



DIRECCIÓN DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN

ACUERDO COMPROMISO PARA LA COMPRA DE ALMUERZO ESCOLAR SERVIDAS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Menú Regionales 05 y 12

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	Dompling/Sardinas con tomate, ají y cebolla	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	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 con berengena	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/carne de pollo al caldero/Ensalada de tomate y pepino	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 pollo al caldero /Ensalada de tayota y vainita	Dompling/Sardinas con tomate, ají y cebolla/Ensalada de tomate y pepino	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz	Arroz blanco/Arvejas guisadas/carne de pollo al caldero /Ensalada de tomate y zanahoria rayada
SEMANA IV	Moro de guandules/Carne de res /Ensalada de tomate y pepino	Locrio con carne de pollo o pechuga / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de remolacha hervida	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/Sardinas con tomate, ají y cebolla/ Ensalada de zanahoria (rallada) y maíz	Moro de habichuelas rojas/carne de pollo guisada /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 brocoli, 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 hacer tipo ensalada o revuelto, de acuerdo a como sean mejor aceptados.
	3) Los Domplings pueden ser sustituidos por Pastas alimenticias o por mangú de plátanos
	4) El asopao puede ser intercambiado por Arroz con vegetales (Vainita, zanahoria, petit pois, ají Morrón)/Carne de pollo al caldero.

