

DIRECCIÓN DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN

ACUERDO COMPROMISO PARA LA COMPRA DE ALMUERZO ESCOLAR SERVIDAS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS
Menú Regionales 04, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 13, 14, 16 y 17

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/Sardina con tomate, ají y cebolla /Ensalada de tomate y pepino	Arroz con maíz/Carne de res /Ensalada de repollo (sudado) y zanahoria	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo revuelto con tomate, ají y cebolla
SEMANA II	Moro de habichuelas negras/Bacalao con tomate, ají y cebolla	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz	Mangú de plátano/Carne de res guisada/ Ensalada de tomate	Pastas alimenticias /Pechuga de pollo /Ensalada de tomate y zanahoria	Sancocho de guandules con carne de cerdo/Arroz blanco
SEMANA III	Arroz con maíz/Sardinias con tomate, ají y cebolla /Ensalada de tayota y vainita	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Carne de pollo al caldero /Ensalada de tomate y zanahoria rayada	Pastas alimenticias / Pechuga de pollo / Ensalada de tomate y pepino	Moro de habichuelas rojas/Bacalao con tomate, ají y cebolla	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz
SEMANA IV	Moro de guandules/Carne de res con berengena	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	Sancocho de habichuelas rojas /Carne de pollo /Arroz blanco
SEMANA V	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Sardinias con tomate, ají y cebolla/ Ensalada de zanahoria (rallada) y maíz	Moro de habichuelas rojas/Carne de pollo guisado /Ensalada de vainita y zanahoria rallada	Mangú de plátano/Carne de cerdo guisada con berengena	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 esta y en las regiones que hay en abundancia estos productos.

2) Los huevos los pueden hacerse tipo ensalada o revuelto, de acuerdo a como sean mejor aceptados.

3) En la Regional 04 pueden consumir domplines en lugar de pastas alimenticias.

4) El asopao puede ser intercambiado por Arroz con vegetales (Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón)/Carne de pollo al caldero.