



DIRECCIÓN DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN
ACUERDO COMPROMISO PARA LA COMPRA DE ALMUERZO ESCOLAR SERVIDAS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Menú Regionales 01, 02, 03, 18
ESPECIFICACIONES DE MENÚ AÑO ESCOLAR 2018-2019
MENÚ CÍCLICO PAE- JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA

DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA I	Arroz blanco /Habichuelas rojas guisadas/ pollo al caldero Ensalada de zanahoria y vainita	Arroz con vegetales(Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón) /Carne de cerdo guisada	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/Sardinias con tomate, ají y cebolla /Ensalada de tomate y pepino	Arroz con maíz/carne de res con ají y cebolla/Ensalada de repollo (sudado) y zanahoria	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo revuelto con tomate, ají y cebolla
SEMANA II	Arroz blanco/ Habichuelas rojas/Sardinias con tomate, ají y cebolla/ Ensalada de pepino y tomate	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz	Moro de habichuelas negras/Bacalao con tomate, ají y cebolla	Pastas alimenticias/Pechuga de pollo o muslo de pollo/Ensalada de tomate y zanahoria	Sancocho de guandules con carne de cerdo/Arroz blanco
SEMANA III	Moro de habichuelas rojas/ Bacalao con tomate, ají y cebolla	Arroz con maíz/Carne de res/ Ensalada de tayota y vainita	Pasta alimenticia / Pechuga de pollo / Ensalada de tomate y pepino	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Muslo de pollo o pechuga al caldero /Ensalada de tomate y zanahoria rayada	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz
SEMANA IV	Moro de guandules/Carne de res /Ensalada de tomate y pepino	Locrio de pollo / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de tayota y zanahoria	Arroz blanco/Lentejas guisadas/Bacalao con tomate, ají y cebolla	Arroz con vegetales(Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón) /Carne de cerdo guisada	Sancocho de habichuelas rojas /carne de pollo /Arroz blanco
SEMANA V	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Carne de cerdo guisada con berengena	Moro de habichuelas rojas/ carne de pollo al caldero /Ensalada de vainita y zanahoria rallada	Arroz blanco/ Habichuelas rojas/Sardinias con tomate, ají y cebolla/ Ensalada de pepino y tomate	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo hervido con papa, zanahoria y verdura	Asopao de pollo con vegetales

Nota	1) Se puede usar brócoli, coliflor, remolacha y ensalada de aguacate cuando sea temporada de estas y en las regiones que hay en abundancia estos productos.
	2) Puede cambiar 2 veces en el menú cíclico arroz por plátano.
	3) Los huevos los pueden hacer tipo ensalada o revuelto, de acuerdo a como sean mejor aceptados
	4) Se puede cambiar dos veces en el menu ciclico arroz por trigo
	5) Se pueden intercambiar una pasta alimenticia por Mangú de plátanos
	6) El asopao puede ser intercambiado por Arroz con vegetales (Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón)/Carne de pollo al caldero.