CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACION				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A		**ROM**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		**INDÍGENA**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA				

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1			MENÚ No. 2			MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5		
	SORBETE DE FRUTA	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**JUGO DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**JUGO DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**
LÁCTEO FRUTA	Leche entera en polvo	20	1 vaso	Fruta de cosecha	80	1 vaso	Leche entera en polvo	20	1 vaso	Fruta de cosecha	80	1 vaso	Leche entera en polvo	20	1 vaso
	Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
	Fruta de cosecha	65		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	60		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	70	
	Azúcar refinada	10					Azúcar refinada	10					Azúcar refinada	10	
PROTEICO	**CARNE DE RES EN BISTEC**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO EN GUISO CAMPESINO**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE RES DESMECHADA CON HOGAO DE PIMENTON Y CÚRCUMA**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO GUISADA EN SALSA CRIOLLA DE ACHIOTE**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO SUDADA**	**Servido 70**	**Medida Casera**
	Carne de res	60	1/3 Taza	Carne de Cerdo	60	1/3 Taza	Carne de res	60	1/3 Taza	Carne de Cerdo	70	1/3 Taza	Carne de cerdo (magra)	70	1/3 Taza
	Tomate chonto	30		Tomate chonto	30		Pimentón	12		Achiote (Polvo)	0,2		Tomate chonto	30	
	Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	10		Tomate chonto	30		Tomate chonto	30		Cebolla cabezona	10	
	Paprika	0,2		Oregano	0,2		Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	8		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Laurel seco	0,2		Ajo	0,5		Cebolla junca	6		Aceite vegetal	5	
	Cilantro	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,2		Ajo	0,5		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	3				
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5				
				Sal yodada	0,5										
CEREAL	**ARROZ VERDE**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ BLANCO**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ CON ZANAHORIA**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ BLANCO**	**Servido 80**	**Medida Casera**
	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza
	Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml	
	Espinaca	10		Cebolla cabezona	6		Fideos (Cabello de ángel)	20		Zanahoria	11		Cebolla cabezona	10	
	Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5	
	Sal yodada	0,5								Sal yodada	0,5				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Plátano hartón maduroS - DERIVADOS DE CEREAL	**SOPA CAMPESINA**	**Servido 250**	**Medida Casera**	**SOPA DE FRÍJOLES**	**Servido 250**	**Medida Casera**		**Servido**	**Medida Casera**	**SOPA DE LENTEJAS**	**Servido 250**	**Medida Casera**	**CREMA DE AHUYAMA Y ZANAHORIA**	**Servido 250**	**Medida Casera**
	Agua	200 ml	1 cucharón sopero	Fríjol	35	1 cucharón sopero				Lentejas	35	1 cucharón sopero	Papa capira	35	1 cucharón sopero
	Papa Nevada	60		Plátano hartón verde	70					Agua	150 ml		Ahuyama	15	
	Papa capira	40		Ajo	0,5					Papa capira	40		Zanahoria	20	
	Zanahoria	20		Zanahoria	30					Zanahoria	30		Cebolla cabezona	10	
	Habichuela	20		Tomate chonto	10					Tomate chonto	10		Cilantro	0,5	
	Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	10					Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5	
	Tomate chonto	10		Sal yodada	0,3					Ajo	0,5				
	Cilantro	0,5		Aceite vegetal	2					Oregano	0,2				
	Sal yodada	0,5								Sal yodada	0,5				
										Aceite vegetal	2				
	PAPAS A LA FRANCESA	**Servido 30**	**Medida Casera**	**TAJADA DE MADURO**	**Servido 110**	**Medida Casera**	**TORTA DE ZANAHORIA**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**AREPA FRITA**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CROQUETAS DE YUCA**	**Servido 100**	**Medida Casera**
	Papa capira	50	1/4 de Taza	Plátano hartón maduro	80	3 - 4 Tajadas	Zanahoria	50	2 - 3 Tortas	Harina de maíz	40	1 - 2 Arepas	Yuca	70	3 - 4 Croquetas
	Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	8		Queso blanco o campesino	10		Agua	50 ml		Harina de trigo fortificada	10	
	Paprika	0,2					Harina de trigo fortificada	20		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5	
	Aceite Vegetal	9					Huevo de gallina Tipo A	15		Aceite vegetal	10		Aceite vegetal	8	
							Aceite vegetal	6							
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**
	Zanahoria	30	1/4 de Taza	Cebolla cabezona	17	1/4 de Taza	Repollo blanco	25	1/4 de Taza	Lechuga	20	1/4 de Taza	Tomate chonto	30	1/4 de Taza
	Tomate chonto	30		Tomate chonto	30		Zanahoria	25		Zanahoria	20		Pepino	30	
	Limón	5		Cilantro	10		Limón	5		Fruta (mango, manzana o piña)	25		Limón	8	
	Sal yodada	0,5		Zanahoria	20		Sal yodada	0,5		Limón	5		Sal yodada	0,5	
				Limón	5					Sal yodada	0,5				
				Sal yodada	0,5										

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMAS	MND 02494 · MND 08392 · MND04807 · MND 05987 · MND. 08622 · MND 03774

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACION				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A		**ROM**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		**INDÍGENA**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA				

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6			MENÚ No. 7			MENÚ No. 8			MENÚ No. 9			MENÚ No. 10		
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera
	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	80	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	80	1 Vaso
	Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
	Fruta de cosecha	60		Fruta de cosecha	60		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	60		Azúcar refinada	10	
	Azúcar refinada	10		Azúcar refinada	10					Azúcar refinada	10				
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA EN SALSA DE ESPINACA	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE RES CON VEGETALES SALTEADOS	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE CERDO SOFRITA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 60	Medida Casera
	Carne de Cerdo	60	1/3 Taza	Carne de res	70	1/3 Taza	Carne de Cerdo	60	1/3 Taza	Carne de res	60	1/3 Taza	carne de Cerdo	70	1/3 Taza
	Crema de leche	10		Agua	10 ml		Tomate chonto	30		Agua	200 ml		Tomate chonto	25	
	Espinaca	12		Zanahoria	15		Cebolla cabezona	10		Pimentón	20		Cebolla cabezona	10	
	Tomate chonto	30		Pimentón	30		Ajo	0,5		Cebolla junca	20		Ajo	0,5	
	Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	20		Aceite vegetal	5		Ajo	0,5		Aceite vegetal	3	
	Ajo	0,5		Ajo	0,5		Sal yodada	0,5		Paprika	0,1		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5					Tomillo	0,1				
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5					Cilantro	0,5				
										Aceite vegetal	5				
										Sal yodada	0,5				
CEREAL	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera
	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Pasta tornillo	60	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza
	Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml		Ajo	0,5		agua	40 ml	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	11		Cebolla cabezona	6		Oregano	0,1		Cebolla cabezona	6	
	Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3		Tomate chonto	35		Aceite vegetal	3	
				Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5		Cebolla Cabezona	10		Sal yodada	0,5	
				Sal yodada	0,5					Crema de Leche	5				
										Sal yodada	0,5				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Plátano hartón maduroS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE PASTAS	Servido 250	Medida Casera			Medida Casera	SOPA DE FRÍJOLES	Servido 250	Medida Casera		Servido	Medida Casera	SOPA DE LENTEJAS	Servido 250	Medida Casera
	Agua	200 ml	1 cucharón sopero				Fríjol	35	1 cucharón sopero				Lentejas	35	1 cucharón sopero
	Papa capira	50					Ajo	0,5					Agua	150 ml	
	Pastas para sopa	8					Plátano hartón maduro	70					Papa capira	40	
	Zanahoria	30					Zanahoria	30					Zanahoria	30	
	Tomate chonto	10					Tomate chonto	10					Tomate chonto	10	
	Cebolla cabezona	10					Cebolla cabezona	10					Cebolla cabezona	10	
	Cilantro	0,5					Sal yodada	0,5					Ajo	0,5	
	Sal yodada	0,3											Sal yodada	0,5	
	Ajo	0,5											Oregano	0,2	
													Aceite vegetal	2	
	PURE DE PLATANO	Servido 95	Medida Casera	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 100	Bruto gr/cc	MONEDITAS DE PLATANO	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO	Servido 100	Medida Casera	AREPA FRITA	Servido 80	Medida Casera
	Plátano hartón maduro	100	1/2 Taza	Papa criolla	120	1/2 Taza	Plátano hartón verde	80	1/3 Taza	Plátano hartón maduro	100	3 - 4 Tajadas	Harina de trigo fortificada	40	1 - 2 Arepas
	Agua	100 ml		Aceite vegetal	7		Aceite vegetal	10		Aceite vegetal	8		Agua	50 ml	
	Crema de leche	10		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	9	
	Sal yodada	0,5		Paprika	0,1								Sal yodada	0,5	
				Romero	0,2										
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Bruto gr/cc	ENSALADA	Servido 65	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera
	Cebolla cabezona	20	1/4 de Taza	Pepino	30	1/4 de Taza	Lechuga	30	1/4 de Taza	Zanahoria	30	1/4 de Taza	Zanahoria	30	1/4 de Taza
	Tomate chonto	40		Cilantro	0,5		Tomate chonto	25		Cebolla cabezona	10		Pepino	30	
	Lechuga	25		Zanahoria	30		Cebolla cabezona	20		Tomate chonto	30		Limón	5	
	Limón	5		Limón	5		Limón	5		Limón	5		Sal yodada	0,5	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Cilantro	0,5		Sal yodada	0,5				
							Sal yodada	0,5							

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMAS	MND 02494 · MND 60392 · MND04807 · MND 03587 · MND. 06622 · MND 03774

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACION				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A		**ROM**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		**INDÍGENA**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA				

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENÚ No. 11			MENÚ No. 12			MENÚ No. 13			MENÚ No. 14			MENÚ No. 15		
	SORBETE DE FRUTA	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**JUGO DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**Servido 200cc**	**Medida Casera**	**JUGO DE FRUTA**	**Servido 200cc**	**Medida Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**Servido 200cc**	**Medida Casera**
LÁCTEO FRUTA	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	70	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	70	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso
	Fruta de cosecha	70		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	70		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	70	
	Azúcar refinada	10		Agua	200 ml		Azúcar refinada	10		Agua	200 ml		Azúcar refinada	10	
	Agua	200 ml					Agua	200 ml					Agua	200 ml	
PROTEICO	**CARNE DE CERDO CON SALSA VERDE**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**CARNE DE RES AL AJILLO**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO GUISADA**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE RES EN SALSA NAPOLITANA CASERA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO GUISADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**
	Carne de Cerdo	60	1/3 Taza	Carne de Res	60	1/3 Taza	Carne de Cerdo	60	1/3 Taza	Carne de res	60	1/3 Taza	Carne de Cerdo	70	1/3 Taza
	Perejil	3		Cebolla cabezona	6		Tomate chonto	25		Sal yodada	0,5		Tomate chonto	25	
	Cilantro	0,5		Ajo	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua de cocción	80 ml		Cebolla cabezona	10	
	Cebolla cabezona	10		Perejil	0,5		Ajo	0,5		Tomate chonto	35		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	5		Zanahoria	18		Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Cebolla Cabezona	8		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	3								Ajo	0,5				
										Oregano	0,1				
										Laurel seco	0,1				
										Sal yodada	0,5				
										Aceite vegetal	5				
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ CON ZANAHORIA**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ BLANCO**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ ROJO**	**Servido 80**	**Medida Casera**
	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza
	Agua	40 ml		Agua	40		Agua	40		Agua	40 ml		Agua	40 ml	
	Cebolla cabezona	6		Fideos (Cabello de ángel)	15		Zanahoria	11		Cebolla cabezona	6		Pimentón	35	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5		Achiote (Polvo)	0,2	
							Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Plátano hartón maduroS - DERIVADOS DE CEREAL	**PURÉ DE AHUYAMA Y ZANAHORIA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**SOPA DE BLANQUILLO**	**Servido 250**	**Medida Casera**		**Servido**	**Medida Casera**	**SOPA DE LENTEJAS**	**Servido 250**	**Medida Casera**		**Servido**	**Medida Casera**
	Ahuyama	25	1 cucharón sopero	Frijol blanquillo	35	1 cucharón sopero				Lentejas	30	1 cucharón sopero			
	Zanahoria	25		Papa capira	35					Agua	150 ml				
	Cebolla cabezona	8		Zanahoria	17					Papa capira	40				
	Ajo	0,5		Tomate chonto	10					Zanahoria	30				
	Margarina suave de mesa	7		Cebolla cabezona	10					Tomate chonto	10				
	Sal yodada	0,5		Cilantro	0,5					Cebolla cabezona	10				
				Ajo	0,5					Aceite vegetal	5				
				Sal yodada	0,5					Ajo	0,5				
										Oregano	0,2				
										Sal yodada	0,5				
	PAPAS A LA FRANCESA	**Servido 130**	**Medida Casera**	**AREPA FRITA**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**CROQUETA DE YUCA**	**Servido 100**	**Medida Casera**	**PURÉ PLÁTANO MADURO CON QUESO**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**MONEDITAS DE PLATANO**	**Servido 100**	**Medida Casera**
	Papa capira	150	1/2 Taza	Harina de maíz	40	1 - 2 Arepas	Yuca	100	3 - 4 Croquetas	Plátano hartón maduro	100	1/3 Taza	Plátano hartón maduro	130	1/2 Taza
	Aceite vegetal	10		Agua	50 ml		Harina de trigo fortificada	20		Panela	1		Aceite vegetal	8	
	Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	9		Aceite vegetal	8		Canela	0,1				
	Paprika	0,1		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Margarina suave de mesa	5				
										Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16				
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**
	Pepino	30	1/4 Taza	Zanahoria	25	1/4 Taza	Repollo blanco	30	1/4 Taza	Lechuga	30	1/4 Taza	Tomate chonto	30	1/4 Taza
	Tomate chonto	30		Cebolla cabezona	16		Zanahoria	30		Zanahoria	30		Pepino	30	
	Cilantro	0,5		Tomate chonto	25		Limón	5		Limón	5		Limón	5	
	Limón	5		Limón	5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5										

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMAS	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MND 03987 · MND. dde22 · MND 03774

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACION				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A		**ROM**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		**INDÍGENA**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA				

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16			MENÚ No. 17			MENÚ No. 18			MENÚ No. 19			MENÚ No. 20		
		Servido	Medida		Servido	Medida		Servido	Medida		Servido	Medida		Servido	Medida
	SORBETE DE FRUTA	**220 ml**	**Casera**	**JUGO DE FRUTA**	**220 ml**	**Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**220 ml**	**Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**220 ml**	**Casera**	**JUGO DE FRUTA**	**220 ml**	**Casera**
LÁCTEO FRUTA	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	70	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de Cosecha	80	1 Vaso
	Fruta de cosecha	70		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	70		Fruta de Cosecha	60		Azúcar refinada	10	
	Azúcar refinada	10		Agua	200 ml		Azúcar refinada	10		Azúcar refinada	10		Agua	200 ml	
	Agua	200 ml					Agua	200 ml		Agua	200 ml				
PROTEICO	**CARNE CERDO GUISADA EN SALSA CRIOLLA DE ACHIOTE**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE RES GUISADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO CON SALSA DE ESPINACA**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE RES DESMECHADA CON HOGAO DE PIMENTON Y CÚRCUMA**	**Servido 60**	**Medida Casera**
	Carne de Cerdo	70	1/3 Taza	Carne de Res	60	1/3 Taza	Atún en lomitos	30	1/3 Taza	Carne de Cerdo	70	1/3 Taza	Carne de Res	60	1/3 Taza
	Tomate chonto	30		Tomate chonto	20		Tomate chonto	20		Crema de Leche	10		Pimentón	12	
	Cebolla junca	10		Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	10		Espinaca	12		Tomate chonto	30	
	Ajo	0,5		Ajo	0,5		Ajo	0,5		Tomate chonto	30		Cebolla cabezona	10	
	Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5		Cebolla Cabezona	10		Ajo	0,5	
	Achiote (Polvo)	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,2	
	Sal yodada	0,5					Huevo de gallina Tipo A	55		Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5	
							Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5	
CEREAL	**ARROZ CON CABELLO DE ANGEL**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ CON ZANAHORIA**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**PASTAS**	**Servido 120**	**Medida Casera**	**ARROZ ROJO**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ BLANCO**	**Servido 80**	**Medida Casera**
	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Pasta tornillo	60	1/3 Taza	Arroz	20	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza
	Agua	40 ml		Zanahoria	11		Ajo	0,5		Agua	40 ml		Agua	40 ml	
	Fideos (Cabello de ángel)	15		Cebolla cabezona	6		Oregano	0,2		Pimentón	35		Cebolla cabezona	6	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Tomate chonto	35		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Achiote (Polvo)	0,3		Sal yodada	0,5	
				Agua	40 ml		Crema de Leche	5		Sal yodada	0,5				
							Sal yodada	0,5							
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Plátano hartón maduroS - DERIVADOS DE CEREAL			**Medida Casera**	**SOPA DE LENTEJAS**	**Servido 250**	**Medida Casera**	**SOPA DE Papa capira AHUYAMA Y ZANAHORIA**	**Servido 250**	**Medida Casera**			**Medida Casera**	**SOPA DE FRÍJOLES**	**Servido 250**	**Medida Casera**
				Lentejas	35	1 cucharón sopero	Papa criolla	35	1 cucharón sopero				Fríjol	35	1 cucharón sopero
				Papa capira	40		Ahuyama	30					Plátano hartón maduro	70	
				Zanahoria	30		Zanahoria	30					Ajo	0,5	
				Tomate chonto	10		Cebolla cabezona	10					Zanahoria	30	
				Cebolla cabezona	10		Cilantro	0,5					Tomate chonto	10	
				Ajo	0,5		Sal yodada	0,5					Cebolla Cabezona	10	
				Oregano	0,2								Sal Yodada	0,3	
				Sal yodada	0,5										
	PATACONES	**Servido 100**	**Medida Casera**	**CROQUETA DE YUCA**	**Servido 100**	**Medida Casera**	**MONEDITAS DE PLATANO**	**Servido 110**	**Medida Casera**	**AREPA FRITA**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**PAPAS A LA FRANCESA**	**Servido 110**	**Medida Casera**
	Plátano hartón maduro	120	2 - 3 Patacones	Yuca	100	3 - 4 Croquetas	Plátano hartón maduro	100	1/2 Taza	Harina de maíz	60	1 - 2 Arepas	Papa capira	150	1/2 Taza
	Aceite vegetal	8		Harina de trigo fortificada	20		Aceite vegetal	8		Agua	60 ml		Aceite vegetal	12	
	Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	12		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	10		Sal yodada	0,3	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5		Paprika	0,1	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 50**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**
	Zanahoria	35	1/4 Taza	Repollo blanco	25	1/4 Taza	Cebolla cabezona	20	1/4 Taza	Tomate chonto	30	1/4 Taza	Lechuga	30	1/4 Taza
	Pepino	40		Zanahoria	35		Tomate chonto	35		Pepino	30		Zanahoria	30	
	Limón	5		Cilantro	1		Limón	5		Limón	5		Limón	5	
	Sal yodada	0,5		Limón	5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMAS	MND 02404 · MND 60392 · MND04807 · MND 08587 · MND. 06622 · MND 03774

IMPORTANTE: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

				CICLO DE MINUTA **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR** **PAE ANTIOQUIA 2025**	
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ÚNICA - SECUNDARIA					
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE ANTIOQUIA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLSUIÓN EDUCATIVA				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**	N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				
Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.					
Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)					
Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro					
Nota 4: Fruta para jugo- De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuya, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuencuentra en bruto.					
Nota 5: Fruta para jugo- Cuando se utilice mango o maracuyá se debe utilizar 120 gramos de fruta por la pérdida**.**					
Nota 6: Fruta entera grupo 1- De acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: guayaba común en casco, mandarina, banano, murrapo, naranja dulce y en cascos.					
Nota 7: Fruta entera grupo 2- De acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: mango maduro o pintón picado, manzana, pera, sandía en trozos, uchuva, higo.					
Nota 8: Fruta entera grupo 3- De acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: piña oro miel picada, papayuela picada, papaya picada o melón picado.					
Nota 9: Emplear especias y condimentos naturales. El proceso de compra de las especias contempladas en el ciclo de menú, puede realizarse en la presentación comercial conforme el número de cupos de cada sede educativa y cada vez que sea requerido de acuerdo con el seguimiento al kardex Pueden utilizarse otras especias naturales aportadas por parte de la comunidad y de las huertas escolares.					
Nota 10: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo.					
Nota 11: Considerar al momento de la servida, realizar la adecuación de la porción según el grado de escolaridad de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio (anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE Resolución 0335 de 2021)					
Nota 12: Como hábito saludable motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (150 a 200 cc por día)					
NOMBRE NUTRICIONISTAS - DIETISTAS QUE ELABORAN EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA				
FIRMAS	MND 02494	MND 00392	MND04807	MND 03987	MND. 06622 MND 03774