICO PAE - JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA
ALMUERZO

AÑO ESCOLAR: 2024-2025 CÓDIGO DE MODALIDAD: PAE-JEE CÓDIGO DE ORDEN: 000 VIGENTE DESDE: agosto 2024

SEMANA I

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Arroz con vegetales / Muslo de pollo guisado / Ensalada de tomate. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)	Arroz blanco / Albóndiga de sardina en salsa de tomate fresca / Lentejas guisadas / Ensalada de repollo sudado y maíz. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetas)	Sancocho de guandules con filete de cerdo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en tiempo de temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)	Pastelón de plátano maduro con queso / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de pepino. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetas)	Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Huevos con vegetales al horno / Ensalada de zanahoria y repollo sudado. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)

SEMANA II

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Moro de guandules / Bacalao con ajíes, tomate y cebolla / Ensalada de tomate y maíz. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)	Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Huevos con vegetales al horno / Ensalada de vainita. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetas)	Pastelón de yuca / Muslo de pollo horneado / Ensalada de pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)	Arroz blanco / Arvejas guisadas / Carne de cerdo guisada / Ensalada de tomate y zanahoria. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetas)	Sancocho criollo de pollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en tiempo de temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)

SEMANA III

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Pastas alimenticias con tuna / Ensalada de tomate y pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)	Moro de habichuelas negras / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de zanahoria y repollo sudado. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetas)	Mangú de plátano verde / Masa de res con cebolla y pimientos / Ensalada de tomate y vainitas. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)	Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Huevos con vegetales al horno / Ensalada de tomate. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetas)	Sancocho de habichuelas con muslo de pollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en tiempo de temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)

SEMANA IV

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Arroz con zanahoria y maíz / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de brócoli. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)	Arroz blanco / Lentejas guisadas / Huevos con vegetales al horno / Ensalada de zanahoria y vainitas. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetas)	Puré de papa / Muslo de pollo guisado / Ensalada de tomate y maíz. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)	Arroz blanco / Sardina guisada / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de lechuga y tomate. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetas)	Sancocho criollo con masa de cerdo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en tiempo de temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)

SEMANA V

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Arroz blanco / Huevos con vegetales al horno / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de vainitas y tomates. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)	Pastas alimenticias con albóndigas de res en salsa de tomate fresca / Ensalada de zanahoria y maíz. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetas)	Sancocho de habichuelas con muslo de pollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en tiempo de temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)	Arroz con maíz / Sardina guisada / Ensalada de pepino y tomate. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetas)	Moro de habichuelas negras / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de zanahoria y repollo sudado. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetas)

Ver notas referentes a este menú, detrás.

NOTAS	1) Los huevos pueden hacerse tipo ensalada o revueltos, de acuerdo a como sean mejor aceptados.
	2) En las Regionales 08, 09, 11 y 13 pueden intercambiar el Sancocho Criollo de Pollo por Asopao de Pollo.
	3) En las Regionales 04, 05 y 12 pueden consumir domplines en lugar de pastas alimenticias.
	4) Las pastas alimenticias pueden ser sustituidas por domplines o bollos de harina de maíz, de acuerdo a como sean mejor aceptados en el Centro Educativo
	5) Las preparaciones que contengan sardina, pueden ser intercambiadas por el locrio de sardina, conservando sus acompañantes (leguminosas guisadas y las ensaladas) si corresponde
	6) El bacalao debe ser entregado con los vegetales especificados en el menú, no se permite entregar con repollo, papa y/o zanahoria. El bacalao puede ser sustituido por tuna
	7) Los muslos de pollo pueden ser sustituidos por pechuga de pollo, no más de dos veces al mes. La cocción al caldero puede ser sustituida por guisada o al horno
	8) El pure de papa se puede sustituir por puré de yuca o yautía.
	9) El pastelón de papa se puede cambiar por pastelón de yuca o plátano maduro.
	10) El guineo maduro será ofrecido entero, sin picar y en su cáscara.
	11) Evitar dar la misma mezcla de fruta picada o fruta entera 2 días consecutivos.
	12) Las mezclas de frutas picadas deben contener las cantidades indicadas según la combinación en el recetario.
	13) La mandarina se ofrecerá en sustitución de un mix de frutas, cuando esté de temporada, sin picar y en su cáscara.
	14) La preparación de los platos del menú deben ser según lo establecido en el recetario.
	15) El INABIE puede introducir nuevas recetas y combinaciones de platos sin alterar la estructura de costos del presente menú cíclico.
	16) En caso de presentar alguna eventualidad, favor notificar al correo nutricion@inabie.gob.do

