

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMA				

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No.10	
	gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc	
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Queso blanco rallado	50	Panela	9	Avena molida	8	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3
	Cereal de maiz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30			Azúcar refinada	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	60	Panela	9
PROTEÍCO	Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva		HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO COCIDO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
	Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana	90	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60
			Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20			Cebolla cabezona	4
			Cebolla junca	8	Cebolla cabezona	8			Ajo	0,3
			Aceite vegetal	1	Ajo	0,3			Aceite vegetal	2
			Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2			Sal yodada	0,3
					Sal yodada	0,3				
CEREAL	Notas Importantes:		CALENTAITO PAE		ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA		PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO		PAPAS A LA FRANCESA	
	El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.		Arroz	40	Arroz	40	Pasta tornillo	20	Papa capira	150
	No está permida la bebida de yogurt.		Aceite vegetal	1	Espinaca	5	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10
	Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes.		Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Proteína vegetal de soya	5	Sal yodada	0,5
	No agregar el cereal al yogurt con anterioridad.		Frijol	20	Sal yodada	0,3	Tomate de aliño	20		
	Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		Ahuyama	15			Cebolla cabezona	8		
			Tomate de aliño	20	Papa	70	Zanahoria	20		
			Cebolla cabezona	8	Margarina suave	5	Ajo	0,3		
			Zanahoria	15	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2		
			Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,3		
		Plátano hartón maduro	50			<u>Croqueta de plátano maduro</u>				
		Aceite vegetal	5			Plátano hartón maduro	70			
						Proteína vegetal de soya	3			
						Harina de trigo fortificada	10			
						Panela	2			
						Aceite vegetal	5			
						Sal yodada	0,3			

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A		ROM	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		INDÍGENA	NA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE					
FRUTA					FRUTA ENTERA	
					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascotes, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascotes.	180
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA					
FIRMA						

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14		MENÚ No. 15	
	gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc	
LÁCTEO	ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo Panela	15 9	Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 60	Leche entera en polvo Panela	15 9	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTEÍCO	Queso blanco o campesino Proteína vegetal de soya		CARNE DE CERDO EN BISTEC		GOULASH DE CARNE DE RES EN SALSAS CON PROTEÍNA VEGETAL		LENTEJAS GUIADAS CON CARNE DE CERDO		HUEVO REVUELTO	
	Crema de leche Canela en polvo	40 5 5 0,01	Carne de cerdo (Magra) Papa capira Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 60 20 8 20 0,3 0,5 4 0,5	Carne de res (magra) Proteína vegetal de soya Cebolla cabezona Zanahoria Tomate de aliño Ajo Orégano seco Laurel seco Aceite vegetal Sal yodada	30 10 8 20 10 0,3 0,3 0,6 4 0,5	Lentejas Carne de cerdo (Magra) Papa capira Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Sal yodada	20 30 20 14 20 8 0,3 1 0,3	Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada	55 3 20 8 0,3
CEREAL	Arroz		ARROZ CON ZANAHORIA		ESPAGUETI Y TAJADA DE MADURO		ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO		ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	
	Galletas tipo soda (2 Unid)	20 16	Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	Pasta tipo espagueti Sal yodada Plátano hartón maduro	25 0,3 70	Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Torta de avena con banano	40 5 1 0,3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada Papa criolla	40 1 0,3 70

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

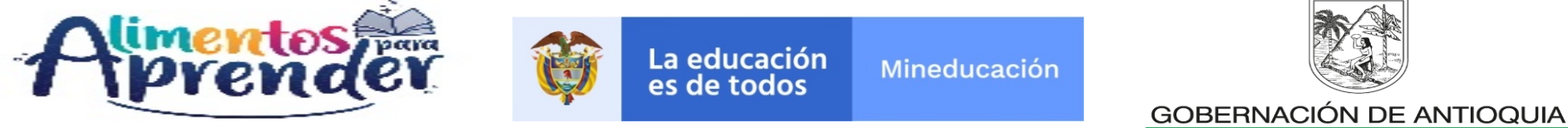
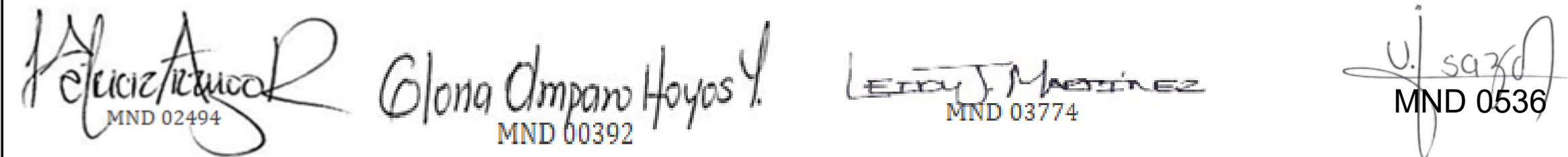
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO			MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		N/A			ROM		NA		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X			INDÍGENA		NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE									
					Aceite vegetal	7	Banano	20	Aceite vegetal	5
					Nota: No mezclar las pastas con el goulash con mucha anticipación.		Avena en hojuelas	10	Sal yodada	0,3
							Huevo de gallina Tipo A	8		
							Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0,3		
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascós, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascós.	180		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA						
FIRMA										

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20	
	gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc	
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
	Panela	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).	60	Panela	9	Panela	9		
PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO SALTEADA		HUEVO FRITO	
	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55
	Plátano hartón maduro	50	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Cebolla cabezona	4	Aceite vegetal	2
	Aceite vegetal	4	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Ajo	0,3	Sal yodada	0,3
	Sal yodada	0,5	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Aceite vegetal	2		
			Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3				
			Queso blanco o campesino rallado	15						
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO		PATAcón DE GUINEO Y GALLETAS		ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA		FRIJOLES CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO	
	Arroz	40	Arroz	40	Guineo	140	Arroz	40	Arroz	40
	Zanahoria	14	Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	6	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
	Sal yodada	0,3	Plátano hartón maduro	70	Galletas tipo soda (2 Unid)	16	Yuca	60	Frijol	20
			Margarina suave de mesa	6			Margarina suave de mesa	6	Zanahoria	14

				<p align="center">CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024</p>						
<p align="center">PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO</p>										
<p align="center">COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA</p>										
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO			MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		N/A			ROM		NA		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X			INDÍGENA		NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			NA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE									
FRUTA	FRUTA ENTERA		Sal Yodada	0.3			Sal yodada	0.3	Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada	20 8 0.3
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascós, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascós.		180				Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.	180		Plátano hartón maduro Aceite vegetal
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA						
FIRMA										
<p>Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú</p>										