REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACION DEL META**
MUNICIPIO	
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
SOPAS Y CREMAS		SOPA DE FIDEOS	SOPA DE COLICERO		SOPA DE SANCOCHO	
ALIMENTO PROTEICO		CARNE DE CERDO ASADA	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	HUEVOS REVUELTOS	PECHUGA ASADA	CARNE DE RES SUDADA
ALIMENTO PROTEICO				FRIJOLES GUISADOS		ARVEJAS GUISADAS
CEREALES		ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
RAICES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL		PAPA COMÚN FRITA EN CHIPS	YUCA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	PURÉ DE PAPA CON MAYONESA	PLÁTANO MADURO ASADO CON QUESO DOBLE CREMA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA DE TOMATE Y REPOLLO CON VINAGRETA	GUISO DE AHUYAMA	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA CON LIMÓN	GUISO DE GUATILA	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO COHOMBRO CON VINAGRETA
BEBIDA		LIMONADA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		**JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA**	
FIRMA	JOHAO A. COLMENARES P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**3743**

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACION DEL META**
MUNICIPIO	
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
SOPAS Y CREMAS		SOPA DE VERDURAS	SOPA DE ARROZ		SOPA DE CONCHAS	
ALIMENTO PROTEICO		CARNE DE RES ASADA	PECHUGA ASADA	HUEVO EN TORTILLA	PECHUGA CON VERDURAS	CARNE DE CERDO ASADA
ALIMENTO PROTEICO				GARBANZOS GUISADOS		ARVEJAS GUISADAS
CEREALES		ARROZ BLANCO	MACARRONES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO
RAICES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL		PATACÓN	TAJADA DE PLÁTANO MADURO FRITA	PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA COMÚN FRITA EN CHIPS	DEDITO DE YUCA CON QUESO DOBLE CREMA FRITO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO COHOMBRO CON VINAGRETA	GUISO DE HABICHUELAS CON ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA CON LIMÓN	GUISO DE ACELGAS	ENSALADA DE TOMATE Y REPOLLO CON VINAGRETA
BEBIDA		LIMONADA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MARACUYÁ

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		**JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA**	
FIRMA	JOHAO A. COLMENARES P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**3743**

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACION DEL META**
MUNICIPIO	
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
SOPAS Y CREMAS		SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE CEBADA PERLADA		SOPA DE VERDURAS	
ALIMENTO PROTEICO		CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA EN CUBOS	HUEVO EN TORTILLA	PECHUGA ASADA	ALBONDIGAS
ALIMENTO PROTEICO				LENTEJAS GUISADAS		ARVEJAS GUISADAS
CEREALES		ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
RAICES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL		PAPA COMÚN FRITA EN CASCOS	YUCA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA COMÚN COCIDA	PATACÓN CON QUESO DOBLE CREMA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO COHOMBRO CON VINAGRETA	GUISO DE CALABACÍN	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA CON LIMÓN	GUISO DE AHUYAMA	ENSALADA DE TOMATE Y REPOLLO CON VINAGRETA
BEBIDA		LIMONADA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		**JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA**	
FIRMA	JOHAO A. COLMENARES P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**3743**

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACION DEL META**
MUNICIPIO	
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
SOPAS Y CREMAS			SOPA DE ARROZ		SOPA DE FIDEOS	
ALIMENTO PROTEICO		CARNE DE CERDO ASADA	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	HUEVOS REVUELTOS	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	CARNE MOLIDA GUISADA
ALIMENTO PROTEICO				GARBANZOS GUISADOS		FRÍJOLES GUISADOS
CEREALES		ARROZ BLANCO	MACARRONES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MAZORCA	ARROZ BLANCO
RAICES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL		PURÉ DE PAPA CON MAYONESA	PLÁTANO VERDE FRITO EN JULIANAS	PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA COMÚN FRITA	DEDITO DE YUCA CON QUESO DOBLE CREMA FRITO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON VINAGRETA	GUISO DE PEPINOS	ENSALADA DE ZANAHORIA Y REPOLLO CON VINAGRETA	GUISO DE AHUYAMA	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO COHOMBRO CON VINAGRETA
BEBIDA		JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE MARACUYÁ

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	**JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA**		
FIRMA	JOHAO A. COLMENARES P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**3743**