MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS

MENU 21

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Colada de maicena sabor a fresa	Azúcar corriente	10,0	10
		Fécula de maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
	Pan de avena	Pan de avena	60,0	60
MEDIA MAÑANA	Piña	Piña común	147,2	101,5
ALMUERZO	Sopa De Pastas	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	34,7	31,5
		Pasta Fideos	8,0	8
		Zanahoria	19,6	17
	Medallón de pollo	Pechuga	55,0	55
		Piña común	14,5	10
		Azúcar corriente	10,0	10
		Fécula de maíz	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa dorada	Papa común	99,0	90
		Aceite vegetal	5,0	5
	Guiso de berenjena	Berenjena blanca	112,5	90
		Tomate guiso	12,0	10
		Cebolla larga	8,0	5
	Jugo De Mora	Pulpa de mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Pan rollo	Pan rollo	35,0	35
Comida	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pasta con pollo	Pasta espaguetti	30,0	30
		Pechuga	50,0	50
		Tomate guiso	30,0	25
		Cebolla cabezona blanca	16,5	15
		Pimentón rojo	11,5	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Casquitos de papa artesanales	Papa común	93,5	85
		Margarina	5,0	5
	Manzana verde	Manzana verde	161,0	140
	Jugo de pera	Pulpa de pera	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CONTENIDO DE ENERGIA Y NUTRIENTES PROPORCIONADO POR EQUIVALENTE DE ALIMENTO

DIETA PREDIALISIS ó RENAL 1 (PRED)

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº Interc	Energia	PROT	GRASA	CHO	Ca	P	Fe	Na	K	Mg	Zn	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
LECHE	0,6	66	4,2	2,0	7,8	160,4	122,6	0,1	61,2	2,0	14,7	0,5	0,0	0,0	1,4	0,0	0,7	17,2	158,1	42,6	0,0	0,2	0,1	0,4	0,0	5,6	0,4	1,2
ALIMENTO PROTEICO	0,5	38	3,1	2,3	0,4	67,0	52,7	0,2	36,0	2,3	1,8	0,8	0,8	0,0	1,7	26,3	1,3	1,5	97,8	23,5	0,0	0,1	0,0	0,3	0,0	2,9	0,1	-
CARNES	1,2	180	17,2	8,2	0,6	10,4	176,6	4,2	64,8	8,2	18,0	8,7	0,2	0,0	19,3	0,1	3,3	1,9	2.167,6	647,1	0,2	0,5	5,5	8,8	0,3	56,8	6,1	5,6
LEGUMINOSAS FRESCAS	0,3	7	0,5	0,1	1,1	3,7	9,1	0,2	7,4	0,1	2,9	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,5	-	37,0	3,7	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	6,0	-	1,8
HORTALIZAS Y VERDURAS	6,5	85	5,4	0,9	20,2	132,3	131,9	2,9	119,7	0,9	57,6	1,9	0,3	0,8	2,9	2,0	60,8	4,9	4.507,2	450,1	0,2	0,3	2,0	0,8	0,3	140,9	-	92,8
FRUTAS	3,25	98	1,7	0,5	25,0	34,7	38,7	1,0	3,0	0,5	14,5	0,1	0,1	0,2	0,6	0,5	0,8	-	952,5	95,2	0,1	0,1	1,3	0,7	0,1	16,3	-	88,7
CEREALES,HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	6	648	18,8	10,1	127,1	133,9	460,5	8,7	469,9	10,1	131,6	4,0	0,4	2,8	25,4	1,3	6,5	14,6	918,3	266,2	0,9	0,7	9,7	1,0	0,8	162,5	0,2	11,3
RAICES,TUBERCULOS Y PLATANOS	2,5	228	3,4	0,9	53,7	20,0	85,3	1,5	11,9	0,9	16,0	0,2	0,1	0,1	1,5	0,1	0,5	-	1.547,8	37,5	0,2	0,1	2,5	0,2	0,1	10,9	-	34,4
GRASAS Y ACEITES	6	270	2,0	28,3	2,0	8,3	32,5	0,2	98,8	28,3	13,2	0,2	0,1	0,1	0,8	498,5	4,3	3,0	352,3	90,8	-	-	1,0	0,2	0,1	10,5	-	-
EDULCORANTES	3	240	0,2	0,2	60,4	26,2	13,3	0,9	4,6	0,2	0,5	0,0	0,1	-	0,4	-	-	-	-	-	-	0,0	0,1	0,0	-	0,5	-	-
DULCES Y OTROS PRODUCTOS	0,45	41	0,7	0,9	8,0	11,6	16,2	0,2	17,7	0,9	5,0	0,4	0,1	0,0	0,3	13,1	-	0,1	20,4	2,6	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,4	0,0	0,5
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	0,5	56	0,2	0,3	13,7	22,0	15,0	0,2	4,4	0,3	4,5	0,0	0,0	0,1	0,1	5,9	0,1	-	101,5	27,3	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0	1,2	-	15,7
HIERBAS,CONDIMENTOS Y ESPECIAS	0,2	0	0,0	0,0	0,1	1,3	0,4	0,0	2,5	0,0	0,4	0,0	-	0,0	-	-	-	-	18,5	1,9	-	-	0,0	-	-	0,1	-	0,2
TOTAL		1.956	67,4	64,6	320,2	631,7	1.154,6	20,3	901,8	64,6	280,5	17,0	2,1	4,1	54,4	547,8	78,7	43,2	10.879,0	1.688,4	1,7	2,1	23,0	12,4	1,9	414,5	6,8	252,2
% de adecuacion		94%	100%	94%	96%																							

ND. Alexander Castro
MND 01483

Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	1956	67,44	230	11,8	2087	67,4	230	11
GRASA		54,59	491	25,1		68,0	622	25
CHO		320,16	1281	65,5		333,9	1336	64

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	FRUTA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PAPAYA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE PAPAYA	COMPOTA DE MANGO
	BEBIDA LACTEA	CAFÉ CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	MAICENA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	LACTEO	SORBETE DE FRESA	CHOCOLISTO	SORBETE DE BANANO	SORBETE DE DURAZNO	AVENA CON LECHE	CHOCOLISTO	SORBETE DE MORA
	ALIMENTO PROTEICO	LICUADO DE HUEVO	LICUADO DE QUESO	CANDIL	LICUADO DE POLLO	LICUADO DE RES	CANDIL	LICUADO DE HUEVO
NUEVES	BEBIDA LACTEA	YOGURTH	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE MORA	SORBETE DE UVA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE FRESA	LIMONADA	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	NARANJADA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO
	SOPA O CREMA	LICUADO DE POLLO CON YOTA	LICUADO DE RES CON AHUYAMA	LICUADO DE PESCADO CON PEPINO PARA RELLENAR	LICUADO DE RES CON BERENJENA	LICUADO DE POLLO Y CEBOLLA	LICUADO DE RES CON HABICHUELA	LICUADO DE PESCADO CON CALABACIN
	LACTEO	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE MORA	YOGURT	SORBETE DE GUAYABA	YOGURT	SORBETE DE LULO	SORBETE DE FRESA
	POSTRE	GELATINA CON LECHERA	DULCE DE GUAYABA	ESPONJADO DE MANGO	GELATINA CON LECHERA	GELATINA	MOUSSE DE MORA	GELATINA CON LECHERA
ONCES	BEBIDA LACTEA	GELATINA TRICOLOR	FLAN	BEBIDA CHOCOLATADA	FLAN	GELATINA TRICOLOR	BEBIDA CHOCOLATADA	MAICENA SABORIZADA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO TROPICAL
	CALDO OCREMA	LICUADO DE RES CON ESPINACAS	LICUADO DE POLLO CON VEGETALES	LICUADO DE RES YOTA	LICUADO DE POLLO Y TOMATE	LICUADO DE RES Y AHUYAMA	LICUADO DE POLLO Y GUISO DE PEPINO PARA RELLENAR	LICUADO DE RES Y TOMATE
	LACTEO	YOGURT	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE LULO	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE MORA	SORBETE DE CURUBA
	POSTRE	DULCE DE MORA	GELATINA	GELATINA	ESPONJADO DE LIMON	DULCE DE GAYABA	GELATINA	GELATINA
CENA	BEBIDA LACTEA	AVENA FRIA	GRANIZADA DE CAFÉ	CHOCOLATE CON LECHE	MAICENA CON LECHE	CASPIROLETA	AVENA SABORIZADA	CHOCOLATE CON LECHE

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	D
DESAYUNO	FRUTA	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA PAPAYA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE PERA	COMPOTA GUAYABA	COMPOTA DURAZNO	COMPOTA DE MANZANA
	BEBIDA LACTEA	MAICENA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	LACTEO	SORBETE DE CURUBA	CHOCOLISTO	LECHE	SORBETE DE FRESA	AVENA CON LECHE	SORBETE DE MORA	MAICENA
	ALIMENTO PROTEICO	CANDIL	LICUADO DE QUESO	LICUADO DE POLLO	LICUADO DE RES	CANDIL	LICUADO DE HUEVO	LICUADO DE POLLO
NUEVES	BEBIDA LACTEA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE MANGO	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE LULO	YOGURTH
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE UVA	JUGO DE FRESA	LIMONADA DE PANELA
	SOPA O CREMA	LICUADO DE RES Y ESPINACA	LICUADO DE POLLO Y ZANAHORIA	LICUADO DE PESCADO Y BERENJENA	LICUADO DE POLLO Y AHUYAMA	LICUADO DE RES Y VEGETALES	LICUADO DE PESCADO Y YOTAS	LICUADO DE POLLO Y TOMATE
	LACTEO	MAICENA	SORBETE DE FRESA	AVENA	LECHE	SORBETE DE MANGO	AVENA SABORIZADA	SORBETE DE CURUBA
	POSTRE	GELATINA	GELATINA CON LECHERA	FLAN DE LECHE	ESPONJADO DE MANGO	MERMELADA DE PIÑA	MOUSE DE MORA	MANTECADA
ONCES	BEBIDA LACTEA	FLAN DE LECHE	GELATINA TRICOLOR	BEBIDA CHOCOLATADA	FLAN DE AREQUIPE	CASPIROLETA	BEBIDA CHOCOLATADA	AVENA SABORIZADA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO TROPICAL	JUGO DE MANGO	JUGO DE PAPAYA
	CALDO O CREMA	LICUADO DE POLLO Y CALABACIN	LICUADO DE RES Y ACELGAS	LICUADO DE POLLO Y TOMATE	LICUADO DE RES Y CEBOLLA	LICUADO DE POLLO Y BERENEJENA	LICUADO DE RES Y ESPINACA	LICUADO DE POLLO Y ZUQUINI
	LACTEO	LECHE	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE MORA	AVENA	MAICENA	SORBETE DE CURUBA	CHOCOLISTO
	POSTRE	DULCE DE GUAYABA	DULCE DE MORA	GELATINA	GELATINA CON LECHERA	MOUSE DE FRESA	FLAN DE LECHE	ESPONJADO DE MANGO
CENA	BEBIDA LACTEA	GRANIZADA DE CAFÉ	SORBETE DE CURUBA	LECHE	AVENA FRIA	CHOCOLISTO	AVENA SABORIZADA HGL	MAICENA FRIA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S.	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	FRUTA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE DURAZNO	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE PAPAYA	COMPOTA DE MANGO
	BEBIDA LACTEA	AVENA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	LACTEO	CHOCOLISTO	SORBETE DE BANANO	MAICENA SABORIZADA CON LECHE	CHOCOLISTO	AVENA CON LECHE	LECHE	AVENA SABORIZADA CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	LICUADO DE QUESO	CANDIL	LICUADO DE POLLO	LICUADO DE RES	CANDIL	LICUADO DE HUEVO	CANDIL
NUEVES	BEBIDA LACTEA	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE LULO	SORBETE DE UVA	YOGURTH	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE GUAYABA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL
	SOPA O CREMA	LICUADO DE PESCADO Y ESPINACAS	LICUADO DE POLLO Y BERENJENA	LICUADO DE RES Y VEGETALES	LICUADO DE PESCADO Y ZUCCINI	LICUADO DE RES Y HABICHUELA	LICUADO DE POLLO Y AHUYAMA	LICUADO DE RES Y ZANAHORIA
	LACTEO	LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	SORBETE DE DURAZNO	MAICENA SABORIZADA CON LECHE	LECHE	SORBETE DE FRESA	LECHE
	POSTRE	DULCE DE PIÑA	GELATINA CON LECHERA	ESPONJADO DE LIMÓN	DULCE DE MORA	GELATINA CON LECHERA	FLAN DE LECHE	DULCE DE MANGO
ONCES	BEBIDA LACTEA	CASPIROLETA	CHOCOLISTO	FLAN DE AREQUIPE	GELATINA CON LECHERA	GELATINA TRICOLOR	FLAN DE AREQUIPE	MAICENA FRIA CON LECHE
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE FRESA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO
	CALDO O CREMA	LICUADO DE RES Y HABICHUELA	LICUADO DE POLLO Y VEGETALES	LICUADO DE RES Y CALABACIN	LICUADO DE POLLO Y GUISO DE PEPINO PARA RELLENAR	LICUADO DE RES Y BERENJENA	LICUADO DE POLLO Y ESPINACAS	LICUADO DE RES Y CALABACIN
	LACTEO	SORBETE DE CURUBA	LECHE	AVENA	SORBETE DE MORA	CHOCOLISTO	MAICENA	SORBETE DE GUAYABA
	POSTRE	FLAN DE LECHE	DULCE DE GUAYABA	GELATINA CON LECHERA	GELATINA	ESPONJADO DE LIMON	ESPONJADO DE MANGO	ESPONJADO DE MORA
CENA	BEBIDA LACTEA	CAFÉ CON LECHE	AVENA CON LECHE FRIA	MAICENA CON LECHE FRIA	GRANIZADA DE CAFÉ	MAICENA SABORIZADA CON LECHE	CHOCOLISTO	CASPIROLETA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **1**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Huevo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Huevo De Gallina	30,0	25
		Papa Común	79,2	72
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
	Sorbete de Fresa	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	20,0	20
NUEVES	Yogurt	Yogurt	200,0	200
ALMUERZO	Licuado De Pollo con Yota	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Yotas	60,8	45
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete de curuba	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de curuba	60,0	60
		Azúcar corriente	20,0	20
	Gelatina con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25
ONCES	Gelatina Tricolor	Leche Entera	70,0	70
		Gelatina sabor	25,0	25
COMIDA	Licuado De Res con Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Espinaca	63,0	45
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Yogurt	Yogurt	200,0	200
	Dulce de mora	Pulpa de mora	20,0	20
		Azúcar corriente	15,0	15
		Azúcar corriente	10,0	10
CENA	Avena fría	Avena molida	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
		Azúcar corriente	20,0	20

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **2**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Queso	Avena Molida	30,0	30
		Clavos	0,5	0,5
		Leche Entera	100,0	100
		Queso Entero	30,0	30
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Chocolisto con Leche	Chocolisto	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Pera	Pera Corriente	57,5	50
NUEVES	Sorbete de guayaba	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de guayaba	60,0	60
		Azúcar corriente	20,0	20
ALMUERZO	Licuado De Res con Ahuyama	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Ahuyama	13,2	9,75
	Limonada	Pulpa De Limon	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De mora	Leche Entera	100,0	100
		Pulpa de mora	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10
	Dulce de guayaba	Pulpa de guayaba	20,0	20
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Flan	Leche Entera	100,0	100
		Flan	10,0	10
COMIDA	Licuado De Pollo con Vegetales	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Zanahoria	14,7	12,75
		Habichuela	29,7	27
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete de Mango	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Mango	60,0	60
		Azúcar corriente	20,0	20
	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
CENA	Granizada de Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** 3

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Candil	Clavos	0,3	0,3
		Huevo De Gallina	18,0	15
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Sorbete De Banano	Banano	0,5	0,35
		Leche Entera	100,0	100
	Compota de papaya	Papaya madura	97,5	75
NUEVES	Sorbete de fresa	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado de Pescado con Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Filete De Pescado	50,0	50
		Papa Común	55,0	50
		Berenjena blanca	112,5	90
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Yogurt	Yogurt	200,0	200
	Esponjado De Mango	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Mango	30,0	30
ONCES	Bebida chocolatada	Chocolisto	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
COMIDA	Licuado De Res y Yota	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Yotas	60,8	45
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete de Lulo	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Lulo	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
CENA	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** 4

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	79,2	72
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Sorbete de Durazno	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Durazno	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
NUEVES	Sorbete de mora	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de mora	60,0	60
		Azúcar corriente	20,0	20
ALMUERZO	Licuado De Res con Ahuyama	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Ahuyama	13,2	9,75
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De Guayaba	Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Guayaba	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25
ONCES	Flan	Leche Entera	100,0	100
		Flan	10,0	10
COMIDA	Licuado De Pollo y Tomate	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Sorbete De Fresa	Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Fresa	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10
	Esponjado De Limón	Crema De Leche	10,0	10
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	10,0	10
		Leche Entera	15,0	15
		Pulpa De Limon	10,0	10
CENA	Maicena con leche	Fécula de maiz	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** 5

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado de Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	79,2	72
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Manzana	Manzana Royal	1,0	0,85
NUEVES	Sorbete de uva	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de uva	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado de Pollo y Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Berenjena blanca	112,5	90
	Naranjada	Pulpa De Naranja	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Yogurt	Yogurt	200,0	200
	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES	Gelatina Tricolor	Leche Entera	70,0	70
		Gelatina sabor	25,0	25
COMIDA	Licuado De Res y ahuyama	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Ahuyama	13,2	9,75
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Sorbete de Guayaba	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Guayaba	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Dulce de guayaba	Pulpa de guayaba	20,0	20
		Azúcar corriente	15,0	15
CENA	Capiroleta	Clavos	0,3	0,3
		Huevo De Gallina	18,0	15
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **6**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Candil	Clavos	0,3	0,3
		Huevo De Gallina	18,0	15
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Chocolisto	Chocolisto	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Papaya	Papaya Madura	182,0	140
NUEVES	Sorbete de mango	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res con Habichuela	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Habichuela	29,7	27
	Jugo de Mango	Pulpa de Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De lulo	Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Lulo	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10
	Mouse de mora	Crema De Leche	10,0	10
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	10,0	10
		Leche Entera	15,0	15
		Pulpa De Limon	10,0	10
ONCES	Bebida Chocolatada	Chocolisto	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
COMIDA	Licuado De Pollo Y Guiso de Pepino de	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Pepino para Rellenar	12,2	9,75
	Dulce de mango	Pulpa de mango	20,0	20
		Azúcar	3,0	3
	Sorbete De Mora	Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Mora	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
CENA	Avena Con Leche Saborizada	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Mora	30,0	30

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **7**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Huevo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Huevo De Gallina	30,0	25
		Papa Común	79,2	72
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
	Sorbete De Mora	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
NUEVES	Sorbete De Tomate De Arbol	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pescado con Calabacín	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Filete De Pescado	50,0	50
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De Fresa	Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De fresa	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25
ONCES	Maicena con leche Saborizada	Fécula de maíz	30,0	30
		Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Mora	60,0	60
COMIDA	Licuado De Res y Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Berenjena blanca	112,5	90
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De Curuba	Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Curuba	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
CENA	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **8**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Candil	Clavos	0,3	0,3
		Huevo De Gallina	18,0	15
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
	Compota de Manzana	Manzana Royal	69,0	60
	Sorbete De Curuba	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Curuba	60,0	60
		Azúcar corriente	20,0	20
NUEVES	Sorbete De mango	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res con Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Espinaca	63,0	45
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES	Flan de Leche	Flan	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
COMIDA	Licuado De Pollo con Calabacín	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Calabacín Amarillo	39,6	36
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Dulce De Guayaba	Azúcar corriente	5,0	5
		Guayaba madura	25,0	20
		Azúcar corriente	15,0	15
	Leche	Leche Entera	200,0	200
CENA	Granizada de Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **9**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Queso	Avena Molida	30,0	30
		Clavos	0,5	0,5
		Leche Entera	100,0	100
		Queso Entero	30,0	30
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Chocolisto	Chocolisto	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
	Sorbete De Banano	Banano	0,5	0,35
		Leche Entera	100,0	100
	Compota de papaya	Papaya madura	97,5	75
NUEVES	Sorbete De mora	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pollo y Zanahoria	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo Tropical	Pulpa tropical	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De Fresa	Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Fresa	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25
ONCES	Gelatina Tricolor	Leche Entera	70,0	70
		Gelatina sabor	25,0	25
COMIDA	Licuado De Res y Acelgas	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Cogote De Res	100,0	100
		Acelgas	24,4	21,25
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De Guayaba	Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Guayaba	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10
	Dulce De Mora	Azúcar corriente	5,0	5
		Mora	30,0	30
CENA	Sorbete De Curuba	Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Curuba	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **10**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	79,2	72
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Leche	Leche Entera	200,0	200
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
NUEVES	Sorbete De Guayaba	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de curuba	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res y Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Berenjena blanca	112,5	90
		Filete De Pescado	50,0	50
	jugo de guayaba	pulpa de guayaba	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Flan de Leche	Flan	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
ONCES	Bebida Chocolatada	Chocolisto	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
COMIDA	Licuado De Pollo y Tomate	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De Mora	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
CENA	Leche fria	Leche Entera	200,0	200

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **11**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Sorbete De Fresa	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Compota de Pera	Pera Corriente	57,5	50
NUEVES	Sorbete De mango	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pollo con Ahuyama	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Ahuyama	13,2	9,75
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Leche Fria	Leche Entera	200,0	200
	Esponjado De Mango	Crema De Leche	10,0	10
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	10,0	10
		Leche Entera	15,0	15
		Pulpa De Mango	15,0	15
	Sorbete De mango	Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Mango	65,0	65
ONCES	Flan de Arequipe	Flan	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
COMIDA	Licuado De Res y Zanahoria	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Gelatina con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25
CENA	Avena con Leche Fria	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** 12

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Candil	Clavos	0,3	0,3
		Huevo De Gallina	18,0	15
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	10,0	10
		Leche Entera	100,0	100
	Compota de guayaba	guayaba madura	75,0	60
NUEVES	Arroz con Leche	Leche Entera	126,0	126
		Arroz	60,0	60
		Panela	25,0	25
		Clavos	0,3	0,3
ALMUERZO	Licuado De Res y Mazoreca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Mazorca	58,8	42
	Sorbete de Mango	Pulpa de Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
		Leche Entera	100,0	100
	Jugo De Uva	Pulpa De Uva	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Memelada de Piña	Piña común	29,0	20
		Azúcar corriente	15,0	15
ONCES	Caspiroleta	Clavos	0,3	0,3
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
COMIDA	Licuado de Pollo con Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	55,0	50
		Berenjena blanca	112,5	90
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
	Mouse de fresa	Crema De Leche	10,0	10
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	10,0	10
		Leche Entera	15,0	15
		Pulpa De Fresa	15,0	15
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
CENA	Chocolisto	Chocolisto	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **13**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Huevo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Huevo De Gallina	30,0	25
		Papa Común	79,2	72
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Sorbete De Mora	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Compota de durazno	Durazno común	69,0	60
NUEVES	Sorbete De Lulo	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Lulo	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pescado y Yota	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Filete De Pescado	50,0	50
		Yotas	60,8	45
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Avena Con Leche Saborizada	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Mora	30,0	30
	Mouse de Mora	Crema De Leche	10,0	10
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	10,0	10
		Leche Entera	15,0	15
		Pulpa De Mora	15,0	15
ONCES	Bebida Chocolatada	Chocolisto	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
COMIDA	Licuado De Res con Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De Curuba	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Curuba	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Flan De Leche	Flan	9,0	9
		Leche Entera	50,0	50
CENA	Avena Con Leche Saborizada	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	10,0	10
		Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Fresa	30,0	30

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **14**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Maicena Con Leche	Fécula De Maiz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
	Compota de manzana	Manzana Royal	86,3	75
NUEVES	Yogurt	Yogurt	200,0	200
ALMUERZO	Licuado De Pollo y Tomate	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Tomate Guiso	14,4	12
	Limonada de panela	Pulpa De Limon	60,0	60
		Panela	15,0	15
	Sorbete De Curuba	Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Curuba	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25
ONCES	Avena Con Leche Saborizada	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Mora	30,0	30
COMIDA	Licuado De Pollo con Zuccini	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Calabacin Amarillo	39,6	36
	Jugo De Papaya madura	Pulpa De Papaya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Chocolisto	Chocolisto	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
	Esponjado De mango	Crema De Leche	10,0	10
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	10,0	10
		Leche Entera	15,0	15
		Pulpa De Mango	15,0	15
CENA	Maicena con leche Fria	Fécula de maiz	30,0	30
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **15**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Queso	Avena Molida	30,0	30
		Clavos	0,5	0,5
		Leche Entera	100,0	100
		Queso Entero	30,0	30
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Chocolisto con Leche	Chocolisto	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
NUEVES	Sorbete De fresa	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pescado con Calabacín	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Filete De Pescado	50,0	50
		Calabacín Amarillo	39,6	36
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Leche Fría	Leche Entera	200,0	200
	Dulce De piña	Azúcar corriente	5,0	5
		Piña común	43,5	30
ONCES	Caspiroleta	Clavos	0,3	0,3
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
		Pulpa de lulo	60,0	60
COMIDA	Licuado De Res con Habichuela	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Habichuela	29,7	27
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De Curuba	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Curuba	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Flan De Leche	Flan	9,0	9
		Leche Entera	50,0	50
CENA	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **16**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Candil	Clavos	0,3	0,3
		Huevo De Gallina	18,0	15
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Sorbete de banano	Leche Entera	210,0	210
		Banano	78,0	60
		Azúcar corriente	5,0	5
	Compota de pera	Pera Corriente	78,2	68
NUEVES	Sorbete De Lulo	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Lulo	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado de Pollo con Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	55,0	50
		Berenjena blanca	112,5	90
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Avena Con Leche Fria	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Gelatina con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25
ONCES	Chocolisto	Chocolisto	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
COMIDA	Licuado De Pollo con Vegetales	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Zanahoria	14,7	12,75
		Habichuela	29,7	27
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Dulce De Guayaba	Azúcar corriente	5,0	5
		Guayaba madura	25,0	20
	Leche	Leche Entera	200,0	200
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50
	Dulce de guayaba	Pulpa de guayaba	20,0	20
		Azúcar corriente	10,0	10
CENA	Avena Con Leche Fria	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** 17

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Maicena con leche Saborizada	Fécula de maíz	30,0	30
		Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Mora	60,0	60
	Compota de durazno	Pulpa de Durazno	60,0	60
NUEVES	Sorbete De Uva	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de uva	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res y Vegetales	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Zanahoria	14,7	12,75
		Habichuela	29,7	27
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De Durazno	Pulpa de Durazno	60,0	60
		Leche Entera	100,0	100
		Azúcar corriente	10,0	10
	Esponjado De Limón	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Limon	20,0	20
ONCES	Flan de Arequipe	Flan	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
COMIDA	Licuado De Res con Calabacín	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Calabacín Amarillo	39,6	36
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Gelatina con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25
CENA	Maicena Con Leche Fria	Azúcar corriente	5,0	5
		Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100

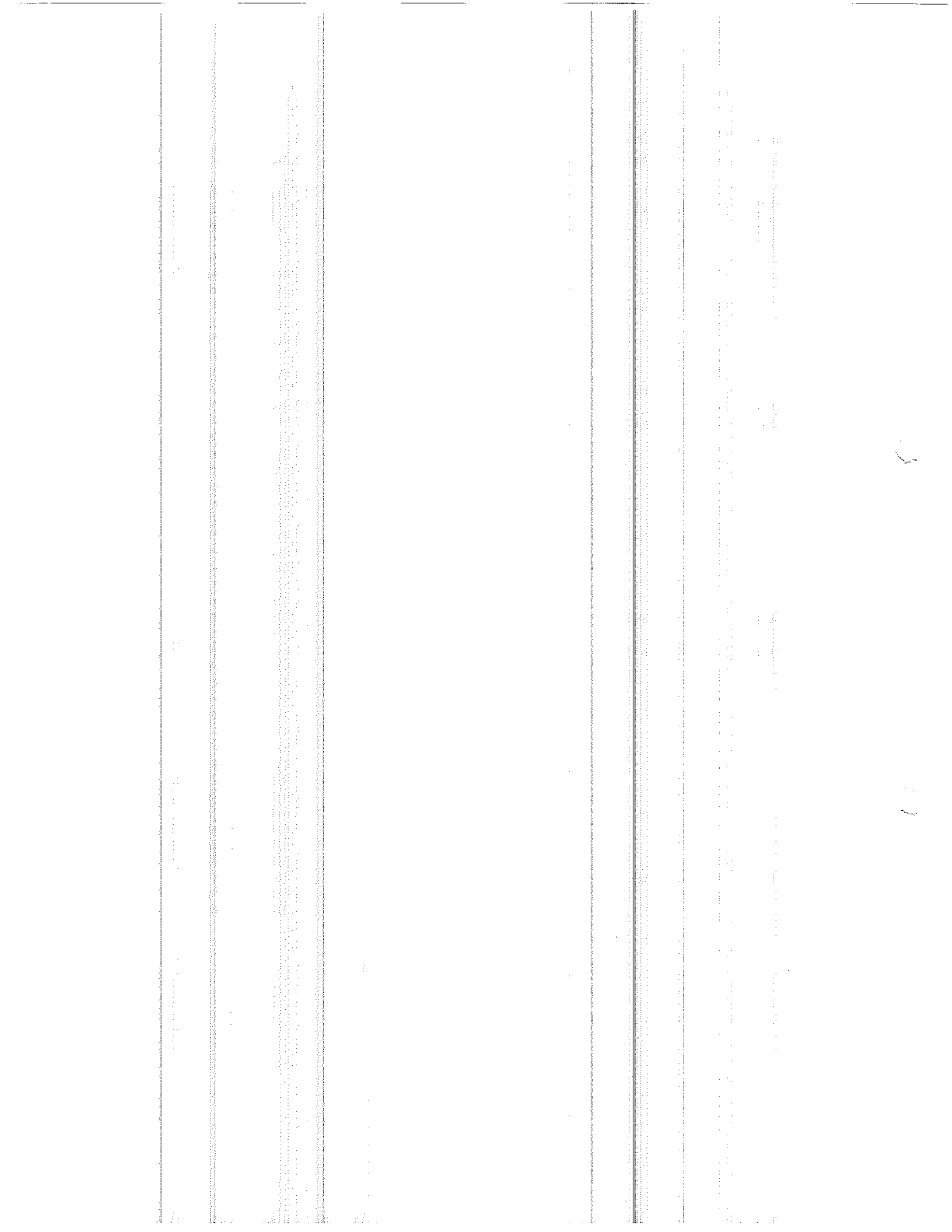
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** 18

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
	Maicena Con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
	Chocolisto	Chocolisto	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
NUEVES	Yogurt	Yogurt	200,0	200
ALMUERZO	Licuado De Pescado con Zuccini	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Filete De Pescado	50,0	50
		Calabacín Amarillo	39,6	36
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Maicena con leche Saborizada	Fécula de maíz	30,0	30
		Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Fresa	60,0	60
	Dulce de Mora	Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Pulpa De Mora	30,0	30
ONCES	Gelatina con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25
COMIDA	Licuado De Pollo Y Guiso de Pepino de	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	40,0	40
		Pepino para Rellenar	12,2	9,75
		Mango Tommy	6,0	4
		Manzana Royal	0,2	0,17
		Uva Isabella	9,9	9
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De Mora	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina	Gelatina sabor	25,0	25
CENA	Granizada De Café	Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **19**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Candil	Clavos	0,3	0,3
		Huevo De Gallina	18,0	15
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Compota de manzana	Manzana Royal	86,3	75
NUEVES	Sorbete De Mora	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	20,0	20
ALMUERZO	Licuado De Res y Habichuela	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Habichuela	29,7	27
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Leche	Leche Entera	200,0	200
	Gelatina con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25
ONCES	Gelatina Tricolor	Leche Entera	70,0	70
		Gelatina sabor	25,0	25
COMIDA	Licuado De Res y Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Berenjena blanca	112,5	90
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Chocolisto con Leche	Chocolisto	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Esponjado De Limón	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Limon	20,0	20
CENA	Maicena con leche Saborizada	Fécula de maíz	30,0	30
		Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Mora	60,0	60

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **20**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Licuado De Huevo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Huevo De Gallina	30,0	25
		Papa Común	79,2	72
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Leche	Leche Entera	200,0	200
	Compota de papaya	Papaya Madura	91,0	70
NUEVES	Sorbete De Mango	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pollo con Ahuyama	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Ahuyama	13,2	9,75
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De Fresa	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa de Fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Flan de Leche	Flan	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
ONCES	Flan de Arequipe	Flan	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
COMIDA	Licuado De Pollo con Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Maicena Con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
	Esponjado De Mango	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Mango	20,0	20
		Azúcar corriente	10,0	10
CENA	Chocolisto con Leche	Chocolisto	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100

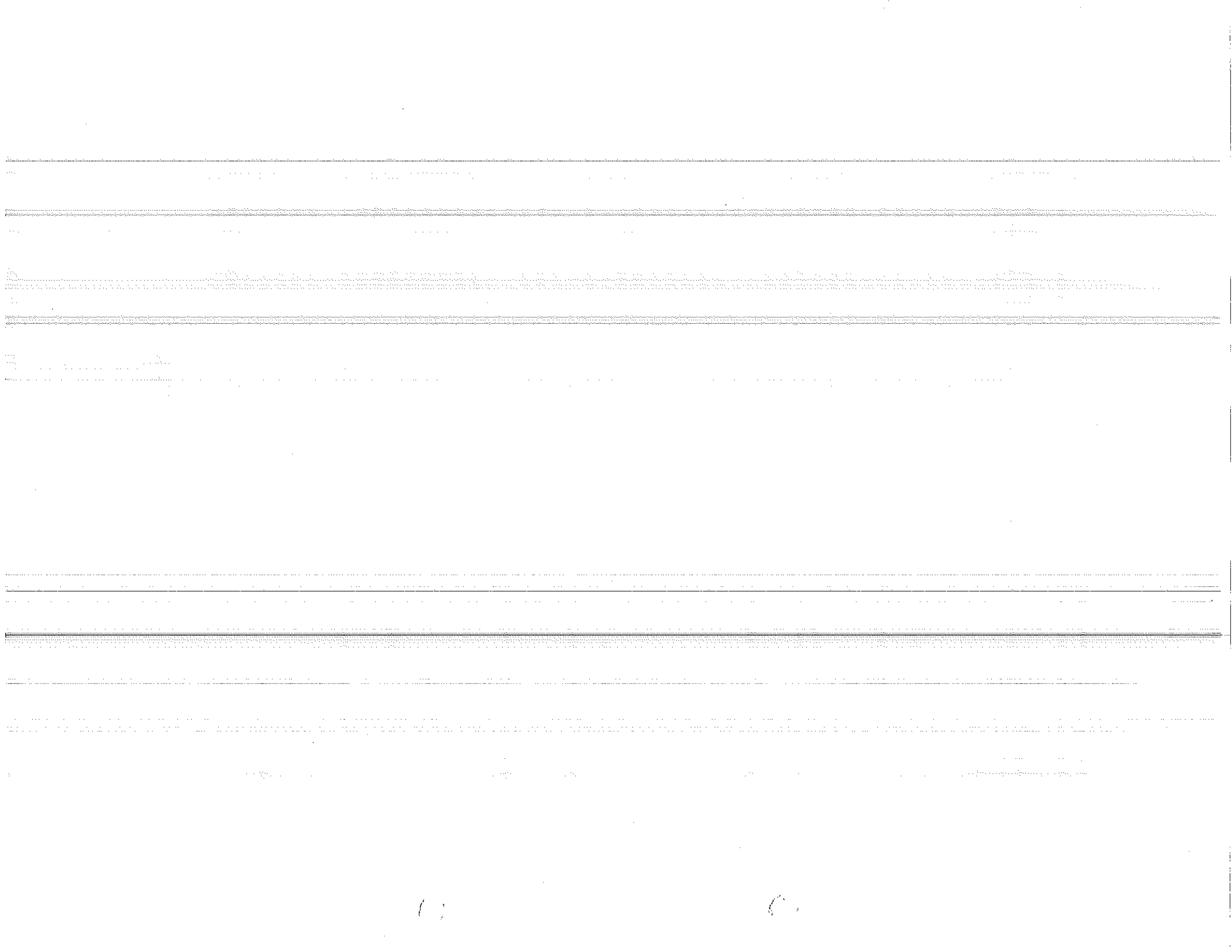
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA **MENU** **21**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Candil	Clavos	0,3	0,3
		Huevo De Gallina	18,0	15
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Avena Con Leche Saborizada	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Mora	30,0	30
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
NUEVES	Sorbete De Guayaba	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa De Guayaba	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res y Zanahoria	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Zanahoria	39,1	34
		Cogote De Res	100,0	100
	Jugo tropical	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Leche	Leche Entera	200,0	200
	Dulce de Mango	Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Pulpa De Mango	30,0	30
ONCES	Maicena Con Leche Fria	Azúcar corriente	5,0	5
		Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Guayaba	65,0	65
COMIDA	Licuado De Res con Calabacín	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Cogote De Res	100,0	100
		Calabacín Amarillo	39,6	36
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Sorbete De Guayaba	Leche Entera	126,0	126
		Pulpa De Guayaba	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Esponjado De Mora	Crema De Leche	10,0	10
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	10,0	10
		Leche Entera	15,0	15
		Pulpa De Mora	15,0	15
CENA	Caspiroleta	Clavos	0,3	0,3
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CONTENIDO DE ENERGIA Y NUTRIENTES PROPORCIONADO POR EQUIVALENTE DE ALIMENTO

DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA (LIQHP)

GRUPO DE ALIMENTOS	N° Interc	Energia	PROT	GRASA	CHO	Ca	P	Fe	Na	K	Mg	Zn	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
LECHE	6	660	41,7	20,0	77,8	1.603,5	1.226,6	1,2	612,3	20,0	146,6	5,2	0,1	0,1	14,0	0,4	6,6	171,7	1.581,2	425,5	0,5	2,1	1,4	4,2	0,5	55,8	3,7	12,4
ALIMENTO PROTEICO	1,2	90	7,4	5,5	1,1	160,8	126,6	0,6	86,5	5,5	4,3	1,9	1,8	0,0	4,0	63,1	3,0	3,6	234,6	56,4	0,0	0,2	0,1	0,6	0,0	6,9	0,2	-
CARNES	2	300	28,7	13,7	1,0	17,3	294,4	6,9	106,0	13,7	30,0	14,4	0,4	0,1	32,1	0,2	5,5	3,2	3.612,7	1.078,6	0,4	0,8	9,1	14,6	0,6	94,7	10,1	9,3
HORTALIZAS Y VERDURAS	3	39	2,5	0,4	9,3	61,1	60,9	1,3	55,2	0,4	26,8	0,9	0,2	0,4	1,3	0,9	28,1	2,3	2.080,2	207,7	0,1	0,1	0,9	0,4	0,2	65,0	-	42,8
FRUTAS	4	120	2,1	0,6	30,8	42,7	47,6	1,2	3,7	0,6	17,8	0,2	0,1	0,2	0,7	0,6	1,0	-	1.172,4	117,2	0,1	0,1	1,6	0,9	0,2	20,0	-	109,2
CEREALES,HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	3	324	9,4	5,0	63,6	66,9	230,3	4,4	234,9	5,0	65,8	2,0	0,2	1,4	12,7	0,7	3,3	7,3	459,2	133,1	0,5	0,4	4,8	0,5	0,4	81,3	0,1	5,7
RAICES,TUBERCULOS Y PLATANOS	1,5	137	2,0	0,5	32,2	12,0	51,2	0,9	7,1	0,5	9,6	0,1	0,1	0,0	0,9	0,1	0,3	-	926,7	22,5	0,1	0,1	1,5	0,1	0,1	6,5	-	20,7
GRASAS Y ACEITES	2	90	0,7	9,4	0,7	2,8	10,8	0,1	32,9	9,4	4,4	0,1	0,0	0,0	0,3	166,2	1,4	1,0	117,4	30,3	-	-	0,3	0,1	0,0	3,5	-	-
EDULCORANTES	5	400	0,3	0,3	100,6	43,7	22,1	1,5	7,7	0,3	0,8	0,1	0,1	-	0,7	-	-	-	-	-	-	0,1	0,2	0,1	-	0,8	-	-
DULCES Y OTROS PRODUCTOS	2	184	3,2	4,1	35,5	51,4	72,0	0,9	78,9	4,1	22,1	1,9	0,2	0,0	1,2	58,1	-	0,3	90,8	11,4	0,0	0,1	0,4	0,1	0,0	1,8	0,0	2,3
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	1	111	0,4	0,5	27,4	44,1	29,9	0,4	8,7	0,5	9,0	0,1	0,1	0,2	0,2	11,7	0,1	-	202,9	54,6	0,0	0,1	1,2	0,0	0,1	2,3	-	31,4
HIERBAS,CONDIMENTOS Y ESPECIAS	1	1	0,1	0,1	0,5	6,3	1,9	0,2	12,3	0,1	1,8	0,1	-	0,1	-	-	-	-	92,6	9,3	-	-	0,0	-	-	0,6	-	0,8
TOTAL		2.456	98,5	60,2	380,5	2.112,5	2.173,2	19,6	1.248,2	60,2	338,7	26,9	3,2	2,6	66,2	301,9	49,3	189,5	10.572,5	2.146,5	1,7	4,0	21,6	21,5	2,0	339,2	14,1	234,6
% de adecuacion		100%	101%	101%	100%																							

ND. Alexander Castro
MND 01483

Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	2456	98,53	394	16,0	2448	97,9	392	16
GRASA		60,23	542	22,1		59,8	539	22
CHO		380,46	1522	62,0		379,4	1518	62

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA LIQUIDA CLARA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	BEBIDA	INFUSION DE MANZANA	INFUSION DE PERA	INFUSION DE MANZANA	INFUSION DE PERA	INFUSION DE MANZANA	INFUSION DE PERA	INFUSION DE MANZANA
	CONSOME	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES
	OTRO	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA
ALMUERZO	BEBIDA	INFUSION DE FRUTOS ROJOS	INFUSION DE GUAYABA	INFUSION DE FRUTOS ROJOS	INFUSION DE GUAYABA	INFUSION DE FRUTOS ROJOS	INFUSION DE GUAYABA	INFUSION DE FRUTOS ROJOS
	CONSOME	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO
	POSTRE	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA
COMIDA	BEBIDA	AROMATICA	JUGO DE DURAZNO	AROMATICA	AROMATICA	JUGO DE MANZANA	AROMATICA	AROMATICA
	CONSOME	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES
	POSTRE	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA LIQUIDA CLARA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	D
DESAYUNO	BEBIDA	INFUSION DE MORA	INFUSION DE GUAYABA	INFUSION DE MORA	INFUSION DE GUAYABA	INFUSION DE MORA	INFUSION DE GUAYABA	INFUSION DE MORA
	CONSOME	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO
	OTRO	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA
ALMUERZO	BEBIDA	INFUSION DE MANZANA	INFUSION DE PERA	INFUSION DE MANZANA	INFUSION DE PERA	INFUSION DE MANZANA	INFUSION DE PERA	INFUSION DE MANZANA
	CONSOME	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES
	POSTRE	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA
COMIDA	BEBIDA	AROMATICA	AROMATICA	AROMATICA	JUGO DE PERA	AROMATICA	AROMATICA	JUGO DE MANZANA
	CONSOME	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO
	POSTRE	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA LIQUIDA CLARA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	BEBIDA	INFUSION DE MANZANA	INFUSION DE PERA	INFUSION DE MANZANA	INFUSION DE PERA	INFUSION DE MANZANA	INFUSION DE PERA	INFUSION DE MANZANA
	CONSOME	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES
	OTRO	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA
ALMUERZO	BEBIDA	INFUSION DE FRUTOS ROJOS	INFUSION DE GUAYABA	INFUSION DE FRUTOS ROJOS	INFUSION DE GUAYABA	INFUSION DE FRUTOS ROJOS	INFUSION DE GUAYABA	INFUSION DE FRUTOS ROJOS
	CONSOME	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO
	POSTRE	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA
COMIDA	BEBIDA	AROMATICA	AROMATICA	AROMATICA	JUGO DE DURAZNO	AROMATICA	JUGO DE MANZANA	AROMATICA
	CONSOME	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES	CONSOME DE POLLO	CONSOME DE RES
	POSTRE	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA	GELATINA DIETETICA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU 1**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Frutos Rojos	Manzana Royal	0,2	0,17
		Mora	30,0	30
COMIDA	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

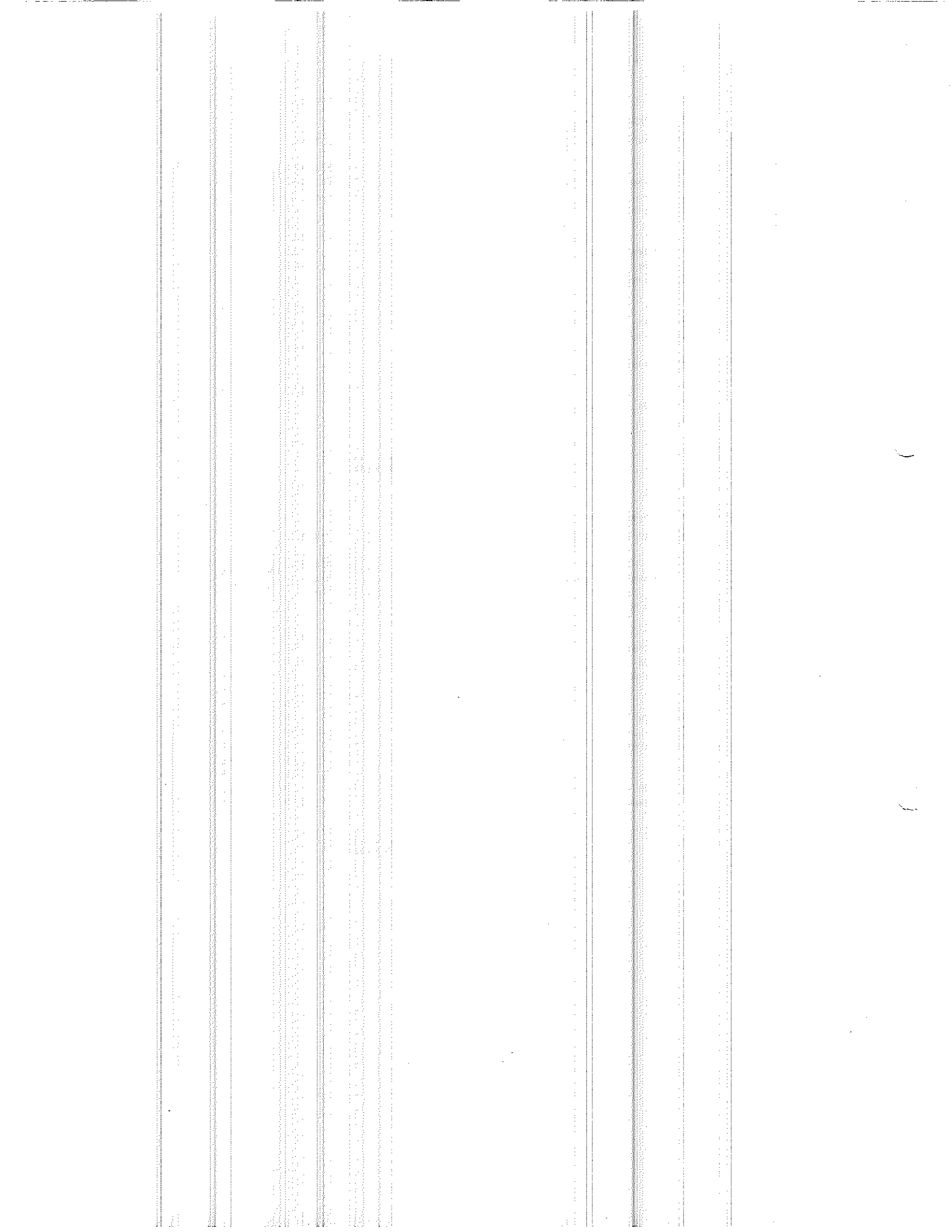
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU 2**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Infusión De Pera	Pera Corriente	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Guayaba	Guayaba Madura	23,4	18,75
COMIDA	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA MENU 3

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Frutos Rojos	Manzana Royal	0,2	0,17
		Mora	30,0	30
COMIDA	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

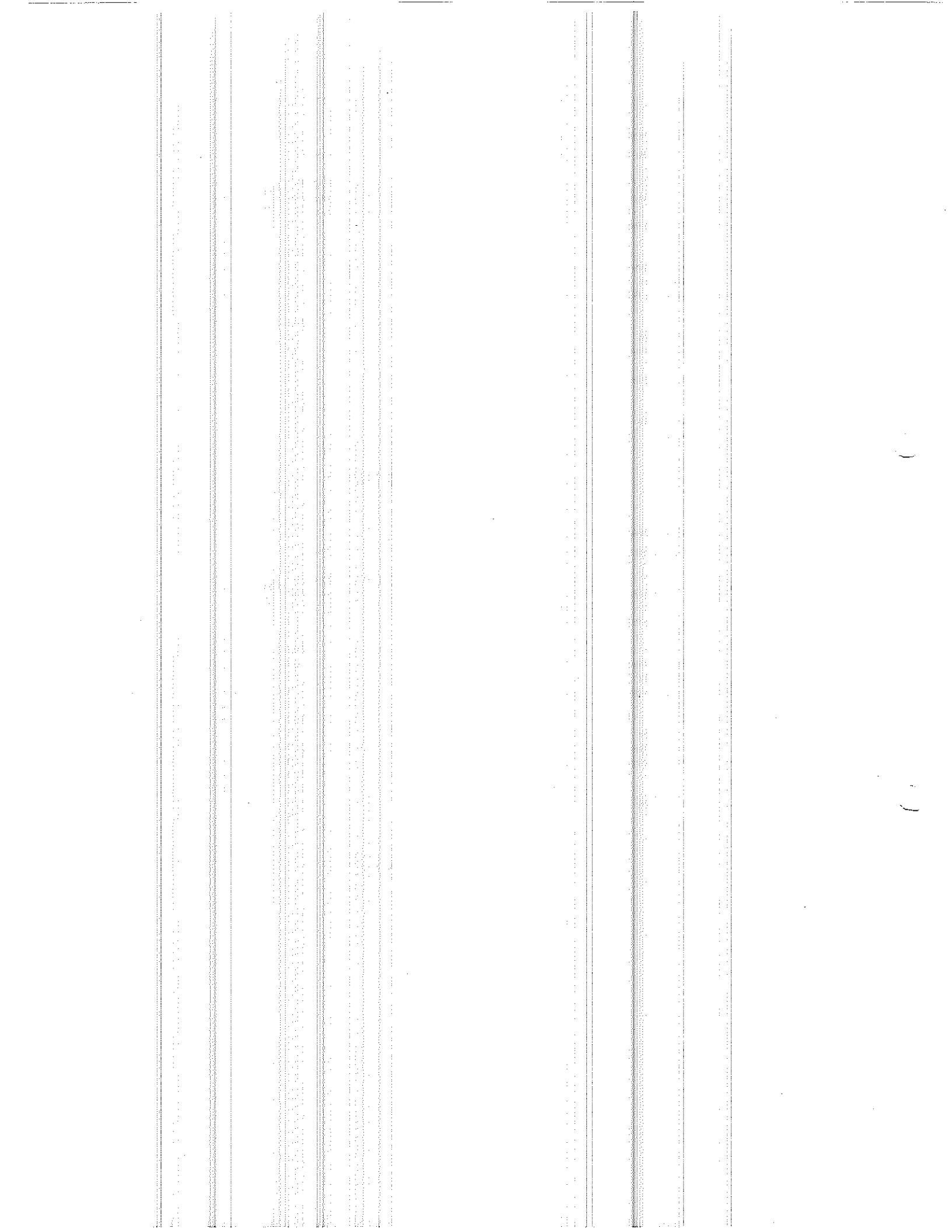
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA MENU 4

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Infusión De Pera	Pera Corriente	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Guayaba	Guayaba Madura	23,4	18,75
COMIDA	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA MENU 5

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Frutos Rojos	Manzana Royal	0,2	0,17
		Mora	30,0	30
COMIDA	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA MENU 6

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Infusión De Pera	Pera Corriente	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Guayaba	Guayaba Madura	23,4	18,75
COMIDA	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU 7**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Frutos Rojos	Manzana Royal	0,2	0,17
		Mora	30,0	30
COMIDA	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

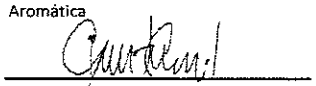


ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU 8**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Infusión De Mora	Manzana Royal	0,2	0,17
		Mora	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
COMIDA	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2



ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU 9**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Infusión De Guayaba	Guayaba Madura	23,4	18,75
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Pera	Pera Corriente	0,3	0,255
COMIDA	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

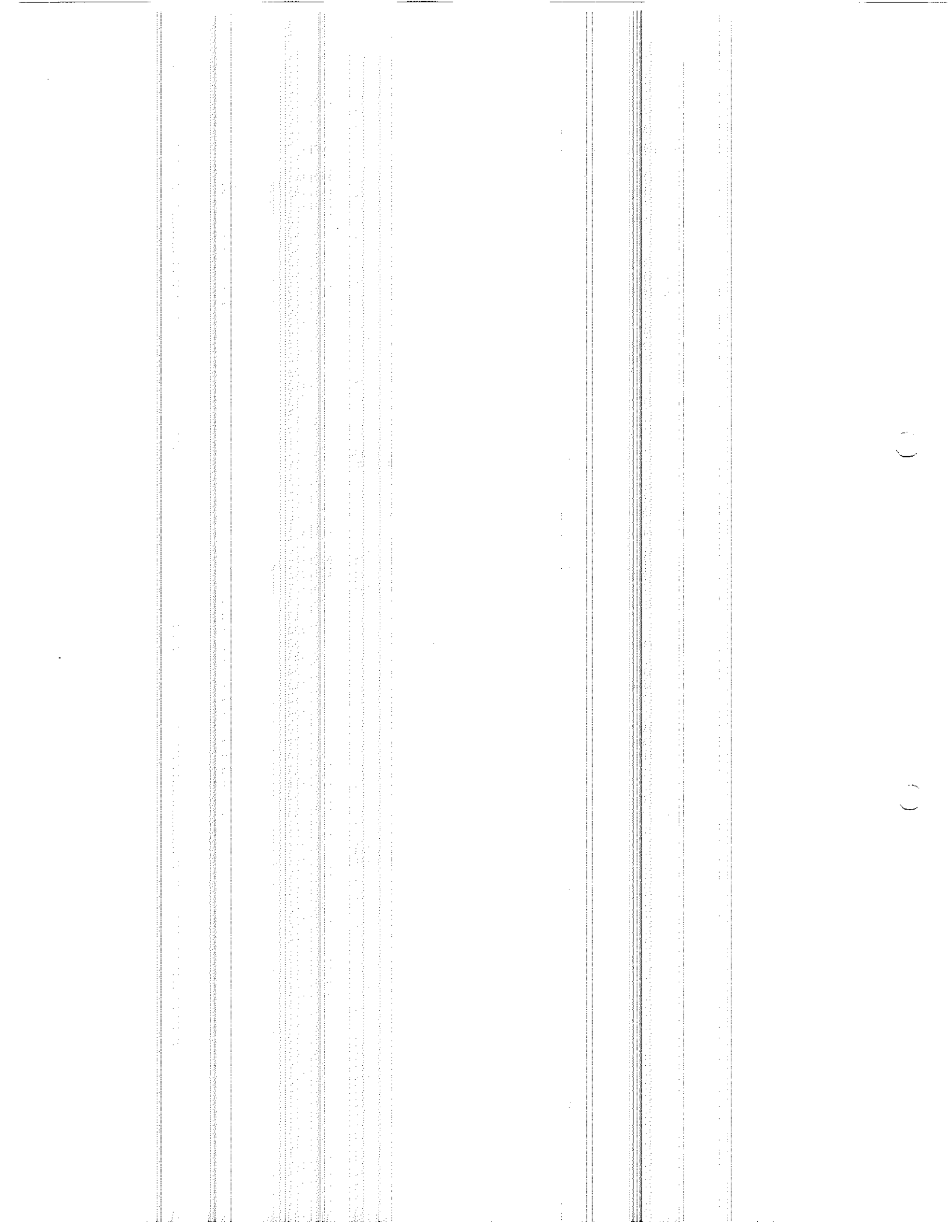
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU 10**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Infusión De Mora	Manzana Royal	0,2	0,17
		Mora	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
COMIDA	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU** **11**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Infusión De Guayaba	Guayaba Madura	23,4	18,75
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Pera	Pera Corriente	0,3	0,255
COMIDA	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Jugo De Pera	Pulpa De Pera	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU** **12**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Infusión De Mora	Mora	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
COMIDA	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU 13**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Infusión De Guayaba	Guayaba Madura	23,4	18,75
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Pera	Pera Corriente	0,3	0,255
COMIDA	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU 14**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Infusión De Mora	Mora	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
COMIDA	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU 15**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Infusión De Frutos Rojos	Manzana Royal	0,2	0,17
		Mora	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
COMIDA	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

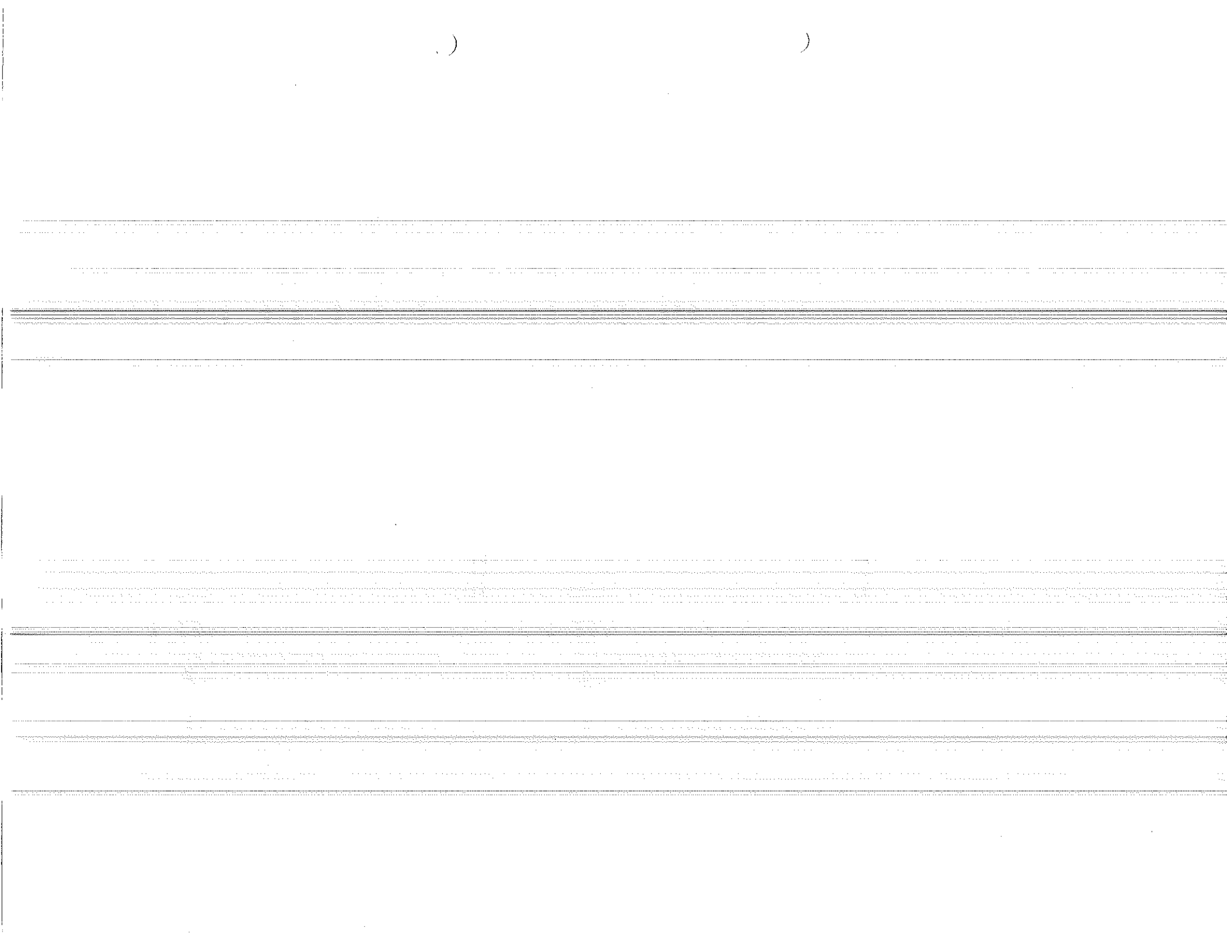
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU 16**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Infusión De Pera	Pera Corriente	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Guayaba	Guayaba Madura	23,4	18,75
COMIDA	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU** **17**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Frutos Rojos	Manzana Royal	0,2	0,17
		Mora	30,0	30
COMIDA	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU** **18**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Infusión De Pera	Pera Corriente	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Guayaba	Guayaba Madura	23,4	18,75
COMIDA	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU 19**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Frutos Rojos	Manzana Royal	0,2	0,17
		Mora	30,0	30
COMIDA	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

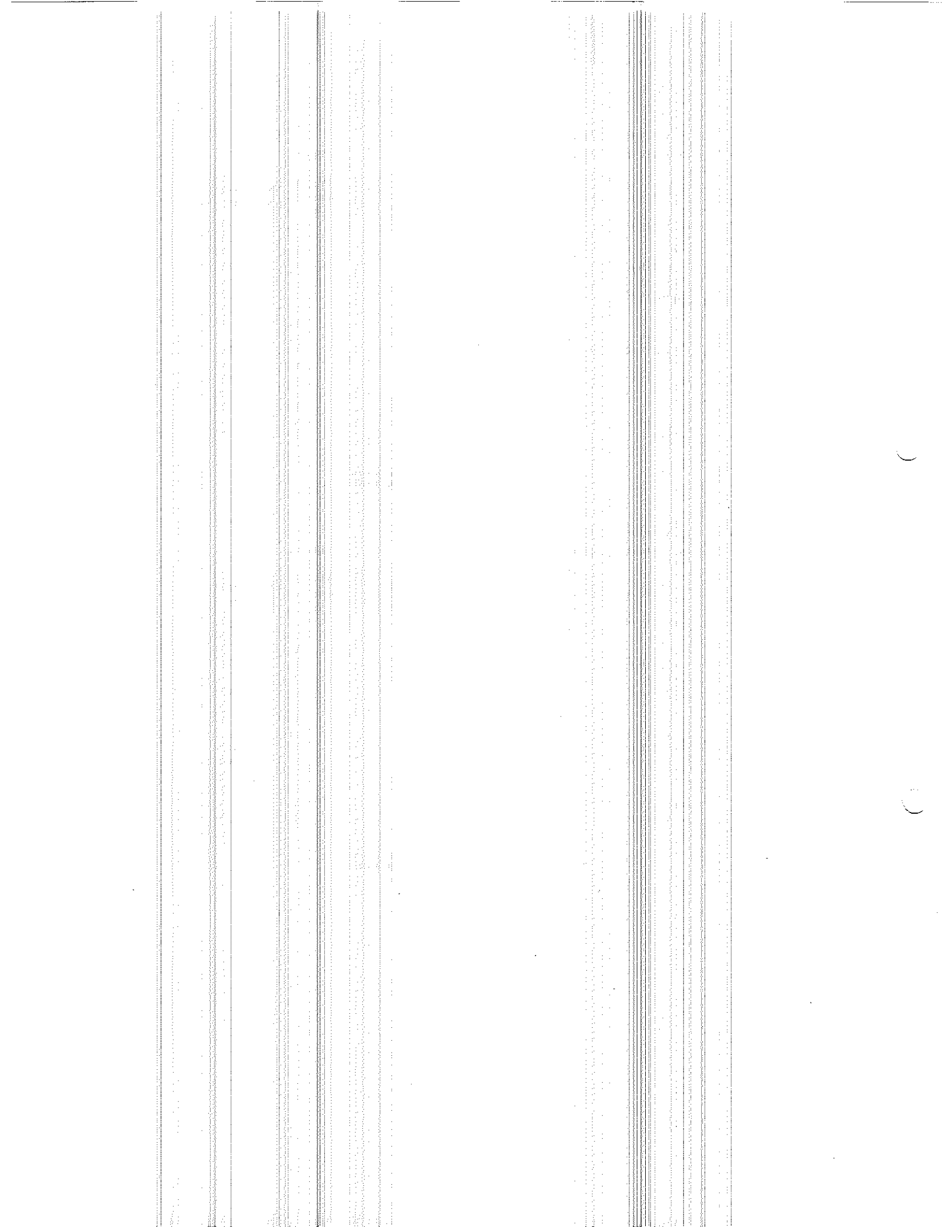
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU 20**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Infusión De Pera	Pera Corriente	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Guayaba	Guayaba Madura	23,4	18,75
COMIDA	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

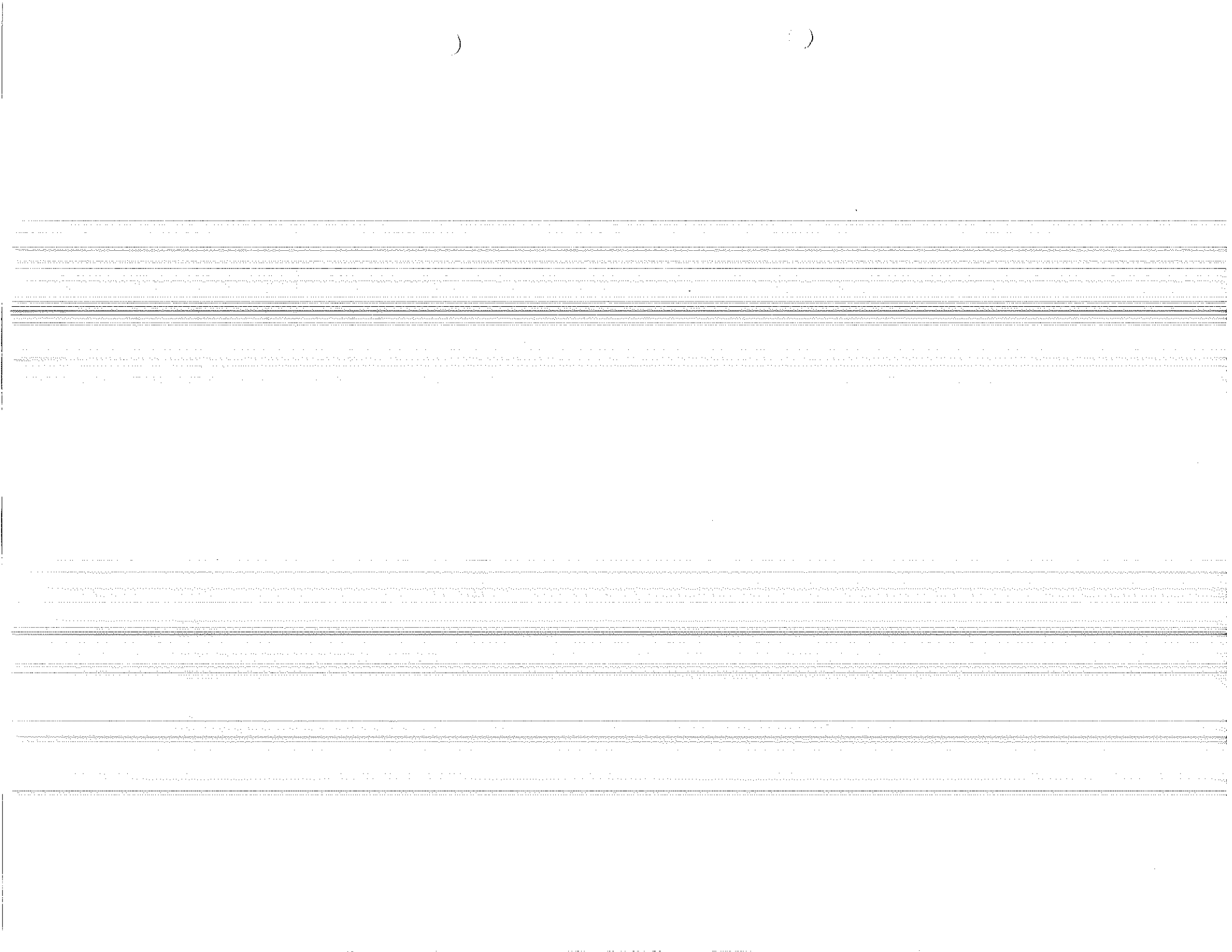


MEDITERRANEA FACIUTY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA CLARA **MENU** **21**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
ALMUERZO	Consomé De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Infusión De Frutos Rojos	Manzana Royal	0,2	0,17
		Mora	30,0	30
COMIDA	Consomé De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	30,0	30
	Gelatina Light	Gelatina Light	2,0	2
	Aromática	Aromática	2,0	2

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

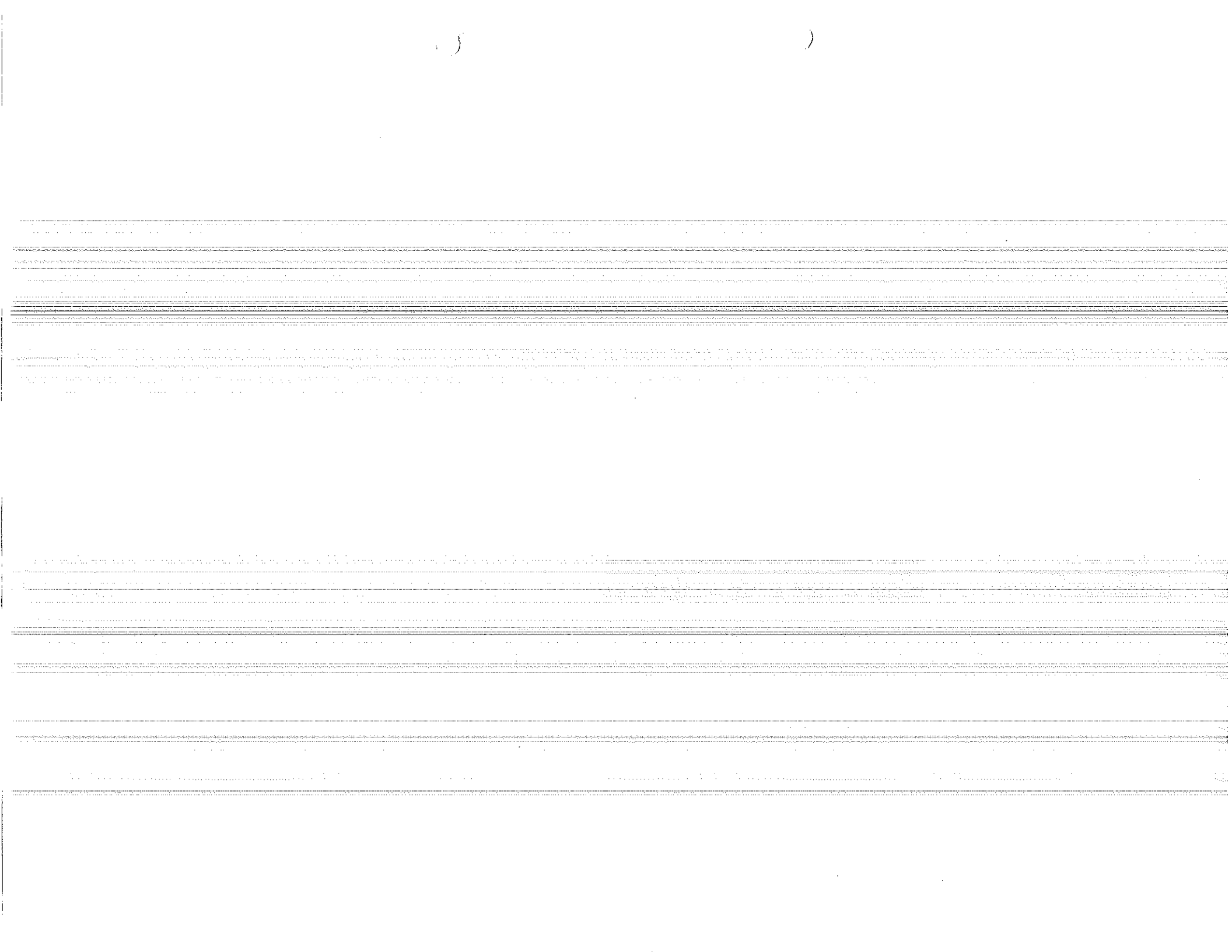
CONTENIDO DE ENERGIA Y NUTRIENTES PROPORCIONADO POR EQUIVALENTE DE ALIMENTO

DIETA LIQUIDA CLARA (LIQCL)

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº Interc	Energia	PROT	GRASA	CHO	Ca	P	Fe	Na	K	Mg	Zn	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
CARNES	0,25	38	3,6	1,7	0,1	2,2	36,8	0,9	13,5	1,7	3,7	1,8	0,0	0,0	4,0	0,0	0,7	0,4	451,6	134,8	0,1	0,1	1,1	1,8	0,1	11,8	1,3	1,2
HORTALIZAS Y VERDURAS	1	13	0,8	0,1	3,1	20,4	20,3	0,4	18,4	0,1	8,9	0,3	0,1	0,1	0,4	0,3	9,4	0,8	693,4	69,2	0,0	0,0	0,3	0,1	0,1	21,7	-	14,3
FRUTAS	1	30	0,5	0,2	7,7	10,7	11,9	0,3	0,9	0,2	4,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,1	0,3	-	293,1	29,3	0,0	0,0	0,4	0,2	0,0	5,0	-	27,3
EDULCORANTES	2	160	0,1	0,1	40,2	17,5	8,8	0,6	3,1	0,1	0,3	0,0	0,0	-	0,3	-	-	-	-	-	-	0,0	0,1	0,0	-	0,3	-	-
DULCES Y OTROS PRODUCTOS	1	92	1,6	2,1	17,8	25,7	36,0	0,5	39,4	2,1	11,1	1,0	0,1	0,0	0,6	29,1	-	0,2	45,4	5,7	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,9	0,0	1,1
HIERBAS,CONDIMENTOS Y ESPECIAS	1	1	0,1	0,1	0,5	6,3	1,9	0,2	12,3	0,1	1,8	0,1	-	0,1	-	-	-	-	92,6	9,3	-	-	0,0	-	-	0,6	-	0,8
TOTAL		334	6,8	4,3	69,4	82,6	116,8	2,9	87,6	4,3	30,2	3,2	0,3	0,3	5,5	29,5	10,3	1,3	1.576,1	248,3	0,1	0,2	2,2	2,2	0,2	40,3	1,3	44,7
% de adecuacion		98%	99%	102%	100%																							

ND. Alexander Castro
MND 01483

Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	334	6,76	27	8,1	341	6,8	27	8
GRASA		4,25	38	11,5		4,2	38	11
CHO		69,38	278	83,2		69,1	276	81



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA LIQUIDA COMPLETA

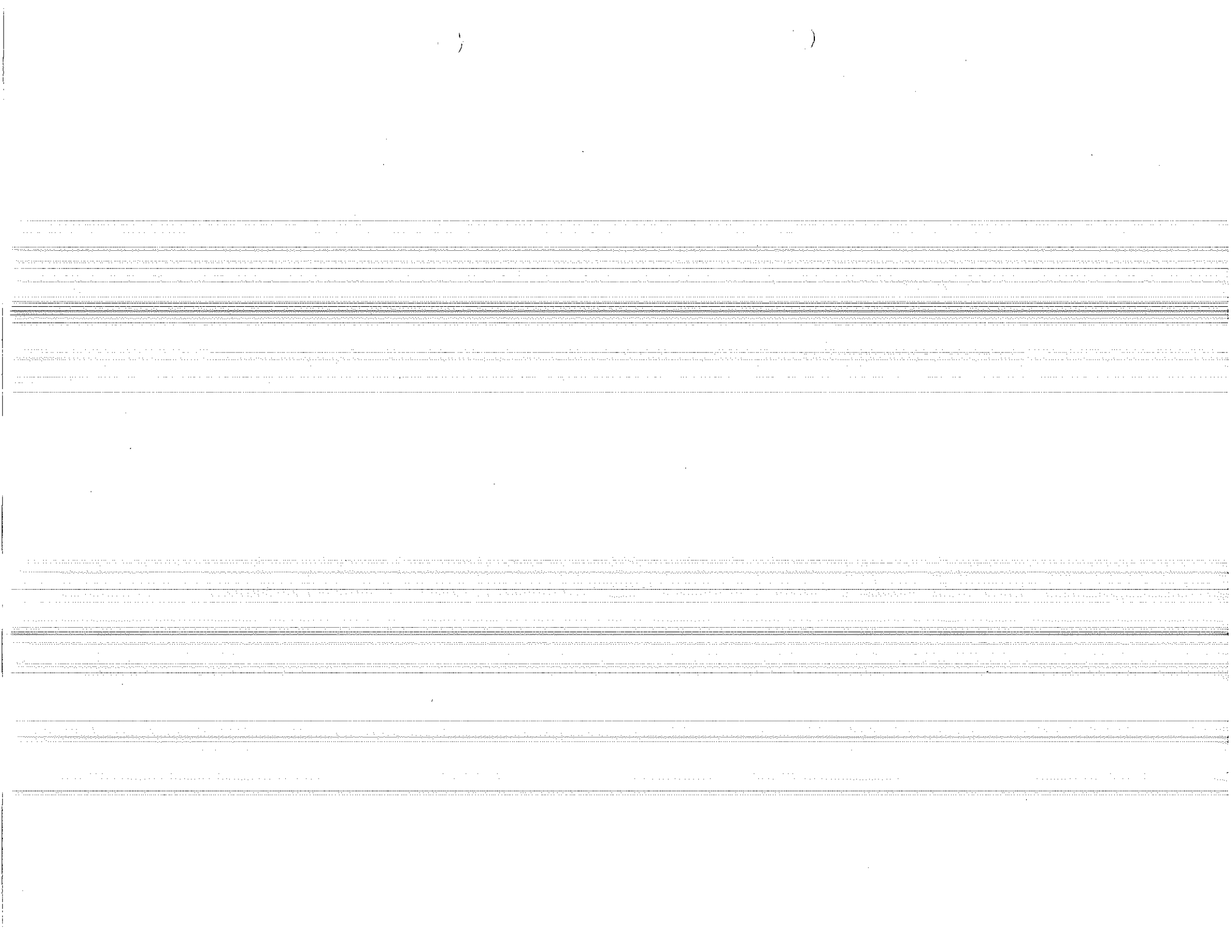
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	COMPOTA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PAPAYA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE PAPAYA	COMPOTA DE MANGO
	ALIMENTO PROTEICO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO
	LACTEO	CAFÉ CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	MAICENA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	JUGO	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MORA	JUGO DE UVA	JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE FRESA	LIMONADA	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	NARANJADA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO
	SOPA O CREMA	LICUADO DE POLLO CON YOTA	LICUADO DE RES CON AHUYAMA	LICUADO DE POLLO CON PEPINO PARA RELLENAR	LICUADO DE RES CON BERENJENA	LICUADO DE POLLO CEBOLLA	LICUADO DE RES CON HABICHUELA	LICUADO DE POLLO CON CALABACIN
	POSTRE	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO TROPICAL
	CALDO O CREMA	LICUADO DE RES CON ESPINACAS	LICUADO DE POLLO CON VEGETALES	LICUADO DE RES YOTA	LICUADO DE POLLO Y TOMATE	LICUADO DE RES Y APIO	LICUADO DE POLLO Y ESPINACA	LICUADO DE RES Y TOMATE
	OTRO	FLAN	GELATINA CON LECHERA	ESPONJADO DE MORA	ESPONJADO DE LIMON	FLAN	GELATINA CON LECHERA	ESPONJADO DE MANGO

ND ALEXANDER CASTRO MND 01403

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA LIQUIDA COMPLETA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	D
DESAYUNO	COMPOTA	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA PAPAYA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE PERA	COMPOTA GUAYABA	COMPOTA DURAZNO	COMPOTA DE MANZANA
	ALIMENTO PROTEICO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO
	LACTEO	MAICENA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	BEBIDA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE CURUBA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE DURAZNO	JUGO MANGO
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE UVA	JUGO DE FRESA	LIMONADA DE PANELA
	SOPA O CREMA	LICUADO DE RES Y ESPINACA	LICUADO DE POLLO Y ZANAHORIA	LICUADO DE RES Y BERENJENA	LICUADO DE POLLO Y AHUYAMA	LICUADO DE RES Y VEGETALES	LICUADO DE POLLO Y YOTAS	LICUADO DE POLLO Y TOMATE
	POSTRE	GELATINA	GELATINA CON LECHERA	FLAN DE LECHE	ESPONJADO DE MANGO	MERMELADA DE PIÑA	MOUSE DE MORA	MANTECADA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO TROPICAL	JUGO DE MANGO	JUGO DE PAPAYA
	CALDO O CREMA	LICUADO DE POLLO Y CALABACIN	LICUADO DE RES Y ACELGAS	LICUADO DE POLLO Y TOMATE	LICUADO DE RES Y CEBOLLA	LICUADO DE POLLO Y BERENEJENA	LICUADO DE RES Y ESPINACA	LICUADO DE POLLO Y ZUQUINI
	BEBIDA LACTEA	FLAN DE LECHE	GELATINA TRICOLOR	ESPONGAJADO DE MANGO	FLAN DE AREQUIPE	CASPIROLETA	ESPONJADO DE FRESA	AVENA SABORIZADA

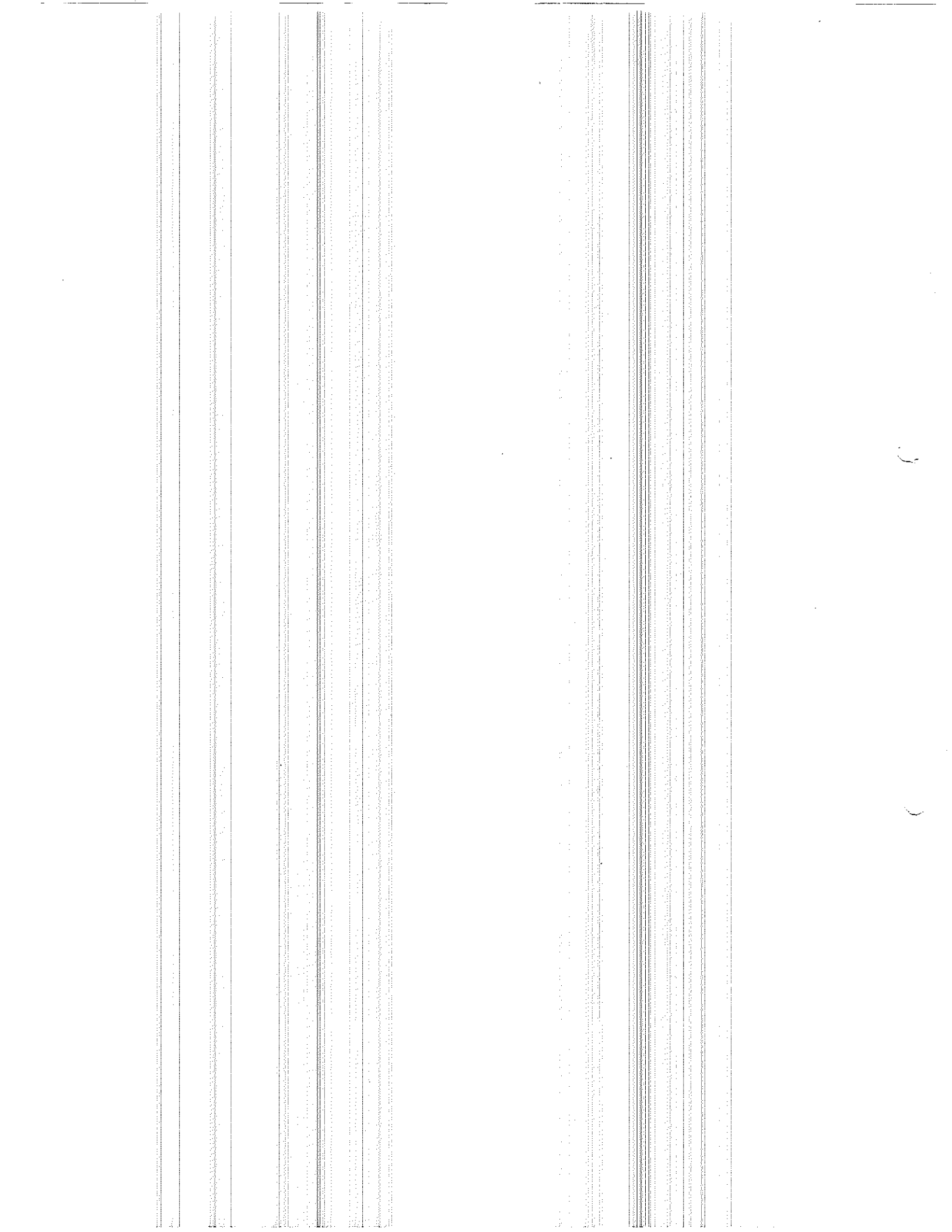
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA LIQUIDA COMPLETA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	COMPOTA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE DURAZNO	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE PAPAYA	COMPOTA DE MANGO
	ALIMENTO PROTEICO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO	CALDO CLARO
	LACTEO	AVENA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	JUGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE LULO	JUGO DE UVA	JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL
	SOPA O CREMA	LICUADO DE RES Y ESPINACAS	LICUADO DE POLLO Y BERENJENA	LICUADO DE RES Y VEGETALES	LICUADO DE POLLO Y ZUCCINI	LICUADO DE RES Y HABICHUELA	LICUADO DE POLLO Y AHUYAMA	LICUADO DE RES Y ZANAHORIA
	POSTRE	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE FRESA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO
	CALDO O CREMA	LICUADO DE RES Y HABICHUELA	LICUADO DE POLLO Y VEGETALES	LICUADO DE RES Y CALABACIN	LICUADO DE POLLO Y GUISO DE PEPINO PARA RELLENAR	LICUADO DE RES Y BERENJENA	LICUADO DE POLLO Y ESPINACAS	LICUADO DE RES Y CALABACIN
	OTRO	FLAN DE LECHE	ESPONJADO DE MARACUYA	GELATINA CON LECHERA	GELATINA	ESPONJADO DE LIMON	ESPONJADO DE MANGO	ESPONJADO DE MORA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA — MENU 1

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
NUEVES	Lulo	Pulpa de lulo	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pollo con Yota	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Yotas	60,8	45
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	20,0	20
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
COMIDA	Licuado De Res con Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Espinaca	63,0	45
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Flan	Leche Entera	100,0	100
		Flan	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA — MENU 2

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Compota De Pera	Pera Corriente	1,0	0,85
	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res con Ahuyama	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Ahuyama	13,2	9,75
	Limonada	Pulpa De Limon	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	20,0	20
COMIDA	Licuado De Pollo con Vegetales	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Zanahoria	14,7	12,75
		Habichuela	29,7	27
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA — MENU 3

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Papaya	Papaya Madura	182,0	140
	Jugo de fresa	Pulpa de fresa	60,0	60
ALMUERZO	Licuado de Pollo con Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	55,0	50
		Berenjena blanca	112,5	90
	Jugo de mora	Azúcar corriente	10,0	10
		Pulpa De Mora	65,0	65
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	20,0	20
COMIDA	Licuado De Res y Yota	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Yotas	60,8	45
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Esponjado De Mora	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Mora	30,0	30

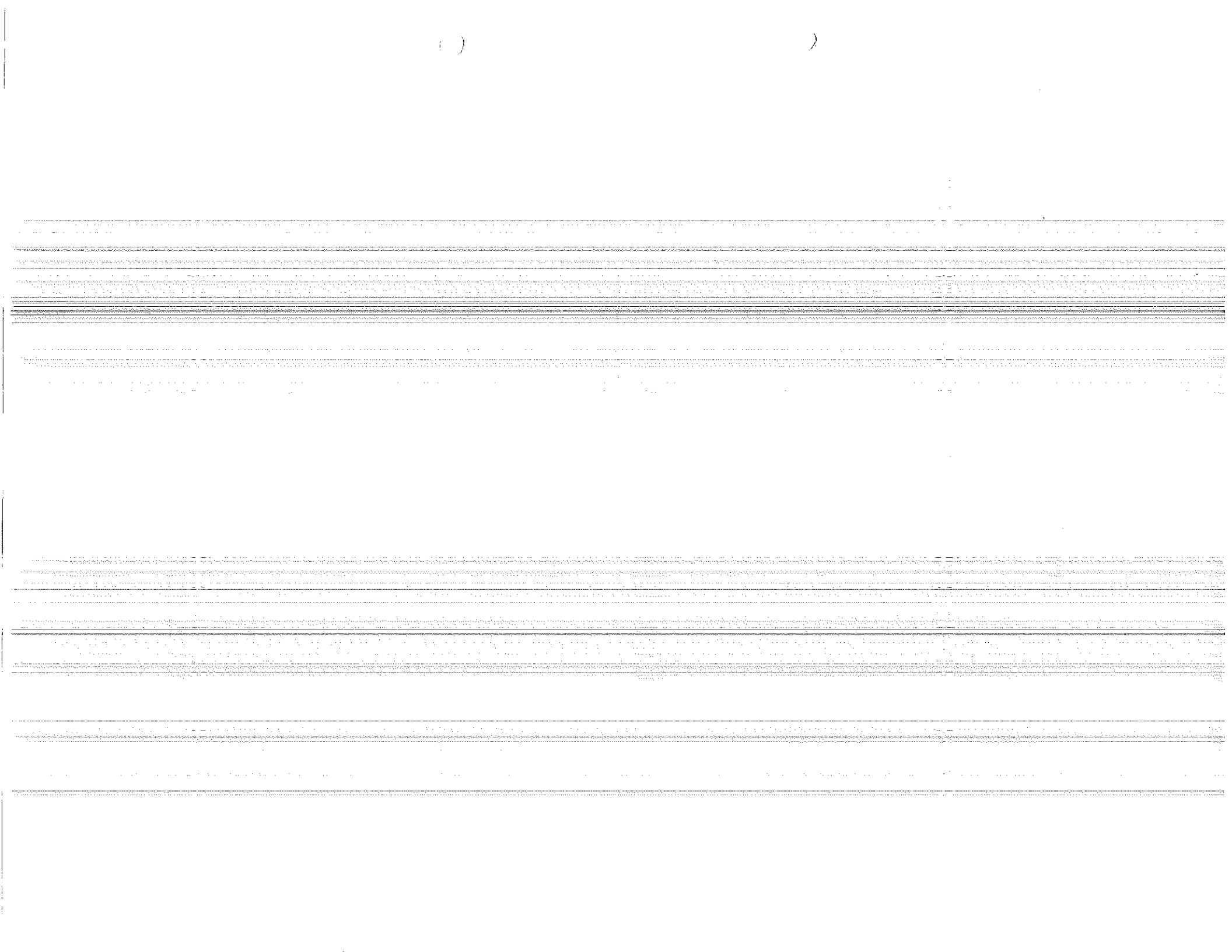
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA — MENU 4

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Maicena Con Leche	Fécula De Maiz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
	Jugo de mora	Pulpa de mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res con Ahuyama	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Ahuyama	13,2	9,75
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	20,0	20
COMIDA	Licuado De Pollo y Tomate	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Esponjado De Limón	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Limon	20,0	20
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA — MENU 5

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Café con leche	Café molido	10,0	10
		Leche entera	100,0	100
		Azúcar corriente	10,0	10
	Compota De Manzana	Manzana Royal	1,0	0,85
	Jugo de Uva	Pulpa De Uva	40,0	40
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado de Pollo y Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Berenjena blanca	112,5	90
	Naranjada	Pulpa De Naranja	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	10,0	10
COMIDA	Licuado De Res y ahuyama	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Ahuyama	13,2	9,75
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Flan	Leche Entera	100,0	100
		Flan	10,0	10

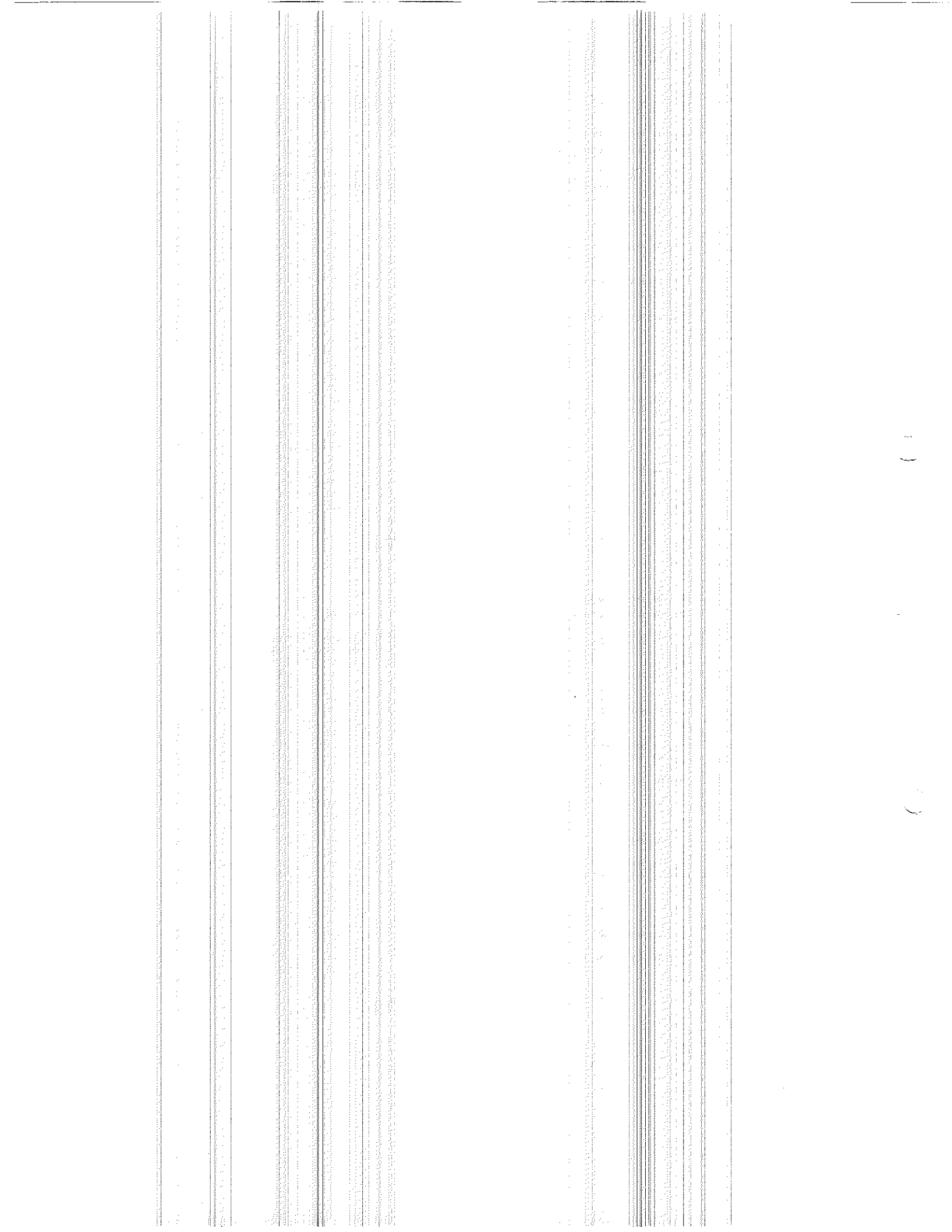
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA — MENU 6

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Papaya	Papaya Madura	182,0	140
	Jugo de mango	Pulpa de mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res con Habichuela	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Habichuela	29,7	27
	Jugo de Mango	Pulpa de Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	10,0	10
COMIDA	Licuado De Pollo Y Guiso de Pepino de R	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Pepino para Rellenar	12,2	9,75
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	40,0	40
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina sabor con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA — MENU 7

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
	Jugo de tomate de arbol	Pulpa de tomate de arbol	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pollo con Calabacín	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Calabacín Amarillo	39,6	36
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	20,0	20
COMIDA	Licuado De Res y Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Berenjena blanca	112,5	90
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Esponjado De Mango	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Mango	20,0	20
		Azúcar corriente	10,0	10

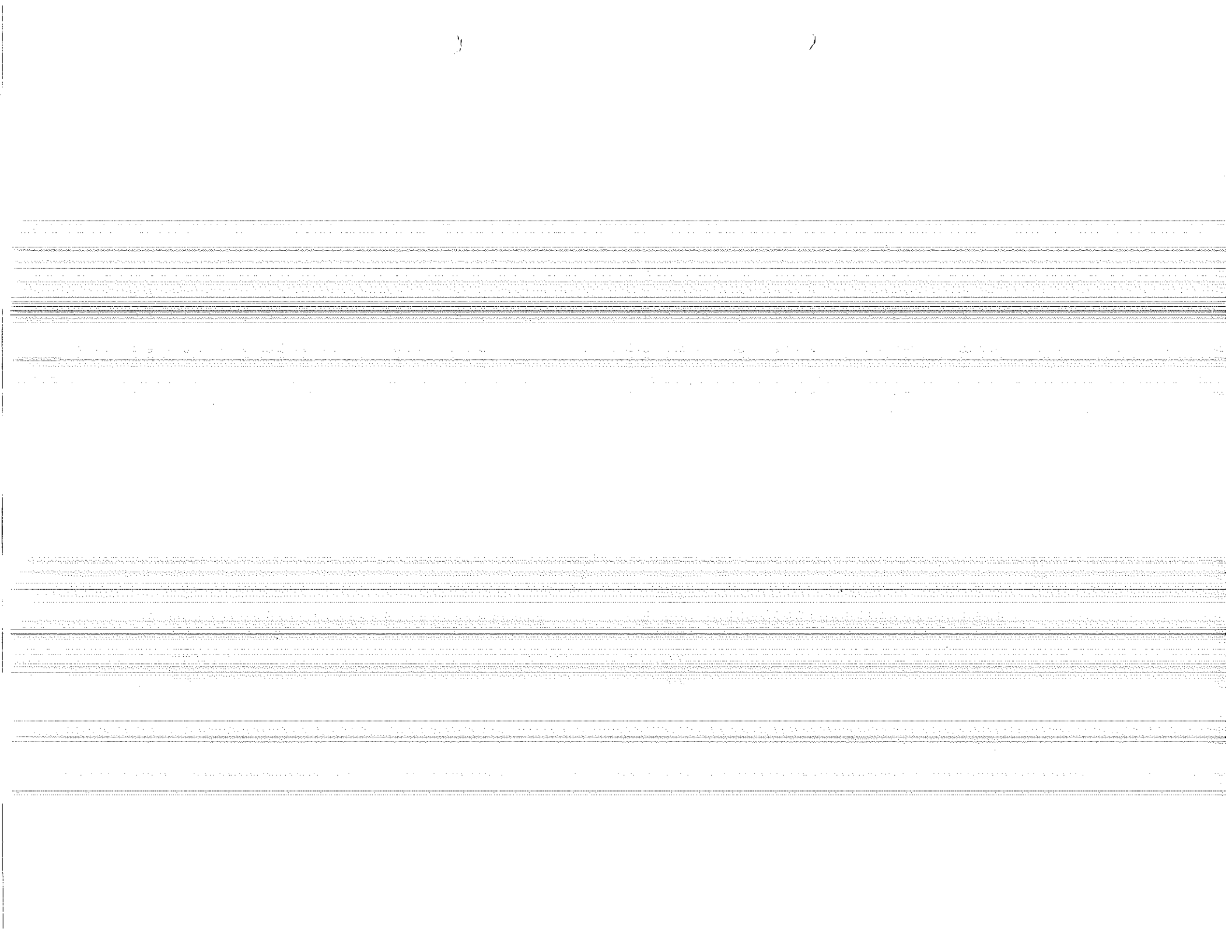
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA — MENU 8

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Maicena con leche	Fécula de maíz	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Compota de Manzana	Pulpa de Manzana	85,0	85
	Jugo de Mango	Pulpa de Mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res con Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Espinaca	63,0	45
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	20,0	20
COMIDA	Licuado De Pollo con Calabacín	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Calabacín Amarillo	39,6	36
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Flan	Flan	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA **MENU** **9**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De papaya	Papaya madura	110,5	85
	Jugo de Mora	Pulpa de Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pollo y Zanahoria	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo Tropical	Pulpa tropical	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25
COMIDA	Licuado De Res y Acelgas	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Cogote De Res	100,0	100
		Acelgas	24,4	21,25
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor Tricolor	Leche Entera	70,0	70
		Gelatina sabor	25,0	25

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA **MENU** **10**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Mango	Mango Tommy	1,3	0,85
	Jugo de Curuba	Pulpa de Curuba	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res y Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Berenjena blanca	112,5	90
	Flan	Flan	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100
	jugo de guayaba	pulpa de guayaba	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
COMIDA	Licuado De Pollo y Tomate	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Esponjado De Mango	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Mango	20,0	20

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA — MENU 11

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Pera	Pera Corriente	1,0	0,85
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pollo con Ahuyama	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Ahuyama	13,2	9,75
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Esponjado De Mango	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Mango	20,0	20
COMIDA	Licuado De Res y Zanahoria	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Flan	Flan	20,0	20
		Leche Entera	100,0	100

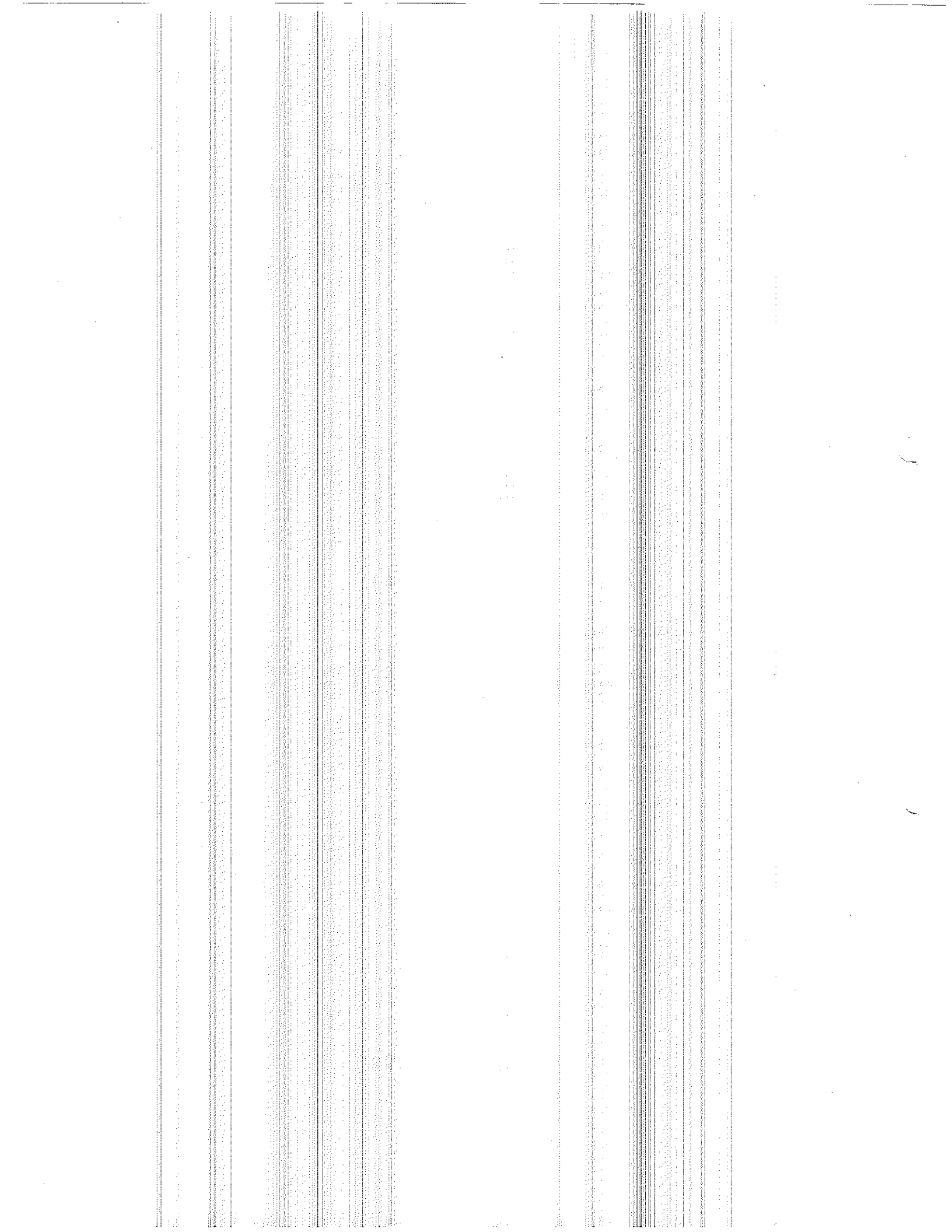
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA — MENU 12

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Compota De Guayaba	Guayaba Madura	37,5	30
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res y Mazorca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Mazorca	58,8	42
	Jugo De Uva	Pulpa De Uva	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Memelada de Piña	Piña común	29,0	20
		Azúcar corriente	15,0	15
COMIDA	Licuado de Pollo con Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	55,0	50
		Berenjena blanca	112,5	90
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Caspiroleta	Clavos	0,3	0,3
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA — MENU 13

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Durazno	Durazno Común	1,0	0,85
	Jugo de Durazno	Pulpa de Durazno	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pollo con Yota	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Yotas	60,8	45
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Mousse de Mora	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Mora	20,0	20
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
COMIDA	Licuado De Res con Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Esponjado de Fresa	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Mora	20,0	20

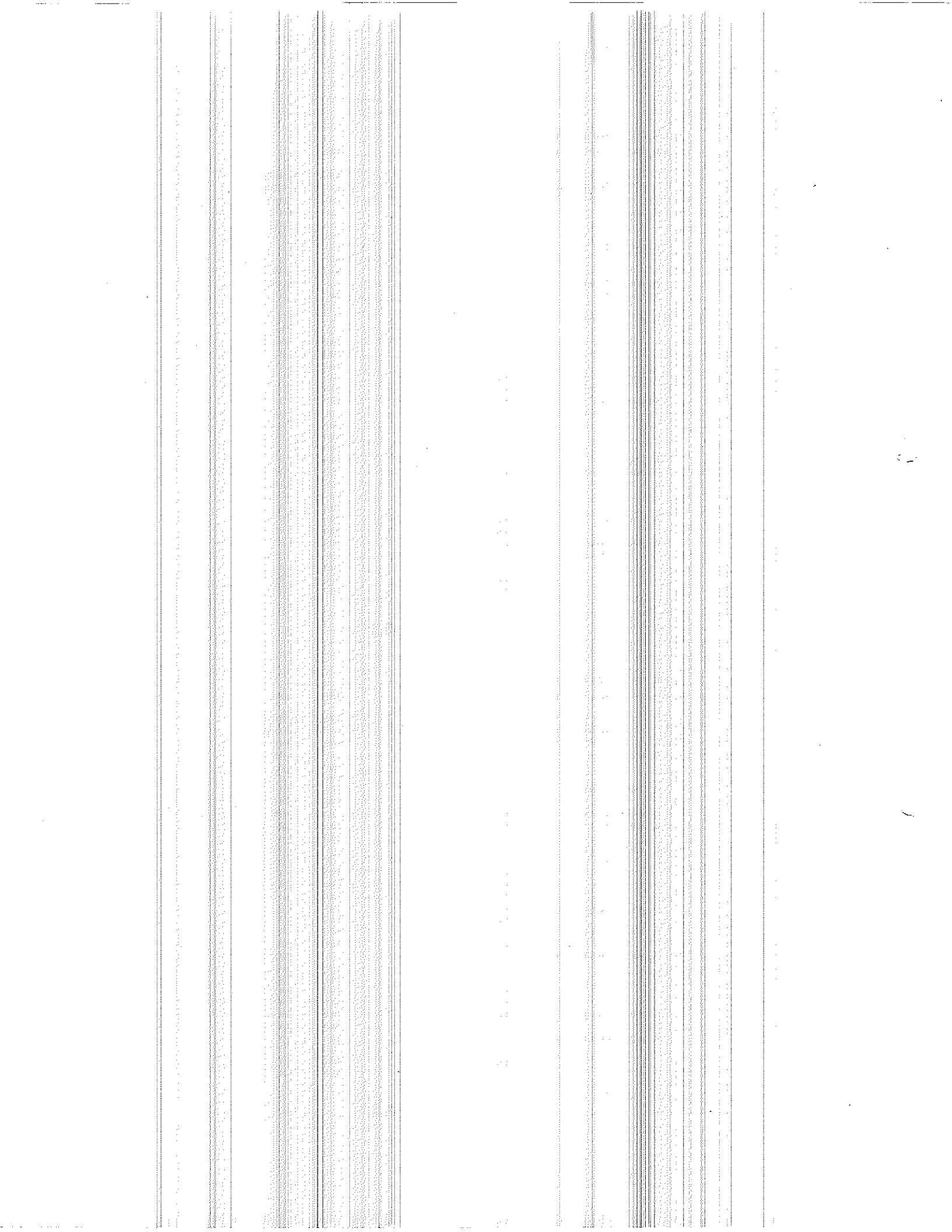
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA — MENU 14

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Manzana	Manzana Royal	1,0	0,85
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pollo y Tomate	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Tomate Guiso	14,4	12
	Limonada de panela	Pulpa De Limon	60,0	60
		Panela	15,0	15
	Gelatina sabor con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25
COMIDA	Licuado De Pollo con Zuccini	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Calabacin Amarillo	39,6	36
	Jugo De Papaya madura	Pulpa De Papaya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Avena Con Leche Saborizada	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
		Pulpa De Mora	30,0	30

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA **MENU** **15**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res con Calabacín	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Cogote De Res	100,0	100
		Calabacín Amarillo	39,6	36
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	20,0	20
COMIDA	Licuado De Res con Habichuela	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Habichuela	29,7	27
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Flan	Flan	9,0	9
		Leche Entera	50,0	50

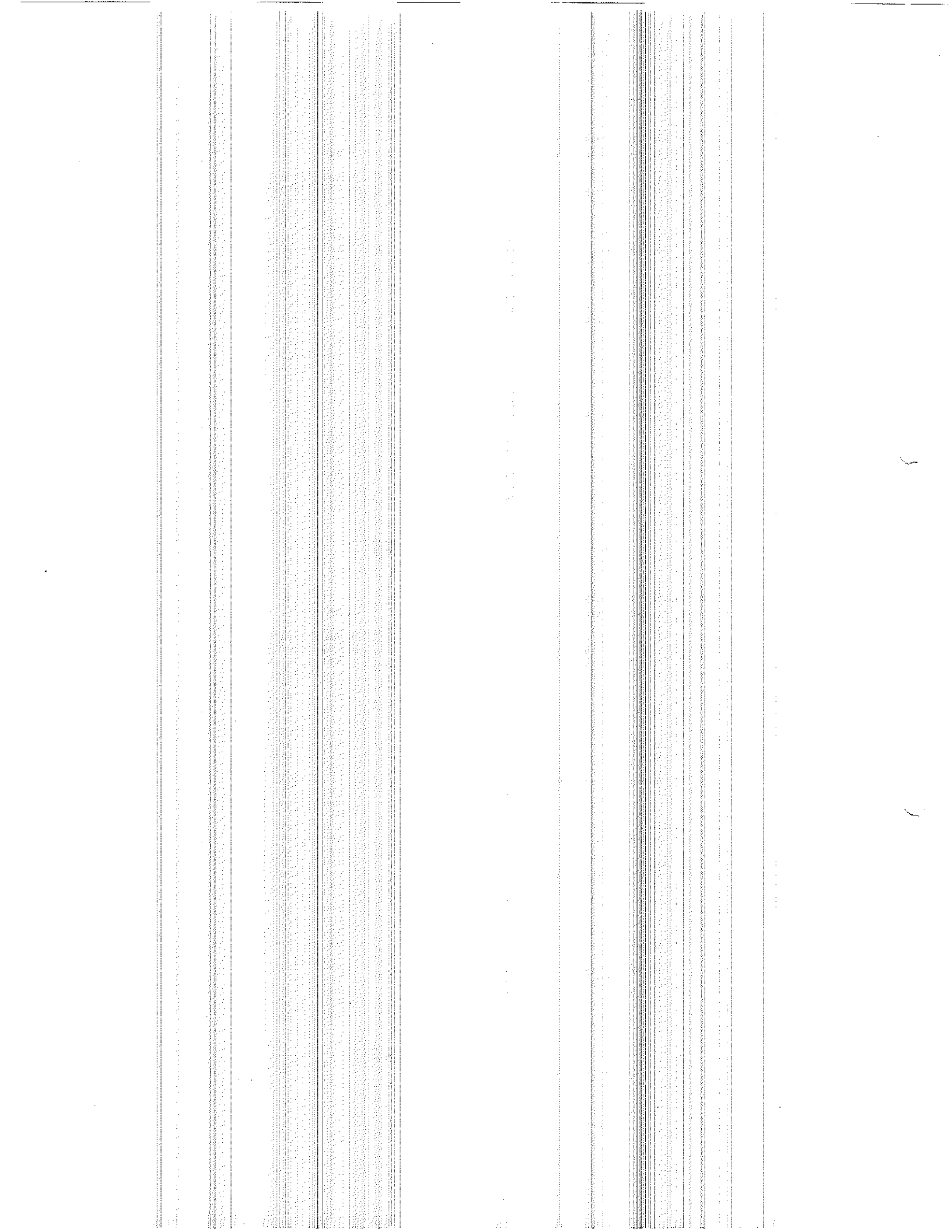
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA **MENU** **16**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Café con Leche	Azúcar	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Compota de pera	Pera Corriente	74,8	65
	Jugo de Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado de Pollo con Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	55,0	50
		Berenjena blanca	112,5	90
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	10,0	10
COMIDA	Licuado De Pollo con Vegetales	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Zanahoria	14,7	12,75
		Habichuela	29,7	27
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Esponjado de Maracuyá	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Maracuya	20,0	20

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA MENU 17

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Jugo de Uva	Pulpa de Uva	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Compota de Durazno	Durazno Común	74,8	65
ALMUERZO	Licuado De Res y Vegetales	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Zanahoria	14,7	12,75
		Habichuela	29,7	27
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	10,0	10
	Esponjado De Limón	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Limon	20,0	20
COMIDA	Licuado De Res con Calabacin	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Calabacin Amarillo	39,6	36
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor con Lechera	Leche Condensada	20,0	20
		Gelatina sabor	25,0	25

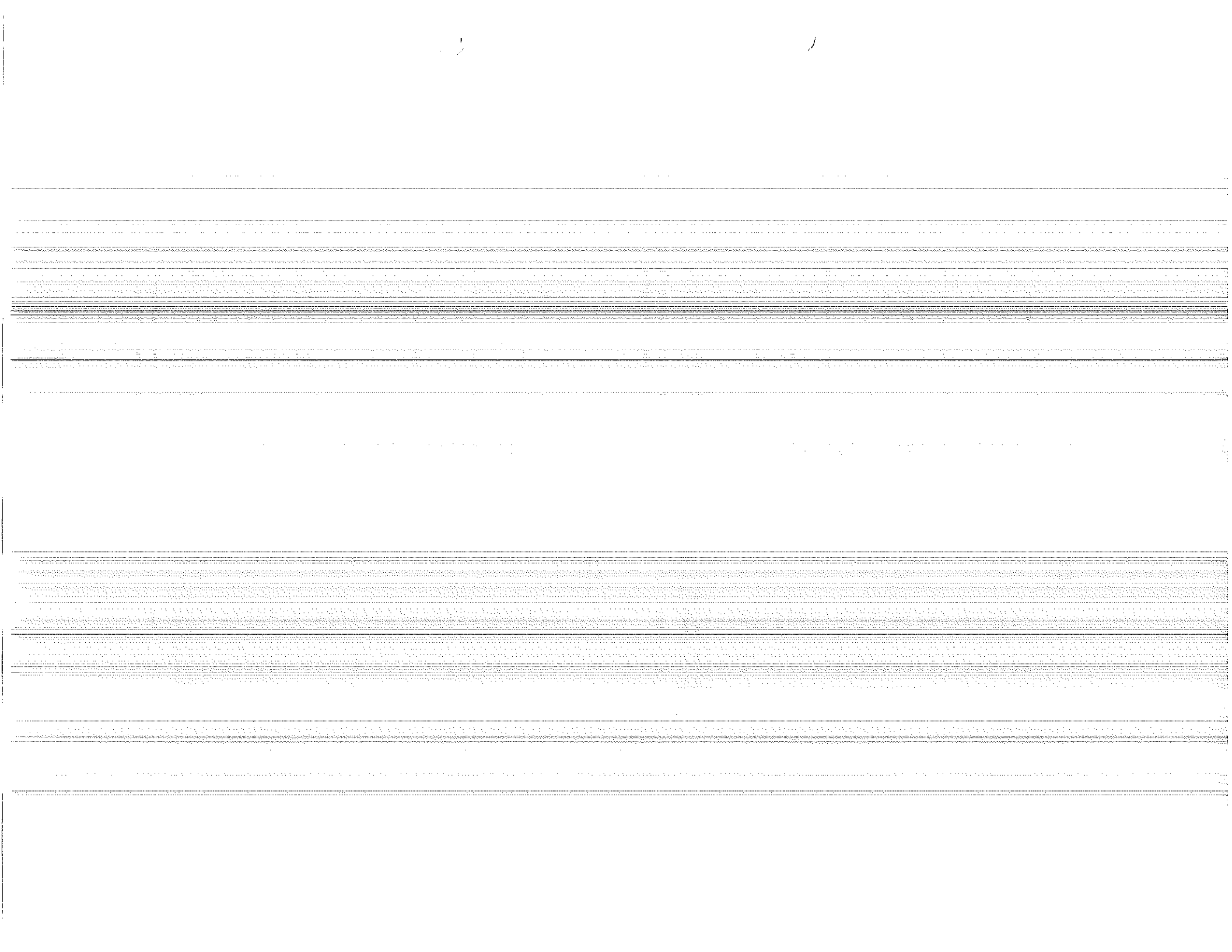
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA MENU 18

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Colada de maicena con leche	Fécula de maiz	30,0	30
		Azúcar	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
	Jugo Mango	Pulpa de Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pollo con Zuccini	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	100,0	100
		Calabacín Amarillo	39,6	36
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	25,0	25
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
COMIDA	Licuado De Pollo Y Guiso de Pepino de R	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Pechuga	40,0	40
		Pepino para Rellenar	12,2	9,75
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	25,0	25

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA MENU 19

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Compota De Manzana	Manzana Royal	1,0	0,85
	Jugo De Tomate de Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res y Habichuela	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Habichuela	29,7	27
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	25,0	25
COMIDA	Licuado De Res y Berenjena	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Berenjena blanca	112,5	90
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Esponjado De Limón	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Limon	20,0	20

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA MENU 20

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Café con Leche	Azúcar	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Papaya	Papaya Madura	182,0	140
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	40,0	40
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Pollo con Ahuyama	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
		Ahuyama	13,2	9,75
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	10,0	10
COMIDA	Licuado De Pollo con Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Papa Común	99,0	90
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Esponjado De Mango	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Mango	20,0	20
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA LIQUIDA COMPLETA MENU 21

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Claro	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	30,0	30
	Chocolate con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Compota De Mango	Mango Tommy	97,5	65
	Jugo de Guayaba	Pulpa De Guayaba	65,0	65
		Azúcar corriente	10,0	10
ALMUERZO	Licuado De Res y Zanahoria	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Zanahoria	39,1	34
		Cogote De Res	100,0	100
	Jugo tropical	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina sabor	Gelatina sabor	10,0	10
COMIDA	Licuado De Res con Calabacin	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	99,0	90
		Cogote De Res	100,0	100
		Calabacin Amarillo	39,6	36
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Esponjado De Mora	Crema De Leche	20,0	20
		Gelatina Sin Sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Mora	30,0	30

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

MEDITERRANEA FACILIY MANAGEMENT SAS

CONTENIDO DE ENERGIA Y NUTRIENTES PROPORCIONADO POR EQUIVALENTE DE ALIMENTO

DIETA LIQUIDA COMPLETA (LIQCOM)

GRUPO DE ALIMENTOS	N° Interc	Energia	PROT	GRASA	CHO	Ca	P	Fe	Na	K	Mg	Zn	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VIT.C.
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
LECHE	1,5	165	10,4	5,0	19,5	400,9	306,4	0,3	153,1	5,0	36,7	1,3	0,0	0,0	3,5	0,1	1,7	42,9	395,3	106,4	0,1	0,5	0,3	1,1	0,1	14,0	0,9	3,1
CARNES	1,5	225	21,6	10,3	0,8	13,0	220,8	5,2	81,0	10,3	22,5	10,8	0,3	0,1	24,1	0,2	4,1	2,4	2.709,5	808,9	0,3	0,6	6,9	11,0	0,4	71,0	7,6	7,0
PESCADOS	0,14	32	5,5	0,8	0,4	11,3	68,8	1,0	23,3	0,8	8,9	3,5	0,3	0,1	8,8	0,2	0,3	11,7	67,9	20,4	0,0	0,0	1,0	0,2	0,1	3,5	3,0	1,1
HORTALIZAS Y VERDURAS	2	26	1,7	0,3	6,2	40,7	40,6	0,9	36,8	0,3	17,7	0,6	0,1	0,2	0,9	0,6	18,7	1,5	1.386,8	138,5	0,1	0,1	0,6	0,2	0,1	43,4	-	28,5
FRUTAS	4	120	2,1	0,6	30,8	42,7	47,6	1,2	3,7	0,6	17,8	0,2	0,1	0,2	0,7	0,6	1,0	-	1.172,4	117,2	0,1	0,1	1,6	0,9	0,2	20,0	-	109,2
CEREALES,HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	1	108	3,1	1,7	21,2	22,3	76,8	1,5	78,3	1,7	21,9	0,7	0,1	0,5	4,2	0,2	1,1	2,4	153,1	44,4	0,2	0,1	1,6	0,2	0,1	27,1	0,0	1,9
GRASAS Y ACEITES	0,2	9	0,1	0,9	0,1	0,3	1,1	0,0	3,3	0,9	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	16,6	0,1	0,1	11,7	3,0	-	-	0,0	0,0	0,0	0,4	-	-
EDULCORANTES	4	320	0,2	0,2	80,5	34,9	17,7	1,2	6,1	0,2	0,6	0,0	0,1	-	0,6	-	-	-	-	-	-	0,0	0,2	0,0	-	0,6	-	-
DULCES Y OTROS PRODUCTOS	1	92	1,6	2,1	17,8	25,7	36,0	0,5	39,4	2,1	11,1	1,0	0,1	0,0	0,6	29,1	-	0,2	45,4	5,7	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,9	0,0	1,1
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	0,5	56	0,2	0,3	13,7	22,0	15,0	0,2	4,4	0,3	4,5	0,0	0,0	0,1	0,1	5,9	0,1	-	101,5	27,3	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0	1,2	-	15,7
HIERBAS,CONDIMENTOS Y ESPECIAS	1	1	0,1	0,1	0,5	6,3	1,9	0,2	12,3	0,1	1,8	0,1	-	0,1	-	-	-	-	92,6	9,3	-	-	0,0	-	-	0,6	-	0,8
TOTAL		1.154	46,6	22,2	191,3	620,1	832,6	12,1	441,7	22,2	143,9	18,2	1,1	1,3	43,5	53,4	27,1	61,2	6.136,1	1.281,0	0,8	1,7	13,0	13,8	1,0	182,5	11,6	168,4
% de adecuacion		100%	101%	96%	101%																							

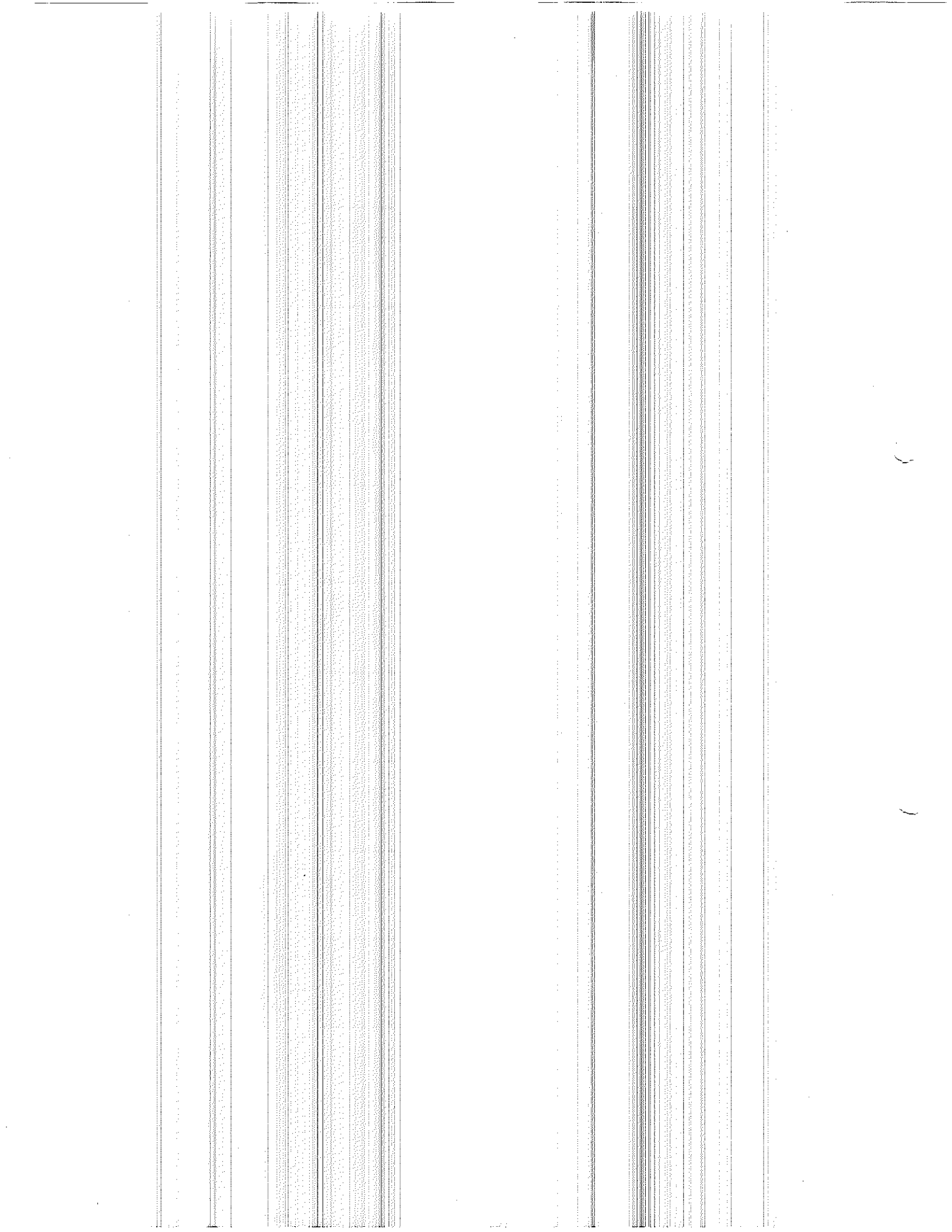
ND. Alexander Castro
MND 01483

Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	1164	46,57	186	16,1	1151	46,0	184	16
GRASA		22,20	200	17,3		23,0	207	18
CHO		191,28	765	66,3		189,9	760	66

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT BAB	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA COMPLEMENTARIA 1

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	COMPOTA O PAPILLA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE PERA	PAPILLA DE PAPAYA CON NESTUM DE ARROZ	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE PAPAYA	PAPILLA DE MANGO CON NESTUM DE ARROZ
	ALIMENTO PRTEICO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO PERICO	HUEVO COCIDO
	CEREAL	PAN CASCARA	PAN ROLLO	PAN DE COCO	MANTECADA	PAN CASCARITA	PAN BOLITA	CREPE
	OTRO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA	CALDO DE CARNE	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE FRESA	LIMONADA	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	NARANJADA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO
	SOPA O CREMA	CREMA DE GUINEO	CREMA DE CEBOLLA	CREMA DE VERDURAS	CREMA DE CUCHUCO	CREMA DE VEGETALES	CREMA DE ARRACACHA	CREMA DE ESPINACA
	PROTEINA	HAMBURGUESA DE POLLO	CARNE DE RES MOLIDA	TORTICAS DE POLLO MOLIDO	PESCADO SUDADO	SOUFFLE DE CARNE	HIGADO EN CUADROS FINOS	ROLLO DE POLLO
	TUBERCULO	PURE DE PAPA	ROLLO DE PAPA	PURE DE YUCA	PURE DE MADURO	PURE DE PAPA	PURE DE MADURO	PURE DE YUCA
	VERDURA	PURE DE YOTAS Y ZANAHORIA	GUISO DE AHUYAMA	SALTEADO DE CALABACIN	VEGETALES GUISADOS	BERENJENA AL PERICO	PURE DE ZANAHORIA	YOTAS AL PERICO
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO TROPICAL
	CALDO,SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	POLLO DESMECHADO A LA CRIOLLA	CREP DE POLLO Y VEGETALES	TORTILLAS ESPAÑOLA CON POLLO	EMPAREDADO DE POLLO	PERNIL DE POLLO AL HORNO	POLLO DESMECHADO A LA CRIOLLA	CARNE MOLIDA
	TUBERCULO	PURE DE PLATANO MADURO		PURE DE MADURO		PURE DE PAPA CONFETI	PURE DE PAPA	PURE DE MADURO
	VERDURA	POTECA DE BERENJENA	PAPAYA	GUISO DE YOTAS AL PERICO	MANGO	POTECA DE AHUYAMA	PAPAYA	MANGO

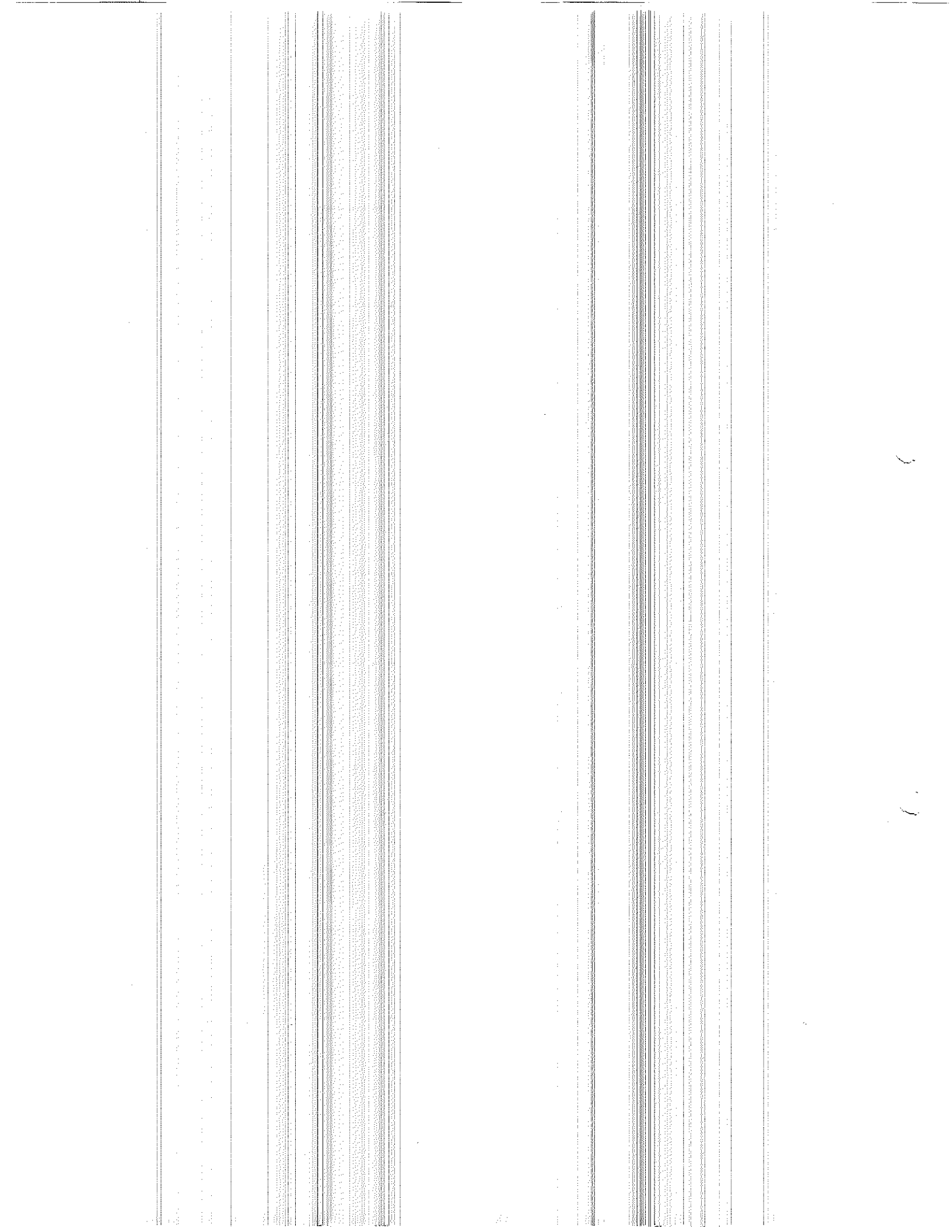
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA COMPLEMENTARIA 2

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DESAYUNO	FRUTA O JUGO	COMPOTA DE MANGO CON NESTUM DE ARROZ	COMPOTA PAPAYA	COMPOTA MANZANA	COMPOTA DE PERA	COMPOTA GUAYABA CON NESTUM DE ARROZ	COMPOTA DURAZNO	COMPOTA MANGO
	ALIMENTO PRTEICO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO PERICO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO PERICO	HUEVO COCIDO
	CEREAL	MOGOLLA	PAN TAJADO	PAN DE AVENA	GALLETA DE SODA	PAN CASCARITA	PAN ROLLO	GALLETA DE SODA
	OTRO	CALDO DE PAPA SIN LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA SIN LECHE	CALDO HILADO	CALDO DE CARNE	CALDO HILADO
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE UVA	JUGO DE FRESA	LIMONADA
	SOPA O CREMA	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE PLATANO	CREMA DE AHUYAMA	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE AVENA	CREMA DE TOMATE
	PROTEINA	DESMECHADO DE RES	POLLO DESMECHADO A LA CRIOLLA	HAMBURGUESAS DE POLLO	PAJARILLA EN CUADROS FINOS	PESCADO SUDADO	GUISO DE RES MOLIDA	TORTICAS DE POLLO MOLIDO
	TUBERCULO	PURE DE YUCA	PURE DE MADURO	PURE DE PAPA	PURE DE MADURO	PURE DE YUCA	ROLLO DE PAPA AL CILANTRO	PURE DE YUCA
	VERDURA	POTECA DE PEPINO DE RELLENAR	VEGETALES SALTEADOS	GUISO DE BERENJENA	POTECA DE YOTA	GUISO DE ESPINACA	GUISO DE YOTA	GUIRSO DE CALABACIN
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO TROPICAL	JUGO DE MANGO	JUGO DE PAPAYA
	CALDO,SOPA O CREMA	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	CUADRITOS DE POLLO EN S. NAPOLITANA	CARNE MOLIDA	SOUFFLE DE POLLO	POLLO JARDINERO	HAMBURGUESA DE RES GUISADA	DESMECHADO DE POLLO	CARNE DE RES MOLIDA
	TUBERCULO	ROLLO DE PAPA EN CHUPE	PURE DE YUCA	PURE DE MADURO	PURE DE PAPA	PURE DE PAPA CONFETI	PURE DE MADURO	TORTA DE PAPA
	VERDURA	CALABACIN AL PERICO	GUISO DE YOTAS	POTECA DE VEGETALES	POTECA DE AHUYAMA	SOUFFLÉ DE BERENJENA	COMPOTA DURAZNO	POTECA DE YOTAS

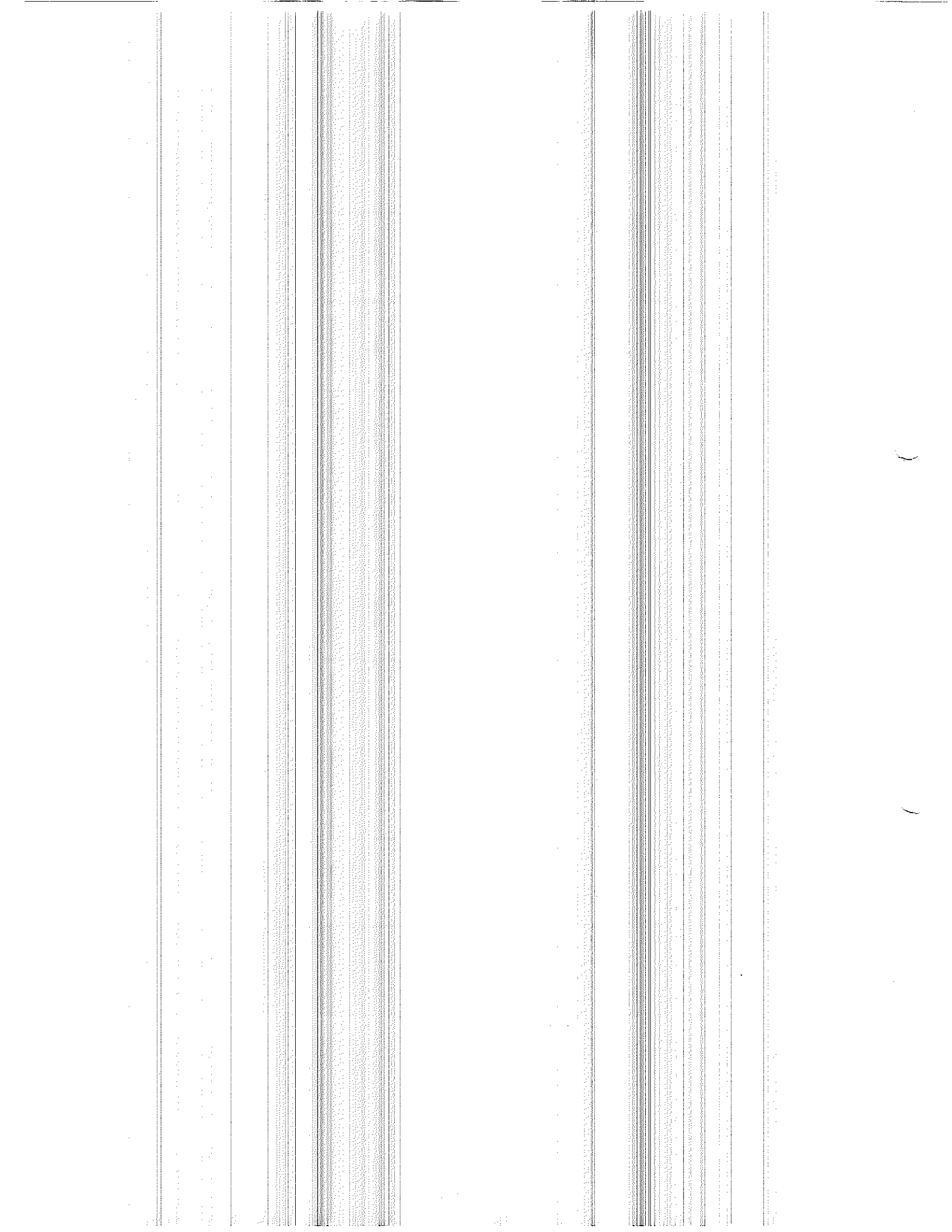
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA COMPLEMENTARIA 1

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	FRUTA O JUGO	COMPOTA DE MANZANA	PAPILLA DE PAPAYA CON NESTUM DE ARROZ	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PAPAYA	PAPILLA DE MANGO CON NESTUM DE ARROZ	COMPOTA DE MANZANA
	ALIMENTO PRTEICO	HUECO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO
	CEREAL	PAN DE UVAS	MANTECADA	MOGOLLA	PAN MOJICON	PAN BOLITA	PAN CASCARITA	PAN DE AVENA
	OTRO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA SIN LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL
	SOPA O CREMA	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE VEGETALES	SOPA DE AVENA	SOPA DE VEGETALES	CREMA DE AUYAMA	CREMA DE CEBADA	CREMA DE ARRACACHA
	PROTEINA	PESCADO SUDADO	GUISO DE CARNE MOLIDA	TORTICAS DE POLLO MOLIDO	HIGADO EN CUADROS FINOS	HAMBURGUESAS DE POLLO	SOUFFLE DE POLLO	MOLIDA DE RES A LA CRIOLLA
	TUBERCULO	PURÉ DE PAPA	ROLLO DE PAPA AL PEREJIL	PURÉ DE MADURO	PURE DE YUCA	PURÉ DE MADURO	PURE DE YUCA	ROLLO DE PAPA FESTIVAL
	VERDURA	POTECA DE CALABACIN	POTECA DE BERENJENA	GUISO DE YOTAS	SOUFLE DE VERDURAS	POTECA DE HABICHUELA	POTECA DE AUYAMA	POTECA DE PEPINO PARA RELLENAR
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE FRESA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO
	CALDO,SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	CARNE DESMECHADA	DESMECHADA DE POLLO	GUISO DE CARNE MOLIDA	SOUFLE DE POLLO MOLIDO	MOLIDA DE RES A LA CRIOLLA	CONTRAMUSLO SUDADO	POLLO DESMECHADO A LA CRIOLLA
	TUBERCULO	PURÉ DE MADURO	PURÉ DE PAPA	ENYUCADO	PURE DE MADURO	PURE DE YUCA	ROLLO DE PAPA	PURÉ DE YUCA
	VERDURA	COMPOTA DE MANZANA	YOTAS GUISADAS	CALABACIN SALTEADO CON ZANAHORIA	POTECA DE VEGETALES	BERENJENA AL PERICO	POTECA DE YOTA	TORTA DE CALABACIN

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** 1

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	36,0	30
	Pan cascarita	Pan cascarita	60,0	60
	Compota de Mango Tommy	Mango Tommy	93,0	62
ALMUERZO	Crema De Guineo	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Guineo	42,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Hamburguesa De Pollo 30g	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	30,0	30
	Puré De Papa	Papa común	88,0	80
	Pure de Yotas y Zanahoria	Yotas	81,0	60
		Zanahoria	23,0	20
		Tomate guiso	6,0	5
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	30,0	30
COMIDA	Caldo de Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Pollo Desmechado Guisado a la criolla 30g	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Plátano Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Poteca de Berenjena	Cebolla larga	8,0	5
		Berenjena blanca	62,5	50
		Tomate guiso	9,6	8
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU 2**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos Revueltos	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan rollo	Pan rollo	40,0	40
	Compota De Pera	Pera Corriente	57,5	50
ALMUERZO	Crema De Cebolla	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Entera	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	59,4	54
		Cebolla cabezona blanca	46,8	42,5
	Carne Molida 30g	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Molida de res	30,0	30
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Rollo de papa	Papa Común	88,0	80
	Guiso de ahuyama	Ahuyama	54,0	40
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Limonada	Pulpa De Limon	30,0	30
COMIDA	Caldo de pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Papa Común	79,2	72
	Crep de Pollo y Vegetales	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Habichuela	9,9	9
		Pechuga	30,0	30
		Zanahoria	9,8	8,5
		Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** 3

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Cogote De Res	20,0	20
	Huevos revueltos	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan De Coco	Pan De Coco	1,0	1
	Papilla de papaya con nestum	Papaya Madura	182,0	140
		Nestum	20,0	20
ALMUERZO	Crema de Verduras	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	48,0	40
		Arroz Cabezote	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Costilla De Res	20,0	20
		Papa Común	39,6	36
		Plátano Verde	26,3	19,5
		Zanahoria	24,4	21,25
	Torticas De Pollo 30g	Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	9,6	8
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Torta de calabacín	Calabacín verde	79,5	72,25
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
COMIDA	Caldo de Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Zanahoria	24,4	21,25
		Papa Común	79,2	72
	Tortilla española de pollo * 30gr	Pechuga	30,0	30
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Huevo De Gallina	12,0	10
		Margarina	2,0	2
		Papa común	44,0	40
		Perejil Liso	0,2	0,18
	Puré de maduro	Plátano Maduro	114,1	84,5
	Guiso de yotas al Perico	Yotas	81,0	60
		Tomate guiso	6,0	5
		Cebolla larga	3,2	2
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50

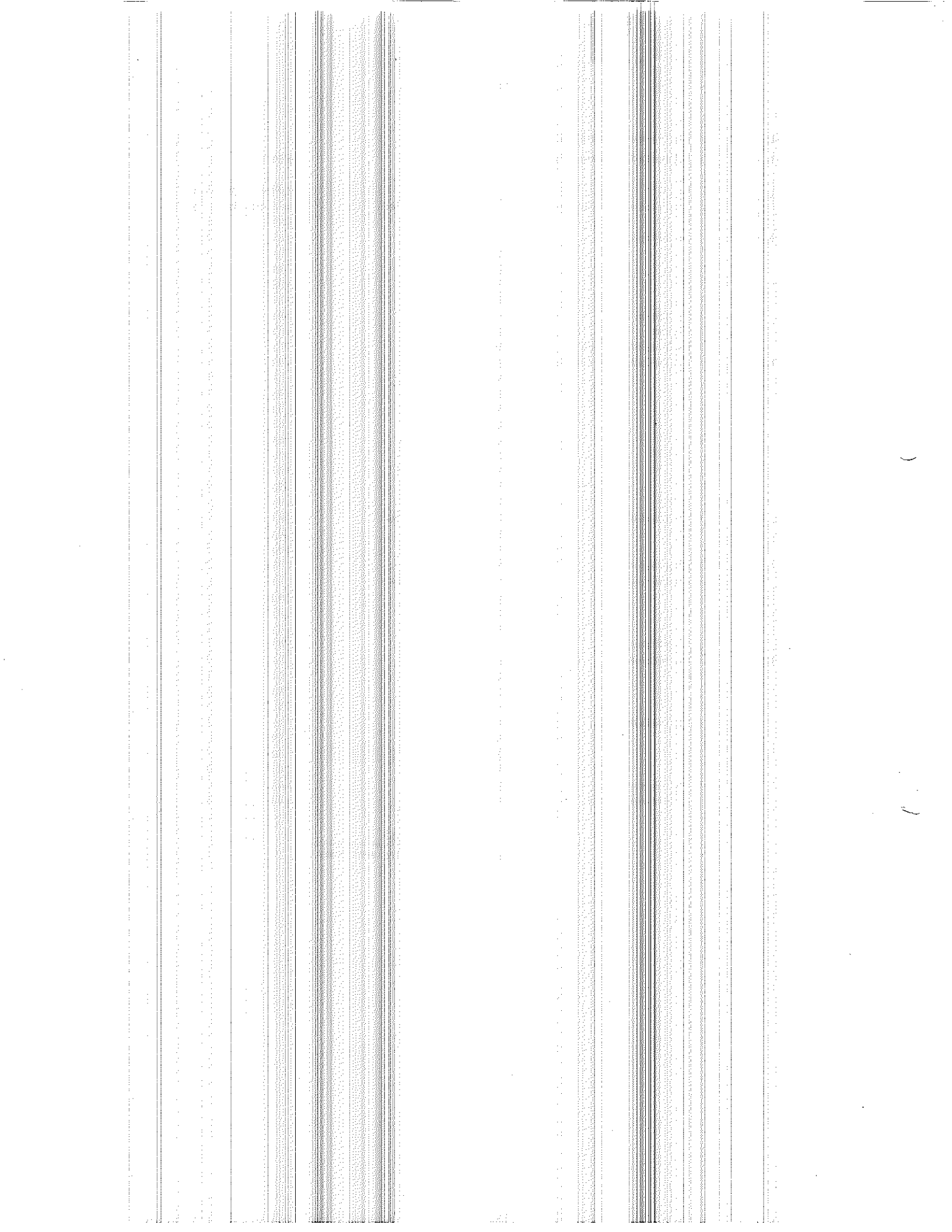
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **4**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	36,0	30
	Mantecada	Mantecada Porción	40,0	40
	Compota de Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
ALMUERZO	Crema De Cuchuco De Cebada	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Cuchuco De Cebada	15,0	15
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pescado sudado	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Filete De Pescado	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré de maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Vegetales Guisados	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Habichuela	39,6	36
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	30,0	30
COMIDA	Caldo de Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Emparedado de pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Azúcar Corriente	3,0	3
		Pechuga	30,0	30
		Pan Cuadrado	40,0	40
	Mango Tommy	Mango Tommy	152,3	101,5
	Jugo De Mango Tommy	Pulpa De Mango	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **5**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos Revueltos	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan cascarita	Pan cascarita	35,0	35
	Compota De Manzana royal	Manzana royal	97,8	85
ALMUERZO	Crema de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Soufle de Carne 30gr	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Habichuela	14,9	13,5
		Cogote de Res	30,0	30
		Tomate Guiso	9,6	8
		Zanahoria	19,6	17
	Puré de papa	Papa común	55,0	50
	Berenjena al perico	Berenjena blanca	75,0	60
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Tomate Guiso	2,4	2
	Naranjada	Pulpa De Naranja	30,0	30
COMIDA	Caldo de pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Pechuga	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Hamburguesa De Pollo 30g	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	30,0	30
	Puré De Papa confeti	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
		Pimentón rojo	1,2	1
		Perejil liso	1,1	1
	Poteca De Ahuyama	Ahuyama	114,1	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50

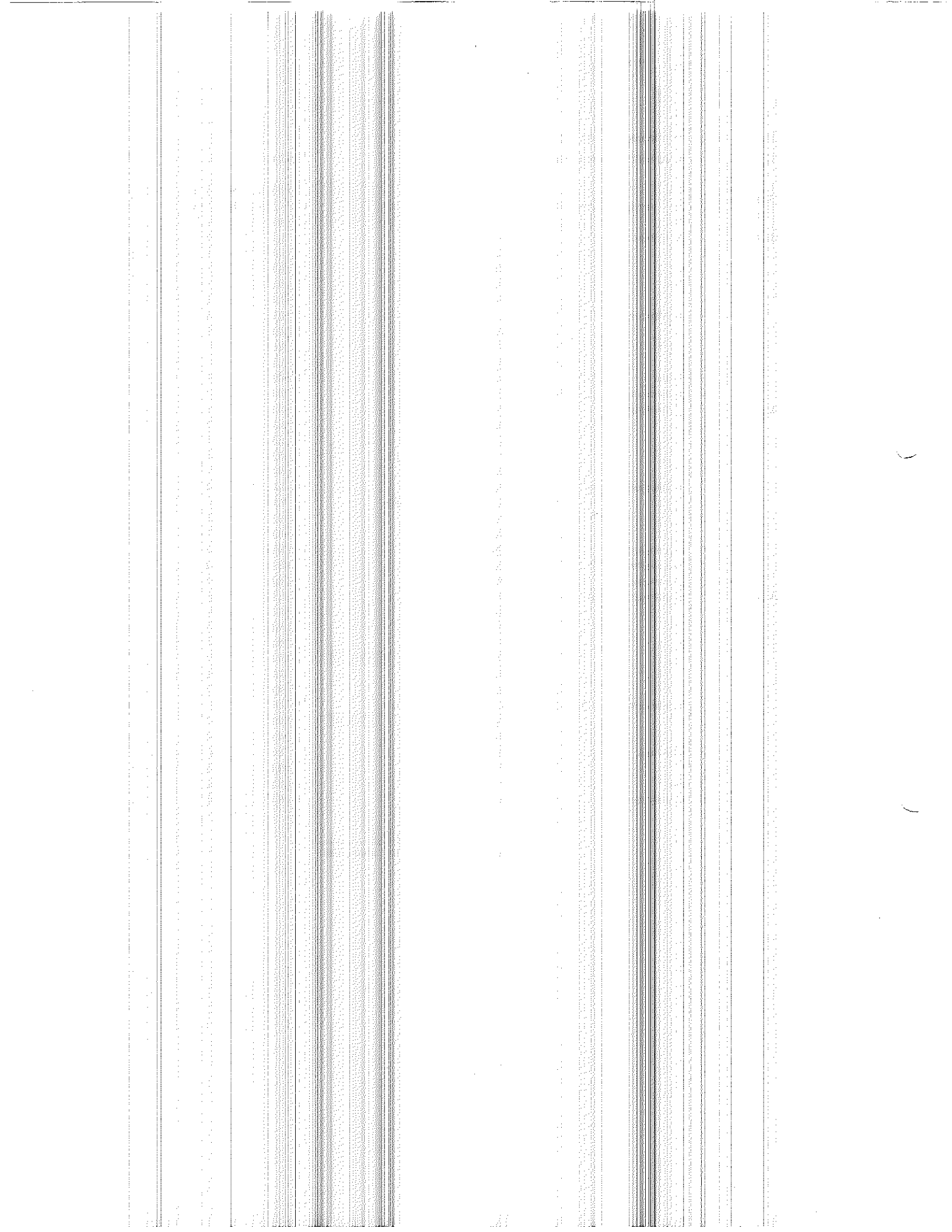
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **6**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos Pericos	Cebolla Larga	2,6	1,6
		Huevo De Gallina	30,0	25
		Tomate Guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Pan bolita	Pan bolita	40,0	40
	Compota de papaya	Papaya madura	78,0	60
ALMUERZO	Crema De Arracacha	Arracacha	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Higado en cuadros finos	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Hígado De Res	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré de maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Puré de zanahoria	Zanahoria	83,1	72,25
	Jugo de Mango	Pulpa de Mango	50,0	50
COMIDA	Caldo de Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pollo Desmechado a la Criolla 30g	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Papa	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	40,0	40

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** 7

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	30,0	25
	Crepe	Harina De Trigo	30,0	30
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Leche Entera	20,0	20
		Margarina	2,0	2
	Papilla de Mango Tommy con Nestum	Mango Tommy	93,0	62
		Nestum	20,0	20
ALMUERZO	Crema De Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Espinaca	21,0	15
		Leche Entera	35,0	35
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	49,5	45
	Rollo de Pollo con Verduras	Miga de pan	10,0	10
		Pechuga	30,0	30
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Zanahoria	9,2	8
		Habichuela	9,9	9
	Puré De Yuca	Yuca	55,0	50
	Yotas al Perico	Yotas	121,5	90
		Tomate guiso	10,8	9
		Cebolla larga	9,6	6
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	30,0	30
COMIDA	Caldo de Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Carne molida	Molida De Res	30,0	30
	Puré de maduro	Plátano maduro	67,5	50
	Mango Tommy	Mango Tommy	152,3	101,5
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **8**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Sin Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	36,0	30
	Mogolla	Mogolla	35,0	35
	Compota de Mango Tommy con nestum	Mango Tommy	90,0	60
		Nestum	20,0	20
ALMUERZO	Sopa de Verduras	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Desmechada de res * 30g	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Molida de res	30,0	30
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Poteca de Pepino para Rellenar	Pepino para Rellenar	75,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Cuadritos de Pollo en Salsa Napolitana	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	30,0	30
		Habichuela	19,8	18
		Papa Común	79,2	72
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa al cilantro	Papa común	88,0	80
		Cilantro	1,2	1
	Calabacín Al Perico	Calabacín Verde	66,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Huevo De Gallina	0,3	0,25
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** 9

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Zanahoria	24,4	21,25
	Huevo Revuelto	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan Tajado	Pan Tajado	40,0	40
	Compota de papaya	Papaya madura	78,0	60
ALMUERZO	Crema De Ahuyama	Ahuyama	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Pollo Desmechado a la Criolla	Pechuga	30,0	30
		Papa Común	11,0	10
		Zanahoria	5,8	5
		Harina de trigo	5,0	5
	Puré de maduro	Plátano maduro	40,5	30
	Vegetales salteados	Zanahoria	23,0	20
		Yotas	40,5	30
		Berenjena blanca	37,5	30
	Jugo Tropical	Pulpa tropical.	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Carne desmechada	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Cogote De Res	30,0	30
		Zanahoria	11,5	10
	Puré de yuca	Yuca	44,0	40
	Guiso de yotas	Yotas	64,8	48
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **10**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Pechuga	20,0	20
	Huevos Pericos	Cebolla Larga	2,6	1,6
		Huevo De Gallina	30,0	25
		Tomate Guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Pan de avena	Pan de avena	35,0	35
	Compota de Manzana royal	Manzana royal	97,8	85
ALMUERZO	Sopa De Plátano	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Plátano Verde	35,1	26
		Zanahoria	29,3	25,5
	Hamburguesa De Pollo 50g	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	30,0	30
	Puré de papa	Margarina	2,0	2
		Papa común	88,0	80
	Guiso De Berenjena	Berenjena Blanca	37,5	30
		Zanahoria	58,7	51
	jugo de guayaba	pulpa de guayaba	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Soufle de pollo	Arveja Verde Fresca	8,0	8
		Habichuela	19,8	18
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Pechuga	30,0	30
		Zanahoria	19,6	17
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Poteca de Vegetales	Ahuyama	114,1	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mora	Pulpa de mora	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **11**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa sin Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevo cocido	Huevo De Gallina	30,0	25
	Galleta saltín	Galleta saltín	30,0	30
	Compota De Pera	Pera Corriente	97,8	85
ALMUERZO	Crema De Ahuyama	Ahuyama	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Pajarilla en cuadros finos	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pajarilla	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Galantina de pollo 30g	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	30,0	30
		Zanahoria	5,8	5
		Habichuela	3,3	3
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Poteca De Yota	Yotas	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Pollo jardinero *30g	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	9,2	8
		Arveja verde fresca	3,0	3
	Puré de Papa	Papa Común	88,0	80
	Poteca De Ahuyama	Ahuyama	114,1	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Tomate Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **12**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Huevo de gallina	6,0	5
	Huevo revuelto	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan Cascarita	Pan Cascarita	35,0	35
	Compota de guayaba con nestum	Guayaba Madura	37,5	30
		Nestum	20,0	20
ALMUERZO	Crema de Verduras	Ahuyama	21,6	16
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	23,0	20
	Pescado sudado	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Filete De Pescado	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré de yuca	Yuca	44,0	40
	Guiso de Espinacas	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Espinaca	21,0	15
	Jugo De Uva	Pulpa De Uva	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Hamburguesa de res 30g	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Molida de res	30,0	30
	Puré De Papa Confeti	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Pimentón Rojo	2,0	1,7
	Soufflé de berenjena	Berenjena blanca	75,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	4,0	3,6
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Margarina	2,0	2
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **13**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo de Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Cogote De Res	20,0	20
	Huevos Pericos	Cebolla Larga	2,6	1,6
		Huevo De Gallina	30,0	25
		Tomate Guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Pan rollo	Pan rollo	35,0	35
	Compota De Durazno común	Durazno común	97,8	85
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,6	17
	Guiso de carne molida 30g	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Molida De Res	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Rollo de papa al cilantro	Papa común	88,0	80
		Margarina	3,0	3
		Cilantro	0,6	0,5
	Guiso de Yotas	Yotas	40,5	30
		Zanahoria	34,5	30
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Desmechado de Pollo 30g	Pechuga	30,0	30
		Cebolla Cabezona Blanca	5,5	5
		Tomate guiso	6,0	5
	Puré De Plátano Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Compota De Durazno común	Durazno común	97,8	85
	Jugo De Mango Tommy	Pulpa De Mango	50,0	50

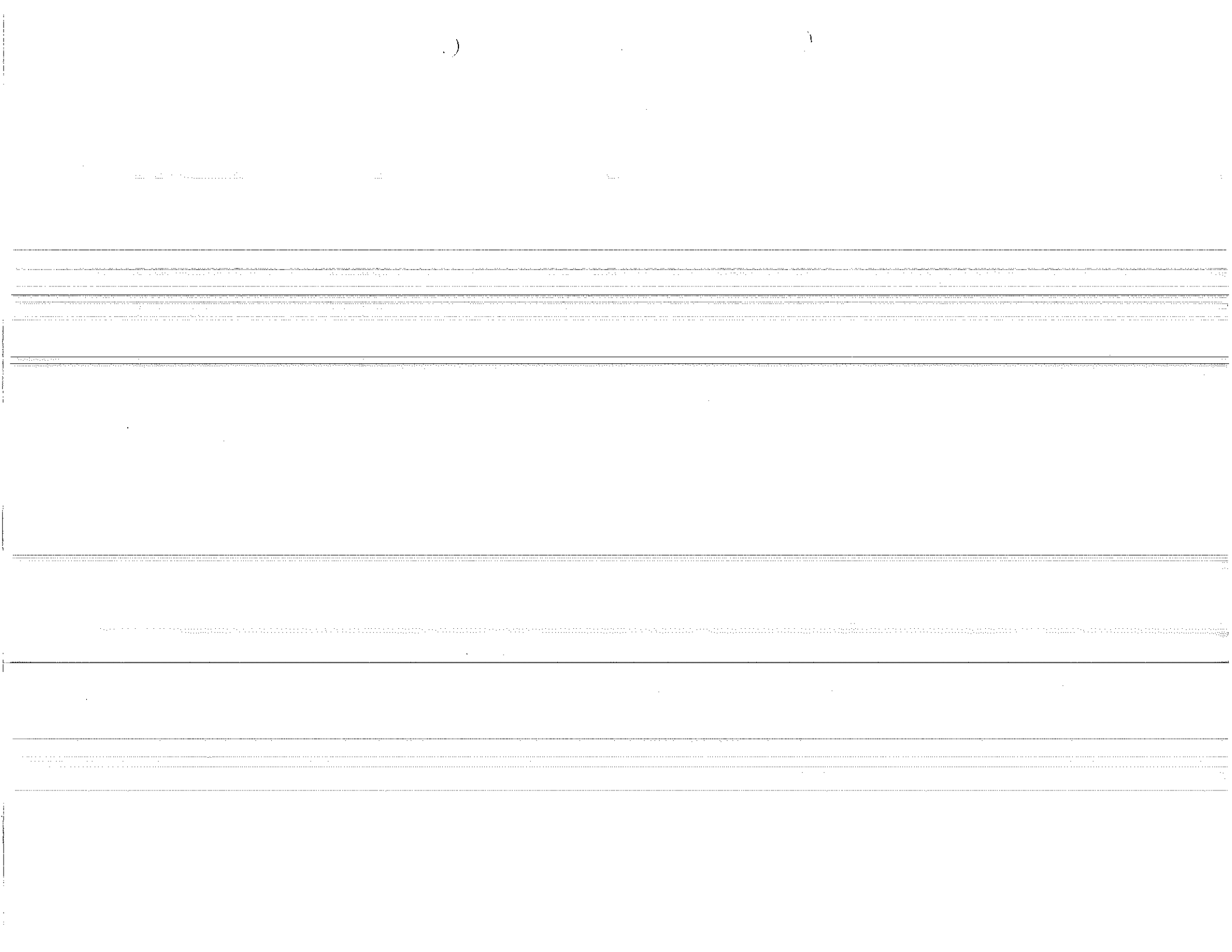
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** 14

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Huevo de gallina	6,0	5
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	30,0	25
	Galleta saltín	Galleta saltín	40,0	40
	Compota de Mango Tommy	Mango Tommy	93,0	62
ALMUERZO	Crema De Tomate	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Entera	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	60,0	60
		Papa Común	49,5	45
		Tomate Chonto	38,4	32
	Torticas De Pollo 30g	Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	9,6	8
	Puré De Yuca	Yuca	89,1	81
	Guiso de calabacín	Calabacín verde	44,0	40
		Tomate Guiso	6,0	5
	Limonada	Pulpa De Limon	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Carne de Res Molida	Molida de res	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
	Cuadros de papa	Papa Común	88,0	80
	Torta de papa	Papa Común	99,0	90
		Margarina	5,0	5
	Pure de Yotas	Yotas	81,0	60
		Tomate guiso	6,0	5
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	40,0	40

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

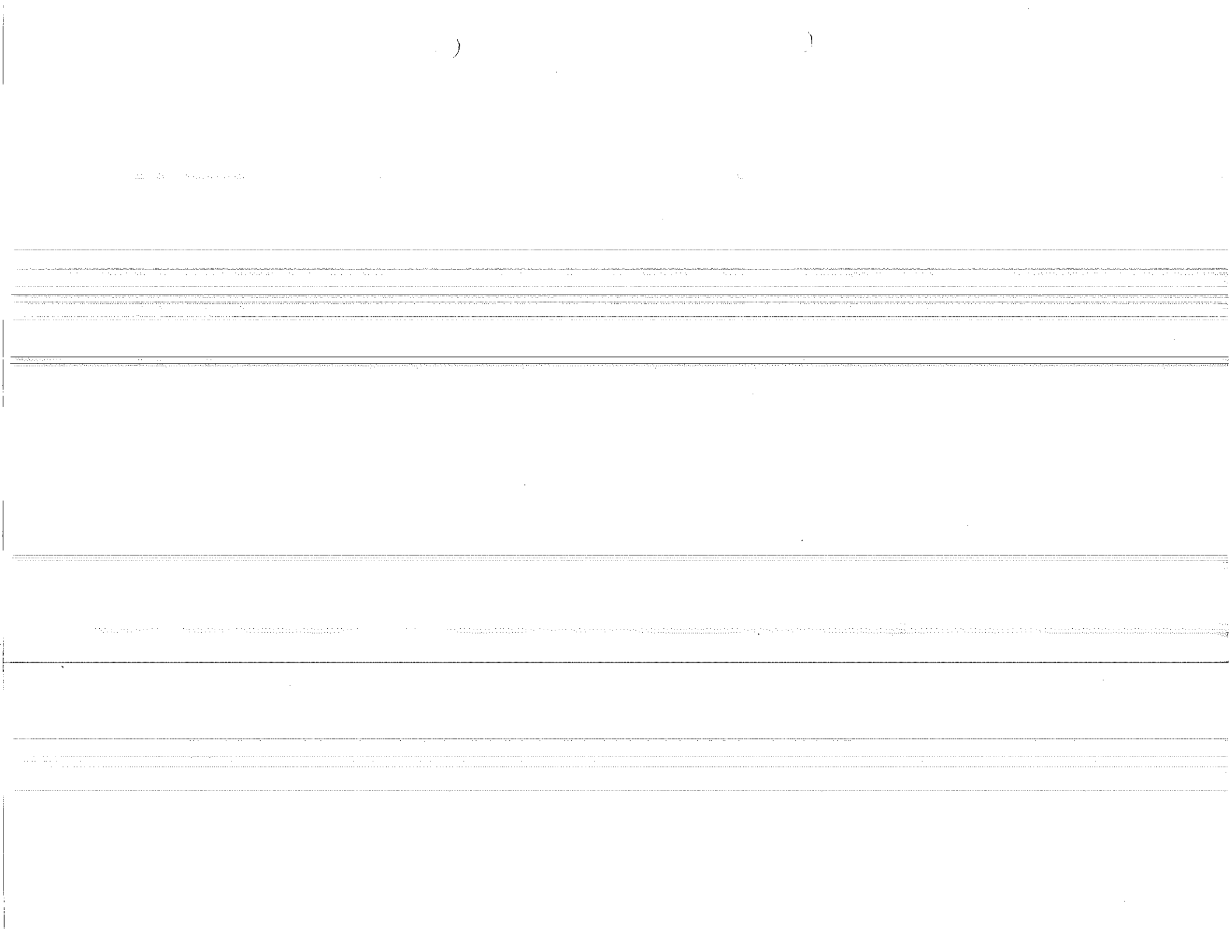


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** 15

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Pechuga	20,0	20
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan De Uvas	Pan De Uvas	35,0	35
	Compota De Manzana royal	Manzana royal	97,8	85
ALMUERZO	Crema de Verduras	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	48,0	40
		Arroz Cabezote	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Costilla De Res	20,0	20
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Plátano Verde	26,3	19,5
		Yuca	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pescado sudado	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Filete De Pescado	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré de Papa	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
	Poteca De Calabacín	Calabacín Verde	118,8	108
		Cebolla Cabezona Blanca	4,0	3,6
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Margarina	2,0	2
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Carne desmechasa fina	Cogote De Res	30,0	30
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
	Compota de Manzana royal	Manzana royal	97,8	85

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **16**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos Revueltos	Huevo De Gallina	30,0	25
	Mantecada	Mantecada Porción	1,0	1
	Papilla de papaya con nestum	Papaya madura	65,0	50
		Nestum	20,0	20
ALMUERZO	Sopa De Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Guiso de Carne Molida 30g	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Molida de Res	30,0	30
		Habichuela	9,9	9
		Papa Común	14,9	13,5
		Zanahoria	9,8	8,5
	Rollo De Papa al Perejil	Papa Común	89,1	81
		Perejil Liso	2,0	1,8
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
	Poteca de Berenjena	Berenjena Blanca	46,9	37,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Desmechada de Pollo * 30gr	Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	6,0	5
		Cebolla larga	4,8	3
	Puré De Papa	Papa Común	110,0	100
		Margarina	2,0	2
	Yotas guisadas	Yotas	67,5	50
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

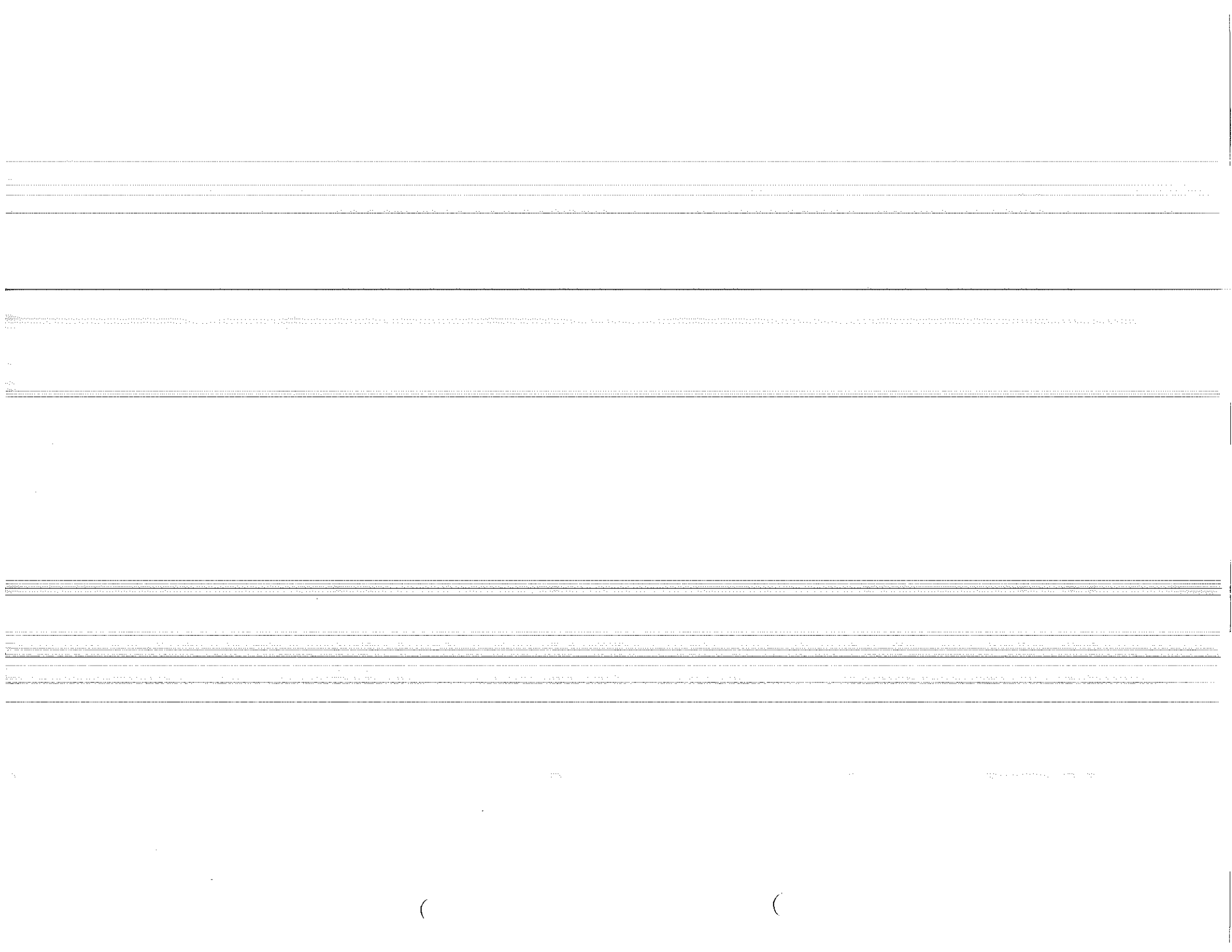


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **17**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Huevo de gallina	6,0	5
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	36,0	30
	Mogolla	Mogolla	35,0	35
	Compota de Manzana royal	Manzana royal	97,8	85
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Avena En Hojuelas	18,0	18
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,6	17
	Tortica de pollo * 30g	Pechuga	30,0	30
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Harina de trigo	5,0	5
		Zanahoria	9,2	8
		Habichuela	9,9	9
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	114,1	84,5
	Guiso de yotas	Yotas	67,5	50
		Tomate Guiso	9,6	8
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Guiso de Carne Molida 30g	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Molida de Res	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Torta de Papa	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
	Calabacín Salteado Con Zanahoria	Calabacín Verde	39,6	36
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Tomate de Arbol	Pulpa De Tomate de Arbol	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **18**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa sin Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos revueltos	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan Mojicon	Pan Mojicon	60,0	60
	Compota De Pera	Pera Corriente	97,8	85
ALMUERZO	Sopa de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Higado en cuadros finos	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Hígado De Res	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Torta De Verduras	Habichuela	29,7	27
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Margarina	5,0	5
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Soufle de pollo	Arveja Verde Fresca	8,0	8
		Habichuela	19,8	18
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Pechuga	30,0	30
		Zanahoria	19,6	17
	Puré de maduro	Plátano maduro	67,5	50
	Poteca de Vegetales	Yotas	33,8	25
		Berenjena blanca	37,5	30
		Zanahoria	34,5	30
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** 19

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Zanahoria	24,4	21,25
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	---	3 0
	Pan Bolita	Pan Bolita	60,0	60
	Compota De Papaya	Papaya Madura	78,0	60
ALMUERZO	Crema De Ahuyama	Ahuyama	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Hamburguesa De Pollo 30g	Pechuga	30,0	30
		Miga de pan	10,0	10
		Huevo de gallina	4,2	3,5
		Aceite vegetal	5,0	5
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Poteca de Habichuela	Habichuela	33,0	30
		Zanahoria	34,5	30
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Molida de Res 30g	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Molida de res	30,0	30
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Puré De Papa	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
	Berenjena al perico	Berenjena blanca	75,0	60
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Tomate Guiso	2,4	2
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **20**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Cogote De Res	20,0	20
	Huevos Revueltos	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan Cascarita	Pan Cascarita	60,0	60
	Compota De Mango Tommy con Nestum	Mango Tommy	97,5	65
		Nestum	20,0	20
ALMUERZO	Crema De Cebada	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	8,0	8
		Cebada Perlada	20,0	20
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Soufle de pollo * 30g	Pechuga	30,0	30
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Harina de trigo	5,0	5
		Zanahoria	9,2	8
		Habichuela	9,9	9
	Puré de yuca	Yuca	55,0	50
	Poteca De Ahuyama	Ahuyama	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Contramuslo Sudado * 30gr	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Contramuslo	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
		Tomate Guiso	14,4	12
	Rollo de papa	Papa común	55,0	50
		Margarina	2,0	2
	Poteca De Yota	Yotas	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Maracuya	Pulpa De Maracuya	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 1 **MENU** **21**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	36,0	30
	Pan De Avena	Pan De Avena	35,0	35
	Compota De Manzana royal	Manzana royal	97,8	85
ALMUERZO	Crema de Arracacha	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Apio Arracacha	19,2	16
		Zanahoria	29,3	25,5
	Molida de Res a la Criolla 30g	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Molida de res	30,0	30
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Rollo De Papa Festival	Papa Común	89,1	81
		Perejil Liso	2,0	1,8
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
	Poteca de Pepino para Rellenar	Pepino para Rellenar	75,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo tropical	Pulpa De Mango	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Pollo Desmechado a la Criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Torta De Calabacin	Calabacin Amarillo	29,7	27
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Margarina	5,0	5
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CONTENIDO DE ENERGIA Y NUTRIENTES PROPORCIONADO POR EQUIVALENTE DE ALIMENTO

DIETA COMPLEMENTO 1 (C1)

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº Interc	Energia	PROT	GRASA	CHO	Ca	P	Fe	Na	K	Mg	Zn	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
ALIMENTO PROTEICO	0,5	38	3,1	2,3	0,4	67,0	52,7	0,2	36,0	2,3	1,8	0,8	0,8	0,0	1,7	26,3	1,3	1,5	97,8	23,5	0,0	0,1	0,0	0,3	0,0	2,9	0,1	-
CARNES	1	150	14,4	6,9	0,5	8,7	147,2	3,5	54,0	6,9	15,0	7,2	0,2	0,0	16,1	0,1	2,7	1,6	1.806,3	539,3	0,2	0,4	4,6	7,3	0,3	47,3	5,1	4,7
PESCADOS	0,1	23	3,9	0,6	0,3	8,0	49,1	0,7	16,7	0,6	6,4	2,5	0,2	0,0	6,3	0,2	0,2	8,3	48,5	14,5	0,0	0,0	0,7	0,1	0,0	2,5	2,2	0,8
LEGUMINOSAS FRESCAS	0,1	2	0,2	0,0	0,4	1,2	3,0	0,1	2,5	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	-	12,3	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	-	0,6
LEGUMINOSAS SECAS	0,1	14	0,9	0,1	2,3	4,9	17,4	0,3	0,6	0,1	7,0	0,1	0,1	0,1	0,4	0,0	2,4	-	1,5	0,2	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	18,4	-	0,1
HORTALIZAS Y VERDURAS	3	39	2,5	0,4	9,3	61,1	60,9	1,3	55,2	0,4	26,6	0,9	0,2	0,4	1,3	0,9	28,1	2,3	2.080,2	207,7	0,1	0,1	0,9	0,4	0,2	65,0	-	42,8
FRUTAS	3	90	1,6	0,5	23,1	32,0	35,7	0,9	2,8	0,5	13,4	0,1	0,1	0,2	0,5	0,4	0,8	-	879,3	87,9	0,1	0,1	1,2	0,7	0,1	15,0	-	81,9
CEREALES,HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	2	216	6,3	3,4	42,4	44,6	153,5	2,9	156,6	3,4	43,9	1,3	0,1	0,9	8,5	0,4	2,2	4,9	306,1	88,7	0,3	0,2	3,2	0,3	0,3	54,2	0,1	3,8
RAICES,TUBERCULOS Y PLATANOS	2	182	2,7	0,7	43,0	16,0	68,2	1,2	9,5	0,7	12,8	0,1	0,1	0,1	1,2	0,1	0,4	-	1.238,3	30,0	0,1	0,1	2,0	0,2	0,1	8,7	-	27,5
GRASAS Y ACEITES	0,2	9	0,1	0,9	0,1	0,3	1,1	0,0	3,3	0,9	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	16,6	0,1	0,1	11,7	3,0	-	-	0,0	0,0	0,0	0,4	-	-
HIERBAS,CONDIMENTOS Y ESPECIAS	1	1	0,1	0,1	0,5	6,3	1,9	0,2	12,3	0,1	1,8	0,1	-	0,1	-	-	-	-	92,6	9,3	-	-	0,0	-	-	0,6	-	0,8
TOTAL		764	35,7	15,8	122,3	260,2	590,8	11,3	349,4	15,8	129,9	13,3	1,6	1,8	36,0	46,1	38,3	18,7	6.574,6	1.005,3	0,9	1,1	12,8	9,3	1,0	216,9	7,4	162,9
% de adecuacion		106%	116%	109%	104%																							

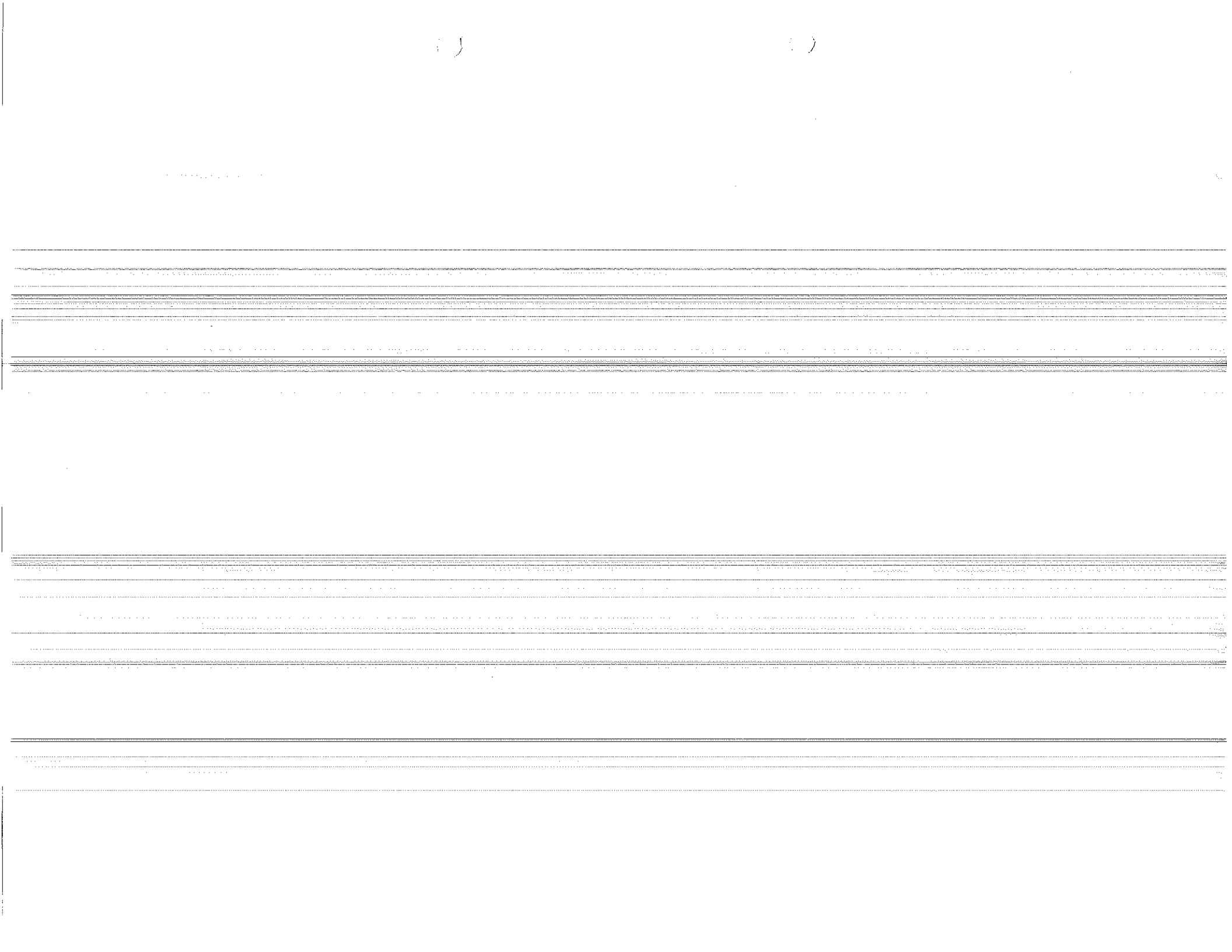
ND. Alexander Castro
MND 01483

Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	764	36,72	143	18,7	723	30,7	123	17
GRASA		15,76	142	18,6		14,5	130	18
CHO		122,26	489	64,0		117,5	470	65

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA COMPLEMENTARIA 2

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	COMPOTA O PAPILLA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE PERA	PAPILLA DE PAPAYA CON NESTUM DE ARROZ	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE PAPAYA	PAPILLA DE MANGO CON NESTUM DE ARROZ
	ALIMENTO PRTEICO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO PERICO	HUEVO COCIDO
	CEREAL	PAN CASCARA	PAN ROLLO	PAN DE COCO	MANTECADA	PAN CASCARITA	PAN BOLITA	CREPE
	OTRO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA	CALDO DE CARNE	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE FRESA	LIMONADA	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	NARANJADA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO
	SOPA O CREMA	CREMA DE GUINEO	CREMA DE CEBOLLA	CREMA DE VERDURAS	CREMA DE CUCHUCO	CREMA DE VEGETALES	CREMA DE ARRACACHA	CREMA DE ESPINACA
	PROTEINA	HAMBURGUESA DE POLLO	CARNE DE RES MOLIDA	TORTICAS DE POLLO MOLIDO	PESCADO SUDADO	SOUFFLE DE CARNE	HIGADO EN CUADROS FINOS	ROLLO DE POLLO
	TUBERCULO	PURE DE PAPA	ROLLO DE PAPA	PURE DE YUCA	PURE DE MADURO	PURE DE PAPA	PURE DE MADURO	PURE DE YUCA
	VERDURA	PURE DE YOTAS Y ZANAHORIA	GUISO DE AHUYAMA	SALTEADO DE CALABACIN	VEGETALES GUISADOS	BERENJENA AL PERICO	PURE DE ZANAHORIA	YOTAS AL PERICO
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO TROPICAL
	CALDO,SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	POLLO DESMECHADO A LA CRIOLLA	CREP DE POLLO Y VEGETALES	TORTILLAS ESPAÑOLA CON POLLO	EMPAREDADO DE POLLO	PERNIL DE POLLO AL HORNO	POLLO DESMECHADO A LA CRIOLLA	CARNE MOLIDA
	TUBERCULO	PURE DE PLATANO MADURO		PURE DE MADURO		PURE DE PAPA CONFETI	PURE DE PAPA	PURE DE MADURO
	VERDURA	POTECA DE BERENJENA	PAPAYA	GUISO DE YOTAS AL PERICO	MANGO	POTECA DE AHUYAMA	PAPAYA	MANGO

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA COMPLEMENTARIA 2

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DESAYUNO	FRUTA O JUGO	COMPOTA DE MANGO CON NESTUM DE ARROZ	COMPOTA PAPAYA	COMPOTA MANZANA	COMPOTA DE PERA	COMPOTA GUAYABA CON NESTUM DE ARROZ	COMPOTA DURAZNO	COMPOTA MANGO
	ALIMENTO PRTEICO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO PERICO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO PERICO	HUEVO COCIDO
	CEREAL	MOGOLLA	PAN TAJADO	PAN DE AVENA	GALLETA DE SODA	PAN CASCARITA	PAN ROLLO	GALLETA DE SODA
	OTRO	CALDO DE PAPA SIN LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA SIN LECHE	CALDO HILADO	CALDO DE CARNE	CALDO HILADO
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE UVA	JUGO DE FRESA	LIMONADA
	SOPA O CREMA	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE PLATANO	CREMA DE AHUYAMA	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE AVENA	CREMA DE TOMATE
	PROTEINA	DESMECHADO DE RES	POLLO DESMECHADO A LA CRIOLLA	HAMBURGUESAS DE POLLO	PAJARILLA EN CUADROS FINOS	PESCADO SUDADO	GUISO DE RES MOLIDA	TORTICAS DE POLLO MOLIDO
	TUBERCULO	PURE DE YUCA	PURE DE MADURO	PURE DE PAPA	PURE DE MADURO	PURE DE YUCA	ROLLO DE PAPA AL CILANTRO	PURE DE YUCA
	VERDURA	POTECA DE PEPINO DE RELLENAR	VEGETALES SALTEADOS	GUISO DE BERENJENA	POTECA DE YOTA	GUISO DE ESPINACA	GUISO DE YOTA	GUIISO DE CALABACIN
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO TROPICAL	JUGO DE MANGO	JUGO DE PAPAYA
	CALDO,SOPA O CREMA	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	CUADRITOS DE POLLO EN S. NAPOLITANA	CARNE MOLIDA	SOUFFLE DE POLLO	POLLO JARDINERO	HAMBURGUESA DE RES GUISADA	DESMECHADO DE POLLO	CARNE DE RES MOLIDA
	TUBERCULO	ROLLO DE PAPA EN CHUPE	PURE DE YUCA	PURE DE MADURO	PURE DE PAPA	PURE DE PAPA CONFETI	PURE DE MADURO	TORTA DE PAPA
	VERDURA	CALABACIN AL PERICO	GUISO DE YOTAS	POTECA DE VEGETALES	POTECA DE AHUYAMA	SOUFFLÉ DE BERENJENA	COMPOTA DURAZNO	POTECA DE YOTAS

NO ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA COMPLEMENTARIA 2

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	FRUTA O JUGO	COMPOTA DE MANZANA	PAPILLA DE PAPAYA CON NESTUM DE ARROZ	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PAPAYA	PAPILLA DE MANGO CON NESTUM DE ARROZ	COMPOTA DE MANZANA
	ALIMENTO PRTEICO	HUECO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO
	CEREAL	PAN DE UVAS	MANTECADA	MOGOLLA	PAN MOJICON	PAN BOLITA	PAN CASCARITA	PAN DE AVENA
	OTRO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA SIN LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL
	SOPA O CREMA	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE VEGETALES	SOPA DE AVENA	SOPA DE VEGETALES	CREMA DE AUYAMA	CREMA DE CEBADA	CREMA DE ARRACACHA
	PROTEINA	PESCADO SUDADO	GUISO DE CARNE MOLIDA	TORTICAS DE POLLO MOLIDO	HIGADO EN CUADROS FINOS	HAMBURGUESAS DE POLLO	SOUFFLE DE POLLO	MOLIDA DE RES A LA CRIOLLA
	TUBERCULO	PURÉ DE PAPA	ROLLO DE PAPA AL PEREJIL	PURÉ DE MADURO	PURE DE YUCA	PURÉ DE MADURO	PURE DE YUCA	ROLLO DE PAPA FESTIVAL
	VERDURA	POTECA DE CALABACIN	POTECA DE BERENJENA	GUISO DE YOTAS	SOUFLE DE VERDURAS	POTECA DE HABICHUELA	POTECA DE AUYAMA	POTECA DE PEPINO PARA RELLENAR
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE FRESA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO
	CALDO,SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	CARNE DESMECHADA	DESMECHADA DE POLLO	GUISO DE CARNE MOLIDA	SOUFLE DE POLLO MOLIDO	MOLIDA DE RES A LA CRIOLLA	CONTRAMUSLO SUDADO	POLLO DESMECHADO A LA CRIOLLA
	TUBERCULO	PURÉ DE MADURO	PURÉ DE PAPA	ENYUCADO	PURE DE MADURO	PURE DE YUCA	ROLLO DE PAPA	PURÉ DE YUCA
	VERDURA	COMPOTA DE MANZANA	YOTAS GUISADAS	CALABACIN SALTEADO CON ZANAHORIA	POTECA DE VEGETALES	BERENJENA AL PERICO	POTECA DE YOTA	TORTA DE CALABACIN

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **1**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	36,0	30
	Pan cascarita	Pan cascarita	60,0	60
	Compota de Mango Tommy	Mango Tommy	93,0	62
ALMUERZO	Crema De Guineo	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Guineo	42,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Hamburguesa De Pollo 30g	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	30,0	30
	Puré De Papa	Papa común	88,0	80
	Pure de Yotas y Zanahoria	Yotas	81,0	60
		Zanahoria	23,0	20
		Tomate guiso	6,0	5
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
COMIDA	Caldo de Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Pollo Desmechado Guisado a la criolla 30g	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Plátano Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Poteca de Berenjena	Cebolla larga	8,0	5
		Berenjena blanca	62,5	50
		Tomate guiso	9,6	8
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **2**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos Revueltos	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan rollo	Pan rollo	40,0	40
	Compota De Pera	Pera Corriente	57,5	50
ALMUERZO	Crema De Cebolla	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Entera	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	59,4	54
		Cebolla cabezona blanca	46,8	42,5
	Carne Molida 30g	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Molida de res	30,0	30
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Rollo de papa	Papa Común	88,0	80
	Guiso de ahuyama	Ahuyama	54,0	40
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Limonada	Pulpa De Limon	50,0	50
COMIDA	Caldo de pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Papa Común	79,2	72
	Crep de Pollo y Vegetales	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Habichuela	9,9	9
		Pechuga	30,0	30
		Zanahoria	9,8	8,5
		Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	50,0	50

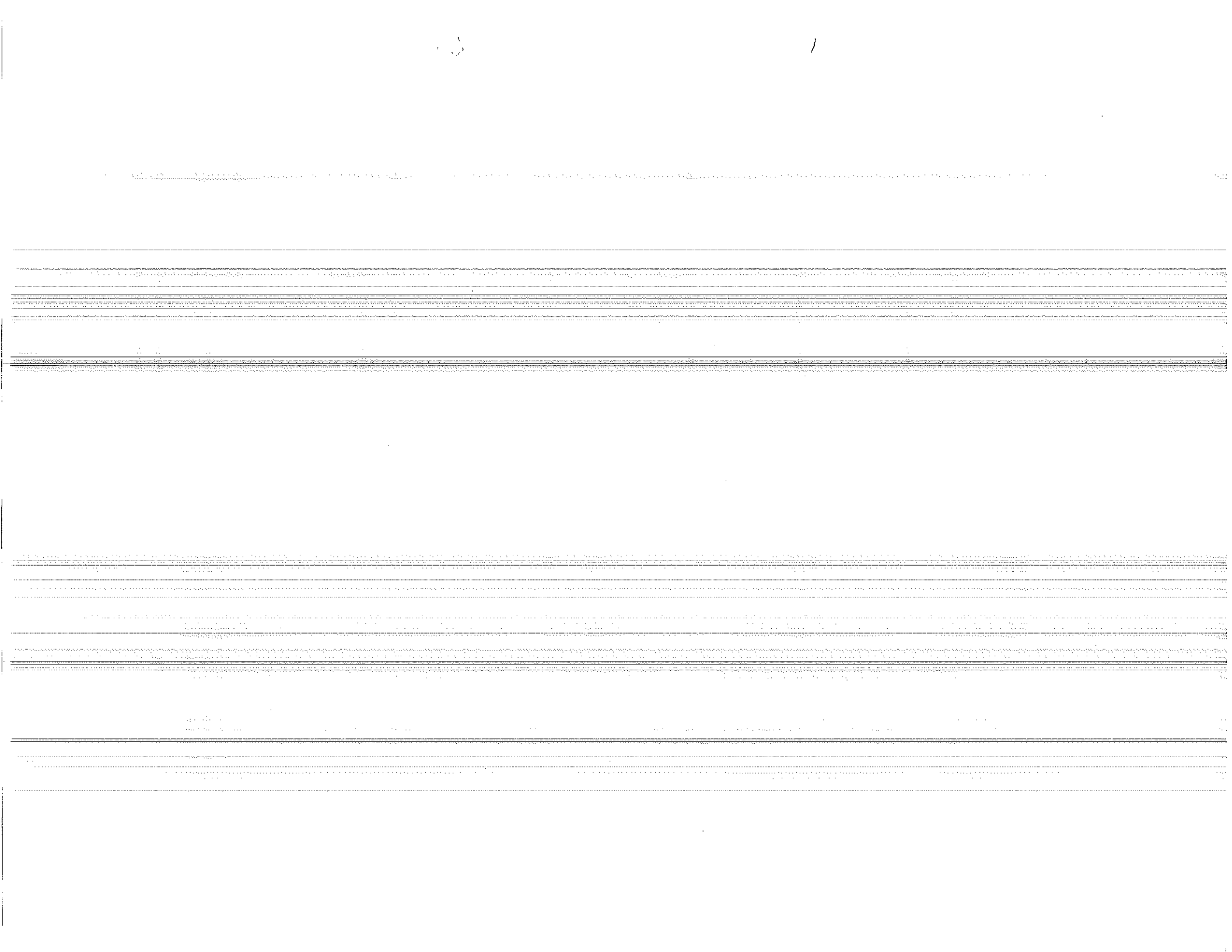
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** 3

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Cogote De Res	20,0	20
	Huevos revueltos	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan De Coco	Pan De Coco	1,0	1
	Papilla de papaya con nestum	Papaya Madura	182,0	140
		Nestum	20,0	20
ALMUERZO	Crema de Verduras	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	48,0	40
		Arroz Cabezote	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Costilla De Res	20,0	20
		Papa Común	39,6	36
		Plátano Verde	26,3	19,5
		Zanahoria	24,4	21,25
	Torticas De Pollo 30g	Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	9,6	8
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Torta de calabacín	Calabacín verde	79,5	72,25
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
COMIDA	Caldo de Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Zanahoria	24,4	21,25
		Papa Común	79,2	72
	Tortilla española de pollo * 30gr	Pechuga	30,0	30
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Huevo De Gallina	12,0	10
		Margarina	2,0	2
		Papa común	44,0	40
		Perejil Liso	0,2	0,18
	Puré de maduro	Plátano Maduro	114,1	84,5
	Guiso de yotas al Perico	Yotas	81,0	60
		Tomate guiso	6,0	5
		Cebolla larga	3,2	2
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **4**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	36,0	30
	Mantecada	Mantecada Porción	40,0	40
	Compota de Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
ALMUERZO	Crema De Cuchuco De Cebada	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Cuchuco De Cebada	15,0	15
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pescado sudado	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Filete De Pescado	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré de maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Vegetales Guisados	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Habichuela	39,6	36
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	50,0	50
COMIDA	Caldo de Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Emparedado de pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Azúcar Corriente	3,0	3
		Pechuga	30,0	30
		Pan Cuadrado	40,0	40
	Mango Tommy	Mango Tommy	152,3	101,5
	Jugo De Mango Tommy	Pulpa De Mango	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **5**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos Revueltos	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan cascarita	Pan cascarita	35,0	35
	Compota De Manzana royal	Manzana royal	97,8	85
ALMUERZO	Crema de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Soufle de Carne 30gr	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Habichuela	14,9	13,5
		Cogote de Res	30,0	30
		Tomate Guiso	9,6	8
		Zanahoria	19,6	17
	Puré de papa	Papa común	55,0	50
	Berenjena al perico	Berenjena blanca	75,0	60
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Tomate Guiso	2,4	2
	Naranjada	Pulpa De Naranja	50,0	50
COMIDA	Caldo de pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Pechuga	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Hamburguesa De Pollo 30g	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	30,0	30
	Puré De Papa confetí	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
		Pimentón rojo	1,2	1
		Perejil liso	1,1	1
	Poteca De Ahuyama	Ahuyama	114,1	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **6**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos Pericos	Cebolla Larga	2,6	1,6
		Huevo De Gallina	30,0	25
		Tomate Guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Pan bolita	Pan bolita	40,0	40
	Compota de papaya	Papaya madura	78,0	60
ALMUERZO	Crema De Arracacha	Arracacha	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Higado en cuadros finos	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Hígado De Res	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré de maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Puré de zanahoria	Zanahoria	83,1	72,25
	Jugo de Mango	Pulpa de Mango	50,0	50
COMIDA	Caldo de Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pollo Desmechado a la Criolla 30g	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Papa	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	40,0	40

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** 7

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	30,0	25
	Crepe	Harina De Trigo	30,0	30
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Leche Entera	20,0	20
		Margarina	2,0	2
	Papilla de Mango Tommy con Nestum	Mango Tommy	93,0	62
		Nestum	20,0	20
ALMUERZO	Crema De Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Espinaca	21,0	15
		Leche Entera	35,0	35
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	49,5	45
	Rollo de Pollo con Verduras	Miga de pan	10,0	10
		Pechuga	30,0	30
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Zanahoria	9,2	8
		Habichuela	9,9	9
	Puré De Yuca	Yuca	55,0	50
	Yotas al Perico	Yotas	121,5	90
		Tomate guiso	10,8	9
		Cebolla larga	9,6	6
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50
COMIDA	Caldo de Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Carne molida	Molida De Res	30,0	30
	Puré de maduro	Plátano maduro	67,5	50
	Mango Tommy	Mango Tommy	152,3	101,5
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** 8

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Sin Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	36,0	30
	Mogolla	Mogolla	35,0	35
	Compota de Mango Tommy con nestum	Mango Tommy	90,0	60
		Nestum	20,0	20
ALMUERZO	Sopa de Verduras	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Desmechada de res * 30g	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Molida de res	30,0	30
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Poteca de Pepino para Rellenar	Pepino para Rellenar	75,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	50,0	50
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Cuadritos de Pollo en Salsa Napolitana	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	30,0	30
		Habichuela	19,8	18
		Papa Común	79,2	72
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa al cilantro	Papa común	88,0	80
		Cilantro	1,2	1
	Calabacín Al Perico	Calabacín Verde	66,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Huevo De Gallina	0,3	0,25
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	50,0	50

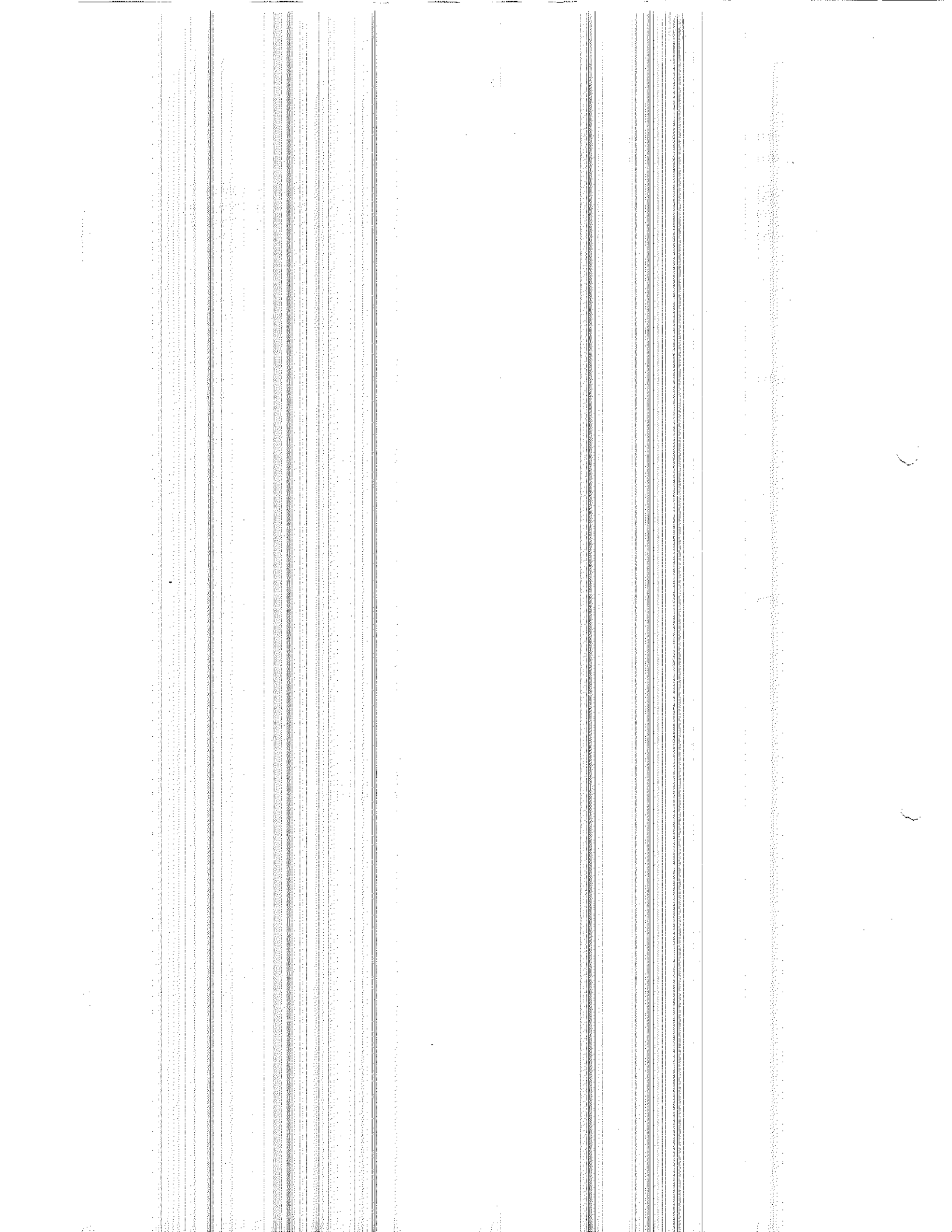
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** 9

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Zanahoria	24,4	21,25
	Huevo Revuelto	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan Tajado	Pan Tajado	40,0	40
	Compota de papaya	Papaya madura	78,0	60
ALMUERZO	Crema De Ahuyama	Ahuyama	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Pollo Desmechado a la Criolla	Pechuga	30,0	30
		Papa Común	11,0	10
		Zanahoria	5,8	5
		Harina de trigo	5,0	5
	Puré de maduro	Plátano maduro	40,5	30
	Vegetales salteados	Zanahoria	23,0	20
		Yotas	40,5	30
		Berenjena blanca	37,5	30
	Jugo Tropical	Pulpa tropical	50,0	50
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Carne desmechada	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Cogote De Res	30,0	30
		Zanahoria	11,5	10
	Puré de yuca	Yuca	44,0	40
	Guiso de yotas	Yotas	64,8	48
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **10**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Pechuga	20,0	20
	Huevos Pericos	Cebolla Larga	2,6	1,6
		Huevo De Gallina	30,0	25
		Tomate Guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Pan de avena	Pan de avena	35,0	35
	Compota de Manzana royal	Manzana royal	97,8	85
ALMUERZO	Sopa De Plátano	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Plátano Verde	35,1	26
		Zanahoria	29,3	25,5
	Hamburguesa De Pollo 50g	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	30,0	30
	Puré de papa	Margarina	2,0	2
		Papa común	88,0	80
	Guiso De Berenjena	Berenjena Blanca	37,5	30
		Zanahoria	58,7	51
	jugo de guayaba	pulpa de guayaba	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Soufle de pollo	Arveja Verde Fresca	8,0	8
		Habichuela	19,8	18
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Pechuga	30,0	30
		Zanahoria	19,6	17
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Poteca de Vegetales	Ahuyama	114,1	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mora	Pulpa de mora	50,0	50

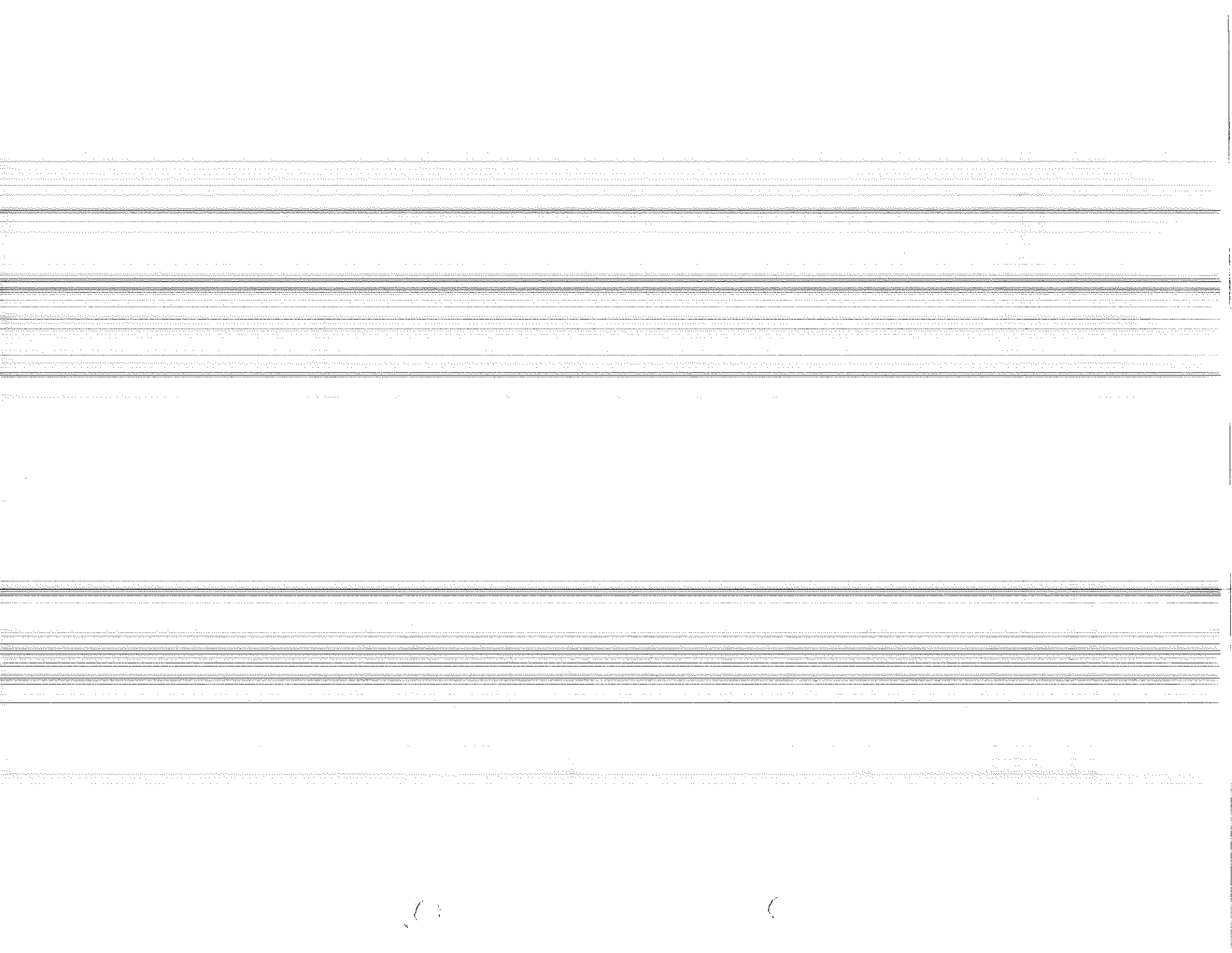
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **11**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa sin Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevo cocido	Huevo De Gallina	30,0	25
	Galleta saltín	Galleta saltín	30,0	30
	Compota De Pera	Pera Corriente	97,8	85
ALMUERZO	Crema De Ahuyama	Ahuyama	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Pajarilla en cuadros finos	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pajarilla	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Galantina de pollo 30g	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	30,0	30
		Zanahoria	5,8	5
		Habichuela	3,3	3
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Poteca De Yota	Yotas	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Pollo jardinero *30g	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	9,2	8
		Arveja verde fresca	3,0	3
	Puré de Papa	Papa Común	88,0	80
	Poteca De Ahuyama	Ahuyama	114,1	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Tomate Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

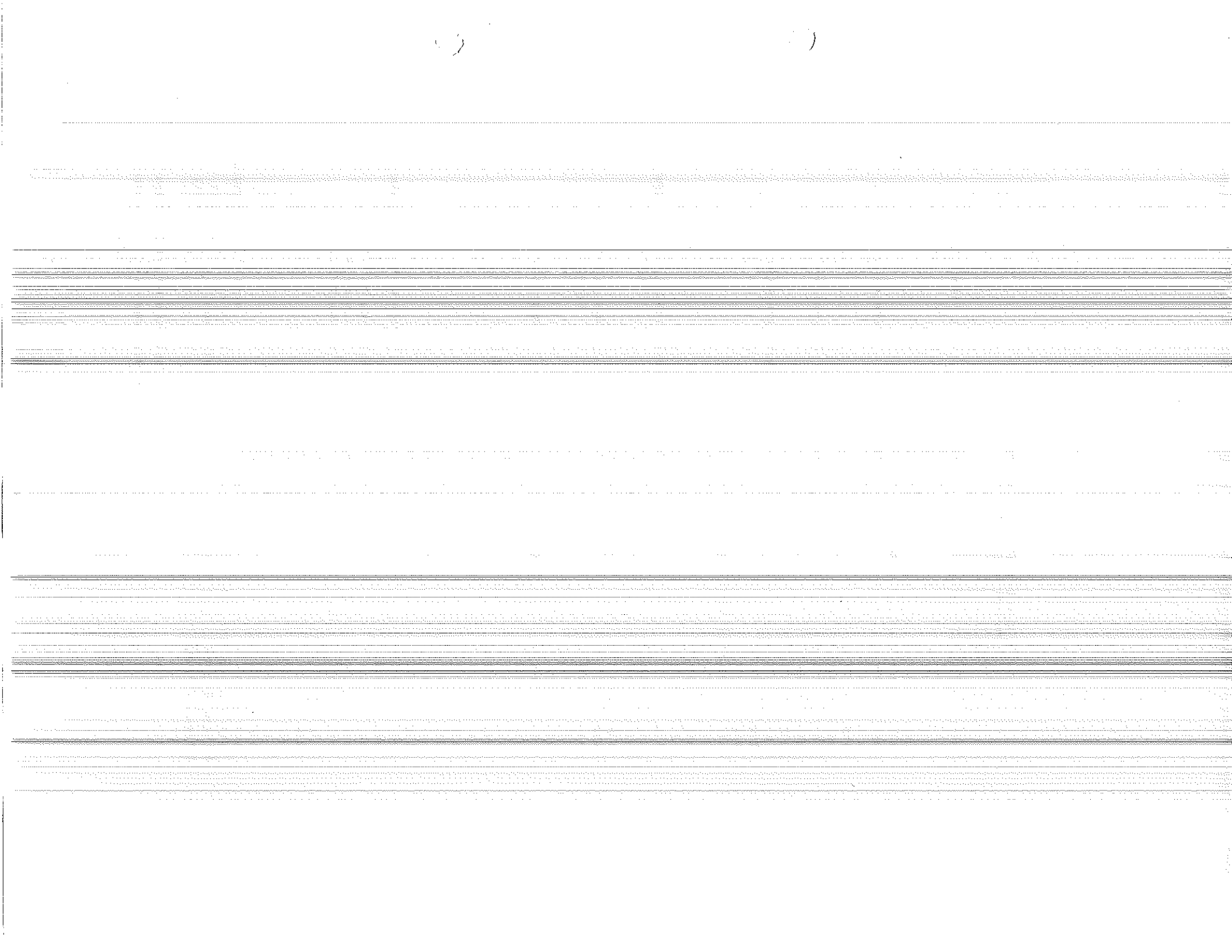


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **12**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Huevo de gallina	6,0	5
	Huevo revuelto	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan Cascarita	Pan Cascarita	35,0	35
	Compota de guayaba con nestum	Guayaba Madura	37,5	30
		Nestum	20,0	20
ALMUERZO	Crema de Verduras	Ahuyama	21,6	16
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	23,0	20
	Pescado sudado	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Filete De Pescado	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré de yuca	Yuca	44,0	40
	Guiso de Espinacas	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Espinaca	21,0	15
	Jugo De Uva	Pulpa De Uva	50,0	50
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Hamburguesa de res 30g	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Molida de res	30,0	30
	Puré De Papa Confeti	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Pimentón Rojo	2,0	1,7
	Soufflé de berenjena	Berenjena blanca	75,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	4,0	3,6
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Margarina	2,0	2
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

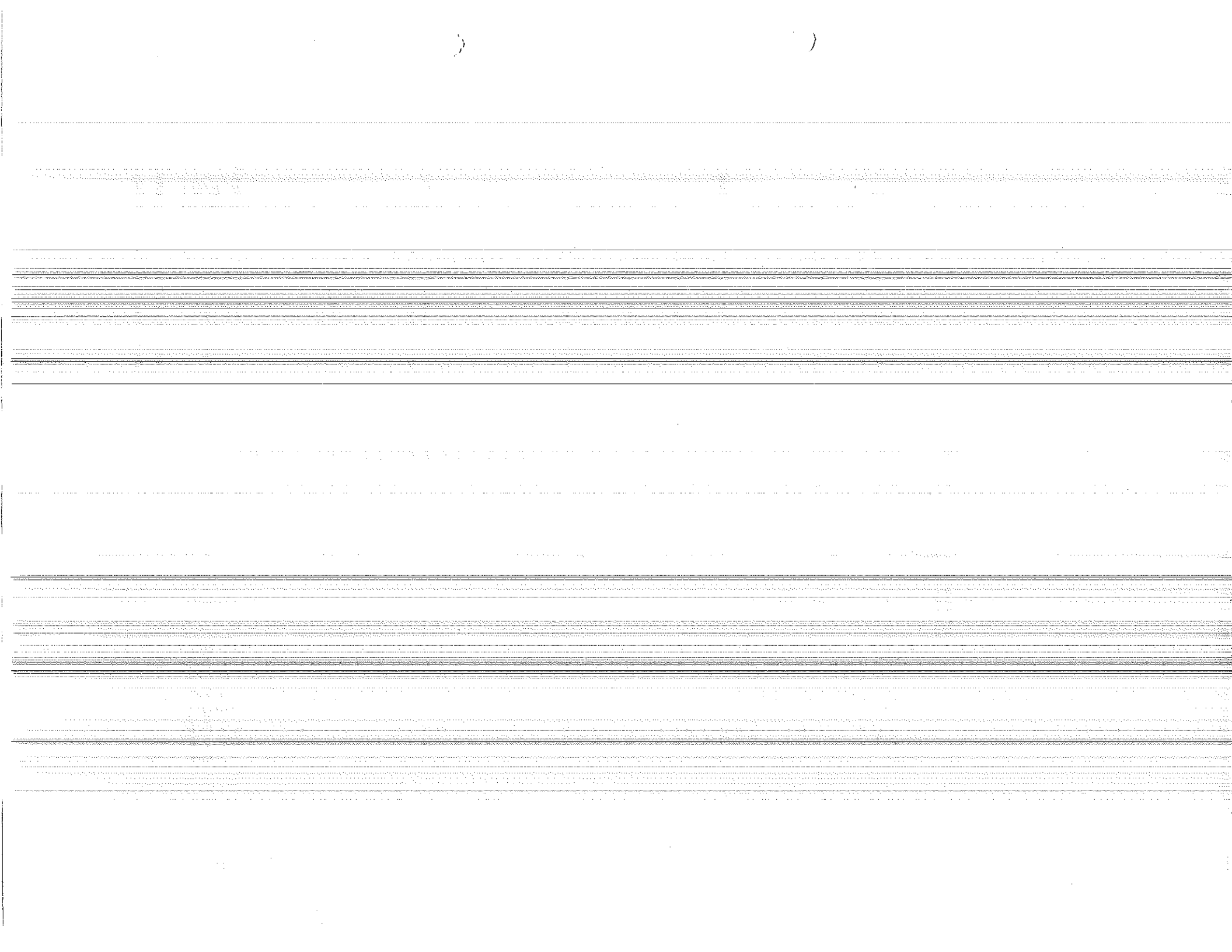


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** 13

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo de Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Cogote De Res	20,0	20
	Huevos Pericos	Cebolla Larga	2,6	1,6
		Huevo De Gallina	30,0	25
		Tomate Guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Pan rollo	Pan rollo	35,0	35
	Compota De Durazno común	Durazno común	97,8	85
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,6	17
	Guiso de carne molida 30g	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Molida De Res	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Rollo de papa al cilantro	Papa común	88,0	80
		Margarina	3,0	3
		Cilantro	0,6	0,5
	Guiso de Yotas	Yotas	40,5	30
		Zanahoria	34,5	30
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Desmechado de Pollo 30g	Pechuga	30,0	30
		Cebolla Cabezona Blanca	5,5	5
		Tomate guiso	6,0	5
	Puré De Plátano Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Compota De Durazno común	Durazno común	97,8	85
	Jugo De Mango Tommy	Pulpa De Mango	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

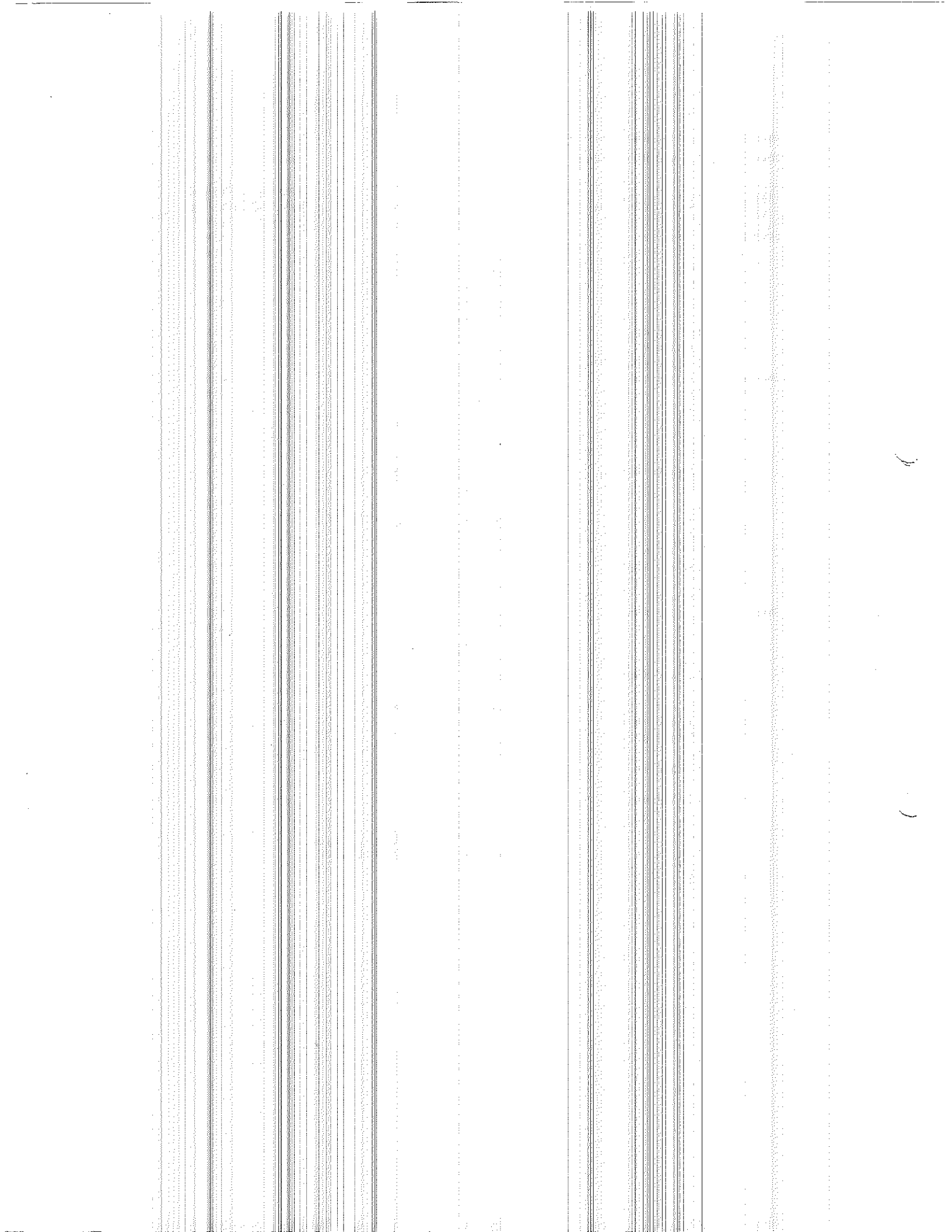


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **14**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Huevo de gallina	6,0	5
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	30,0	25
	Galleta saltín	Galleta saltín	40,0	40
	Compota de Mango Tommy	Mango Tommy	93,0	62
ALMUERZO	Crema De Tomate	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Entera	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	60,0	60
		Papa Común	49,5	45
		Tomate Chonto	38,4	32
	Torticas De Pollo 30g	Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	9,6	8
	Puré De Yuca	Yuca	89,1	81
	Guiso de calabacín	Calabacín verde	44,0	40
		Tomate Guiso	6,0	5
	Limonada	Pulpa De Limon	50,0	50
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Carne de Res Molida	Molida de res	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
	Cuadros de papa	Papa Común	88,0	80
	Torta de papa	Papa Común	99,0	90
		Margarina	5,0	5
	Pure de Yotas	Yotas	81,0	60
		Tomate guiso	6,0	5
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	40,0	40

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

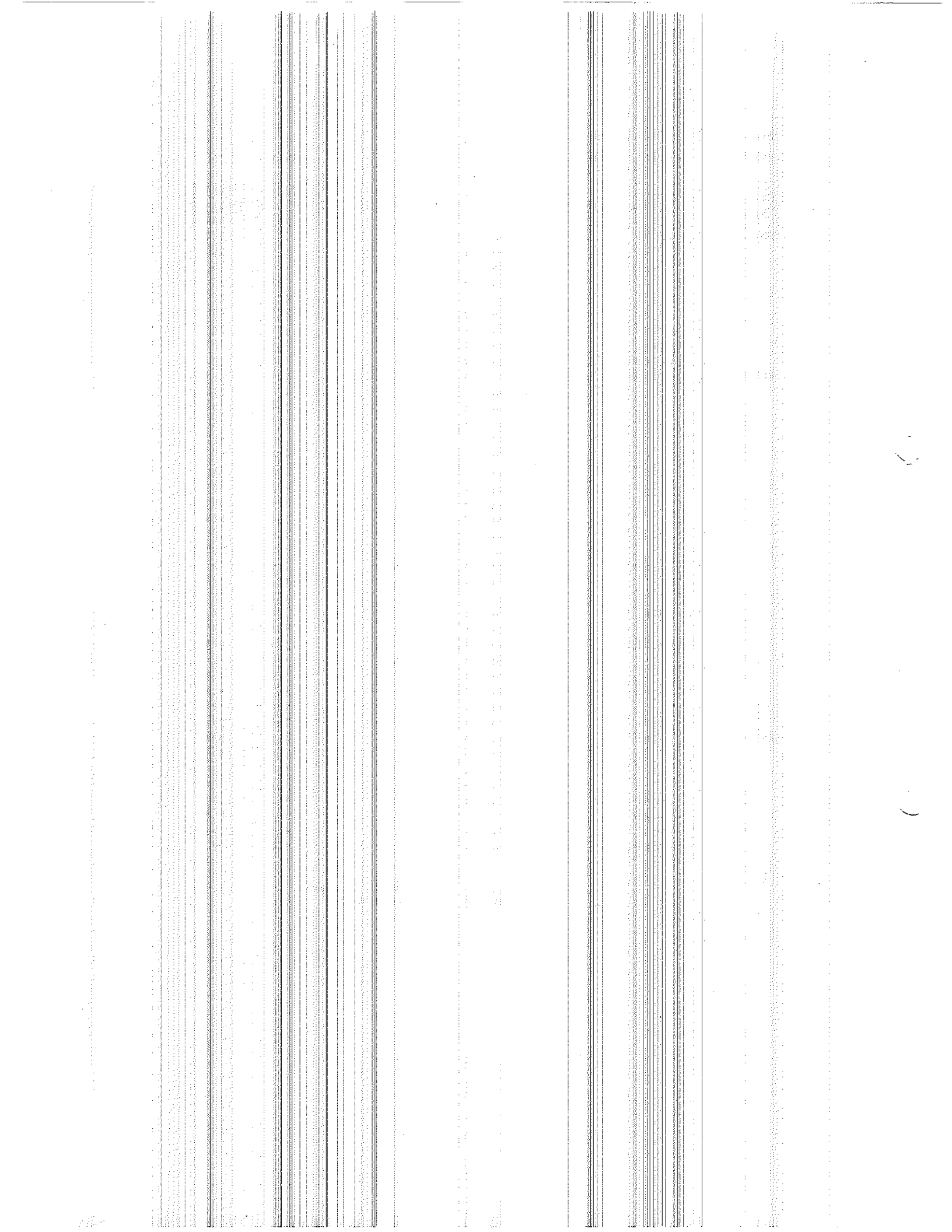


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **15**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Pechuga	20,0	20
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan De Uvas	Pan De Uvas	35,0	35
	Compota De Manzana royal	Manzana royal	97,8	85
ALMUERZO	Crema de Verduras	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	48,0	40
		Arroz Cabezote	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Costilla De Res	20,0	20
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Plátano Verde	26,3	19,5
		Yuca	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pescado sudado	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Filete De Pescado	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré de Papa	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
	Poteca De Calabacin	Calabacin Verde	118,8	108
		Cebolla Cabezona Blanca	4,0	3,6
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Margarina	2,0	2
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Carne desmechasa fina	Cogote De Res	30,0	30
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	50,0	50
	Compota de Manzana royal	Manzana royal	97,8	85

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

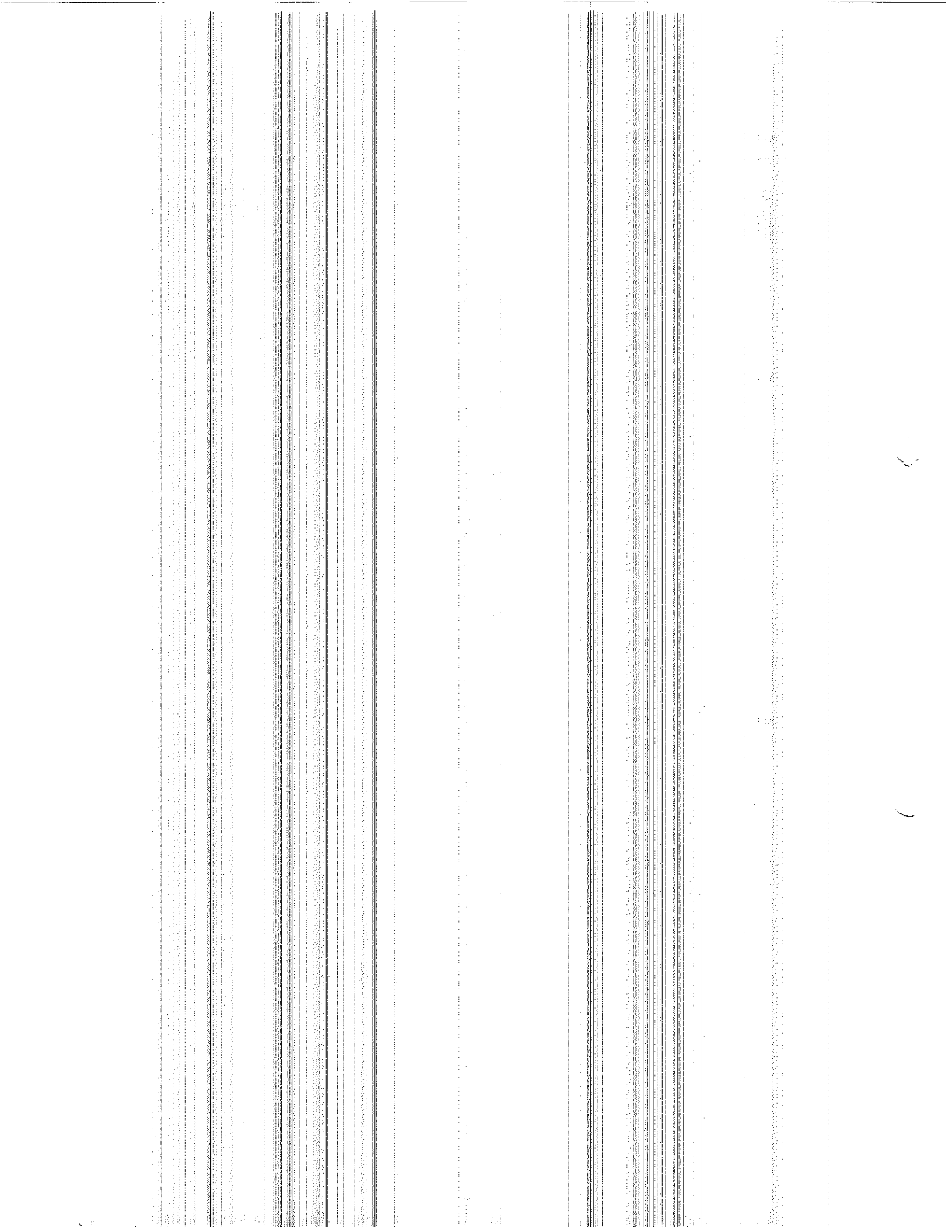


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** 16

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos Revueltos	Huevo De Gallina	30,0	25
	Mantecada	Mantecada Porción	1,0	1
	Papilla de papaya con nestum	Papaya madura	65,0	50
		Nestum	20,0	20
ALMUERZO	Sopa De Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Guiso de Carne Molida 30g	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Molida de Res	30,0	30
		Habichuela	9,9	9
		Papa Común	14,9	13,5
		Zanahoria	9,8	8,5
	Rollo De Papa al Perejil	Papa Común	89,1	81
		Perejil Liso	2,0	1,8
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
	Poteca de Berenjena	Berenjena Blanca	46,9	37,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	50,0	50
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Desmechada de Pollo * 30gr	Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	6,0	5
		Cebolla larga	4,8	3
	Puré De Papa	Papa Común	110,0	100
		Margarina	2,0	2
	Yotas guisadas	Yotas	67,5	50
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

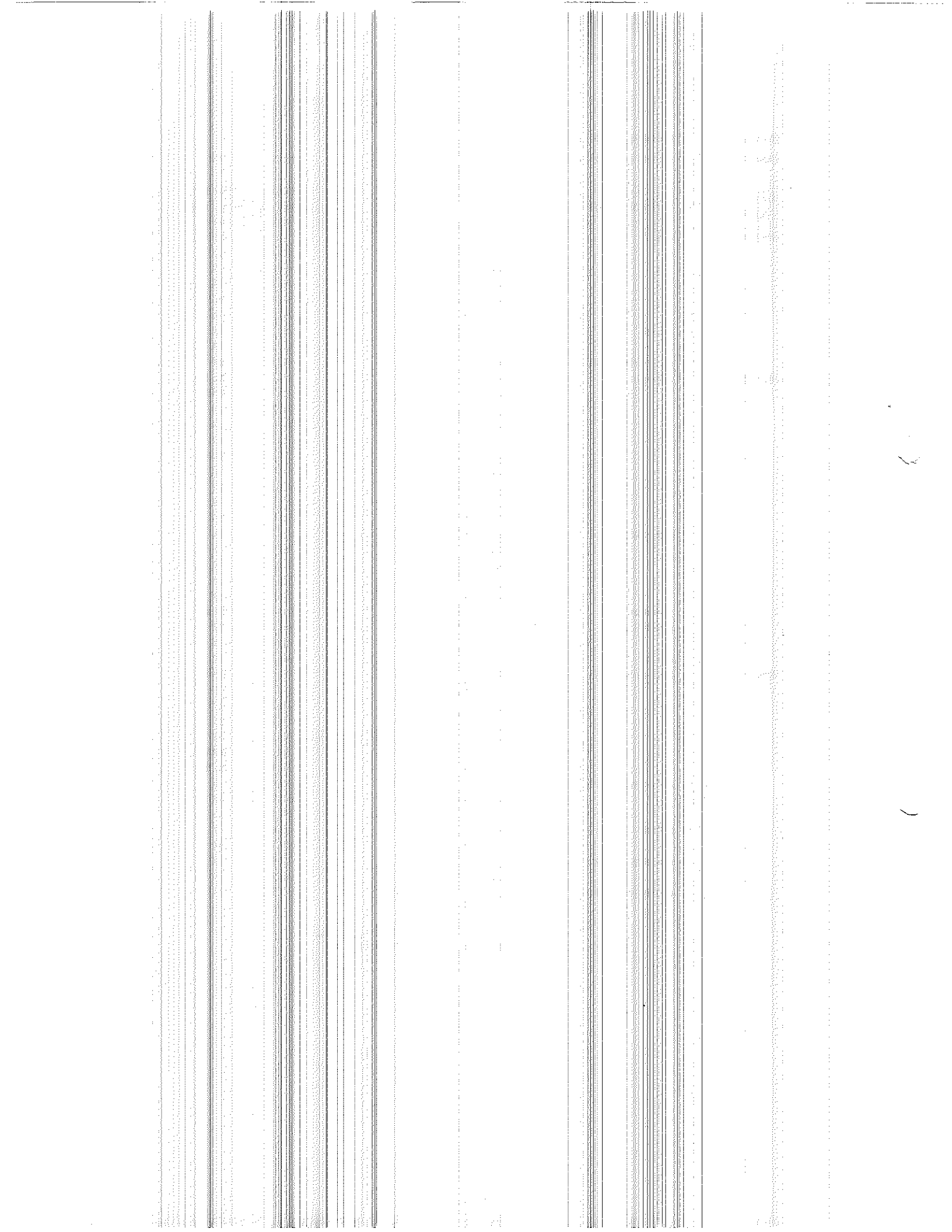


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** 17

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Huevo de gallina	6,0	5
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	36,0	30
	Mogolla	Mogolla	35,0	35
	Compota de Manzana royal	Manzana royal	97,8	85
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Avena En Hojuelas	18,0	18
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,6	17
	Tortica de pollo * 30g	Pechuga	30,0	30
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Harina de trigo	5,0	5
		Zanahoria	9,2	8
		Habichuela	9,9	9
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	114,1	84,5
	Guiso de yotas	Yotas	67,5	50
		Tomate Guiso	9,6	8
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Guiso de Carne Molida 30g	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Molida de Res	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Torta de Papa	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
	Calabacín Salteado Con Zanahoria	Calabacín Verde	39,6	36
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Tomate de Arbol	Pulpa De Tomate de Arbol	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **18**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa sin Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos revueltos	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan Mojicon	Pan Mojicon	60,0	60
	Compota De Pera	Pera Corriente	97,8	85
ALMUERZO	Sopa de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Higado en cuadros finos	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Hígado De Res	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Torta De Verduras	Habichuela	29,7	27
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Margarina	5,0	5
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Soufle de pollo	Arveja Verde Fresca	8,0	8
		Habichuela	19,8	18
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Pechuga	30,0	30
		Zanahoria	19,6	17
	Puré de maduro	Plátano maduro	67,5	50
	Poteca de Vegetales	Yotas	33,8	25
		Berenjena blanca	37,5	30
		Zanahoria	34,5	30
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **19**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Zanahoria	24,4	21,25
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	---	3 0
	Pan Bolita	Pan Bolita	60,0	60
	Compota De Papaya	Papaya Madura	78,0	60
ALMUERZO	Crema De Ahuyama	Ahuyama	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Hamburguesa De Pollo 30g	Pechuga	30,0	30
		Miga de pan	10,0	10
		Huevo de gallina	4,2	3,5
		Aceite vegetal	5,0	5
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Poteca de Habichuela	Habichuela	33,0	30
		Zanahoria	34,5	30
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Molida de Res 30g	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Molida de res	30,0	30
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Puré De Papa	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
	Berenjena al perico	Berenjena blanca	75,0	60
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Tomate Guiso	2,4	2
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

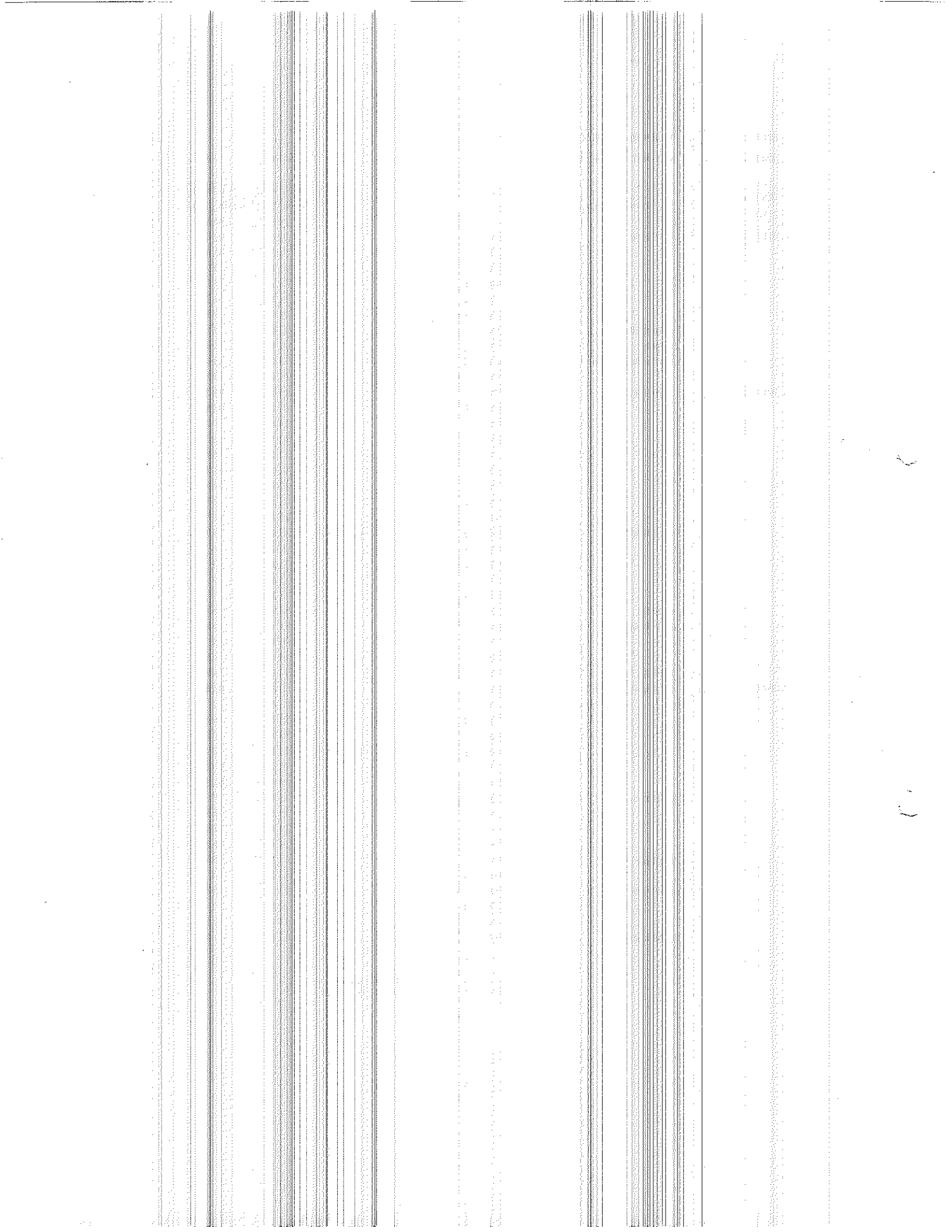


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **20**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Cogote De Res	20,0	20
	Huevos Revueltos	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan Cascarita	Pan Cascarita	60,0	60
	Compota De Mango Tommy con Nestum	Mango Tommy	97,5	65
		Nestum	20,0	20
ALMUERZO	Crema De Cebada	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	8,0	8
		Cebada Perlada	20,0	20
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Soufle de pollo * 30g	Pechuga	30,0	30
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Harina de trigo	5,0	5
		Zanahoria	9,2	8
		Habichuela	9,9	9
	Puré de yuca	Yuca	55,0	50
	Poteca De Ahuyama	Ahuyama	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	50,0	50
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Contramuslo Sudado * 30gr	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Contramuslo	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
		Tomate Guiso	14,4	12
	Rollo de papa	Papa común	55,0	50
		Margarina	2,0	2
	Poteca De Yota	Yotas	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Maracuya	Pulpa De Maracuya	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

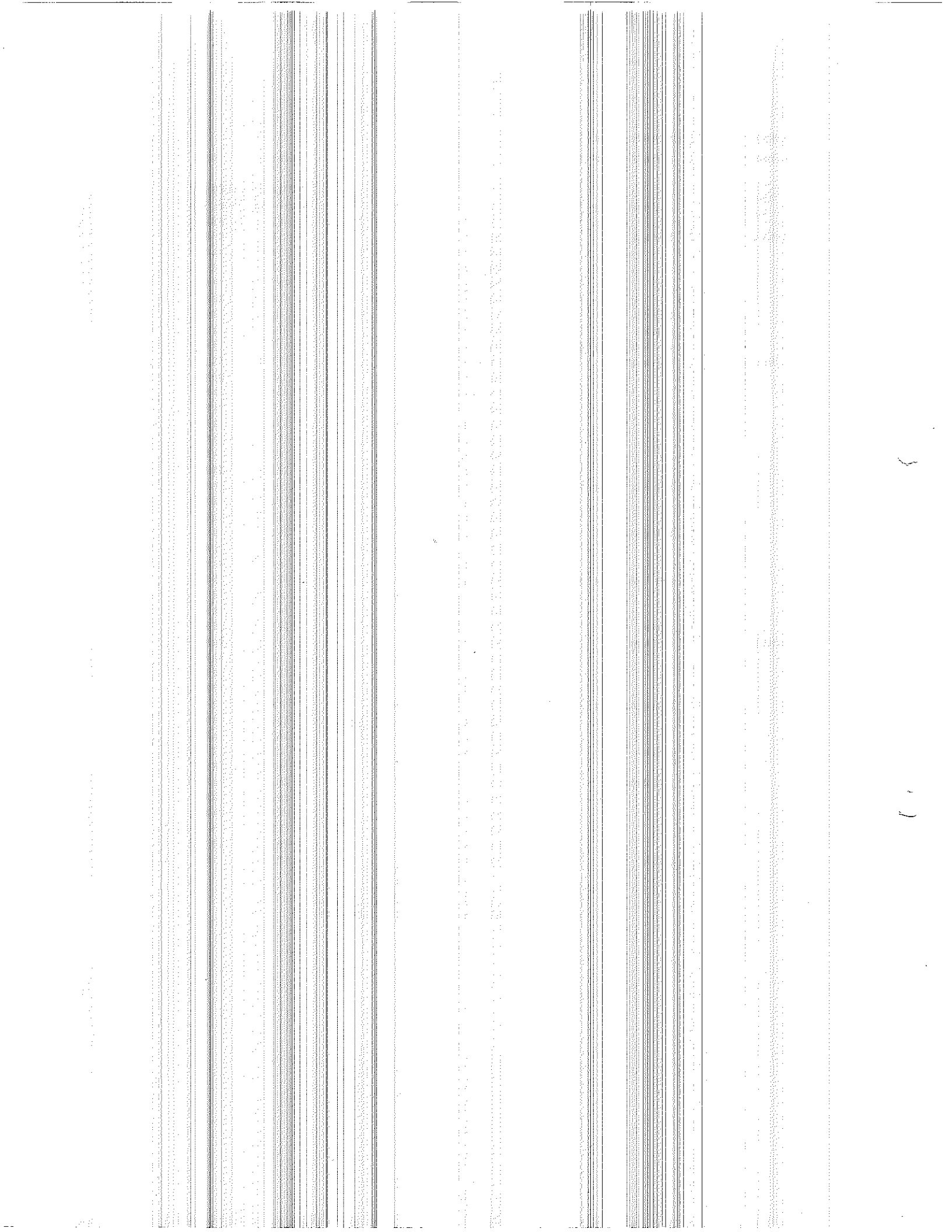


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 2 **MENU** **21**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	36,0	30
	Pan De Avena	Pan De Avena	35,0	35
	Compota De Manzana royal	Manzana royal	97,8	85
ALMUERZO	Crema de Arracacha	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Apio Arracacha	19,2	16
		Zanahoria	29,3	25,5
	Molida de Res a la Criolla 30g	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Molida de res	30,0	30
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Rollo De Papa Festival	Papa Común	89,1	81
		Perejil Liso	2,0	1,8
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
	Poteca de Pepino para Rellenar	Pepino para Rellenar	75,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo tropical	Pulpa De Mango	50,0	50
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Pollo Desmechado a la Criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Torta De Calabacin	Calabacín Amarillo	29,7	27
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Margarina	5,0	5
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CONTENIDO DE ENERGIA Y NUTRIENTES PROPORCIONADO POR EQUIVALENTE DE ALIMENTO

DIETA COMPLEMENTO 1 (C1)

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº Interc	Energia	PROT	GRASA	CHO	Ca	P	Fe	Na	K	Mg	Zn	Cu	Mn	Se	VIT.E	VIT K	VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
ALIMENTO PROTEICO	0,5	38	3,1	2,3	0,4	67,0	52,7	0,2	36,0	2,3	1,8	0,8	0,8	0,0	1,7	26,3	1,3	1,5	97,8	23,5	0,0	0,1	0,0	0,3	0,0	2,9	0,1	-
CARNES	1	150	14,4	6,9	0,5	8,7	147,2	3,5	54,0	6,9	15,0	7,2	0,2	0,0	16,1	0,1	2,7	1,6	1.806,3	539,3	0,2	0,4	4,6	7,3	0,3	47,3	5,1	4,7
PESCADOS	0,1	23	3,9	0,6	0,3	8,0	49,1	0,7	16,7	0,6	6,4	2,5	0,2	0,0	6,3	0,2	0,2	8,3	48,5	14,6	0,0	0,0	0,7	0,1	0,0	2,5	2,2	0,8
LEGUMINOSAS FRESCAS	0,1	2	0,2	0,0	0,4	1,2	3,0	0,1	2,5	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	-	12,3	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	-	0,6
LEGUMINOSAS SECAS	0,1	14	0,9	0,1	2,3	4,9	17,4	0,3	0,6	0,1	7,0	0,1	0,1	0,1	0,4	0,0	2,4	-	1,5	0,2	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	18,4	-	0,1
HORTALIZAS Y VERDURAS	3	39	2,6	0,4	8,3	61,1	60,8	1,3	55,2	0,4	26,6	0,8	0,2	0,4	1,3	0,8	28,1	2,3	2.080,2	207,7	0,1	0,1	0,9	0,4	0,2	65,0	-	42,8
FRUTAS	3	90	1,6	0,5	23,1	32,0	35,7	0,9	2,8	0,5	13,4	0,1	0,1	0,2	0,5	0,4	0,8	-	879,3	87,9	0,1	0,1	1,2	0,7	0,1	15,0	-	81,9
CEREALES,HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	2	216	6,3	3,4	42,4	44,6	153,5	2,9	156,6	3,4	43,9	1,3	0,1	0,9	8,5	0,4	2,2	4,9	306,1	88,7	0,3	0,2	3,2	0,3	0,3	54,2	0,1	3,8
RAICES,TUBERCULOS Y PLATANOS	2	182	2,7	0,7	43,0	16,0	68,2	1,2	9,5	0,7	12,8	0,1	0,1	0,1	1,2	0,1	0,4	-	1.238,3	30,0	0,1	0,1	2,0	0,2	0,1	8,7	-	27,5
GRASAS Y ACEITES	0,2	9	0,1	0,9	0,1	0,3	1,1	0,0	3,3	0,9	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	16,6	0,1	0,1	11,7	3,0	-	-	0,0	0,0	0,0	0,4	-	-
HIERBAS,CONDIMENTOS Y ESPECIAS	1	1	0,1	0,1	0,5	6,3	1,9	0,2	12,3	0,1	1,8	0,1	-	0,1	-	-	-	-	92,6	9,3	-	-	0,0	-	-	0,6	-	0,8
TOTAL		764	35,7	15,8	122,3	260,2	590,8	11,3	349,4	15,8	129,9	13,3	1,6	1,8	36,0	45,1	38,3	18,7	6.674,6	1.005,3	0,9	1,1	12,8	9,3	1,0	216,9	7,4	162,9
% de adecuacion		106%	116%	109%	104%																							

ND. Alexander Castro
MND 01483

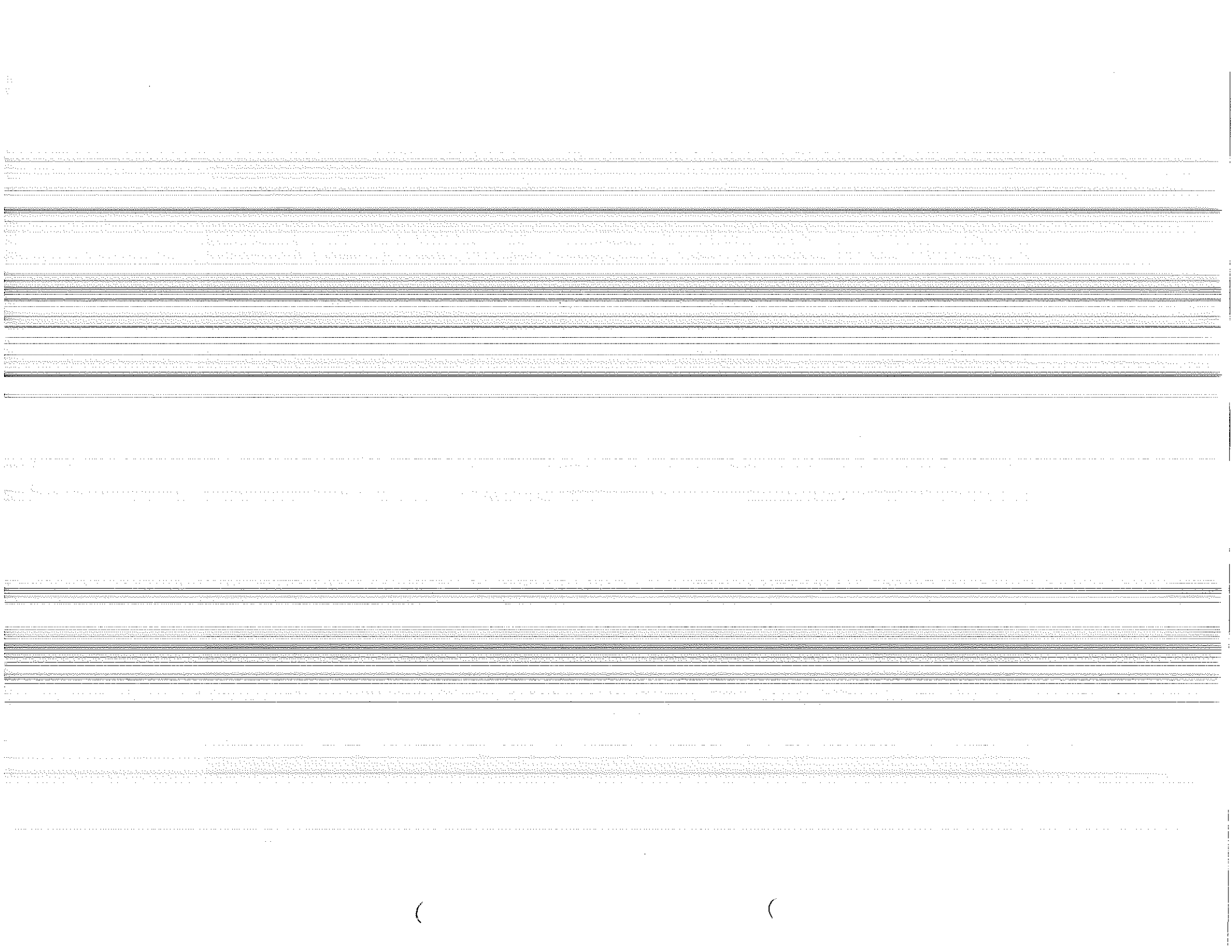
Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	764	35,72	143	18,7	723	30,7	123	17
GRASA		15,76	142	18,6		14,5	130	18
CHO		122,25	489	64,0		117,5	470	65



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA COMPLEMENTARIA 3

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	FRUTA * 50 GR	BANANO	SANDIA	MANGO	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	MANDARINA
	LACTEO	AVENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	MAICENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICOS	QUESO EN PORCION	HUEVO COCIDO	CUAJADA	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVOS CON MAICITOS	CREPE DE QUESO
	CEREAL	AREPA SANTANDEREANA	PAN ROLLO	PAN DE COCO	MANTECADA		AREPA DE MAIZ	
	OTRO	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA HILADO
NUEVES	FRUTA	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO	MANDARINA	NARANJA	MELON	PAPAYA	UVA ISABELA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE FRESA	LIMONADA	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	NARANJADA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO
	SOPA O CREMA	SOPA DE MAZORCA	CREMA DE CEBOLLA	SOPA DE GUINEO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE PLATANO	CREMA DE ARRACACHA	SOPA DE VERDURAS
	PROTEINA	FILETE PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS	FILETE DE PESCADO AL HORNO	JULIANAS DE RES SALTEADAS	PECHUGA DE POLLO A LA CRIOLLA	PECHUGA CON VEGETALES AL WOK	CARNE DE RES SUDADA	SOUFLE DE POLLO
	CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO
	TUBERCULO	PAPA ARTESANAL AL HORNO	CUADRITOS DE YUCA EN S. BLANCA	PAPA COCIDA CON SS CRIOLLA	PLATANO ACARAMELADO	RODAJAS DE PAPA AL HORNO	MADURO ACANELADO	CUADRITOS DE YUCA CON S. CRIOLLA
	VERDURA	ENSALADA ROJA DE REMOLACHA	ENSALADA CON AGUACATE (Tomate, pepino y aguacate)	ENSALADA COLOMBIANA (ZANAHORIA, MAIZ, HABICHUELA Y ARVEJA)	VEGETALES GUISADOS	ENSALADA PICO DE GALLO (Pepino, tomate,cebolla, cilantro)	ENSALADA CRIOLLA (APIO, ZANAHORIA, HABICHUELA, REPOLLO Y TOMATE)	CASQUITOS PEPINO Y LECHUGA
	OTRO	ARVEJAS GUISADAS			LENTEJAS COLOMBIANAS			
	POSTRE	GELATINA CON LECHERA	BOCADILLO DE LECHE	ESPONJADO DE MANGO CON LECHE	GALLETA WAFER	DULCE DE PIÑA	MOUSSE DE MORA	DULCE DE GUAYABA
ONCES	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE UVA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
	ACOMPAÑAMIENTO	PAN BOLA	GALLETAS WAFER	GALLETAS CRAKER	GALLETAS DE LECHE	GALLETA DE CHOCOLATE	GALLETA DE LECHE	GALLETAS SANDWICH
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO TROPICAL
	CALDO, SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	AREPA RELLENA DE CUBITOS DE RES CON VERDURAS	CREPE DE POLLO Y VEGETALES	PICADA DE POLLO Y CARNE	EMPAREDADO DE PECHUGA DE POLLO CON VEGETALES	PERNIL DE POLLO AL HORNO CON PAN	FLAUTA DE POLLO QUESO	DESMECHADA DE RES GUISADA CON MAIZ Y PIMENTON
	CEREAL	HARINA DE MAIZ EN AREPA			PAN EN EMPAREDADO			TORNILLOS NAPOLITANOS
	TUBERCULO			PAPA CRIOLLA FRITA		PAPA FRANCESA		MADURO HORNEADO
	VERDURA	PAPAYA	MELÓN	RODAJAS DE TOMATE	PAPAYA	GUISO AHUYAMA	SANDIA	MANGO
	OTRO	GALLETA DE LECHE	FLAN	GALLETA DE PUNTO ROJO	ESPONJADO DE LIMON	MANTECADA	DULCE DE MANGO	MASMELO

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA COMPLEMENTARIA 3

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DESAYUNO	FRUTA * 50 GR	UVA ISABELA	NARANJA	BANANO	SANDIA	MELON	MANGO	PIÑA
	LACTEO	MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS REVUELTOS	QUESO EN PORCION	POLLO EN EL CALDO	CUAJADA	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVO ESCALFADO (EN EL CALDO)	QUESO
	CEREAL	MOGOLLA	PAN CASCARITA	PAN DE AVENA	AREPA DE MAÍZ		PAN ROLLO	AREPA SANTANDEREANA
	OTRO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA CON POLLO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO
NUEVES	FRUTA	PAPAYA PICADA	ASPIC DE DURAZNO	GRANADILLA	ASPIC DE MELÓN	MANDARINA	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE UVA	JUGO DE FRESA	LIMONADA DE PANELA
	SOPA O CREMA	SOPA DE FIDEOS	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	SOPA DE PLATANO	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE AVENA	CREMA DE TOMATE
	PROTEINA	DESMECHADO DE RES	FILETE DE PECHUGA CON S. CAZADORA	GOULASH HUNGARO	CERDO TERIYAKI	PERNIL DE POLLO AL HORNO	FILETE DE PESCADO EN SS CRIOLLA	PERNIL EN SALSA CRIOLLA
	CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ ZANAHORIA	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ AL AJILLO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO
	TUBERCULO	YUCA AL CILANTRO	MADURO APANELADO	CASQUITOS DE PAPA ARTESANALES	PLATANO AL HORNO DORADO	YUCA EN S. CREMOSA DE CILANTRO	DEDITOS DE YUCA	CUADROS DE PAPA AL CILANTRO
	VERDURA	ENSALADA CAMPESINA (Zanahoria, Cebolla cabezona, maiz)	ENSALADA CRIOLLA (APIO, ZANAHORIA, HABICHUELA, REPOLLO Y TOMATE)	CASQUITOS DE TOMATE AL LIMON	ENSALADA DE MELON (ZANAHORIA, MELON, LECHUGA, UVAS)	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO, LECHUGA	ENSALADA CON AGUACATE (Tomate, pepino y aguacate)	ENSALADA ROJA DE REMOLACHA
	OTRO			FRIJOL BLANCO		ARVEJAS GUISADAS		
	POSTRE	MERENGUE	MASMELO	GELATINA	GALLETA WAFER	ASPIC	BOCADILLO DE LECHE	MANTECADA
ONCES	BEBIDA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE CURUBA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE DURAZNO	JUGO MANGO
	COMPAÑAMIENTO	MINI LENGUA	GALLETA WAFER	GALLETA RIZADA	PAN ROLLO	GALLETA RONDALLA	GALLETA CRAQUEÑA	PAN CASCARITA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO TROPICAL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA
	CALDO, SOPA O CREMA	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	PECHUGA DE POLLO NAPOLITANA	PANZEROTTI RELLENO DE RES Y VERDURAS	BURRITO DE RES CON VEGETALES	SANWICH DE POLLO Y VEGETALES	MINIHAMBURGUESA DE RES	LASAGNA DE RES Y QUESO	FLAUTA DE POLLO
	CEREAL		HARINA DE TRIGO EN EL PANZEROTTI	TORTILLA EN EL BURRITO	PAN EN EL SANDWICH			
	TUBERCULO	MOLDE DE ARRACACHA				PAPA A LA FRANCESA	TOSTADAS	
	VERDURA	GUISO DE YOTA	MANGO	PAPAYA	UVA ISABELLA	PIÑA	RODAJAS DE TOMATE	MANZANA ROYAL
	OTRO	GELATINA	DULCE DE MORA	GALLETA DE LECHE	GELATINA	MASMELO	DULCE DE PIÑA	ESPONJADO DE MANGO

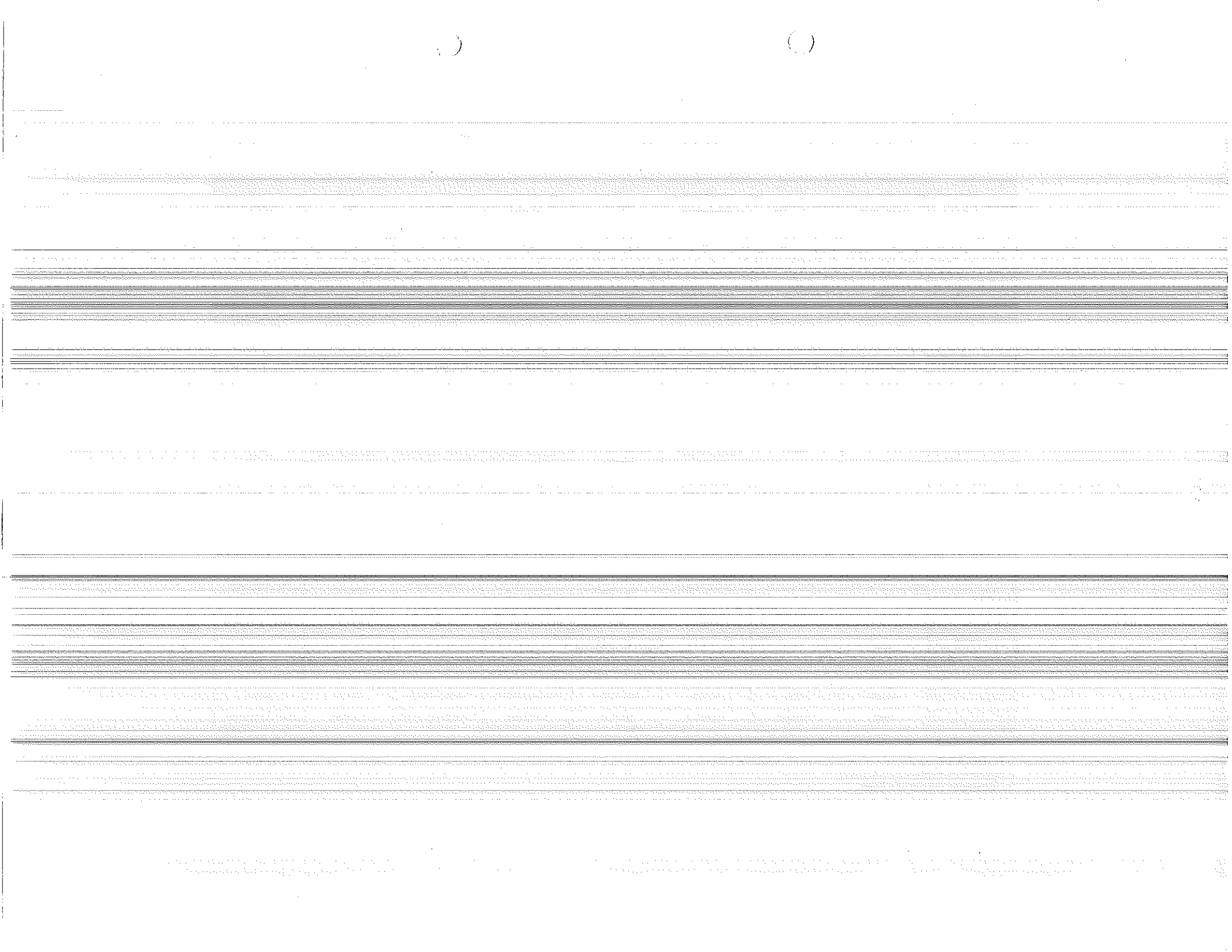
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA COMPLEMENTARIA 3

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	FRUTA * 50 GR	MANDARINA	UVA ISABELLA	PAPAYA	MELON	SANDIA	PIÑA	NARANJA
	LACTEO	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS CON MAICITOS	CUAJADA	HUEVOS PERICOS	QUESO	HUEVO COCIDO	HUEVOS CON JAMON	SANDWICH DOBLE QUESO
	CEREAL	PAN DE UVAS	MANTECADA	AREPA DE MAIZ BLANCO	PAN MOJICON	PAN DE LECHE	AREPA DE MAÍZ	
	OTRO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA
NUEVES	FRUTA	ASPIC DE MANZANAS	GRANADILLA	ASPIC DE DURAZNO	MANGO PICADO	ASPIC DE MELÓN	PAPAYA PICADA	APIC DE MANGO
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL
	SOPA O CREMA	SOPA DE SANCOCHO	SOPA DE PLATANO RAYADO	SOPA DE AVENA	SOPA DE VEGETALES	CREMA DE AUYAMA	SOPA DE CEBADA	SOPA DE ARRACACHA
	PROTEINA	CARNE GUISADA	POLLO MANDARIN	FILETE DE PESCADO EN SS CILANTRO	PECHUGA GRILLE	GOULASH DE RES	SOUFFLÉ DE PESCADO CON VEGETALES	SPAGUETTIS CON POLLO MECHADO
	CEREAL	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ PAJARITO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	
	TUBERCULO	PAPA ENCHAQUETADA	CUADROS DE YUCA AL CILANTRO	MADURO ACANELADO	YUCA AL VAPOR CON S. CRIOLLA	MADURO AL HORNO	YUCA CON SS. CREMOSA BECHAMEL	PAPA DORADA ARTESANAL
	VERDURA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA DE ZANAHORIA, APIO, PEPINO Y TOMATE	ENSALADA CON AGUACATE (Tomate, lechuga, zanahoria y aguacate)	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, LECHUGA	ENSALADA DE REPOLLO BLANCO, TOMATE, BROCOLI, ZANAHORIA	ENSALADA DE ARVEJA, HABICHUELA, ZANAHORIA, MAIZ	CHOP SUEY (Apio, zanahoria, habichuela, zuchini)
	OTRO	FRIJOL ROJO	LENTEJAS COLOMBIANAS		ARVEJAS			
	POSTRE	DULCE DE PIÑA	GELATINA	ESPONJADO DE LIMÓN	GALLETA DE LECHE	FLAN DE AREQUIPE	GALLETA PUNTO ROJO	MANTECADA
ONCES	BEBIDA	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE PERA
	ACOMPAÑAMIENTO	GALLETA CRAKER	GALLETA RIZADA	GALLETA RONDALLA	MANTECADA	PAN MOJICON	GALLETA DE SODA	PAN CASCARA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE MORA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO	JUGO TROPICAL
	CALDO, SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	FLAUTAS MIXTAS	PASTEL DE POLLO Y QUESO	MINIHAMBURGUESA DE RES	PICADA DE CARNES (POLLO, CERDO Y RES)	LASAGNA DE RES Y QUESO	CREPE DE POLLO Y VEGETALES	AREPA RELLENA DE POLLO EN GOULASH
	CEREAL			PAN EN HAMBURGUESA				
	TUBERCULO			PAPA A LA FRANCESA	PAPA CRIOLLA FRITA			
	VERDURA	PIÑA	SANDIA	MANDARINA	ENSALADA CRIOLLA	MANZANA VERDE	MELON	PAPAYA
	OTRO	MASMELOS	BOCADILLO	GELATINA	MERENGUE	ESPONJADO DE LIMON	GELATINA	DULCE DE GUAYABA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

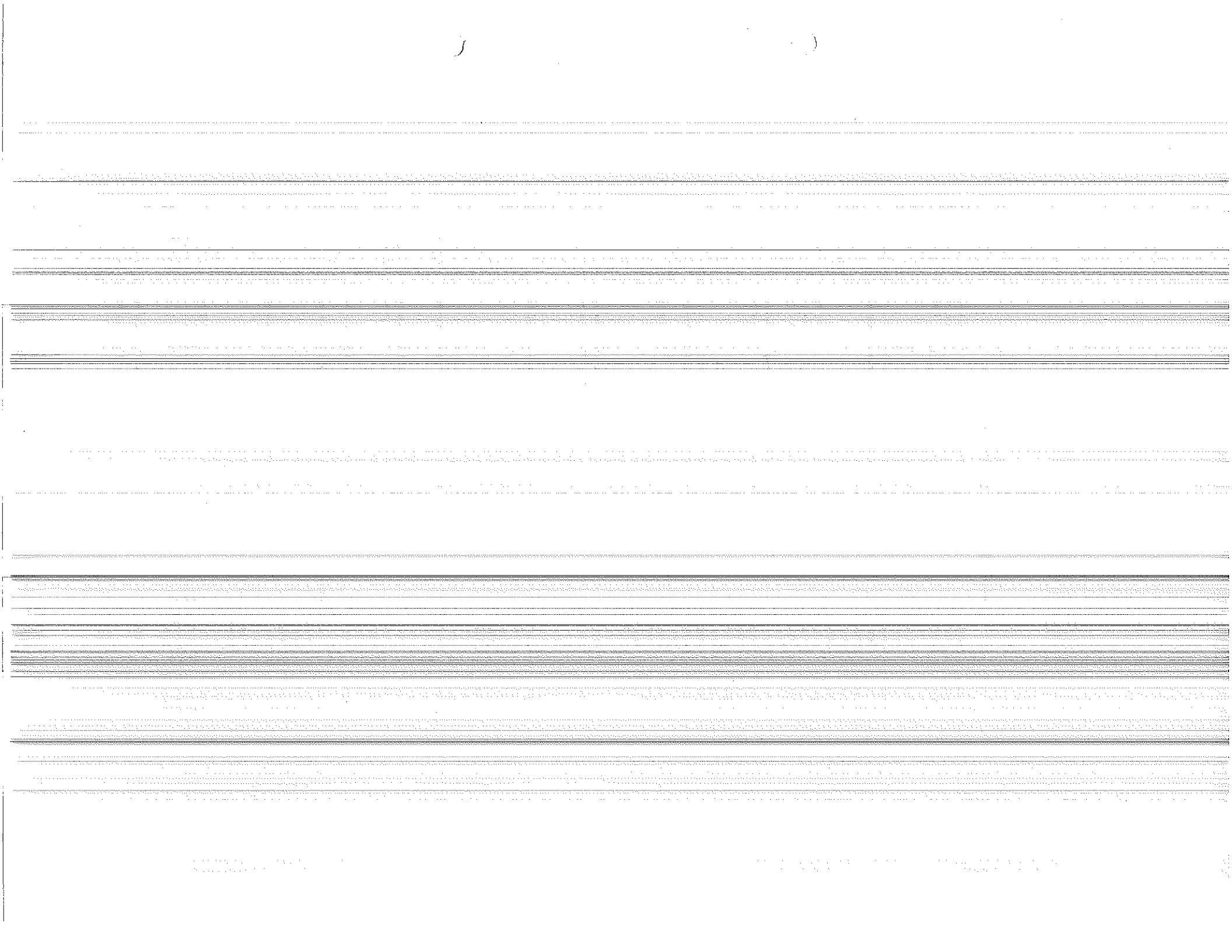


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **1**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos Pericos	Cebolla Larga	2,6	1,6
		Huevo De Gallina	90,0	75
		Tomate Guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arepa santandereana	Harina de maíz amarillo para arepas	40,0	40
		Margarina	5,0	5
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Banano	Banano	65,0	50
NUEVES	Aspic de Manzanas	Gelatina Sabor	10,0	10
		Manzana Royal	0,2	0,17
		Manzana Verde	0,2	0,17
ALMUERZO	Sopa De Mazorca	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Mazorca	58,8	42
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Filete de Pechuga a las Finas Hierbas	Pechuga	120,0	120
		Crema de leche	20,0	20
		Leche entera	10,0	10
		Finas hierbas molidas	—	5
	Papa artesanal al Horno	Papa común	165,0	150
	Ensalada Roja De Remolacha	Arveja Verde Fresca	20,0	20
		Mayonesa	5,0	5
		Papa Común	29,7	27
		Remolacha	48,0	40
		Zanahoria	29,3	25,5
	Arroz con fideos	Arroz	15,0	15
		Pasta fideos	2,0	2
	Arvejas Guisadas	Ahuyama	13,2	9,75
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Común	24,8	22,5
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
	Gelatina con lechera	Gelatina Sabor	3,0	3
		Leche condensada	2,0	2
ONCES	Jugo de Mora	Pulpa De Mora	65,0	65
	Pan bola	Pan bola	35,0	35
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Arepa Rellena De Carne Desmechada	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Harina De Maíz	30,0	30
		Margarina	3,0	3
		Carne de res	50,0	50
		Tomate Guiso	14,4	12
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50
	Galleta de leche	Galleta de leche	20,0	20

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **2**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Queso en porción	Queso entero	30,0	30
	Pan rollo	Pan rollo	40,0	40
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Sandia	Patilla	80,0	50
NUEVES	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
ALMUERZO	Crema De Cebolla	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Entera	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	59,4	54
		Cebolla cabezona blanca	46,8	42,5
	Filete de pescado al horno	Filete De Pescado	120,0	120
		Miga de pan	20,0	20
		Harina de maiz	20,0	20
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Cebolla larga	4,8	3
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
	Cuadritos de Yuca en s. Blanca	Yuca	99,0	90
		Mayonesa	5,0	5
	Ensalada Con Aguacate	Aguacate	25,2	18
		Lechuga Batavia	31,9	22
		Tomate Chonto Pinton	19,2	16
		Zanahoria	39,1	34
	Limonada	Pulpa De Limon	50,0	50
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa De Mango	65,0	65
	Galletas Wafer	Galleta Wafer	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Crep de Pollo con Vegetales	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Habichuela	9,9	9
		Pechuga	45,0	45
		Zanahoria	9,8	8,5
		Harina De Trigo	30,0	30
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Leche Entera	20,0	20
		Margarina	2,0	2
	Cascos de Papa al Horno	Finas Hierbas en polvo	1,0	1
		Papa Común	88,0	80
	Melón	Melón	225,0	150
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50

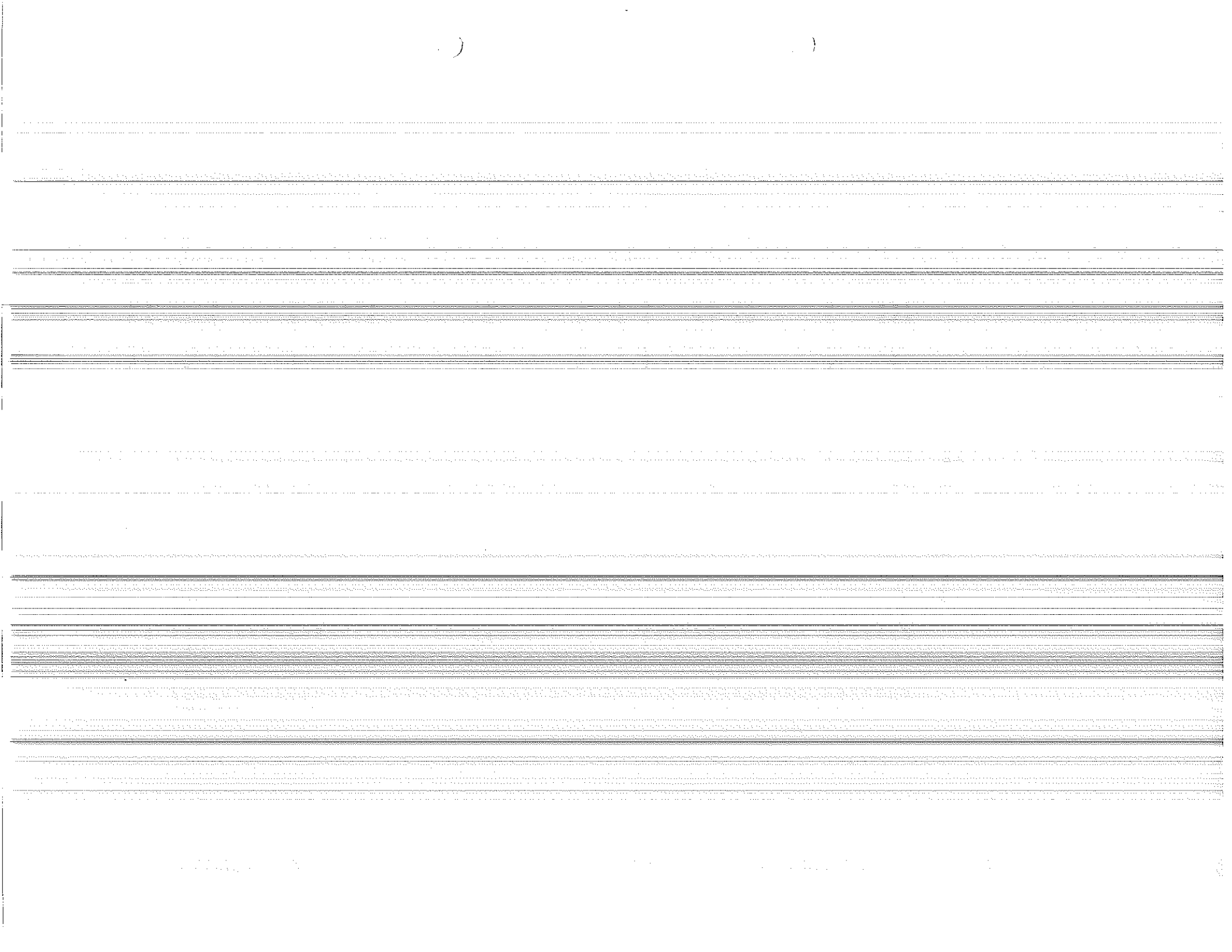
ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **3**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan De Coco	Pan De Coco	1,0	1
	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
NUEVES	Mandarina	Mandarina Corriente	7,0	7
ALMUERZO	Sopa De Guineo	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Guineo	42,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Julianas de Res Salteadas	Julianas De Res	50,0	50
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pimentón rojo	4,6	4
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Zanahoria	9,2	8
		Habichuela	24,8	22,5
		Salsa De Tomate	5,0	5
	Papa Cocida en S. Criolla	Papa común	42,9	39
		Tomate Guiso	24,0	20
		Cebolla Larga	1,3	0,8
	Arroz atomatado	Arroz	15,0	15
		Tomate Guiso	2,4	2
	Ensalada Colombiana	Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Cilantro	0,1	0,1
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
ONCES	Jugo de fresa	Pulpa de fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	15,0	15
	Galletas Cracker	Galleta Ducales	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Picada de carne y pollo	Carne de res	30,0	30
		Pechuga	30,0	30
		Cebolla larga	4,8	3
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa criolla frita	Papa Amarilla (Criolla)	80,0	80
	Rodajas de tomate	Tomate Chonto	72,0	60
	Jugo De fresa	Pulpa De fresa	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

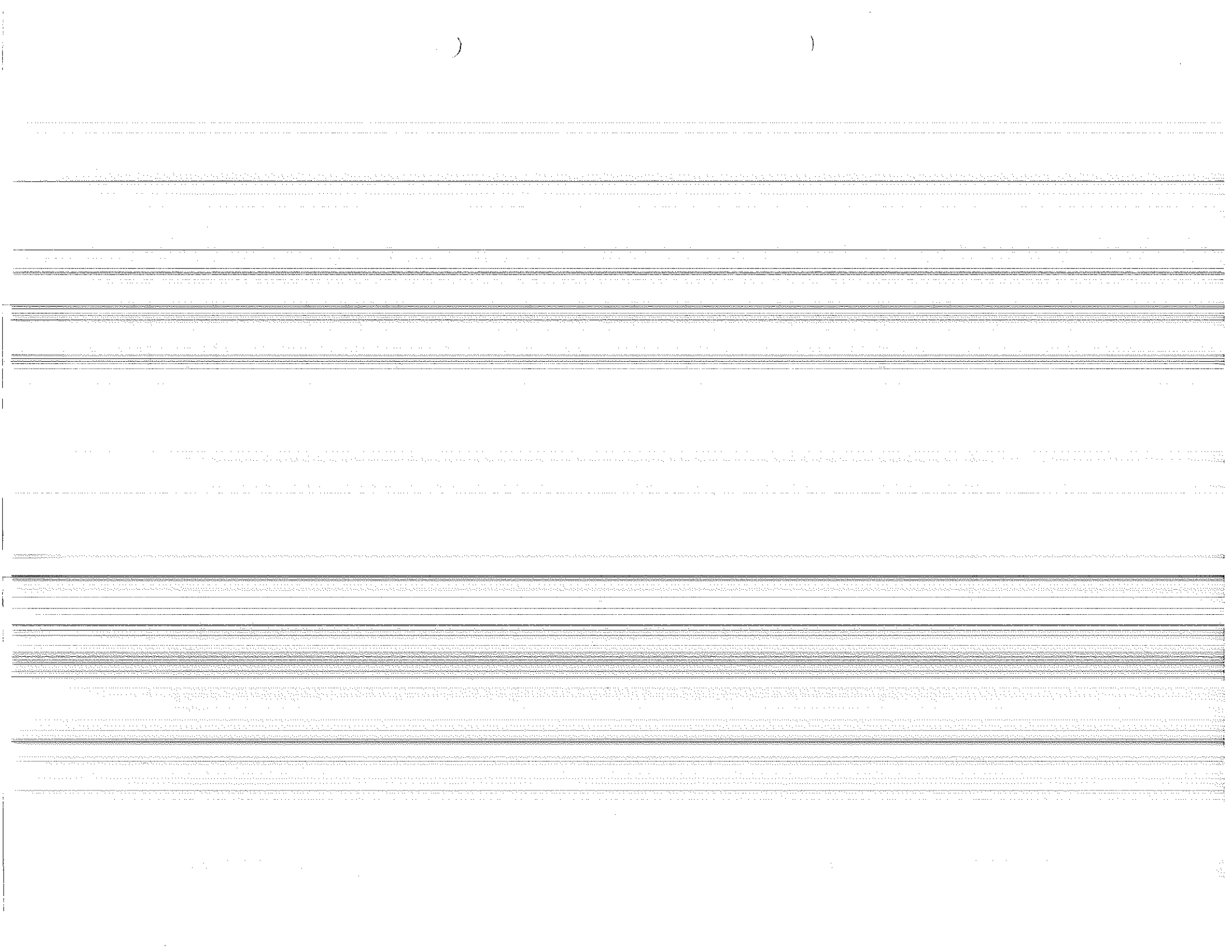


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **4**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
	Mantecada	Mantecada Porción	40,0	40
	Uva	Uva Isabella	55,0	50
NUEVES	Naranja	Naranja valenciana	112,0	80
ALMUERZO	Sopa De Cuchuco De Cebada	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Cuchuco De Cebada	15,0	15
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pechuga de pollo a la Criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	70,0	70
		Tomate Chonto	14,4	12
		Aceite vegetal	5,0	5
	Plátano Acaramelado	Panela	15,0	15
		Plátano Maduro	118,5	87,75
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Vegetales Guisados	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Habichuela	39,6	36
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	39,1	34
	Lentejas Colombianas	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Lentejas	50,0	50
		Papa Común	19,8	18
		Tomate Guiso	14,4	12
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	50,0	50
ONCES	Jugo de mango	Pulpa de mango	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Galleta de leche	Galleta de leche	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Emparedado de Pollo con Vegetales	Lechuga Batavia	27,9	19,25
		Pan cuadrado	100,0	100
		Pechuga	45,0	45
		Tomate Chonto Pinton	24,0	20
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

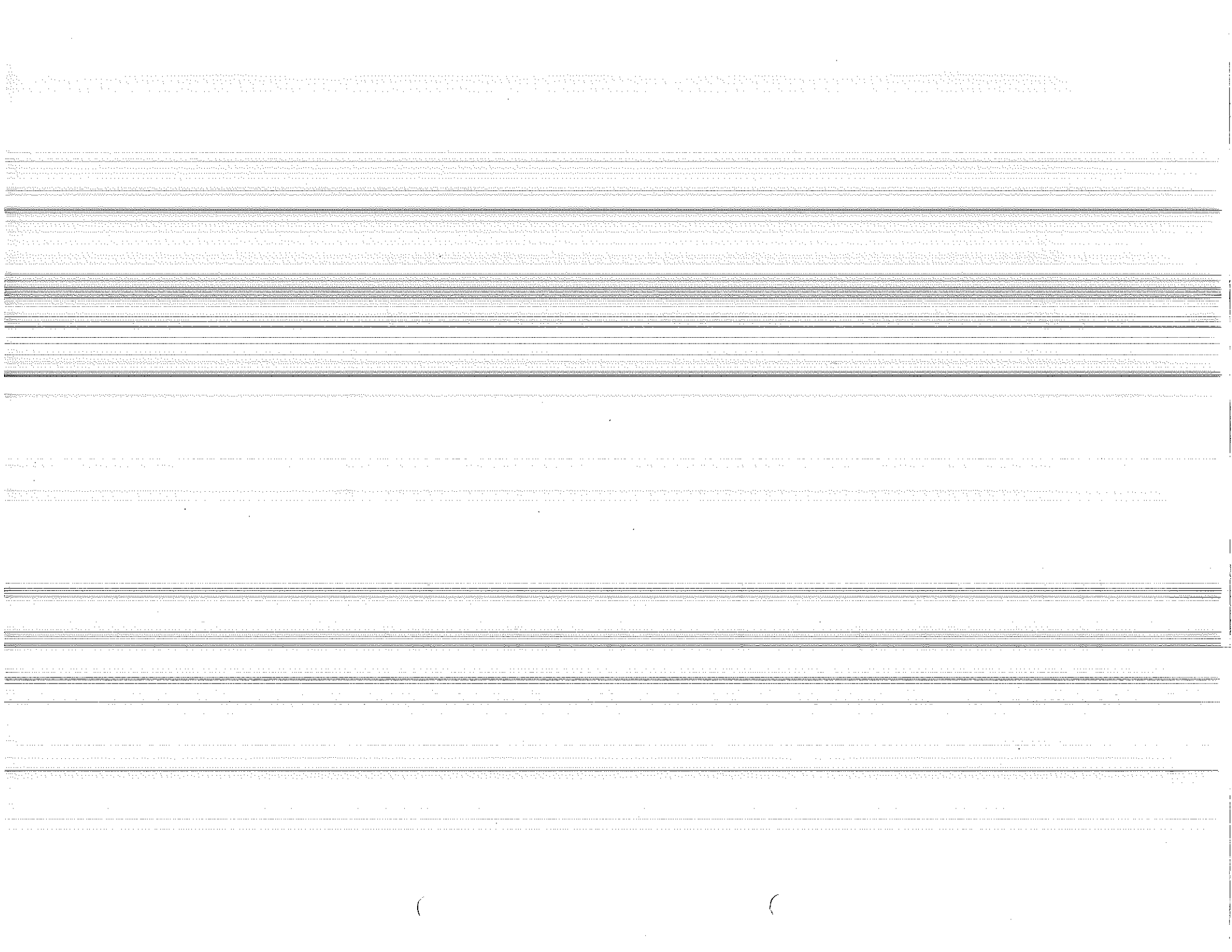


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **5**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Sandwich De Jamón y Queso	Pan Tajado	2,0	2
		Queso Tajado	30,0	30
		Jamón De Pollo	80,0	80
	Piña	Piña común	79,8	55
NUEVES	Melón	Melón	255,0	170
ALMUERZO	Sopa De platano rayado	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Guineo	42,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Pechuga con Vegetales Al Wok	Pechuga	100,0	100
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pimentón rojo	4,6	4
		Zanahoria	23,0	20
		Calabacin Amarillo	22,0	20
		Calabacin Verde	22,0	20
		Salsa Soya	3,0	3
	Rodajas de Papa al Horno	Papa Común	99,0	90
		Finas hierbas en polvo	1,0	1
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
	Ensalada pico de gallo	Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Cilantro	0,0	0
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
	Naranjada	Pulpa De Naranja	60,0	60
ONCES	Jugo de uva	Pulpa de uva	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta de chocolate	Galleta de chocolate	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pernil de pollo al horno con pan	Pernil de pollo	80,0	80
	Papa a la francesa	Papa Común	99,0	90
		Aceite vegetal	0,2	0,2
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

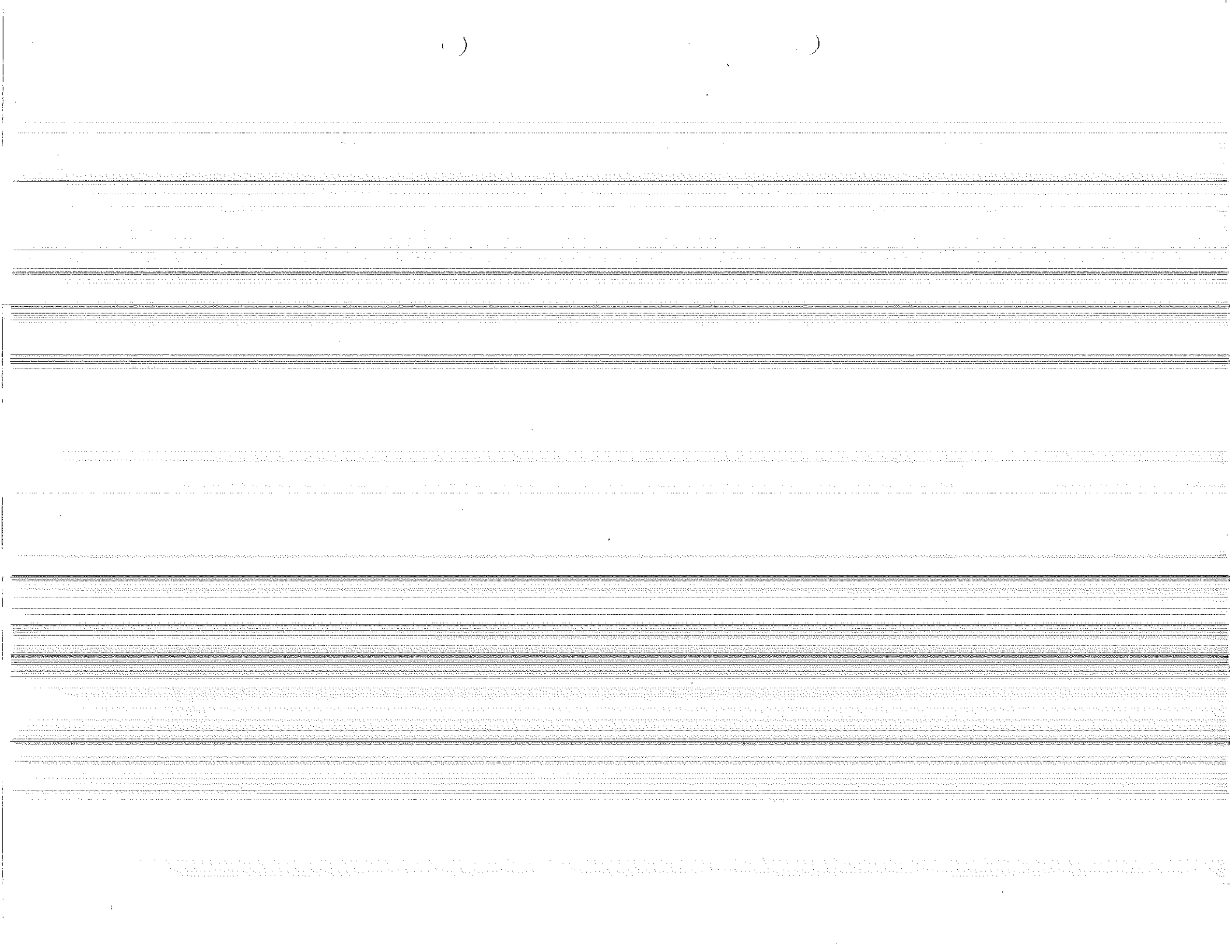


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** 6

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Con Maicitos	Huevo De Gallina	90,0	75
		Maíz Tierno Desgranado	5,0	5
		Margarina	5,0	5
	Pan bolita	Pan bolita	40,0	40
	Melón	Melón	255,0	170
NUEVES	Papaya	Papaya madura	78,0	60
ALMUERZO	Crema De Arracacha	Arracacha	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Carne de Res Sudada	Cogote de res	120,0	120
		Tomate guiso	18,0	15
		Cebolla Larga	16,0	10
		Papa Común	22,0	20
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
	Maduro acanelado	Plátano Maduro	118,5	87,75
		Canela en astilla	1,0	1
	Ensalada Criolla	Apio En Rama	3,8	2,5
		Habichuela	24,8	22,5
		Repollo Blanco	18,2	14
		Tomate Chonto Pinton	28,8	24
		Zanahoria	24,4	21,25
	Jugo de Mango	Pulpa de Mango	50,0	50
ONCES	Jugo de Manzana	Pulpa de Manzana	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Galleta de leche	Galleta de leche	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Flautas de Pollo Queso	Arroz	15,0	15
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Pasta De Flautas	1,0	1
		Pechuga	45,0	45
		Tomate Guiso	14,4	12
		Queso Tajado	16,0	16
	Sandia	Patilla	240,0	150
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	40,0	40

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

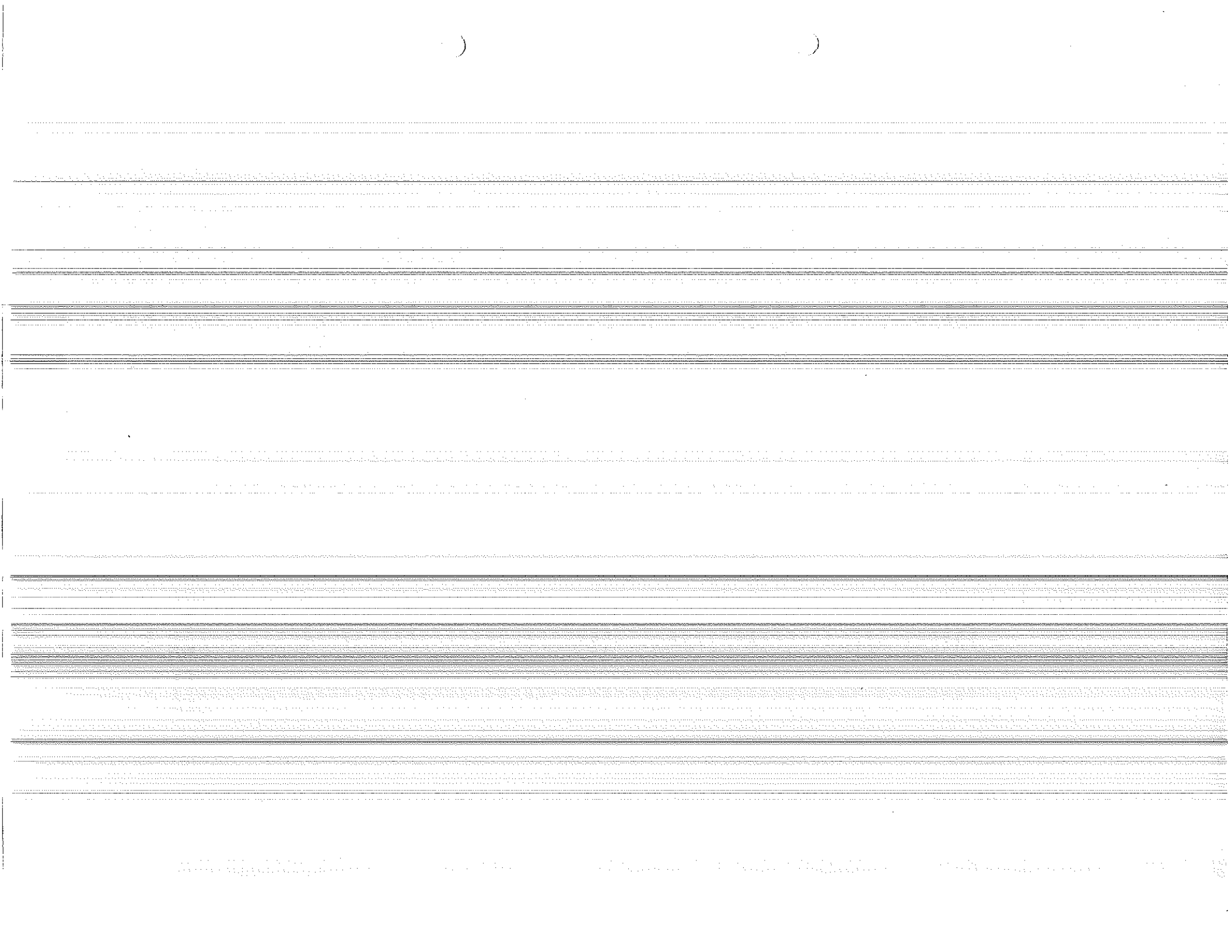


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **7**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	v	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Huevo de gallina	6,0	5
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Crepe De Queso	Harina De Trigo	30,0	30
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Leche Entera	20,0	20
		Margarina	2,0	2
		Queso Tajado	16,0	16
	Mandarina	Mandarina corriente	85,0	85
NUEVES	Uva	Uva Isabelia	132,0	120
ALMUERZO	Sopa de Verduras	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Soufle de pollo	Pechuga	130,0	130
		Huevo de gallina	0,2	0,2
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Zanahoria	23,0	20
		Miga de Pan	20,0	20
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
		Cilantro	0,0	0
	Cuadros de Yuca con S. Criolla	Yuca	99,0	90
		Cebolla larga	16,0	10
		Tomate guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Ensalada De Tomate Y Pepino	Pepino Cohombro	46,9	37,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
		Lechuga batavia	58,0	40
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50
ONCES	Jugo de tomate de arbol	Pulpa de tomate de arbol	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta sandwich	Galleta festival	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Desmechado de res guisada con maiz y p	Pasta coditos	15,0	15
		Cogote de res	50,0	50
		Tomate chonto	18,0	15
		Maíz Tierno Desgranado	10,0	10
		Pimentón Pintón	19,6	17
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
	Pasta Tornillo	Pasta Tornillo	30,0	30
		Aceite vegetal	0,2	0,2
	Maduro horneado	Plátano maduro	94,5	70
	Mango Tommy	Mango Tommy	150,0	100
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

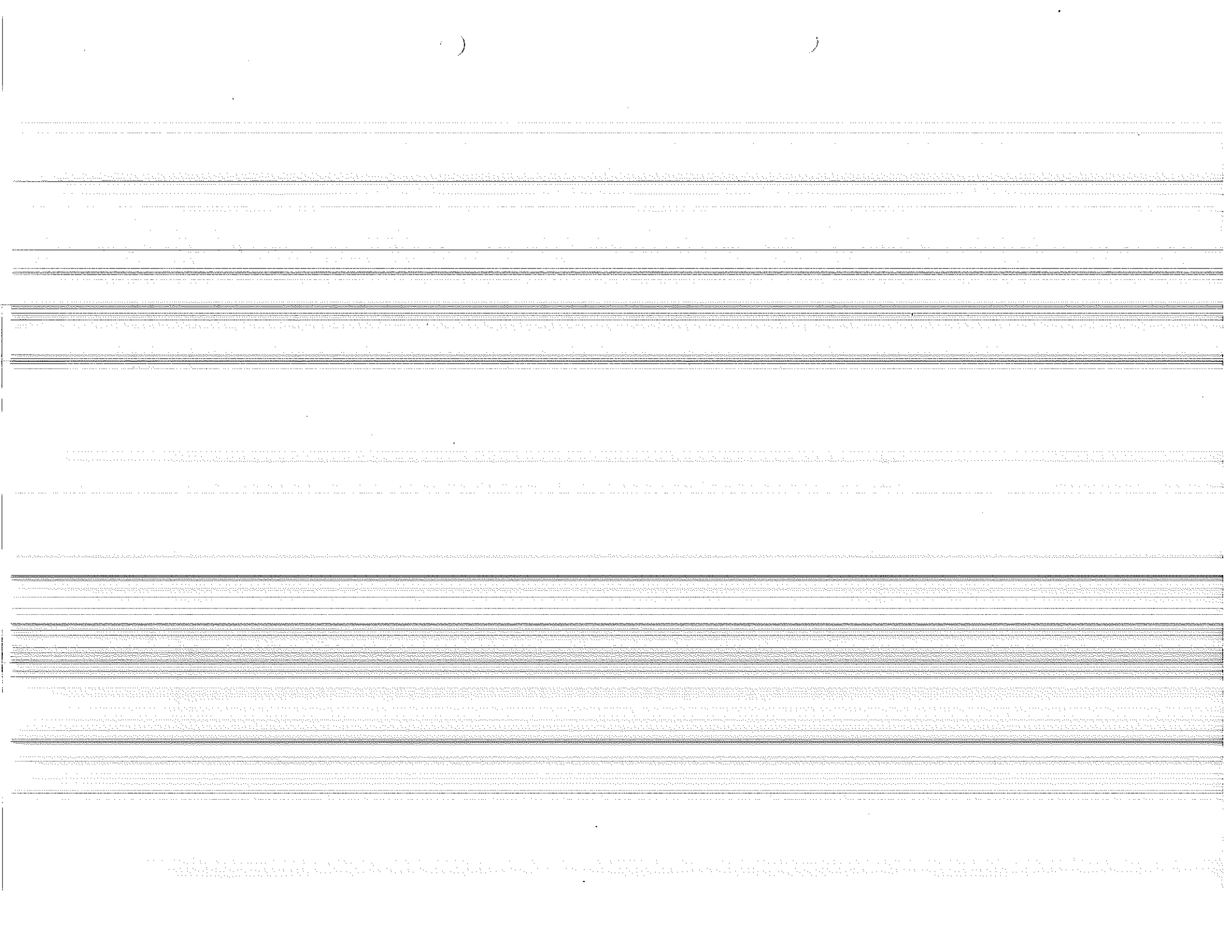


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **8**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Huevos revueltos	Huevo De Gallina	90,0	75
		Margarina	5,0	5
	Mogolla	Pan Mogolla	35,0	35
	Uva	Uva Isabella	132,0	120
NUEVES	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
ALMUERZO	Sopa de Pastas	Pasta Conchitas	15,0	15
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Desmechada de res	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Cogote de res	50,0	50
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Yuca al cilantro	Yuca	99,0	90
		Cilantro	1,2	1
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
	Ensalada Campesina	Tomate Chonto Pinton	36,0	30
		Cebolla Cabezona Blanca	30,8	28
		Maíz Tierno Desgranado	10,0	10
		Pepino cohombro	37,5	30
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	50,0	50
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa de Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Minilengua	Minilengua	35,0	35
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pechuga de Pollo Napolitana	Pechuga	45,0	45
		Tomate Guiso	6,0	5
		Cebolla larga	4,8	3
	Papa Francesa	Papa Común	99,0	90
	Sandia	Patilla	96,0	60
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

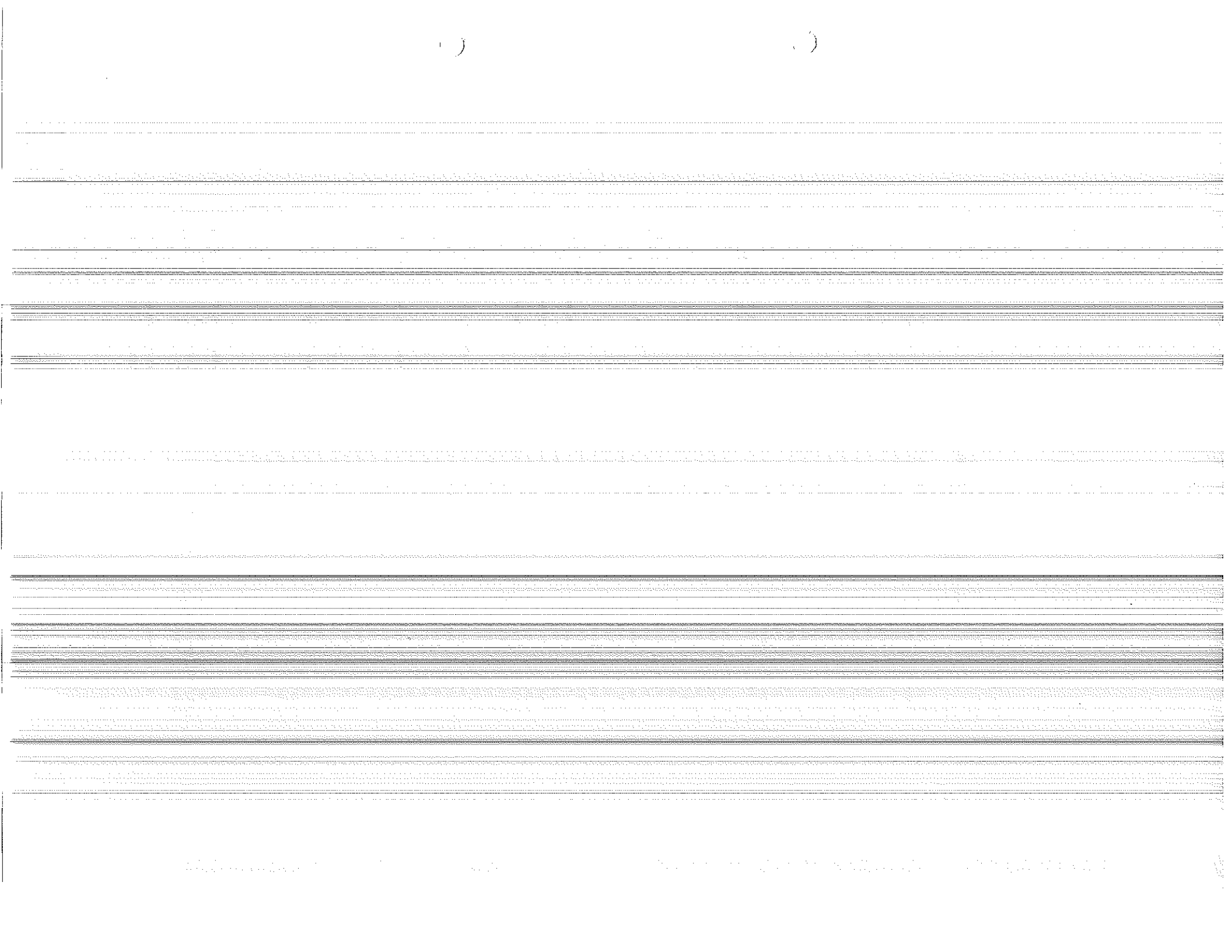


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** 9

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Queso En Porción	Queso Entero	37,0	37
	Pan Cascarita	Pan Cascarita	60,0	60
	Naranja	Naranja valenciana	119,0	85
NUEVES	Aspic de Durazno	Gelatina Sabor	10,0	10
		Durazno Común	0,2	0,17
ALMUERZO	Crema De Ahuyama	Ahuyama	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Fricassé de pollo	Pechuga	45,0	45
		Papa Común	11,0	10
		Zanahoria	5,8	5
		Harina de trigo	5,0	5
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
		Perejil Liso	0,5	0,45
	Maduro apanelado	Plátano maduro	135,0	100
		Panela	20,0	20
	Ensalada Criolla	Apio En Rama	3,8	2,5
		Habichuela	24,8	22,5
		Repollo Blanco	18,2	14
		Tomate Chonto Pinton	28,8	24
		Zanahoria	24,4	21,25
	Jugo Tropical	Pulpa tropical	50,0	50
ONCES	Jugo de mora	Pulpa de mora	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Wafer	Galleta wafer	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Panzzerotti Relleno de Res con Verduras	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Cogote de res	50,0	50
		Zanahoria	11,5	10
		Arveja verde fresca	3,0	3
		Huevo De Gallina	3,6	3
		Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
	Cuadros de Papa en S. Cremosa	Yuca	99,0	90
		Mayonesa	10,0	10
		Cilantro	1,2	1
	Mango Tommy	Mango Tommy	152,3	101,5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

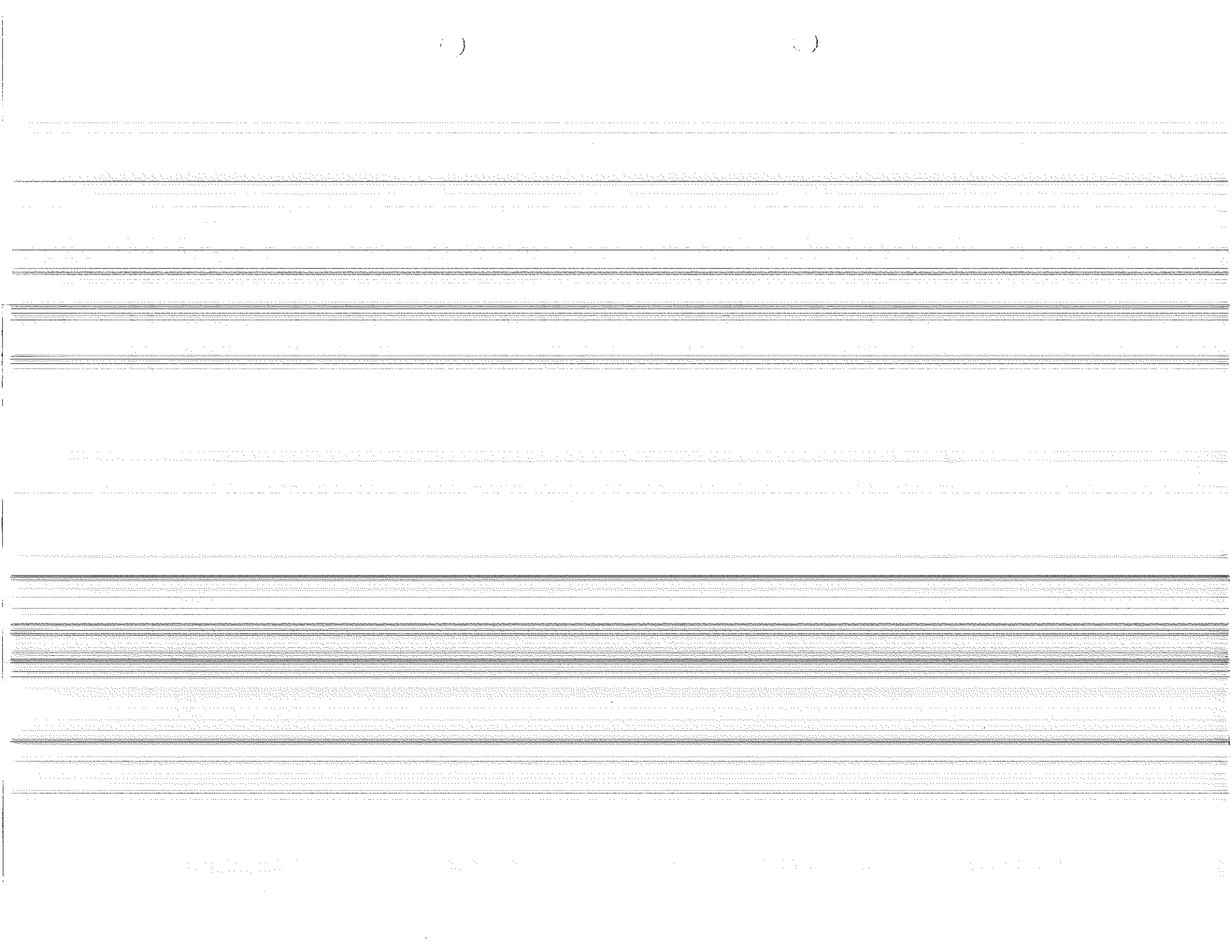


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **10**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa con Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Pechuga	60,0	60
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Pan de Avena	Pan de Avena	60,0	60
	Banano	Banano	0,9	0,7
NUEVES	Granadilla	Granadilla	144,5	85
ALMUERZO	Sopa De Cuchuco De Maíz	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Cuchuco De Maíz	15,0	15
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Hamburguesa De Res a la criolla	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Molida de Res	45,0	45
	Papa dorada al Horno	Papa común	143,0	130
	Arroz con zanahoria	Arroz	15,0	15
		Zanahoria	2,0	1.7
	Ensalada De Tomate Y Pepino	Pepino Cohombro	46,9	37,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
	Frijol Blanco	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Frijol Blanco	50,0	50
		Papa Común	29,7	27
		Tomate Guiso	14,4	12
	jugo de guayaba	pulpa de guayaba	50,0	50
ONCES	Jugo de Curuba	Pulpa de Curuba	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Galleta Rizada	Galleta Rizada	35,0	35
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Burrito De Res	Aletón de res	50,0	50
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
	Cascos de Papa Artesanal	Papa Común	99,0	90
		Margarina	5,0	5
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

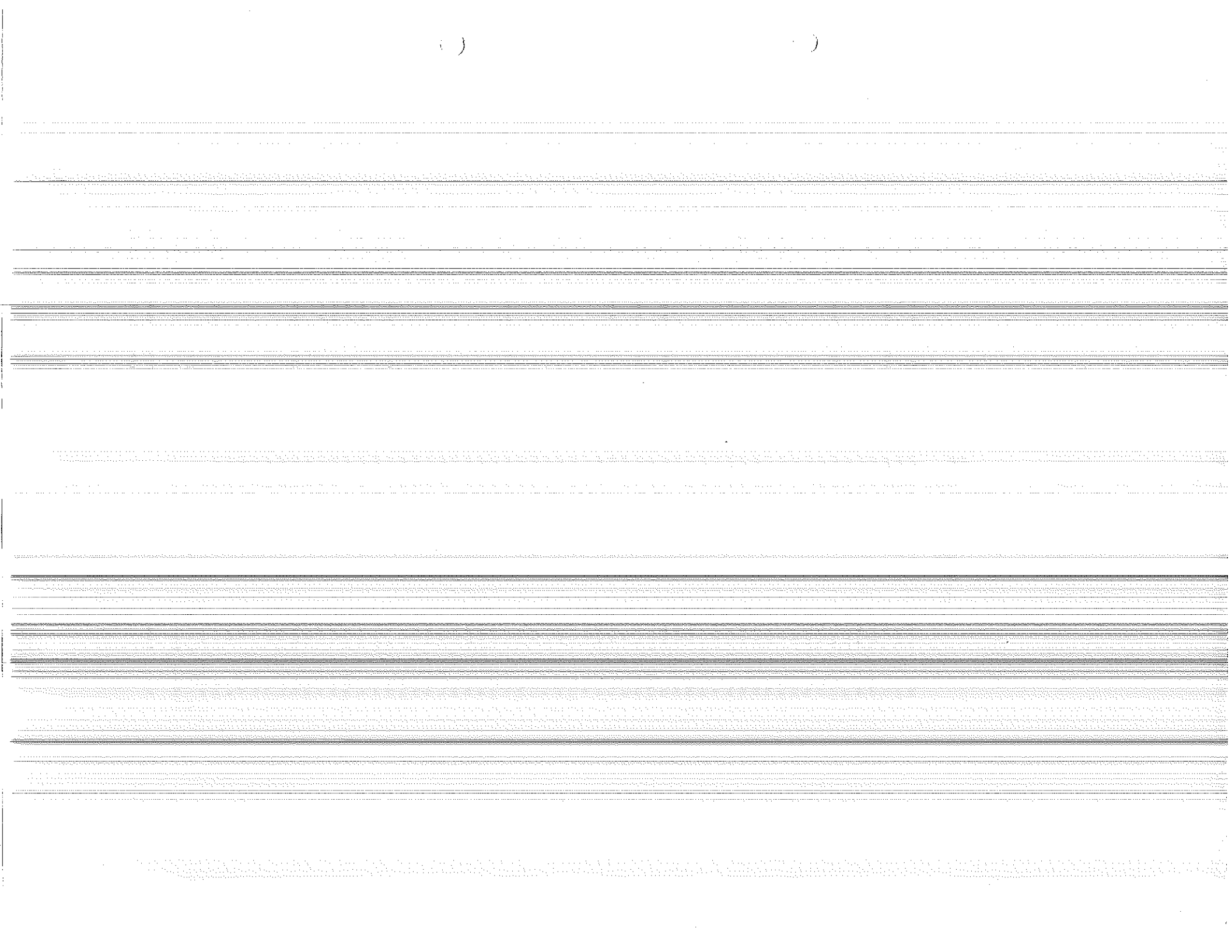


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **11**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
	Arepa De Maiz	Harina De Maiz	60,0	60
	Sandia	Patilla	232,0	145
NUEVES	Aspic de Melón	Gelatina Sabor	10,0	10
		Melón	120,0	80
ALMUERZO	Sopa De platano rayado	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Guineo	42,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Torta española de pescado	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	230,0	230
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	29,7	27
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	34,2	29,75
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Arroz al pimentón	Arroz	15,0	15
		Pimentón rojo	1,8	1,6
	Plátano Acaramelado	Panela	15,0	15
		Plátano Maduro	118,5	87,75
	Ensalada de melón	Zanahoria	34,5	30
		Melón	60,0	40
		Lechuga batavia	43,5	30
		Uvas pasas	10,0	10
		Crema de leche	5,0	5
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
ONCES	Jugo de Fresa	Pulpa de Fresa	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Pan Rollo	Pan Rollo	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Sandwich de Pollo con Vegetales	Lechuga Batavia	27,9	19,25
		Pan cuadrado	100,0	100
		Pechuga	45,0	45
		Tomate Chonto Pinton	24,0	20
	Casquitos de Papa al Horno	Papa Común	66,0	60
	Uva	Uva Isabella	132,0	120
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **12**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Sandwich De Jamón Y Queso	Jamón De Pollo Tajado	80,0	80
		Pan Tajado	2,0	2
		Queso Tajado	25,0	25
		Margarina	5,0	5
	Melón	Melón	150,0	100
NUEVES	Mandarina	Mandarina corriente	150,0	150
ALMUERZO	Crema de Verduras	Ahuyama	21,6	16
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	23,0	20
	Soufflé de pollo	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	45,0	45
		Tomate Guiso	14,4	12
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Yuca en s. cremosa de cilantro	Yuca	99,0	90
		Mayonesa	5,0	5
		Cilantro	1,2	1
	Ensalada De Zanahoria Lechuga Pepino \	Lechuga Batavia	19,9	13,75
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
		Tomate Chonto Pinton	28,8	24
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo De Uva	Pulpa De Uva	50,0	50
	Arroz al Ajillo	Arroz	15,0	15
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
	Arvejas Guisadas	Ahuyama	13,2	9,75
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Común	24,8	22,5
		Tomate Guiso	14,4	12
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa de mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta rondalla	Galleta rondalla	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Minihamburguesa	Cogote de res	50,0	50
		Pan Mini Hamburguesa	30,0	30
		Queso Tajado	8,0	8
		Jamón de pollo	35,0	35
	Papa a la Francesa	Papa común	99,0	90
		Aceite vegetal	5,0	5
	Piña	Piña común	79,8	55
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50

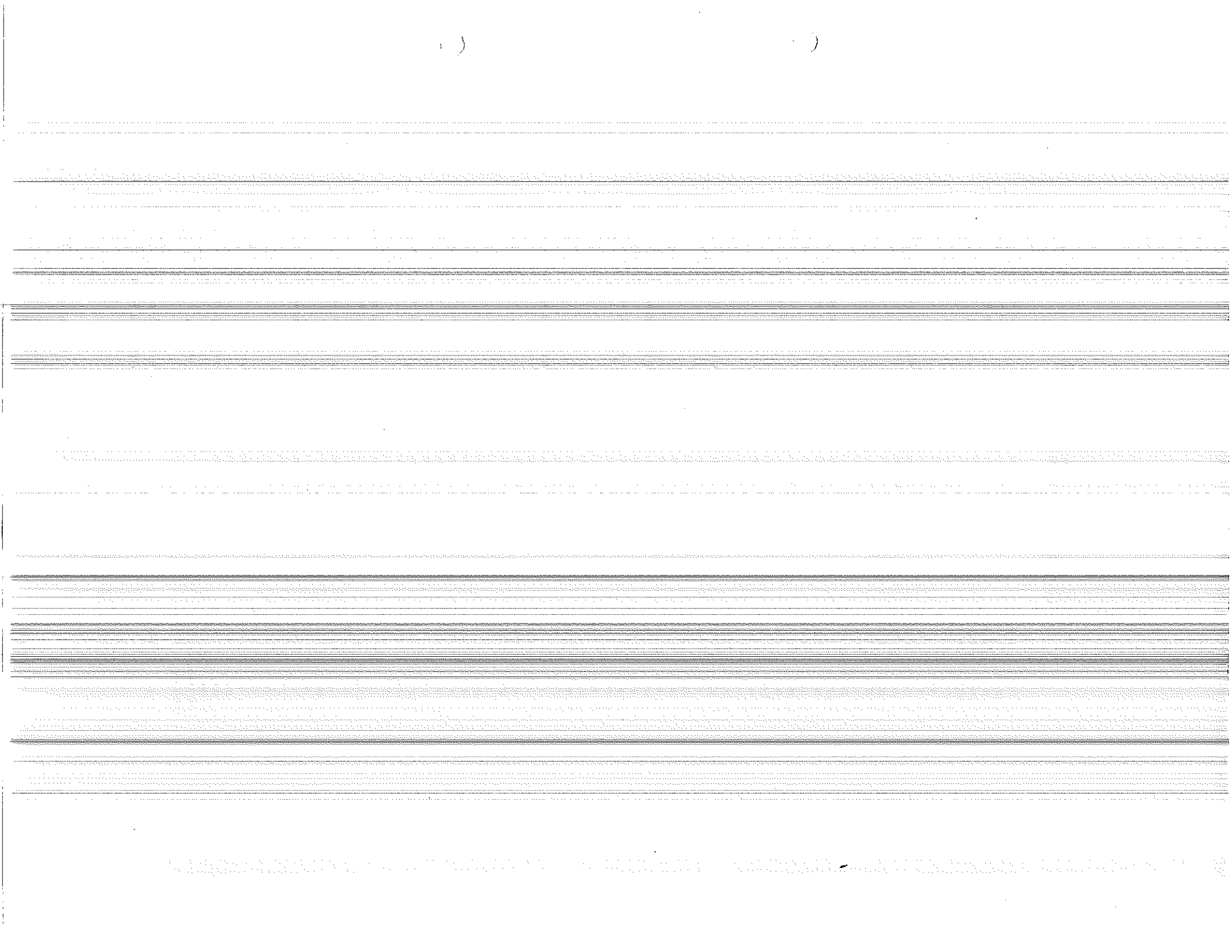
ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **13**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevo escalfado en el caldo	Huevo De Gallina	30,0	25
	Pan rollo	Pan rollo	35,0	35
	Mango Tommy	Mango Tommy	152,3	101,5
NUEVES	Aspic de Manzanas	Gelatina Sabor	10,0	10
		Manzana Royal	0,2	0,17
		Manzana Verde	0,2	0,17
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Avena En Hojuelas	18,0	18
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,6	17
	Filete de Pescado en S. Criolla	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Filete de pescado	230,0	230
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Zanahoria	4,6	4
		Tomate Guiso	14,4	12
	Yuca en s. Blanca	Yuca	99,0	90
		Mayonesa	10,0	10
	Arroz Con Verduras	Arroz	40,0	40
		Arveja Verde Fresca	5,0	5
		Habichuela	9,9	9
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite vegetal	5,0	5
	Ensalada De Aguacate	Aguacate	25,2	18
		Lechuga Batavia	31,9	22
		Tomate Chonto Pinton	19,2	16
		Zanahoria	39,1	34
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
ONCES	Jugo de Durazno	Pulpa de Durazno	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Craqueña	Galleta Crakeña	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Lasaña de Res y Queso	Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Queso Tajado	12,5	12,5
		Cogote de res	100,0	100
	Tostadas	Tostadas	40,0	40
	Mandarina	Mandarina corriente	140,0	140
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

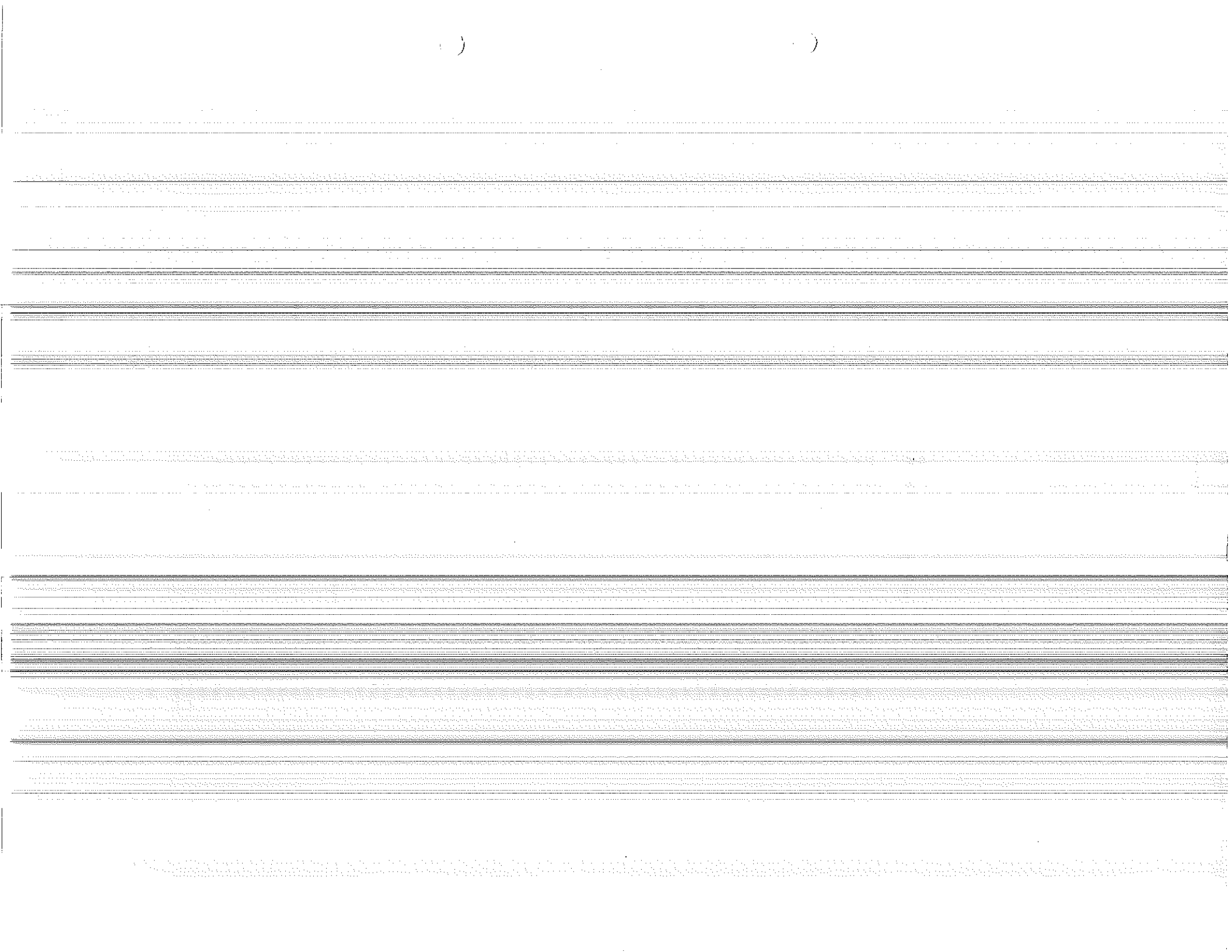


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **14**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Zanahoria	11,5	10
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Queso En Porción	Queso Entero	37,0	37
	Arepa santandereana	Harina de maíz amarillo para arepas	40,0	40
		Margarina	5,0	5
	Piña	Piña Común	72,5	50
NUEVES	Mango Tommy	Mango Tommy	1,3	0,85
ALMUERZO	Crema De Tomate	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Entera	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	60,0	60
		Papa Común	49,5	45
		Tomate Chonto	38,4	32
	Res sudada	Cogote de res	120,0	120
		Tomate guiso	18,0	15
		Cebolla Larga	16,0	10
		Papa Común	22,0	20
		Aceite vegetal	5,0	5
	Rollo de papa al cilantro	Papa común	148,5	135
		Margarina	5,0	5
		Cilantro	1,7	1,5
	Arroz Blanco	Arroz	15,0	15
	Ensalada Roja De Remolacha	Arveja Verde Fresca	20,0	20
		Mayonesa	2,0	2
		Papa Común	29,7	27
		Remolacha	48,0	40
		Zanahoria	29,3	25,5
	Limonada de panela	Pulpa De Limon	50,0	50
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa de Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Pan Cascarita	Pan Cascarita	35,0	35
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Flauta De Pollo	Arroz	10,0	10
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Huevo De Gallina	0,6	0,5
		Pechuga	45,0	45
		Tomate Guiso	14,4	12
		Pasta De Empanadas	1,0	1
	Cascos de papa al Horno	Papa Común	99,0	90
		Margarina	5,0	5
	Manzana Royal	Manzana Royal	80,5	70
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	40,0	40

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **15**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Con Maicitos	Huevo De Gallina	90,0	75
		Maiz Tierno Desgranado	5,0	5
		Margarina	5,0	5
	Pan De Uvas	Pan De Uvas	35,0	35
	Mandarina	Mandarina corriente	150,0	150
NUEVES	Aspic de Manzanas	Gelatina Sabor	10,0	10
		Manzana Royal	0,2	0,17
		Manzana Verde	0,2	0,17
ALMUERZO	Sopa De Sancocho	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	48,0	40
		Arroz Cabezote	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Costilla De Res	20,0	20
		Mazorca	25,2	18
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Plátano Verde	26,3	19,5
		Yuca	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pernil de pollo a la Crema	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pernil de pollo	120,0	120
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
		Crema De Leche	20,0	20
	Papa Cocida	Papa Común	88,0	80
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
	Ensalada pico de gallo	Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Cilantro	0,0	0
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
	Frijol Rojo	Ahuyama	17,6	13
		Aceite vegetal	5,0	5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Frijol Rojo	50,0	50
		Papa Común	29,7	27
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
ONCES	Jugo de mora	Pulpa de mora	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Crakeña	Galleta Crakeña	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Flautas Mixtas	Arroz	15,0	15
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Pasta De Flautas	1,0	1
		Pechuga	45,0	45
		Tomate Guiso	14,4	12
	Piña	Piña Común	119,6	82,5
	Jugo De Maracuya	Pulpa De Maracuya	50,0	50

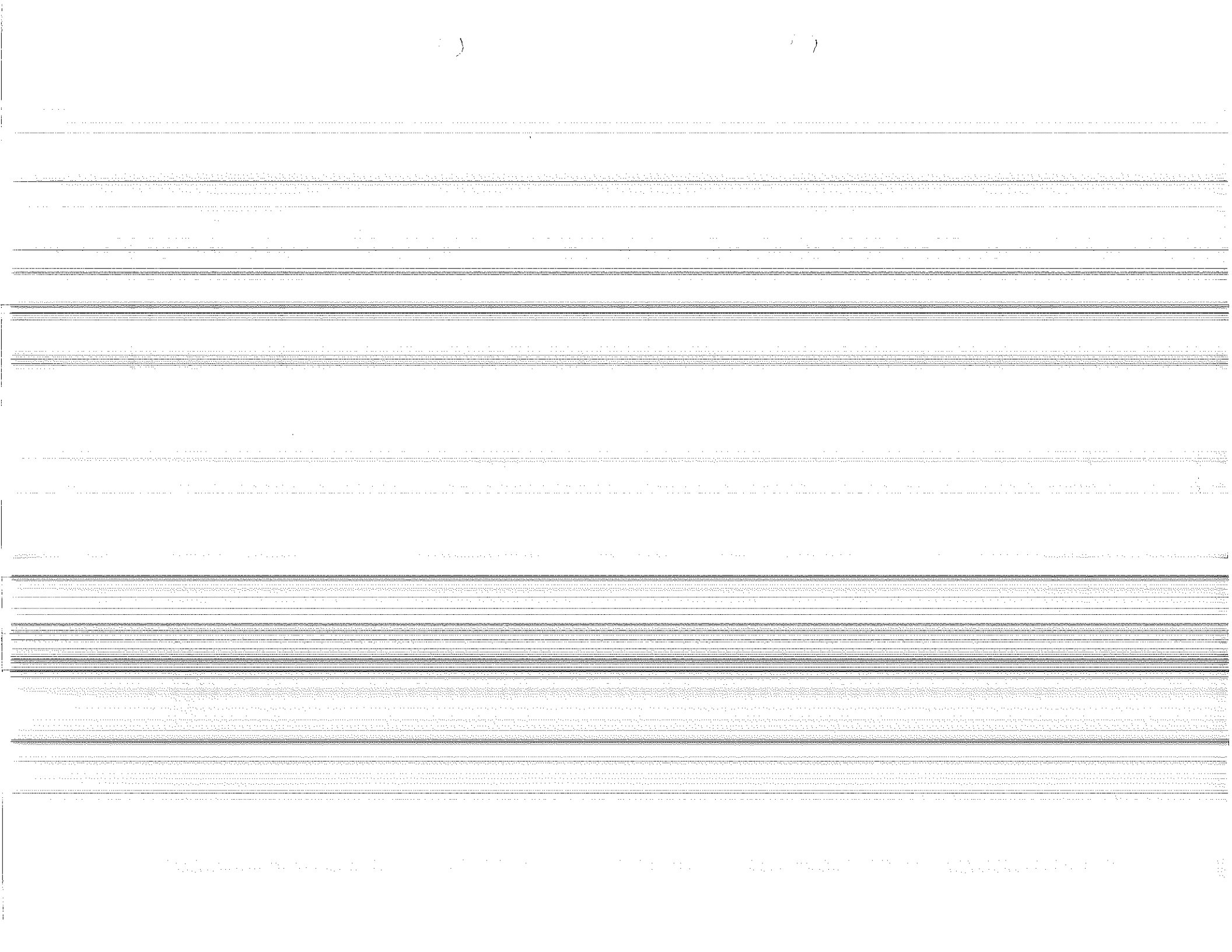
ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **16**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Con Leche	Fécula De Maiz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Cuajada x 30gr	Cuajada	30,0	30
	Mantecada	Mantecada Porción	1,0	1
	Uva	Uva Isabella	132,0	120
NUEVES	Granadilla	Granadilla	255,0	150
ALMUERZO	Sopa De platano verde	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Guineo	42,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Rollo de Res con Verduras en S. BBQ	Miga de pan	10,0	10
		Cogote de Res	140,0	140
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Zanahoria	9,2	8
		Habichuela	9,9	9
		Salsa BBQ	5,0	5
	Rollo De Papa Festival	Papa Común	89,1	81
		Perejil Liso	2,0	1,8
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
	Arroz pajarito	Arroz	15,0	15
		Plátano maduro	2,7	2
	Ensalada De Zanahoria Apio Pepino Y To	Apio En Rama	3,0	2
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
		Tomate Chonto Pinton	28,8	24
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	50,0	50
	Lentejas Guisadas	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Lentejas	50,0	50
		Papa Común	19,8	18
		Tomate Guiso	14,4	12
		Aceite vegetal	5,0	5
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa de mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Rizada	Galleta Rizada	30,0	30
COMIDA	Caldo de Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Cogote De Res	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pastel de Pollo y Queso	Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	120,0	120
		Queso Tajado	12,5	12,5
	Cascos de papa al Horno en Finas Hierba	Papa Común	99,0	90
		Finas hierbas en polvo	1,0	1
		Margarina	5,0	5
	Sandia	Patilla	232,0	145
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **17**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Pericos	Cebolla Larga	2,6	1,6
		Huevo De Gallina	90,0	75
		Tomate Guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arepa santandereana	Harina de maiz amarillo para arepas	40,0	40
		Margarina	5,0	5
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
NUEVES	Aspic de Durazno	Gelatina Sabor	10,0	10
		Durazno Común	0,2	0,17
	Aspic de Durazno	Gelatina Sabor	10,0	10
		Durazno Común	0,2	0,17
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Avena En Hojuelas	18,0	18
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,6	17
	Filete de pescado en S. Cilantro	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Filete de pescado	230,0	230
		Mayonesa	10,0	10
		Zanahoria	4,6	4
		Cilantro	2,3	2
	Arroz Atomatado	Arroz	40,0	40
		Tomate Chonto	4,8	4
		Aceite vegetal	5,0	5
	Cuadros de Yuca al Cilantro	Yuca	99,0	90
		Cilantro	1,2	1
	Ensalada De Aguacate	Aguacate	25,2	18
		Lechuga Batavia	31,9	22
		Tomate Chonto Pinton	19,2	16
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50
ONCES	Jugo de fresa	Pulpa de fresa	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Rondalla	Galleta Rondalla	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Minihamburguesa	Cogote de res	50,0	50
		Pan Mini Hamburguesa	30,0	30
		Queso Tajado	8,0	8
		Jamón de pollo	35,0	35
	Papa a la Francesa	Papa común	99,0	90
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
	Mandarina	Mandarina Corriente	1,0	1

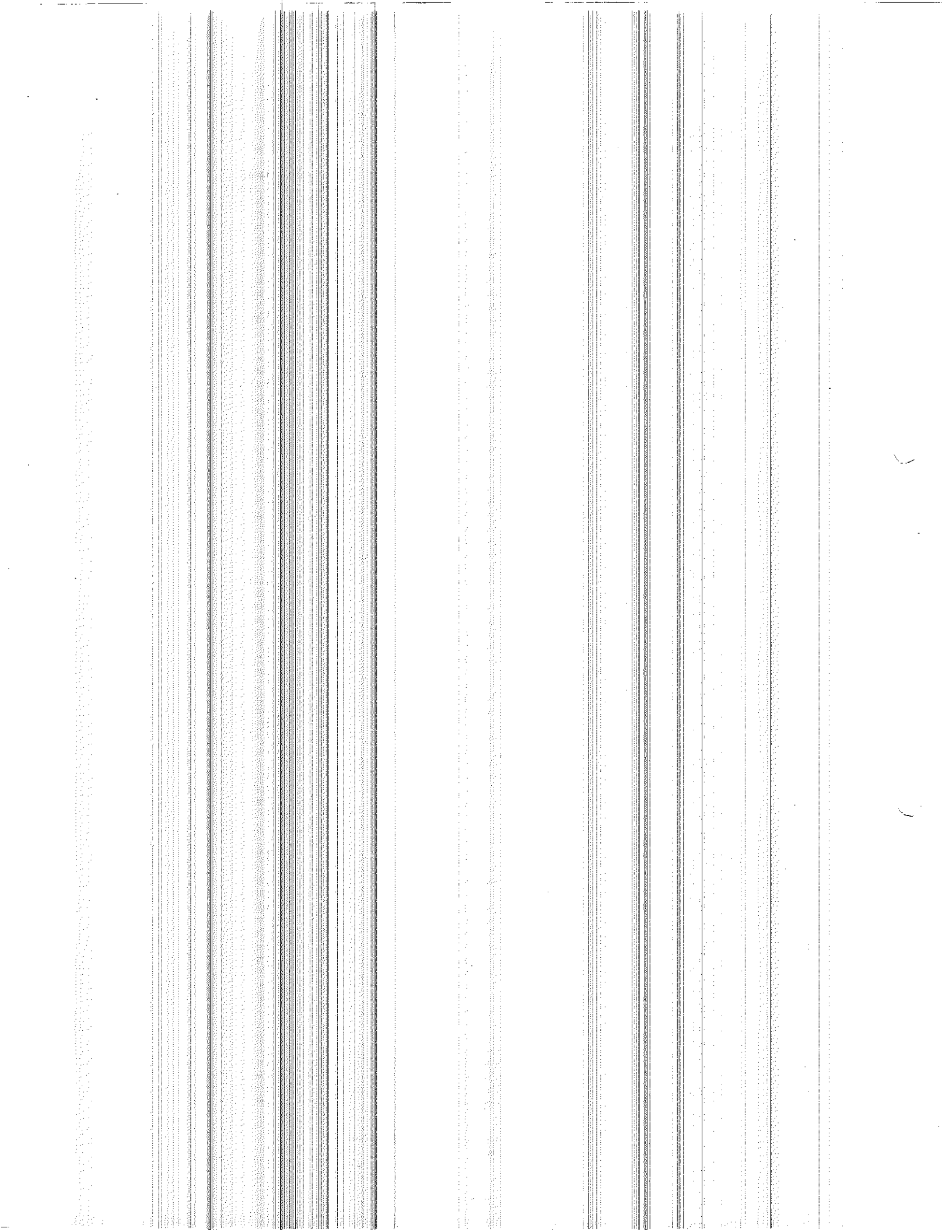
ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

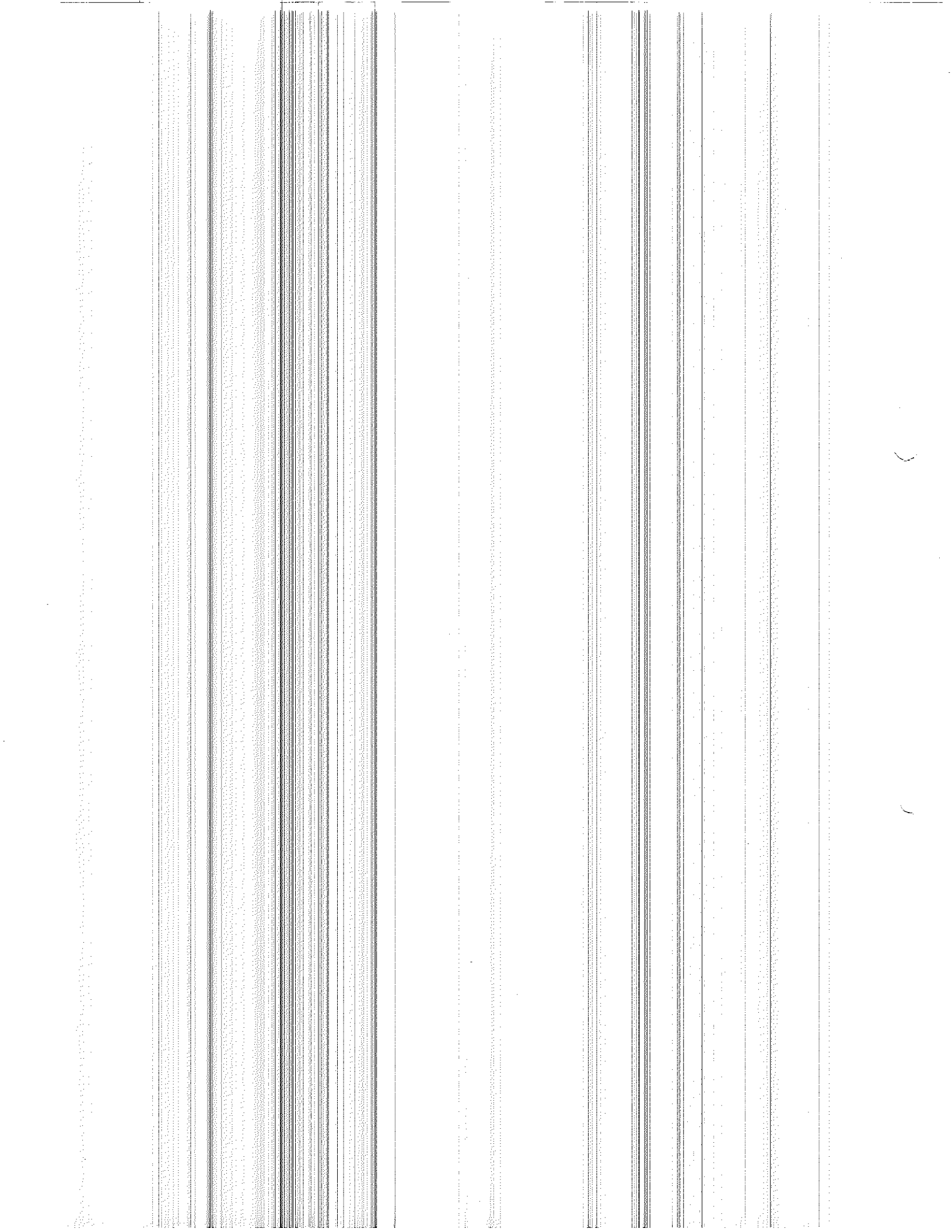
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **18**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Queso En Porción	Queso Entero	37,0	37
	Pan Mojicón	Pan Mojicon	60,0	60
	Melón	Melón	120,0	80
NUEVES	Mango Tommy	Mango Tommy	152,3	101,5
ALMUERZO	Sopa de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Hamburguesa de pollo y Zanahoria	Miga de pan	10,0	10
		Huevo de gallina	4,2	3,5
		Mostaza	2,0	2
		Pechuga	140,0	140
		Aceite vegetal	5,0	5
		Zanahoria	24,4	21,25
	Arroz al perejil	Arroz	15,0	15
		Perejil liso	0,9	0,8
	Yuca al vapor con s. criolla	Yuca	99,0	90
		Cebolla larga	16,0	10
		Tomate guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Ensalada Roja De Remolacha	Arveja Verde Fresca	20,0	20
		Mayonesa	2,0	2
		Papa Común	29,7	27
		Remolacha	48,0	40
		Zanahoria	29,3	25,5
	Arvejas Guisadas	Ahuyama	13,2	9,75
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Común	24,8	22,5
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50
ONCES	Jugo de mango	Pulpa de mango	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Mantecada	Mantecada Porción	1,0	1
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Picada de Carne, Pollo, Res y Cerdo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Papa común	11,0	10
		Julianas de res	50,0	50
		Pechuga	45,0	45
		Goulash de cerdo	30,0	30
		Tomate Guiso	14,4	12
	Cascos de Papa con finas Hierbas	Papa Común	108,9	99
		Aceite vegetal	5,0	5
		Finas hierbas en polvo	1,0	1
	Ensalada Criolla	Apio En Rama	3,8	2,5
		Habichuela	24,8	22,5
		Repollo Blanco	18,2	14
		Tomate Chonto Pinton	28,8	24
		Zanahoria	24,4	21,25
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483





MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** 19

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Huevo Cocido	Huevo de gallina	60,0	50
	Pan de leche	Pan De Leche	40,0	40
	Sandia	Patilla	232,0	145
NUEVES	Aspic de Melón	Gelatina Sabor	10,0	10
		Melón	120,0	80
ALMUERZO	Crema De Ahuyama	Ahuyama	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Goulash De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Goulash De Res	120,0	120
		Habichuela	19,8	18
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz de fideos	Arroz	15,0	15
		Pasta fideos	2,0	2
	Maduro al Horno	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Ensalada De Repollo Blanco Tomate Bro	Brocoli	19,2	12
		Repollo Blanco	22,8	17,5
		Tomate Chonto Pinton	24,0	20
		Zanahoria	19,6	17
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
ONCES	Jugo De Guayaba	Pulpa de Guayaba	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Pan Mojicon	Pan Mojicon	35,0	35
COMIDA	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Salchipapa	Papa Común	99,0	90
		Salchicha De Pollo	50,0	50
		Salsa De Tomate	5,0	5
	Manzana Verde	Manzana Verde	1,2	1
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** **20**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Pan Salchicha	Pan Rollo	60,0	60
		Salchicha de Pollo	50,0	50
	Piña	Piña Común	119,6	82,5
NUEVES	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
ALMUERZO	Sopa De Cebada	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	8,0	8
		Cebada Perlada	20,0	20
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Soufflé de pescado con Vegetales	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	230,0	230
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	29,7	27
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	34,2	29,75
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
	Yuca en s. cremosa Bechamel	Yuca	99,0	90
		Mayonesa	10,0	10
		Crema de leche	10,0	10
		Leche Entera	30,0	30
	Ensalada De Arveja Habichuela Zanahori	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Habichuela	29,7	27
		Maíz Tierno Desgranado	10,0	10
		Zanahoria	34,2	29,75
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	50,0	50
ONCES	Jugo de manzana	Pulpa de manzana	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Galleta de Soda	Galleta Saltín	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Crepe De Pollo Y Vegetales	Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	45,0	45
		Queso Tajado	0,5	0,5
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
	Papa a la Francesa	Papa común	99,0	90
		Aceite vegetal	5,0	5
	Melón	Melón	112,5	75
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50

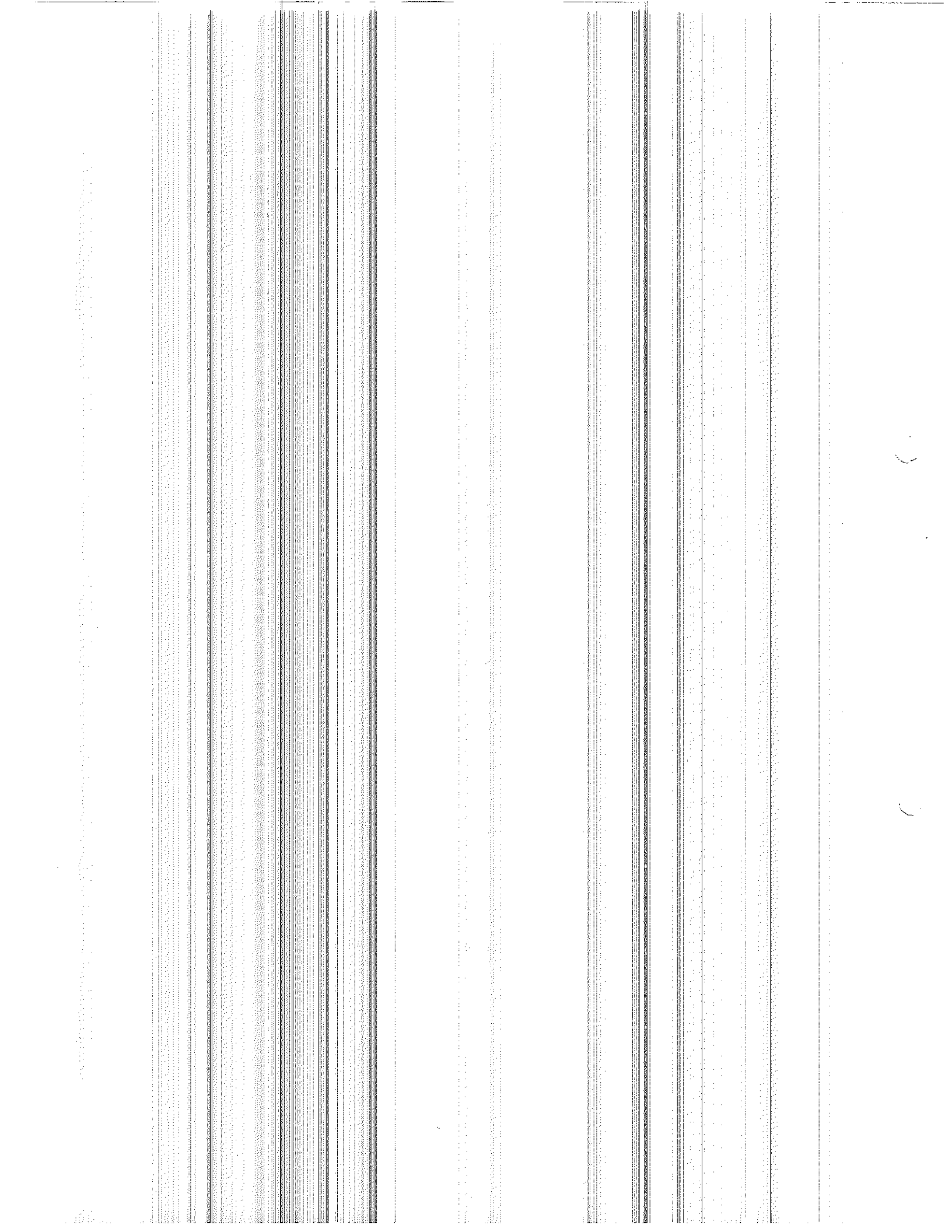
ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA COMPLEMENTARIA 3 **MENU** 21

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Sandwich De Jamón Y Queso	Queso Tajado	25,0	25
		Pan Tajado	2,0	2
		Queso Tajado	25,0	25
	Pan De Avena x 40 Gramos	Pan De Avena	40,0	40
	Pan De Avena	Pan De Avena	35,0	35
	Naranja	Naranja Valenciana	182,0	130
NUEVES	Aspic de Mango Tommy	Gelatina Sabor	10,0	10
		Mango Tommy	152,3	101,5
ALMUERZO	Sopa de Arracacha	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Apio Arracacha	19,2	16
		Zanahoria	29,3	25,5
	Pechuga de Pollo en S. Mora	Pechuga	50,0	50
		Pulpa De Mora	60,0	60
	Puré De Papa	Perejil liso	1,1	1
		Papa Común	99,0	90
	Espaguetti	Tomate guiso	14,4	12
		Pimentón rojo	11,5	10
		Cebolla Cabezona Blanca	8,8	8
		Cebolla larga	12,8	8
		Ajo En Pepa	1,7	1,5
		Apio en rama	4,5	3
		Laurel	1,0	1
	Papa Dorada Artesanal	Papa Común	108,9	99
		Aceite vegetal	5,0	5
	Chop suey	Zanahoria	28,8	25
		Calabacín Amarillo	27,5	25
		Habichuela	27,5	25
	Jugo tropical	Pulpa De Mango	50,0	50
ONCES	Jugo de Pera	Pulpa de tomate de arbol	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Pan Cascara	Pan Cascarita	35,0	35
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Arepa Rellena De Pollo en Goulash	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Harina De Maíz	30,0	30
		Margarina	3,0	3
		Pechuga	120,0	120
		Tomate Guiso	14,4	12
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
SAS

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

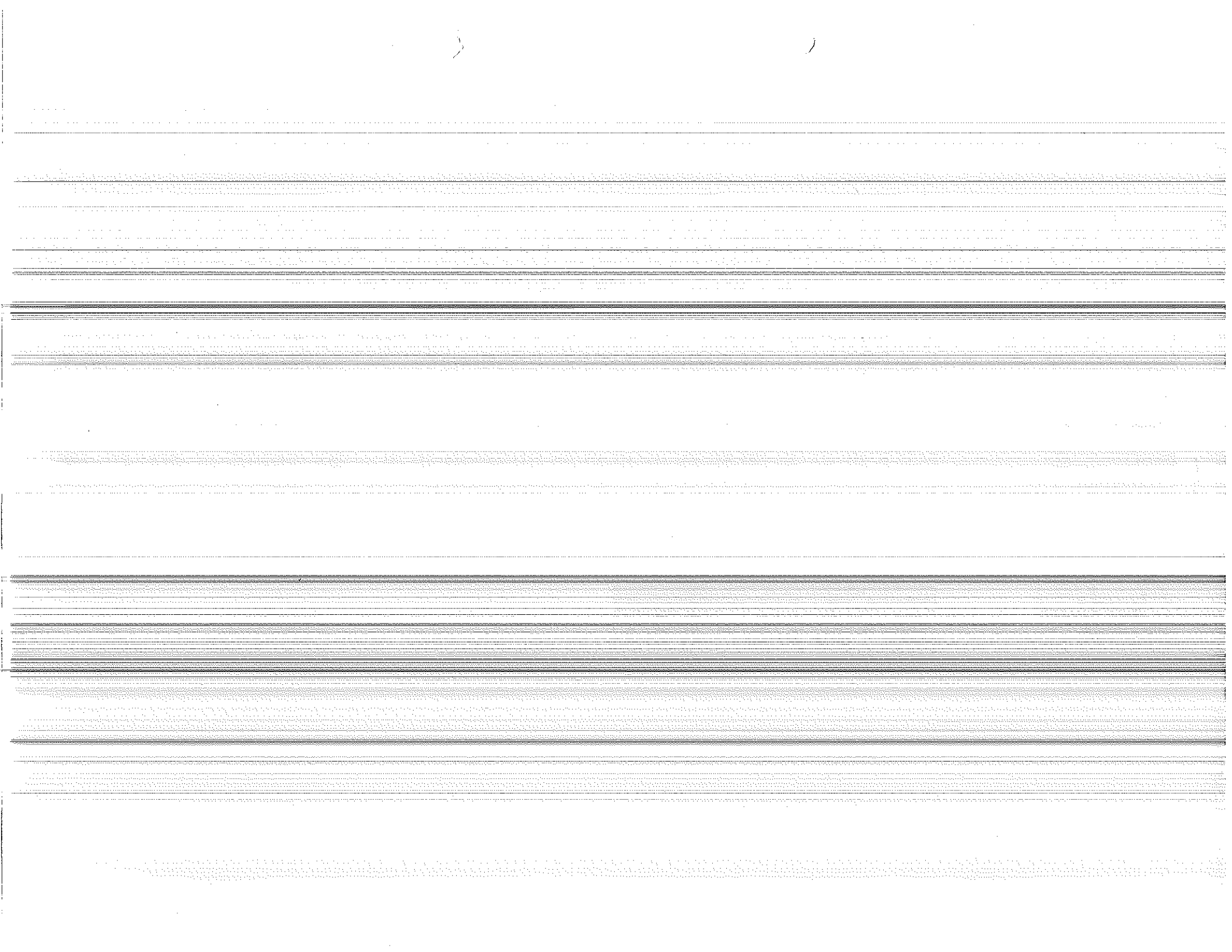
CONTENIDO DE ENERGIA Y NUTRIENTES PROPORCIONADO POR EQUIVALENTE DE ALIMENTO

DIETA COMPLEMENTO 3 (C3)

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº Interc	Energia	PROT	GRASA	CHO	Ca	P	Fe	Na	K	Mg	Zn	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
LECHE	0,8	88	5,6	2,7	10,4	213,8	163,4	0,2	81,6	2,7	19,6	0,7	0,0	0,0	1,9	0,1	0,9	22,9	210,8	56,7	0,1	0,3	0,2	0,6	0,1	7,4	0,5	1,7
ALIMENTO PROTEICO	1	75	6,2	4,6	0,9	134,0	105,5	0,5	72,1	4,6	3,6	1,6	1,5	0,0	3,4	52,6	2,5	3,0	195,5	47,0	0,0	0,2	0,1	0,5	0,0	5,7	0,2	-
CARNES	1	150	14,4	6,9	0,5	8,7	147,2	3,5	54,0	6,9	15,0	7,2	0,2	0,0	16,1	0,1	2,7	1,6	1.806,3	539,3	0,2	0,4	4,6	7,3	0,3	47,3	5,1	4,7
PESCADOS	0,14	32	5,5	0,8	0,4	11,3	68,8	1,0	23,3	0,8	8,9	3,5	0,3	0,1	8,8	0,2	0,3	11,7	67,9	20,4	0,0	0,0	1,0	0,2	0,1	3,5	3,0	1,1
PRODUCTOS CARNICOS DE RES Y CERDO	0,14	18	1,1	1,4	0,1	2,5	8,2	0,4	53,9	1,4	0,6	0,1	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	0,6	0,2	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2
LEGUMINOSAS FRESCAS	0,14	3	0,2	0,0	0,5	1,7	4,2	0,1	3,5	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	-	17,3	1,7	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	2,8	-	0,8
LEGUMINOSAS SECAS	0,32	44	3,0	0,3	7,5	15,8	55,8	0,9	1,8	0,3	22,2	0,4	0,2	0,2	1,1	0,0	7,6	-	4,8	0,5	0,1	0,2	0,3	0,2	0,1	58,8	-	0,3
HORTALIZAS Y VERDURAS	2	26	1,7	0,3	6,2	40,7	40,6	0,9	36,8	0,3	17,7	0,6	0,1	0,2	0,9	0,6	18,7	1,5	1.386,8	138,5	0,1	0,1	0,6	0,2	0,1	43,4	-	28,5
FRUTAS	4	120	2,1	0,6	30,8	42,7	47,6	1,2	3,7	0,6	17,8	0,2	0,1	0,2	0,7	0,6	1,0	-	1.172,4	117,2	0,1	0,1	1,6	0,9	0,2	20,0	-	109,2
CEREALES,HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	2,8	302	8,8	4,7	59,3	62,5	214,9	4,1	219,3	4,7	61,4	1,9	0,2	1,3	11,9	0,6	3,1	6,8	426,5	124,2	0,4	0,3	4,5	0,4	0,4	75,9	0,1	5,3
RAICES,TUBERCULOS Y PLATANOS	2	182	2,7	0,7	43,0	16,0	68,2	1,2	9,5	0,7	12,8	0,1	0,1	0,1	1,2	0,1	0,4	-	1.238,3	30,0	0,1	0,1	2,0	0,2	0,1	8,7	-	27,5
GRASAS Y ACEITES	2	90	0,7	9,4	0,7	2,8	10,8	0,1	32,9	9,4	4,4	0,1	0,0	0,0	0,3	166,2	1,4	1,0	117,4	30,3	-	-	0,3	0,1	0,0	3,5	-	-
EDULCORANTES	2	160	0,1	0,1	40,2	17,5	8,8	0,6	3,1	0,1	0,3	0,0	0,0	-	0,3	-	-	-	-	-	-	0,0	0,1	0,0	-	0,3	-	-
HIERBAS,CONDIMENTOS Y ESPECIAS	0,2	0	0,0	0,0	0,1	1,3	0,4	0,0	2,5	0,0	0,4	0,0	-	0,0	-	-	-	-	18,5	1,9	-	-	0,0	-	-	0,1	-	0,2
TOTAL		1.290	52,0	32,5	200,6	671,2	944,5	14,6	597,9	32,5	186,1	16,4	2,7	2,2	47,0	221,0	38,8	49,0	6.666,2	1.107,8	1,2	1,8	15,5	10,6	1,2	277,6	8,9	179,5
% de adecuacion		99%	100%	97%	101%																							

ND. Alexander Castro
MND 01483

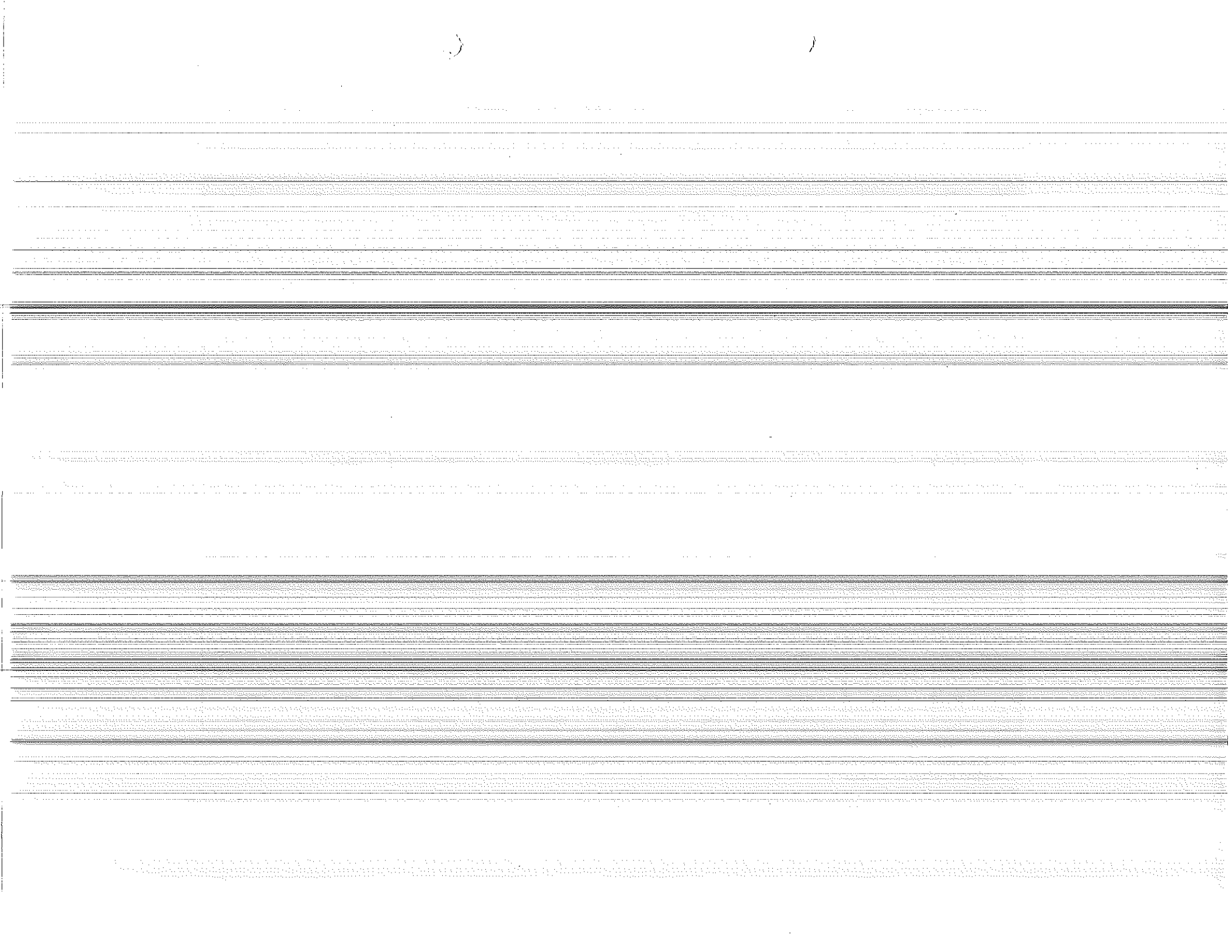
Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	1290	52,03	208	16,1	1303	52,1	208	16
GRASA		32,46	292	22,6		33,3	300	23
CHO		200,63	803	62,2		198,7	795	61



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA NORMAL PEDIATRICA 1

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	FRUTA * 50 GR	BANANO	SANDIA	MANGO	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	MANDARINA
	LACTEO	AVENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICOS	QUESO EN PORCION	HUEVO COCIDO	CUAJADA	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVOS CON MAICITOS	CREPE DE QUESO
	CEREAL	AREPA DE MAIZ	PAN ROLLO	PAN DE COCO	MANTECADA		AREPA DE MAIZ	
	OTRO	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA HILADO
NUEVES	FRUTA	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO	MANDARINA	NARANJA	MELON	PAPAYA	UVA ISABELA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO TROPICAL	JUGO DE LULO	LIMONADA	JUGO DE FRESA
	SOPA O CREMA	SOPA DE GUINEO	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE SANCOCHO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE VEGETALES	SOPA DE FRIJOL ROJO	CREMA DE ESPINACA
	PROTEINA	PERNIL DE POLLO CON S. AGRIDULCE	FILETE DE PESCADO AL HORNO	ALBONDIGA DE RES EN SALSA	PECHUGA DE POLLO A LA CRIOLLA	SOUFFLÉ DE PESCADO	CARNE DE RES SUDADA	PERNIL DE POLLO EN S. QUESO
	CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO
	TUBERCULO	PAPA ARTESANAL AL HORNO	CUADRITOS DE YUCA EN S. BLANCA	PAPA COCIDA CON SS CRIOLLA	PLATANO ACARAMELADO	RODAJAS DE PAPA AL HORNO	MADURO ACANELADO	CUADRITOS DE YUCA CON S. CRIOLLA
	VERDURA	ENSALADA ROJA DE REMOLACHA	ENSALADA CON AGUACATE (Tomate, pepino y aguacate)	ENSALADA COLOMBIANA (ZANAHORIA, MAIZ, HABICHUELA Y ARVEJA)	VEGETALES GUISADOS	ENSALADA PICO DE GALLO (Pepino, tomate,cebolla, cilantro)	ENSALADA CRIOLLA (APIO, ZANAHORIA, HABICHUELA, REPOLLO Y TOMATE)	CASQUITOS PEPINO Y LECHUGA
	OTRO	ARVEJAS GUISADAS			LENTEJAS COLOMBIANAS			
	POSTRE	GELATINA CON LECHERA	BOCADILLO DE LECHE	ESPONJADO DE MANGO CON LECHE	GALLETA WAFER	DULCE DE PIÑA	MOUSSE DE MORA	DULCE DE GUAYABA
ONCES	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE UVA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
	ACOMPAÑAMIENTO	PAN BOLA	GALLETAS WAFER	GALLETAS CRAKER	GALLETAS DE LECHE	GALLETA DE CHOCOLATE	GALLETA DE LECHE	GALLETAS SANDWICH
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO TROPICAL
	CALDO, SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	AREPA RELLENA DE CUBITOS DE RES CON VERDURAS	CREPE DE POLLO Y VEGETALES	PICADA DE POLLO Y CARNE	EMPAREDADO DE PECHUGA DE POLLO CON VEGETALES	PERNIL DE POLLO AL HORNO CON PAN	FLAUTA DE POLLO QUESO	DESMECHADA DE RES GUISADA CON MAIZ Y PIMENTON
	CEREAL	HARINA DE MAIZ EN AREPA			PAN EN EMPAREDADO			TORNILLOS NAPOLITANOS
	TUBERCULO			PAPA CRIOLLA FRITA		PAPA FRANCESA		MADURO HORNEADO
	VERDURA	PAPAYA	MELÓN	RODAJAS DE TOMATE	PAPAYA	GUISO AHUYAMA	SANDIA	MANGO
	OTRO	GALLETA DE LECHE	FLAN	GALLETA DE PUNTO ROJO	ESPONIADO DE LIMON	MANTECADA	DULCE DE MANGO	MASMELO

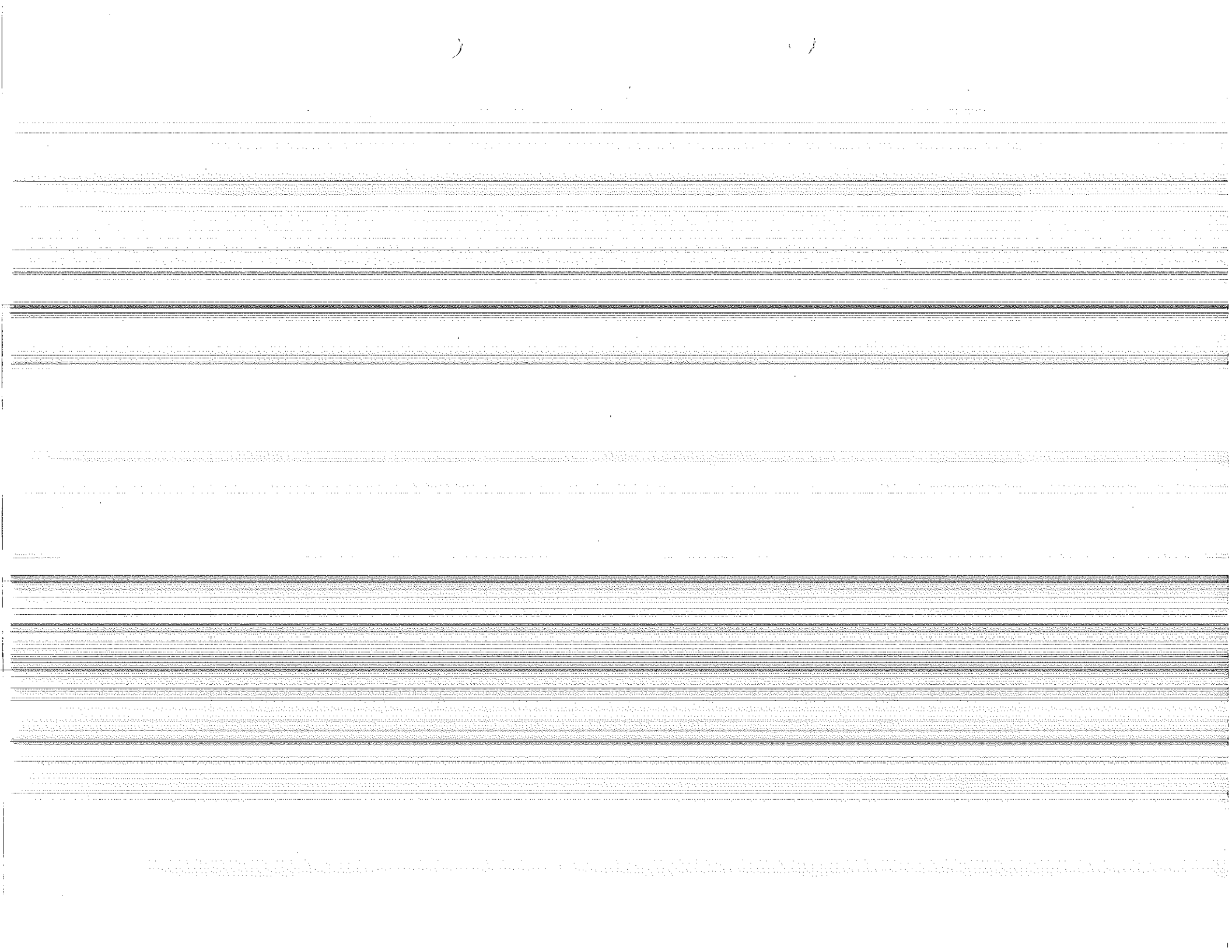
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA NORMAL PEDIATRICA 1

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DESAYUNO	FRUTA * 50 GR	UVA ISABELA	NARANJA	BANANO	SANDIA	MELON	MANGO	MANDARINA
	LACTEO	MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVOS CON MAICITOS	CUAJADA	QUESO EN PORCION	HUEVO COCIDO	QUESO
	CEREAL	MOGOLLA		PAN DE AVENA	AREPA DE MAÍZ	PAN CASCARITA	PAN ROLLO	AREPA DE MAIZ AMARILLO
	OTRO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO HILADO
NUEVES	FRUTA	PAPAYA PICADA	ASPIC DE DURAZNO	GRANADILLA	ASPIC DE MELÓN	MANDARINA	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MANGO	JUGO TROPICAL	NARANJADA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE LULO	JUGO DE MARACUYA
	SOPA O CREMA	SOPA DE LENTEJAS	CREMA DE ZANAHORIA	SOPA DE PLATANO RALLADO	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE MAZORCA	SOPA DE AVENA	CREMA DE TOMATE
	PROTEINA	DESMECHADO DE RES	PERNIL DE POLLO CON S. BECHAMEL	HAMBURGUESAS DE RES A LA CRIOLLA	TORTA ESPAÑOLA DE PESCADO	PERNIL DE POLLO AL HORNO	FILETE DE PESCADO EN SS CRIOLLA	RES SUDADA
	CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ ZANAHORIA	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ AL AJILLO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO
	TUBERCULO	YUCA AL CILANTRO	MADURO APANELADO	CASQUITOS DE PAPA ARTESANALES	PLATANO AL HORNO DORADO	YUCA EN S. CREMOSA DE CILANTRO	DEDITOS DE YUCA	CUADROS DE PAPA AL CILANTRO
	VERDURA	ENSALADA CAMPESINA (Zanahoria, Cebolla cabezona, maiz)	ENSALADA CRIOLLA (APIO, ZANAHORIA, HABICHUELA, REPOLLO Y TOMATE)	CASQUITOS DE TOMATE AL LIMON	ENSALADA DE MELON (ZANAHORIA, MELON, LECHUGA, UVAS)	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO, LECHUGA	ENSALADA CON AGUACATE (Tomate, pepino y aguacate)	ENSALADA ROJA DE REMOLACHA
	OTRO			FRIJOL BLANCO		ARVEJAS GUISADAS		
	POSTRE	MERENGUE	MASMELO	GELATINA	GALLETA WAFER	ASPIC	BOCADILLO DE LECHE	MANTECADA
ONCES	BEBIDA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE CURUBA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE DURAZNO	JUGO MANGO
	COMPAÑAMIENTO	MINI LENGUA	GALLETA WAFER	GALLETA RIZADA	PAN ROLLO	GALLETA RONDALLA	GALLETA CRAQUEÑA	PAN CASCARITA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO TROPICAL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA
	CALDO, SOPA O CREMA	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	PECHUGA DE POLLO NAPOLITANA	PANZEROTTI RELLENO DE RES Y VERDURAS	BURRITO DE RES CON VEGETALES	SANWICH DE POLLO Y VEGETALES	MINIHAMBURGUESA DE RES	LASAGNA DE RES Y QUESO	FLAUTA DE POLLO
	CEREAL		HARINA DE TRIGO EN EL PANZEROTTI	TORTILLA EN EL BURRITO	PAN EN EL SANDWICH			
	TUBERCULO	MOLDE DE ARRACACHA				PAPA A LA FRANCESA	TOSTADAS	
	VERDURA	GUISO DE YOTA	MANGO	PAPAYA	UVA ISABELLA	PIÑA	RODAJAS DE TOMATE	MANZANA ROYAL
	OTRO	GELATINA	DULCE DE MORA	GALLETA DE LECHE	GELATINA	MASMELO	DULCE DE PIÑA	ESPONJADO DE MANGO

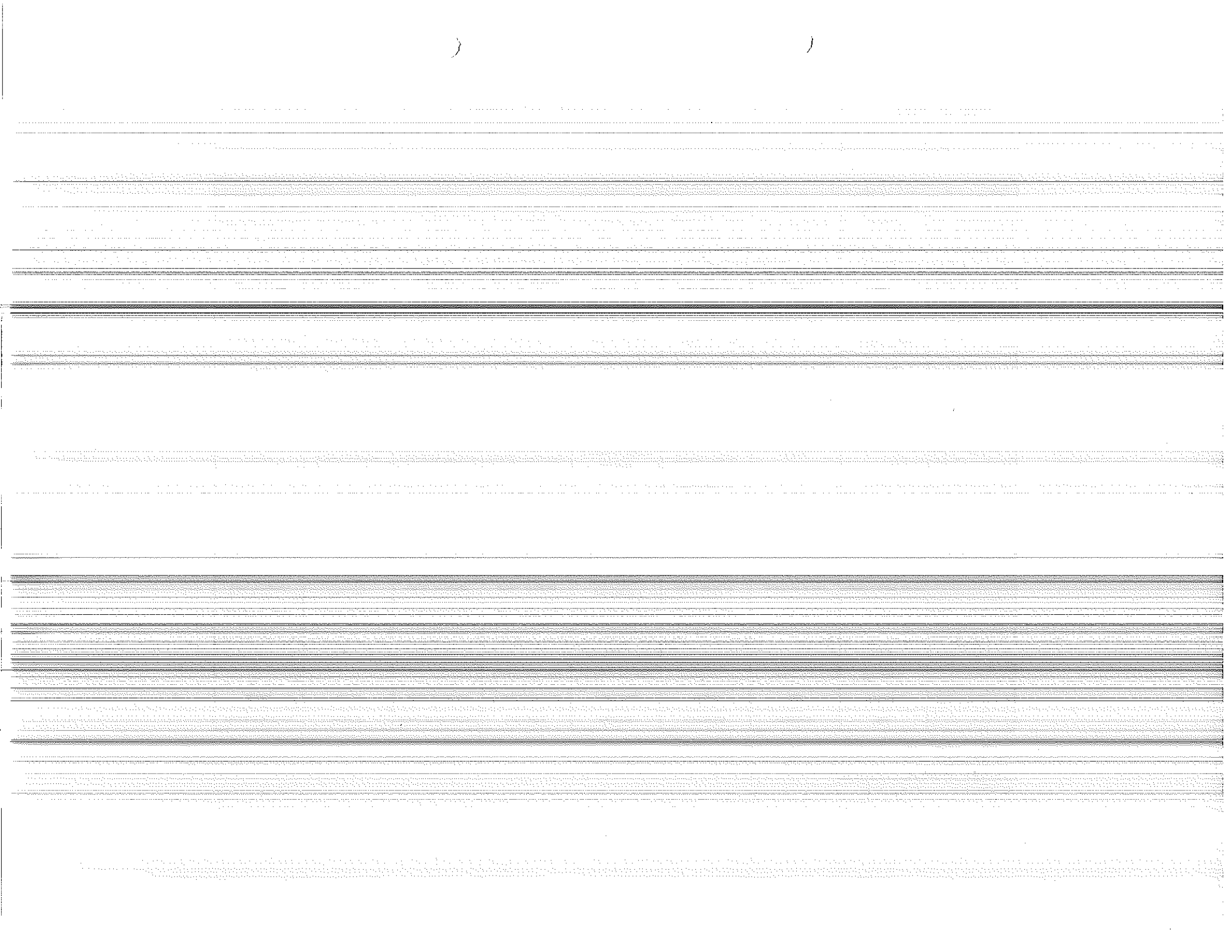
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA NORMAL PEDIATRICA 1

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	FRUTA * 50 GR	MANDARINA	UVA ISABELLA	PAPAYA	MELON	SANDIA	PIÑA	NARANJA
	LACTEO	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS CON MAICITOS	QUESO	HUEVOS PERICOS	CUAJADA	HUEVO COCIDO	HUEVOS REVUELTOS	SANDWICH DOBLE QUESO
	CEREAL	PAN DE UVAS	MANTECADA	AREPA DE MAIZ BLANCO	PAN MOJICON	PAN DE LECHE	AREPA DE MAÍZ	
	OTRO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA
NUEVES	FRUTA	ASPIC DE MANZANAS	GRANADILLA	ASPIC DE DURAZNO	MANGO PICADO	ASPIC DE MELÓN	PAPAYA PICADA	APIC DE MANGO
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO TROPICAL	LIMONADA	JUGO DE UVA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MORA
	SOPA O CREMA	SOPA DE SANCOCHO	CREMA DE CEBOLLA	SOPA DE AVENA	SOPA DE VEGETALES	CREMA DE AUYAMA	SOPA DE CEBADA	SOPA DE ARRACACHA
	PROTEINA	PERNIL DE POLLO A LA CREMA	ROLLO DE RES CON VERDURAS EN S. BBQ	FILETE DE PESCADO EN SS CILANTRO	PERNIL DE POLLO AL HORNO	GOULASH DE RES	SOUFFLÉ DE PESCADO CON VEGETALES	PECHUGA DE POLLO EN S. MORA
	CEREAL	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ PAJARITO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	SPAGUETTI
	TUBERCULO	PAPA ENCHAQUETADA	CUADROS DE YUCA AL CILANTRO	MADURO ACANELADO	YUCA AL VAPOR CON S. CRIOLLA	MADURO AL HORNO	YUCA CON SS. CREMOSA BECHAMEL	PAPA DORADA ARTESANAL
	VERDURA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA DE ZANAHORIA, APIO, PEPINO Y TOMATE	ENSALADA CON AGUACATE (Tomate, lechuga, zanahoria y aguacate)	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, LECHUGA	ENSALADA DE REPOLLO BLANCO, TOMATE, BROCOLI, ZANAHORIA	ENSALADA DE ARVEJA, HABICHUELA, ZANAHORIA, MAIZ	CHOP SUEY (Apio, zanahoria, habichuela, zuchini)
	OTRO	FRIJOL ROJO	LENTEJAS COLOMBIANAS		ARVEJAS			
	POSTRE	DULCE DE PIÑA	GELATINA	ESPONJADO DE LIIMÓN	GALLETA DE LECHE	FLAN DE AREQUIPE	GALLETA PUNTO ROJO	MANTECADA
ONCES	BEBIDA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE PERA
	ACOMPAÑAMIENTO	GALLETA CRAKER	GALLETA RIZADA	GALLETA RONDALLA	MANTECADA	PAN MOJICON	GALLETA DE SODA	PAN CASCARA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE MORA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO	JUGO TROPICAL
	CALDO, SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	FLAUTAS MIXTAS	PASTEL DE POLLO Y QUESO	MINIHAMBURGUESA DE RES	PICADA DE CARNES (POLLO, CERDO Y RES)	LASAGNA DE RES Y QUESO	CREPE DE POLLO Y VEGETALES	AREPA RELLENA DE POLLO EN GOULASH
	CEREAL			PAN EN HAMBURGUESA		TOSTADAS		
	TUBERCULO			PAPA A LA FRANCESA	PAPA CRIOLLA FRITA			
	VERDURA	PIÑA	SANDIA	MANDARINA	ENSALADA CRIOLLA	MANZANA VERDE	MELON	PAPAYA
	OTRO	MASMELOS	BOCADILLO	GELATINA	MERENGUE	ESPONJADO DE LIMON	GELATINA	DULCE DE GUAYABA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

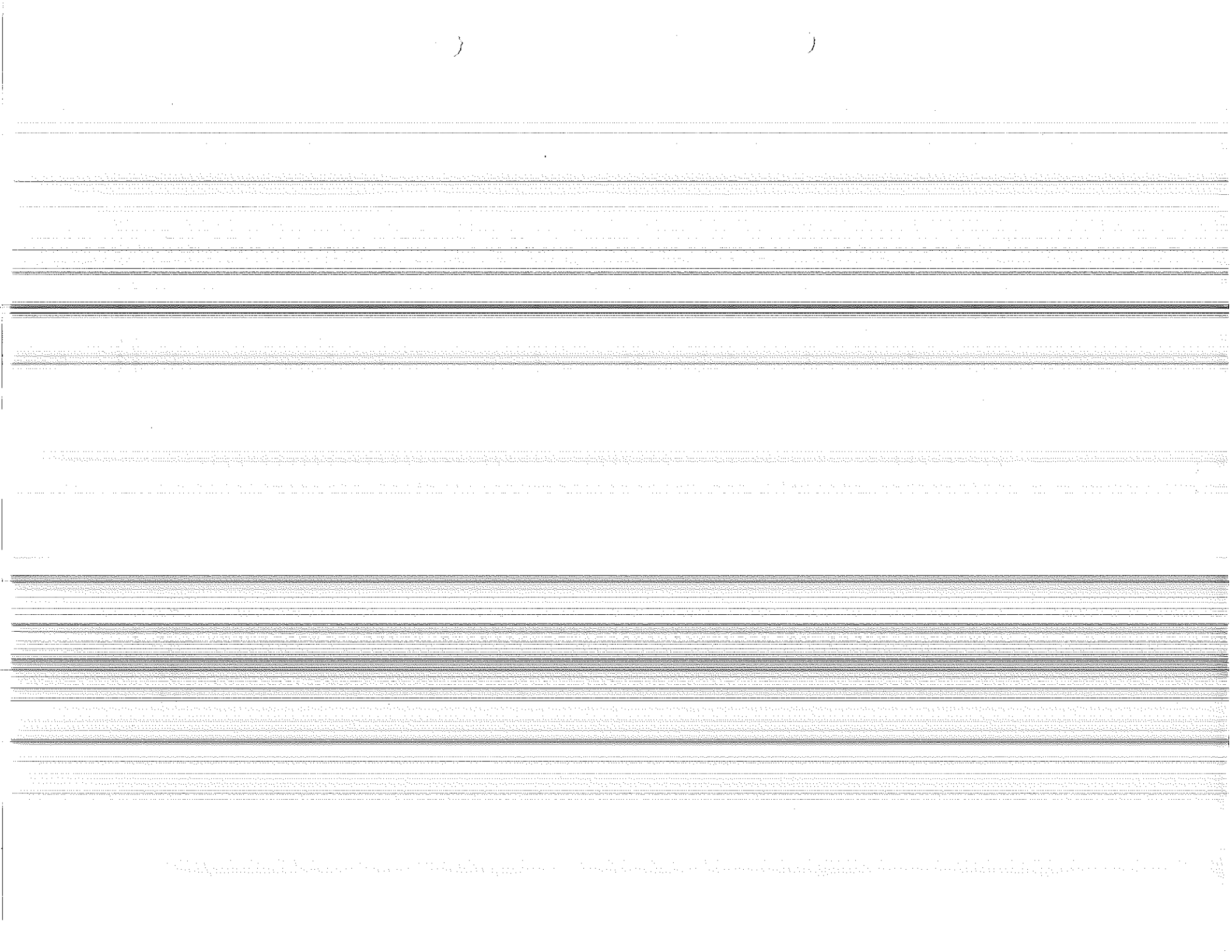


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** 1

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos Pericos	Cebolla Larga	2,6	1,6
		Huevo De Gallina	60,0	50
		Tomate Guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arepa de maiz	Harina de maiz	35,0	35
	Avena Con Leche	Avena Molida	15,0	15
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Banano	Banano	65,0	50
NUEVES	Aspic de Manzanas	Gelatina Sabor	10,0	10
		Manzana Royal	0,2	0,17
		Manzana Verde	0,2	0,17
ALMUERZO	Sopa De Guineo	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Guineo	42,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Medallón de pollo en s. agridulce	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	70,0	70
		Aceite vegetal	5,0	5
		Piña común	13,1	9
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Uvas pasas	2,0	2
	Papa artesanal al Horno	Papa común	55,0	50
	Ensalada Roja De Remolacha	Arveja Verde Fresca	20,0	20
		Mayonesa	5,0	5
		Papa Común	29,7	27
		Remolacha	18,0	15
		Zanahoria	17,3	15
	Arroz con fideos	Arroz	50,0	50
		Pasta fideos	2,0	2
	Arvejas Guisadas	Ahuyama	13,2	9,75
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Común	24,8	22,5
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	50,0	50
	Gelatina con lechera	Gelatina Sabor	3,0	3
		Leche condensada	2,0	2
ONCES	Jugo de Mora	Pulpa De Mora	65,0	65
	Pan bola	Pan bola	35,0	35
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Arepa Rellena De Carne Desmechada	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Harina De Maiz	30,0	30
		Margarina	3,0	3
		Carne de res	70,0	70
		Tomate Guiso	14,4	12
	Papaya	Papaya Madura	65,0	50
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50
	Galleta de leche	Galleta de leche	20,0	20

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

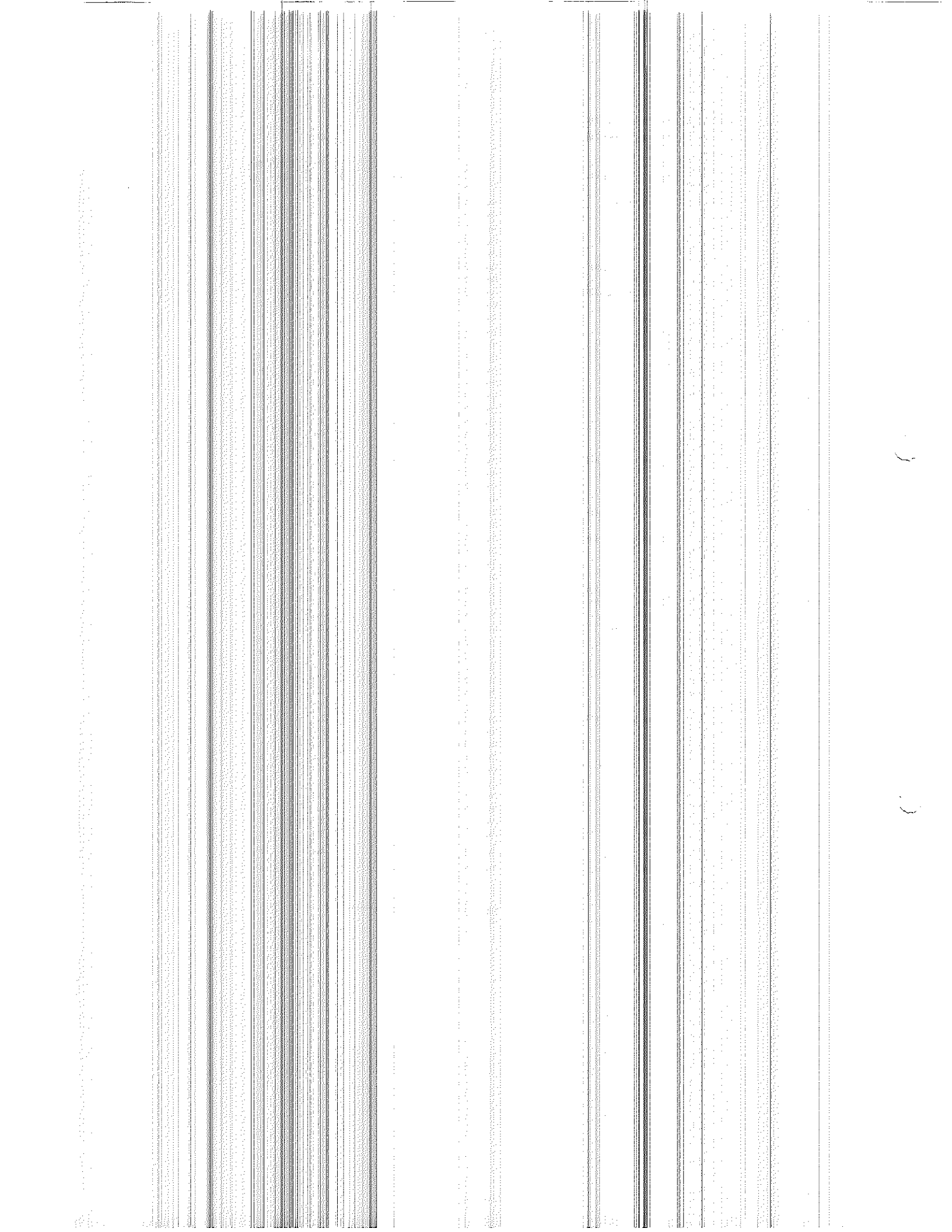


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **2**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Queso en porción	Queso entero	30,0	30
	Pan rollo	Pan rollo	40,0	40
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Sandía	Patilla	80,0	50
NUEVES	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
ALMUERZO	Sopa De Pastas	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	34,7	31,5
		Pasta Fideos	8,0	8
		Zanahoria	19,6	17
	Filete de pescado al Horno	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Filete de pescado	50,0	50
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
	Cuadritos de Yuca en s. Blanca	Yuca	99,0	90
		Mayonesa	5,0	5
	Ensalada Con Aguacate	Aguacate	25,2	18
		Lechuga Batavia	31,9	22
		Tomate Chonto Pinton	19,2	16
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	50,0	50
	Bocadillo de leche	Dulce de pastilla	15,0	15
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa De Mango	65,0	65
	Galletas Wafer	Galleta Wafer	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Crep de Pollo con Vegetales	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Habichuela	9,9	9
		Pechuga	70,0	70
		Zanahoria	9,8	8,5
		Harina De Trigo	30,0	30
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Leche Entera	20,0	20
		Margarina	2,0	2
	Melón	Melón	75,0	50
	Flan	Flan	15,0	15
		Leche entera	30,0	30
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	—	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 MENU 3

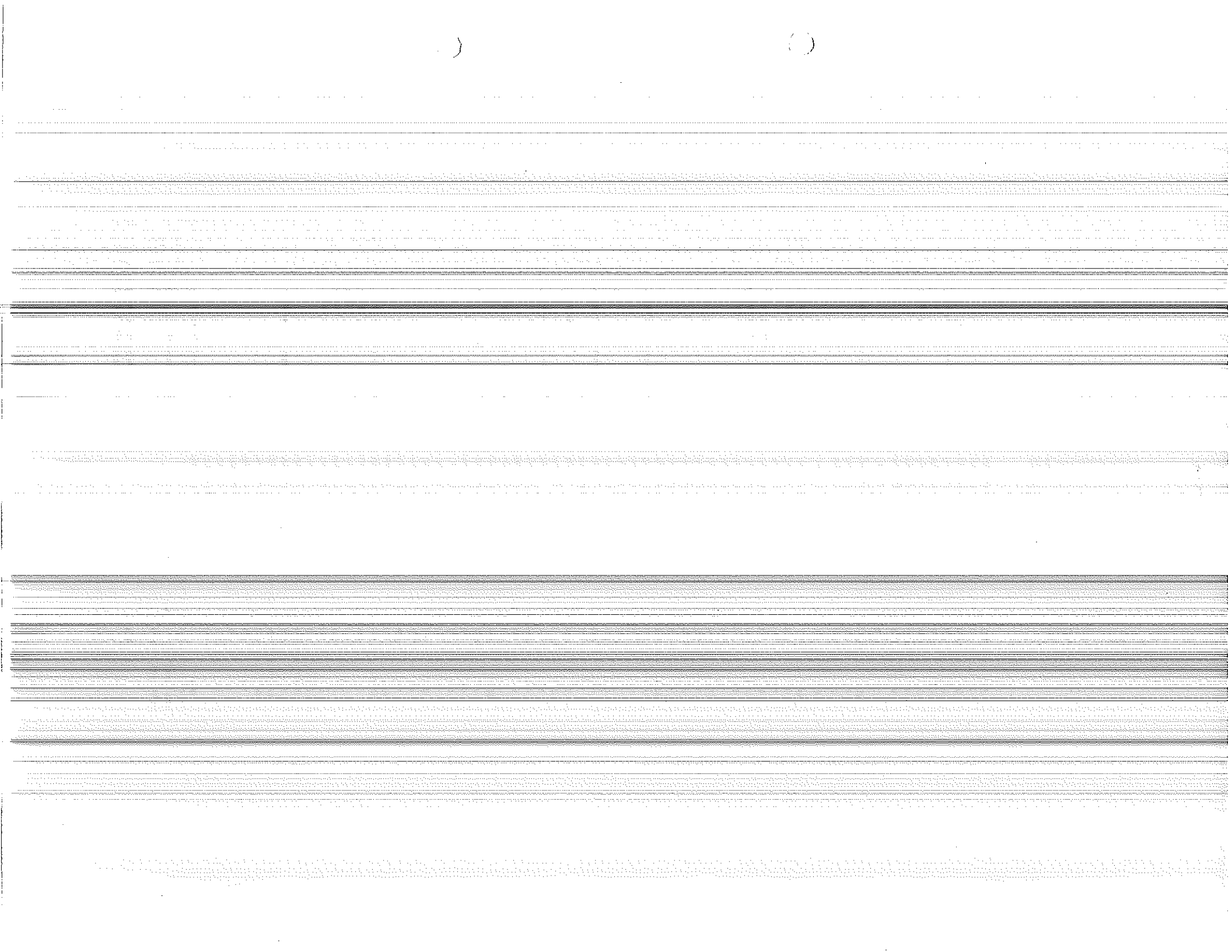
Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan De Coco	Pan De Coco	1,0	1
	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
NUEVES	Mandarina	Mandarina Corriente	50,0	50
ALMUERZO	Sopa De Sancocho	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	48,0	40
		Arroz Cabezote	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Costilla De Res	20,0	20
		Mazorca	25,2	18
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Plátano Verde	26,3	19,5
		Yuca	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Albóndigas De Res En S.	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	5,1	3,2
		Cogote De Res	70,0	70
		Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Tomate Guiso	11,5	9,6
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa Cocida en S. Criolla	Papa común	55,0	50
		Tomate Guiso	24,0	20
		Cebolla Larga	1,3	0,8
	Arroz atomatado	Arroz	50,0	50
		Tomate Guiso	2,4	2
	Ensalada Colombiana	Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Cilantro	0,1	0,1
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
	Esponjado de mango con leche	Pulpa de mango	10,0	10
		Leche Entera	10,0	10
		Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche condensada	5,0	5
ONCES	Jugo de fresa	Pulpa de fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	15,0	15
	Galletas Cracker	Galleta Ducales	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Picada de carne y pollo	Carne de res	20,0	20
		Pechuga	30,0	30
		Cebolla larga	4,8	3
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa criolla frita	Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
	Rodajas de tomate	Tomate Chonto	48,0	40
	Jugo De fresa	Pulpa De fresa	50,0	50
	Galleta punto rojo	Galleta punto rojo	15,0	15

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** 4

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
	Mantecada	Mantecada Porción	40,0	40
	Uva	Uva Isabella	55,0	50
NUEVES	Naranja	Naranja valenciana	70,0	50
ALMUERZO	Sopa De Cuchuco De Cebada	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Cuchuco De Cebada	15,0	15
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pechuga de Pollo a la Criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	70,0	70
		Tomate Guiso	14,4	12
	Plátano Acaramelado	Panela	15,0	15
		Plátano Maduro	81,0	60
	Arroz Blanco	Arroz	50,0	50
		Aceite vegetal	5,0	5
	Vegetales Guisados	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Habichuela	11,0	10
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	11,5	10
	Lentejas Colombianas	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Lentejas	30,0	30
		Papa Común	19,8	18
		Tomate Guiso	14,4	12
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50
	Galletas Wafer	Galleta Wafer	20,0	20
ONCES	Jugo de mango	Pulpa de mango	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Galleta de leche	Galleta de leche	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Emparedado de Pollo con Vegetales	Lechuga Batavia	27,9	19,25
		Pan cuadrado	60,0	60
		Pechuga	70,0	70
		Tomate Chonto Pinton	24,0	20
	Papaya	Papaya Madura	65,0	50
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
	Esponjado de limon	Pulpa de limon	10,0	10
		Leche Entera	10,0	10
		Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche condensada	5,0	5

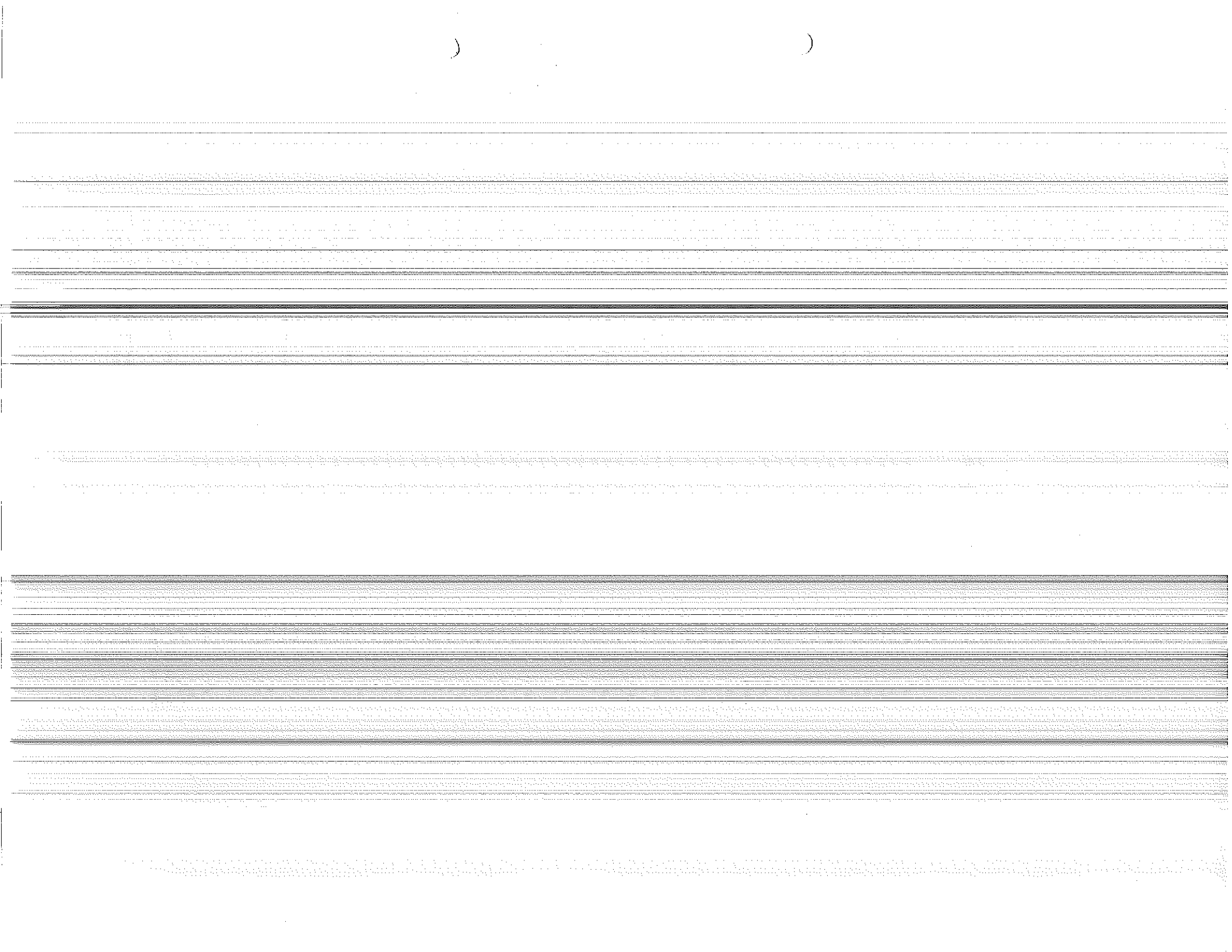
ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **5**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Sandwich De Jamón y Queso	Pan Tajado	2,0	2
		Queso Tajado	30,0	30
		Jamón De Pollo	20,0	20
	Piña	Piña común	72,5	50
NUEVES	Melón	Melón	75,0	50
ALMUERZO	Sopa de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Soufflé de pescado	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	70,0	70
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	29,7	27
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	34,2	29,75
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Rodajas de Papa al Horno	Papa Común	99,0	90
		Finas hierbas en polvo	1,0	1
	Arroz blanco	Arroz	50,0	50
	Ensalada pico de gallo	Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Cilantro	0,0	0
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50
	Dulce de piña	Pulpa de piña	20,0	20
		Azúcar	3,0	3
ONCES	Jugo de uva	Pulpa de uva	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta de chocolate	Galleta de chocolate	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pernil de pollo al horno con pan	Pernil de pollo	70,0	70
	Papa a la francesa	Papa Común	55,0	50
		Aceite vegetal	0,2	0,2
	Guiso de ahuyama	Ahuyama	67,5	50
		Cebolla Larga	1,3	0,8
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
	Mantecada	Mantecada	20,0	20

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **6**

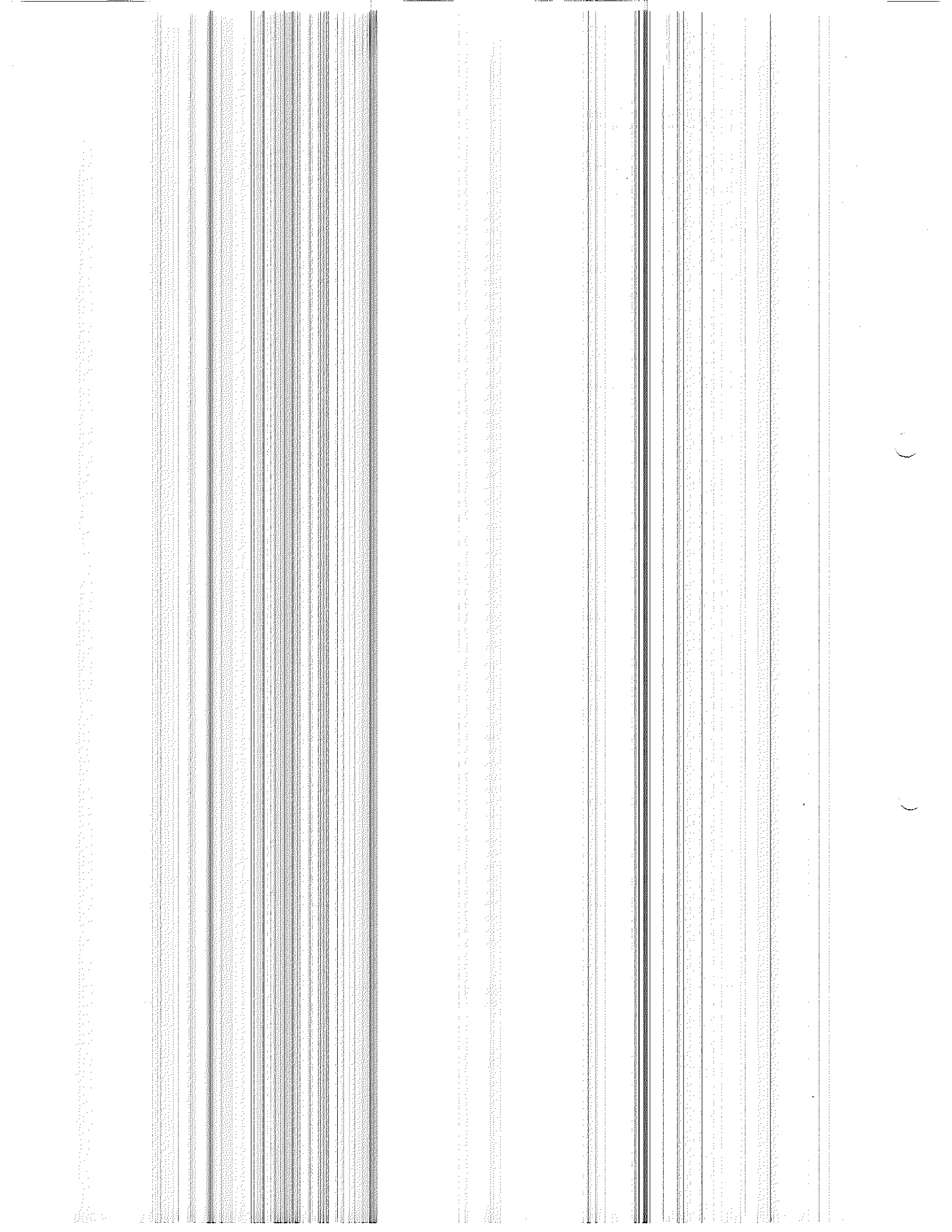
Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Con Maicitos	Huevo De Gallina	60,0	50
		Maíz Tierno Desgranado	5,0	5
		Margarina	5,0	5
	Pan bolita	Pan bolita	40,0	40
	Melón	Melón	75,0	50
NUEVES	Papaya	Papaya madura	65,0	50
ALMUERZO	Sopa De Fríjol Rojo	Ahuyama	8,8	6,5
		Cebolla Larga	6,4	4
		Frijol Rojo	35,0	35
		Plátano Verde	21,9	16,25
		Tomate Guiso	14,4	12
	Carne de Res Sudada	Cogote de res	70,0	70
		Tomate guiso	18,0	15
		Cebolla Larga	16,0	10
		Papa Común	22,0	20
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz blanco	Arroz	50,0	50
	Maduro acanelado	Plátano Maduro	67,5	50
		Canela en astilla	1,0	1
	Ensalada Criolla	Apio En Rama	3,8	2,5
		Habichuela	16,5	15
		Repollo Blanco	13,0	10
		Tomate Chonto Pinton	12,0	10
		Zanahoria	24,4	21,25
	Jugo De Guayaba	Pulpa De Guayaba	50,0	50
	Mousse de mora	Pulpa de mora	20,0	20
		Azúcar	3,0	3
		Gelatina sin sabor	3,0	3
		Leche Entera	8,0	8
ONCES	Jugo de Manzana	Pulpa de Manzana	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Galleta de leche	Galleta de leche	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Flautas de Pollo Queso	Arroz	15,0	15
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Pasta De Flautas	1,0	1
		Pechuga	70,0	70
		Tomate Guiso	14,4	12
		Queso Tajado	30,0	30
	Sandia	Patilla	80,0	50
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	40,0	40
	Dulce de mango	Pulpa de mango	20,0	20
		Azúcar	3,0	3

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 MENU 7

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	v	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Huevo de gallina	6,0	5
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Crepe De Queso	Harina De Trigo	30,0	30
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Leche Entera	20,0	20
		Margarina	2,0	2
		Queso Tajado	16,0	16
	Mandarina	Mandarina corriente	50,0	50
NUEVES	Uva	Uva Isabella	132,0	120
ALMUERZO	Crema De Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Espinaca	21,0	15
		Leche Entera	35,0	35
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	49,5	45
	Pernil de Pollo en s. Queso	Pernil de pollo	70,0	70
		Papa Común	33,0	30
		Tomate guiso	14,4	12
		Cebolla larga	12,8	8
		Queso Tajado	25,0	25
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
		Cilantro	0,0	0
	Cuadros de Yuca con S. Criolla	Yuca	99,0	90
		Cebolla larga	16,0	10
		Tomate guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Ensalada De Tomate Y Pepino	Pepino Cohombro	46,9	37,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
		Lechuga batavia	58,0	40
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
	Dulce De Guayaba	Azúcar	5,0	5
		Pulpa de guayaba	20,0	20
ONCES	Jugo de tomate de arbol	Pulpa de tomate de arbol	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta sandwich	Galleta festival	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Desmechado de res guisada con maiz y p	Pasta coditos	40,0	40
		Cogote de res	70,0	70
		Tomate chonto	18,0	15
		Maiz Tierno Desgranado	10,0	10
		Pimentón Pintón	19,6	17
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
	Pasta Tornillo	Pasta Tornillo	30,0	30
		Aceite vegetal	0,2	0,2
	Maduro horneado	Plátano maduro	94,5	70
	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50
	Masmelo	Masmelos	15,0	15

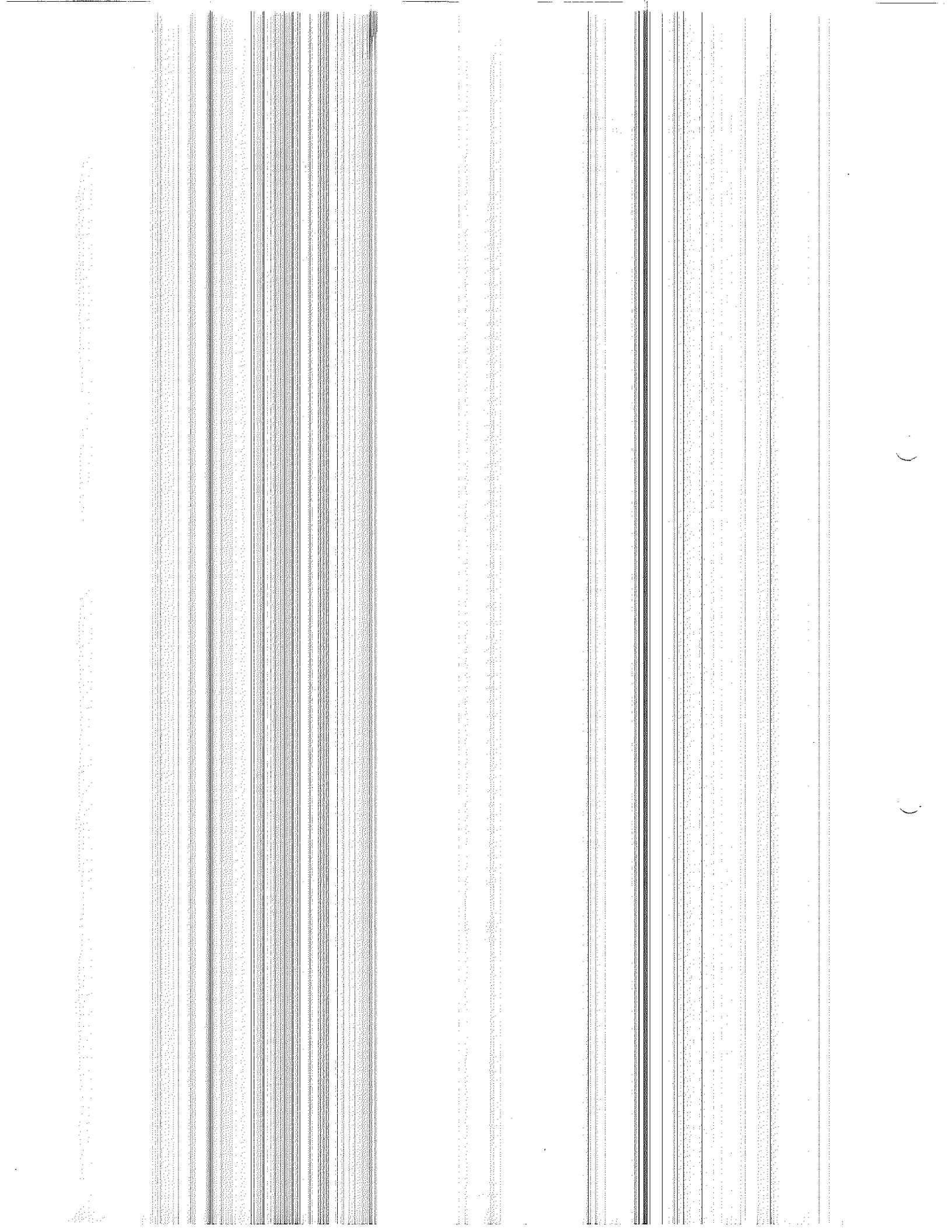
NO ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **8**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Huevos Pericos	Huevo De Gallina	60,0	50
		Tomate guiso	9,6	8
		Cebolla Cabezona Blanca	5,5	5
	Mogolla	Pan Mogolla	35,0	35
	Uva	Uva Isabella	132,0	120
NUEVES	Papaya	Papaya Madura	65,0	50
ALMUERZO	Sopa lentejas	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio En Rama	11,3	7,5
		Lentejas	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Desmechada de res	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Cogote de res	70,0	70
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Yuca al cilantro	Yuca	99,0	90
		Cilantro	1,2	1
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
	Ensalada Campesina	Tomate Chonto Pinton	36,0	30
		Cebolla Cabezona Blanca	30,8	28
		Maiz Tierno Desgranado	10,0	10
		Pepino cohombro	37,5	30
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50
	Merengue	Merengue	25,0	25
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa de Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Minilengua	Minilengua	35,0	35
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pechuga de Pollo Napolitana	Pechuga	70,0	70
		Tomate Guiso	6,0	5
		Cebolla larga	4,8	3
	Molde de arracacha	Apio Arracacha	60,0	50
	Sandia	Patilla	80,0	50
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
	Gelatina	Gelatina sabor	3,0	3

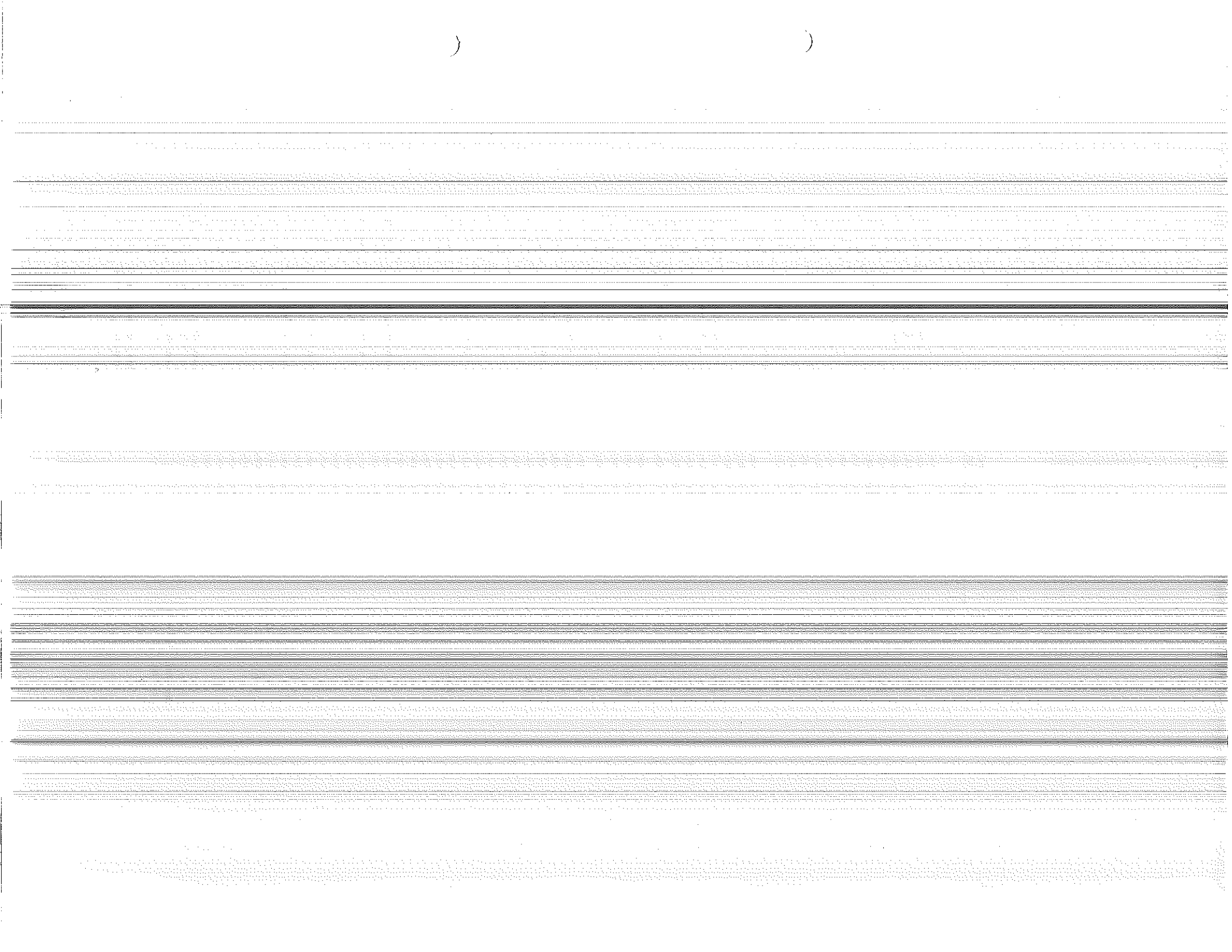
ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	MENU 9 PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	57,5	50
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Sandwich De Jamón y Queso	Pan Tajado	2,0	2
		Queso Tajado	30,0	30
		Jamón De Pollo	20,0	20
	Naranja	Naranja valenciana	119,0	85
NUEVES	Aspic de Durazno	Gelatina Sabor	10,0	10
		Durazno Común	0,2	0,17
ALMUERZO	Crema De Zanahoria	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Entera	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	59,4	54
		Zanahoria	48,9	42,5
	Fricassé de pollo	Pechuga	70,0	70
		Papa Común	11,0	10
		Zanahoria	5,8	5
		Harina de trigo	5,0	5
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
		Perejil Liso	0,5	0,45
	Maduro apanelado	Plátano maduro	135,0	100
		Panela	20,0	20
	Ensalada Criolla	Apio En Rama	3,8	2,5
		Habichuela	24,8	22,5
		Repollo Blanco	18,2	14
		Tomate Chonto Pinton	28,8	24
		Zanahoria	24,4	21,25
	Masmelos	Masmelos	15,0	15
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50
ONCES	Jugo de mora	Pulpa de mora	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Wafer	Galleta wafer	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Panzzerotti Relleno de Res con Verduras	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Cogote de res	70,0	70
		Zanahoria	11,5	10
		Arveja verde fresca	3,0	3
		Huevo De Gallina	3,6	3
		Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50
	Dulce De Mora	Azúcar	5,0	5
		Mora	30,0	30

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

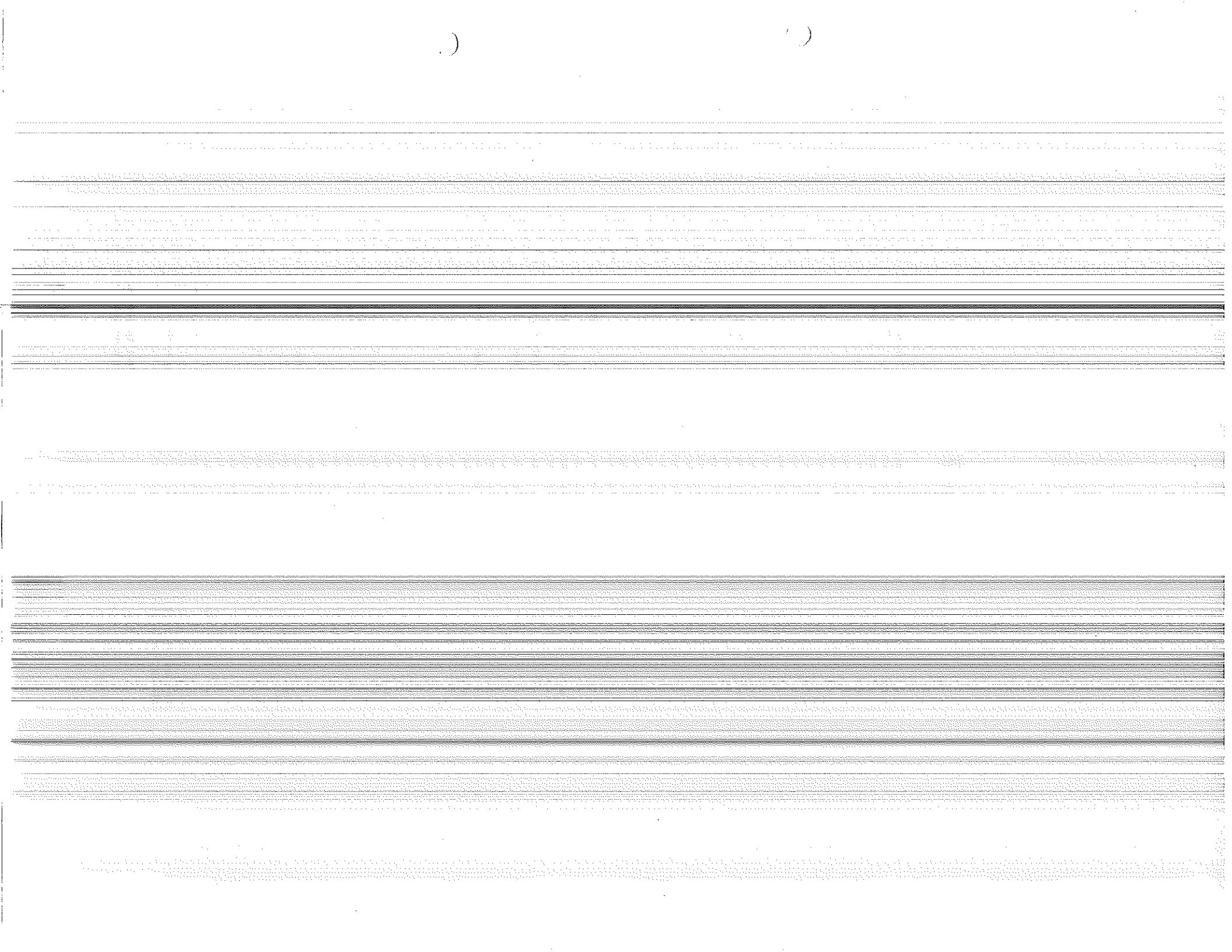


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 MENU 10

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Con Maicitos	Huevo De Gallina	60,0	50
		Maiz Tierno Desgranado	5,0	5
		Margarina	5,0	5
	Pan de Avena	Pan de Avena	60,0	60
	Banano	Banano	65,0	50
NUEVES	Granadilla	Granadilla	85,0	50
ALMUERZO	Sopa De Plátano	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Plátano Verde	35,1	26
		Zanahoria	29,3	25,5
	Hamburguesa De Res a la criolla	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Molida de Res	70,0	70
	Papa dorada al Horno	Papa común	55,0	50
	Arroz con zanahoria	Arroz	15,0	15
		Zanahoria	2,0	1,7
	Ensalada De Tomate Y Pepino	Pepino Cohombro	46,9	37,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
	Frijol Blanco	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Frijol Blanco	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Tomate Guiso	14,4	12
	Gelatina	Gelatina Sabor	15,0	15
	Naranjada	Pulpa De Naranja	40,0	40
	Jugo de Curuba	Pulpa de Curuba	50,0	50
ONCES		Azúcar Corriente	10,0	10
	Galleta Rizada	Galleta Rizada	35,0	35
	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
COMIDA		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Burrito De Res	Aletón de res	70,0	70
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
	Papaya	Papaya Madura	65,0	50
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50
	Galleta de leche	Galleta Rizada	15,0	15

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS **MENU** **11**

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1

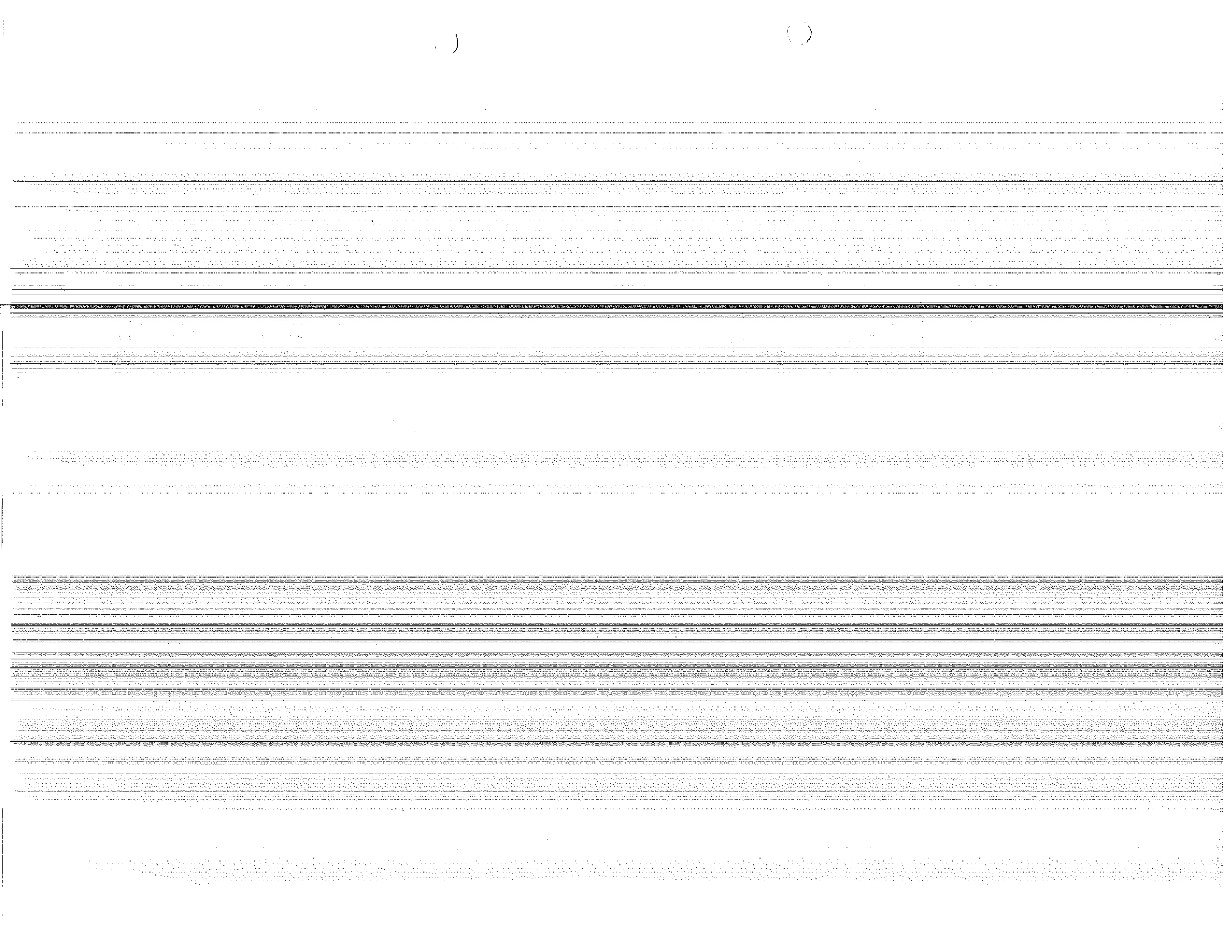
Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
	Arepa De Maiz	Harina De Maiz	60,0	60
	Sandia	Patilla	80,0	50
NUEVES	Aspic de Melón	Gelatina Sabor	10,0	10
		Melón	120,0	80
ALMUERZO	Crema de Ahuyama	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	34,7	31,5
		Zanahoria	19,6	17
	Torta española de pescado	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	70,0	70
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	29,7	27
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	34,2	29,75
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Arroz al pimentón	Arroz	40,0	40
		Pimentón rojo	1,8	1,6
	Plátano Acaramelado	Panela	15,0	15
		Plátano Maduro	81,0	60
	Ensalada de melón	Zanahoria	34,5	30
		Melón	60,0	40
		Lechuga batavia	43,5	30
		Uvas pasas	10,0	10
		Crema de leche	5,0	5
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
		Azúcar	10,0	10
	Galleta Wafer	Galleta Wafer	20,0	20
ONCES	Jugo de Fresa	Pulpa de Fresa	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Pan Rollo	Pan Rollo	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Sandwich de Pollo con Vegetales	Lechuga Batavia	27,9	19,25
		Pan cuadrado	60,0	60
		Pechuga	70,0	70
		Tomate Chonto Pinton	24,0	20
	Uva	Uva Isabella	55,0	50
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	50,0	50
	Gelatina	Gelatina Sabor	25,0	25

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **12**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Queso En Porción	Queso Entero	30,0	30
	Pan Cascarita	Pan Cascarita x 60 Gramos	1,0	1
	Melón	Melón	75,0	50
NUEVES	Mandarina	Mandarina corriente	50,0	50
ALMUERZO	Sopa De Mazorca	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Mazorca	58,8	42
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Soufflé de pollo	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	70,0	70
		Tomate Guiso	14,4	12
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Yuca en s. cremosa de cilantro	Yuca	55,0	50
		Mayonesa	5,0	5
		Cilantro	1,2	1
	Ensalada De Zanahoria Lechuga Pepino Y	Lechuga Batavia	19,9	13,75
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
		Tomate Chonto Pinton	28,8	24
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	50,0	50
	Arroz al Ajillo	Arroz	15,0	15
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
	Arvejas Guisadas	Ahuyama	13,2	9,75
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Común	24,8	22,5
		Tomate Guiso	14,4	12
	Aspic	Gelatina Sabor	3,0	3
		Manzana Royal	5,8	5
		Uva Isabella	3,3	3
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa de mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta rondalla	Galleta rondalla	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Minihamburguesa	Cogote de res	70,0	70
		Pan Mini Hamburguesa x 30 Gramos	60,0	60
		Queso Tajado	8,0	8
		Jamón de pollo	35,0	35
	Papa a la Francesa	Papa común	66,0	60
		Aceite vegetal	5,0	5
	Piña	Piña común	72,5	50
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
	Masmelos	Masmelos	15,0	15

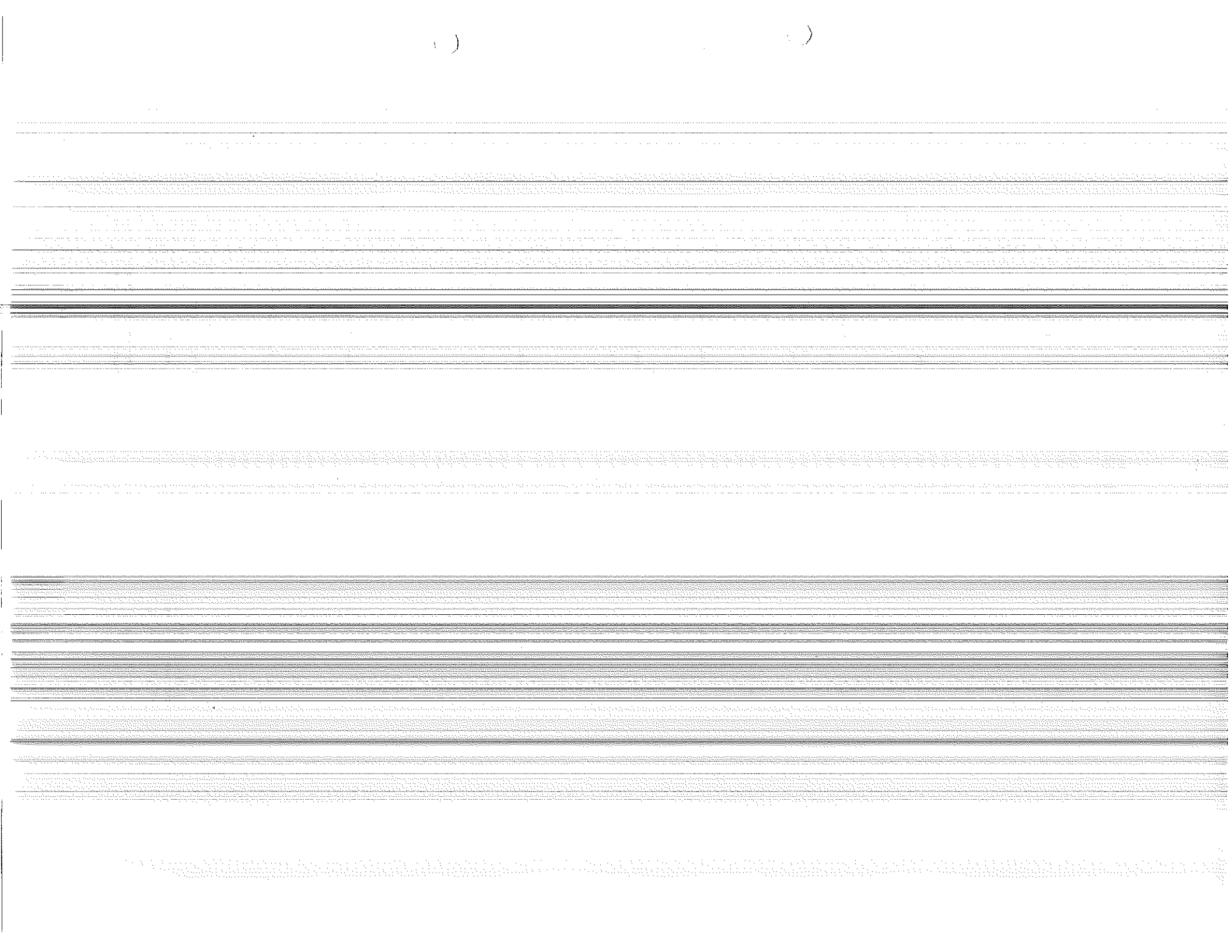
ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **13**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevo cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan rollo	Pan rollo	35,0	35
	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
NUEVES	Aspic de Manzanas	Gelatina Sabor	10,0	10
		Manzana Royal	0,2	0,17
		Manzana Verde	0,2	0,17
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Avena En Hojuelas	18,0	18
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,6	17
	Filete de Pescado en S. Criolla	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Filete de pescado	70,0	70
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Zanahoria	4,6	4
		Tomate Guiso	14,4	12
	Yuca en s. Blanca	Yuca	66,0	60
		Mayonesa	10,0	10
	Arroz Con Verduras	Arroz	40,0	40
		Arveja Verde Fresca	5,0	5
		Habichuela	9,9	9
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite vegetal	5,0	5
	Ensalada De Aguacate	Aguacate	25,2	18
		Lechuga Batavia	31,9	22
		Tomate Chonto Pinton	19,2	16
		Zanahoria	23,0	20
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50
		Azúcar	10,0	10
	Bocadillo de leche	Bocadillo	20,0	20
ONCES	Jugo de Durazno	Pulpa de Durazno	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Craqueña	Galleta Crakeña	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Lasaña de Res y Queso	Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Queso Tajado	12,5	12,5
		Pasta Lasagna	40,0	40
		Cogote de res	70,0	70
	Tostadas	Tostadas	40,0	40
	Mandarina	Mandarina corriente	50,0	50
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50
	Dulce de piña	Pulpa de piña	25,0	25
		Azúcar	10,0	10
		Fécula de maiz	3,0	3

ND ALEXANDER CASTRO MND
01433



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **14**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Queso En Porción	Queso Entero	30,0	30
	Arepa de maíz Amarillo	Mazorca	58,8	42
		Margarina	2,0	2
	Mandarina	Mandarina corriente	50,0	50
NUEVES	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
ALMUERZO	Crema De Tomate	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Entera	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	60,0	60
		Papa Común	49,5	45
		Tomate Chonto	38,4	32
	Res sudada	Cogote de res	70,0	70
		Tomate guiso	18,0	15
		Cebolla Larga	16,0	10
		Papa Común	22,0	20
		Aceite vegetal	5,0	5
	Rollo de papa al cilantro	Papa común	148,5	135
		Margarina	5,0	5
		Cilantro	1,7	1,5
	Arroz Blanco	Arroz	50,0	50
	Ensalada Roja De Remolacha	Arveja Verde Fresca	20,0	20
		Mayonesa	2,0	2
		Papa Común	16,5	15
		Remolacha	24,0	20
		Zanahoria	29,3	25,5
	Mantecada	Mantecada	20,0	20
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa de Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Pan Cascarita	Pan Cascarita	35,0	35
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Flauta De Pollo	Arroz	10,0	10
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Huevo De Gallina	0,6	0,5
		Pechuga	70,0	70
		Tomate Guiso	14,4	12
		Pasta De Empanadas	1,0	1
	Manzana Royal	Manzana Royal	80,5	70
	Esponjado De Mango	Pulpa de mango	20,0	20
		Crema De Leche	5,0	5
		Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche Condensada	10,0	10
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **1S**

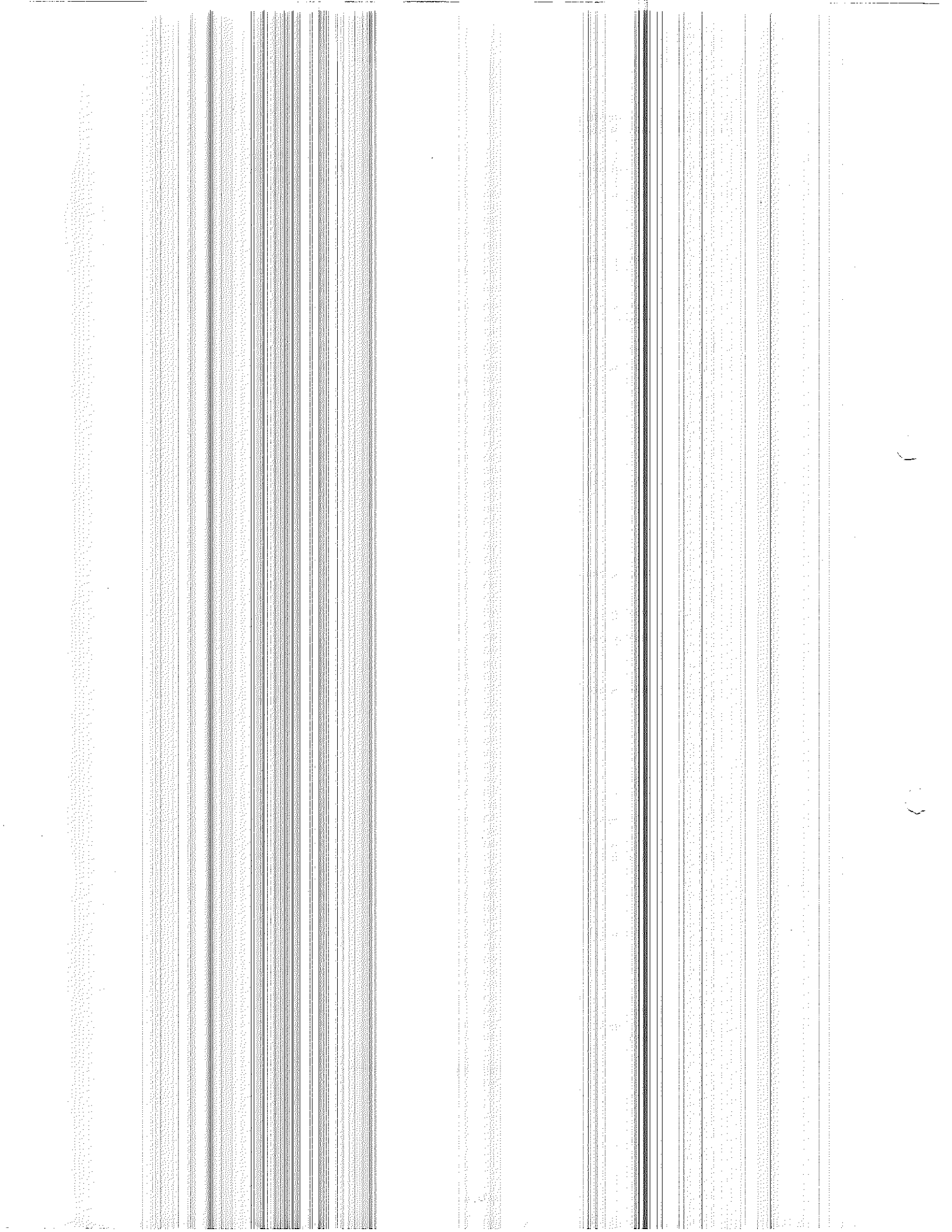
Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Con Maicitos	Huevo De Gallina	90,0	75
		Maíz Tierno Desgranado	5,0	5
		Margarina	5,0	5
	Pan De Uvas	Pan De Uvas	35,0	35
	Mandarina	Mandarina corriente	50,0	50
NUEVES	Aspic de Manzanas	Gelatina Sabor	10,0	10
		Manzana Royal	0,2	0,17
		Manzana Verde	0,2	0,17
ALMUERZO	Sopa De Sancocho	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	48,0	40
		Arroz Cabezote	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Costilla De Res	20,0	20
		Mazorca	25,2	18
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Plátano Verde	26,3	19,5
		Yuca	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pernil de pollo a la Crema	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pernil de pollo	70,0	70
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
		Crema De Leche	20,0	20
	Papa Cocida	Papa Común	88,0	80
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
	Ensalada pico de gallo	Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Cilantro	0,0	0
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
	Frijol Rojo	Ahuyama	17,6	13
		Aceite vegetal	5,0	5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Frijol Rojo	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Tomate Guiso	14,4	12
	Dulce de piña	Pulpa de piña	20,0	20
		Azúcar	5,0	5
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo De lulo	Pulpa de lulo	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Crakeña	Galleta Crakeña	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Flautas Mixtas	Arroz	15,0	15
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Pasta De Flautas	1,0	1
		Pechuga	70,0	70
		Tomate Guiso	14,4	12
	Piña	Piña Común	72,5	50
	Jugo De Maracuya	Pulpa De Maracuya	50,0	50
	Masmelos	Masmelos	15,0	15

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **16**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Queso En Porción	Queso Entero	30,0	30
	Mantecada	Mantecada Porción	1,0	1
	Uva	Uva Isabella	55,0	50
NUEVES	Granadilla	Granadilla	255,0	150
ALMUERZO	Sopa De Platano	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Plátano verde	40,5	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Rollo de Res con Verduras en S. BBQ	Miga de pan	10,0	10
		Cogote de Res	70,0	70
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Zanahoria	9,2	8
		Habichuela	9,9	9
		Salsa BBQ	5,0	5
	Rollo De Papa Festival	Papa Común	55,0	50
		Perejil Liso	2,0	1,8
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
	Arroz pajarito	Arroz	15,0	15
		Plátano maduro	2,7	2
	Ensalada De Zanahoria Apio Pepino Y To	Apio En Rama	3,0	2
		Pepino Cohombro	12,5	10
		Tomate Chonto Pinton	18,0	15
		Zanahoria	29,3	25,5
	Lentejas Guisadas	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Lentejas	50,0	50
		Papa Común	19,8	18
		Tomate Guiso	14,4	12
		Aceite vegetal	5,0	5
	Gelatina	Gelatina Sabor	3,0	3
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa de mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Rizada	Galleta Rizada	30,0	30
COMIDA	Caldo de Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Cogote De Res	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pastel de Pollo y Queso	Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	70,0	70
		Queso Tajado	12,5	12,5
	Sandia	Patilla	80,0	50
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50
	Bocadillo	Bocadillo	15,0	15

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **17**

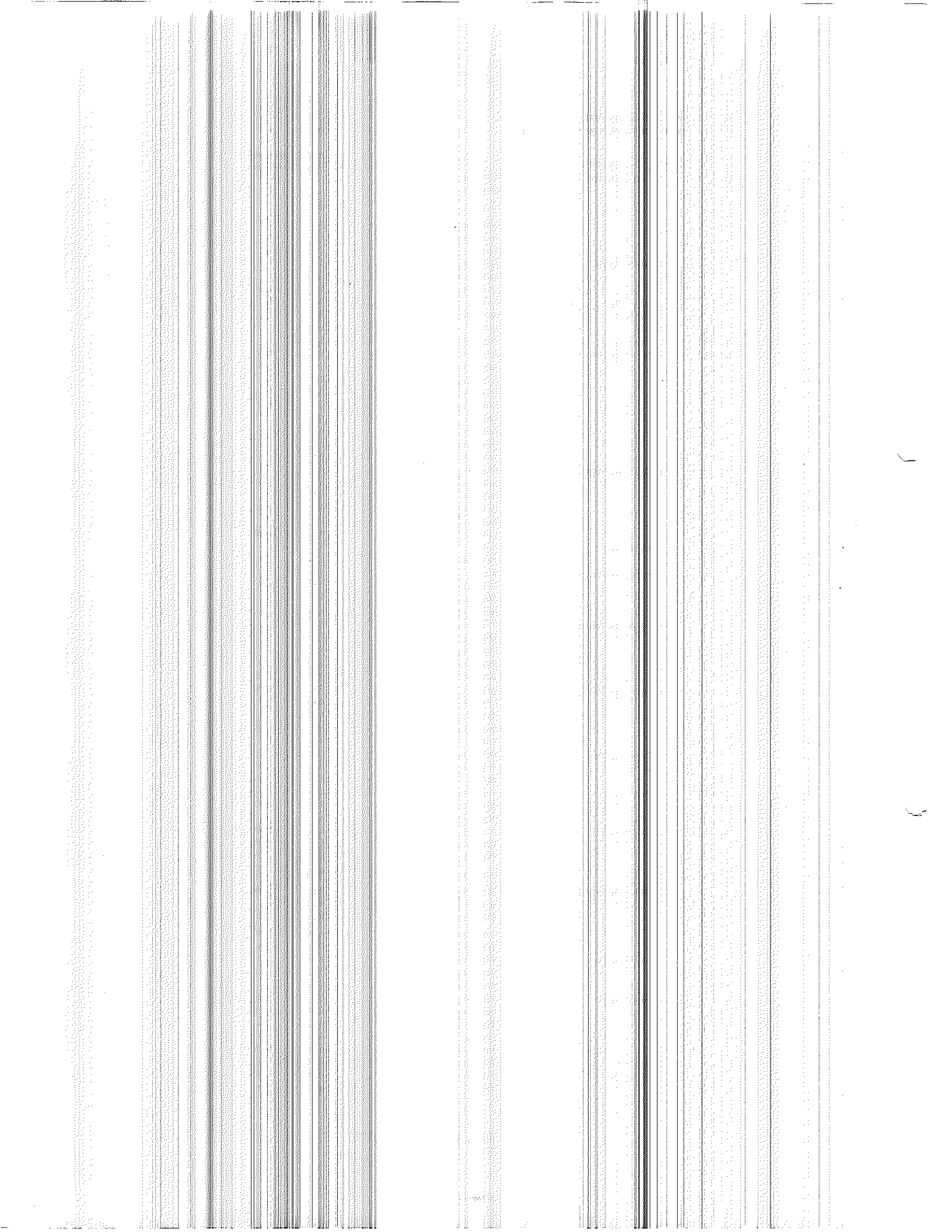
Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Pericos	Cebolla Larga	2,6	1,6
		Huevo De Gallina	90,0	75
		Tomate Guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arepa De Maiz	Harina De Maiz	40,0	40
	Papaya	Papaya Madura	65,0	50
NUEVES	Aspic de Durazno	Gelatina Sabor	10,0	10
		Durazno Común	0,2	0,17
	Aspic de Durazno	Gelatina Sabor	10,0	10
		Durazno Común	0,2	0,17
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Avena En Hojuelas	18,0	18
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,6	17
	Filete de pescado en S. Cilantro	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Filete de pescado	70,0	70
		Mayonesa	10,0	10
		Zanahoria	4,6	4
		Cilantro	2,3	2
	Arroz Atomatado	Arroz	50,0	50
		Tomate Chonto	4,8	4
		Aceite vegetal	5,0	5
	Cuadros de Yuca al Cilantro	Yuca	55,0	50
		Cilantro	1,2	1
	Ensalada De Aguacate	Aguacate	25,2	18
		Lechuga Batavia	31,9	22
		Tomate Chonto Pinton	19,2	16
		Zanahoria	39,1	34
	Esponjado de limón	Pulpa de limon	10,0	10
		Leche Entera	10,0	10
		Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche condensada	5,0	5
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo de fresa	Pulpa de fresa	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Rondalla	Galleta Rondalla	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Minihamburguesa	Cogote de res	50,0	50
		Pan Mini Hamburguesa x 30 Gramos	60,0	60
		Queso Tajado	8,0	8
		Jamón de pollo	35,0	35
	Papa a la Francesa	Papa común	55,0	50
		Aceite vegetal	5,0	5
	Mandarina	Mandarina Corriente	50,0	50
	Gelatina	Gelatina Sabor	3,0	3
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **18**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg	PN (Peso Neto / mg
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Cuajada x 30gr	Cuajada	30,0	30
	Pan Mojicón	Pan Mojicon	60,0	60
	Melón	Melón	75,0	50
NUEVES	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
ALMUERZO	Sopa de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Hamburguesa de pollo y Zanahoria	Miga de pan	10,0	10
		Huevo de gallina	4,2	3,5
		Mostaza	2,0	2
		Pechuga	70,0	70
		Aceite vegetal	5,0	5
		Zanahoria	24,4	21,25
	Arroz al perejil	Arroz	50,0	50
		Perejil liso	0,9	0,8
	Yuca al vapor con s. criolla	Yuca	55,0	50
		Cebolla larga	16,0	10
		Tomate guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Ensalada Roja De Remolacha	Arveja Verde Fresca	20,0	20
		Mayonesa	2,0	2
		Papa Común	29,7	27
		Remolacha	12,0	10
		Zanahoria	29,3	25,5
	Arvejas Guisadas	Ahuyama	13,2	9,75
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Común	24,8	22,5
		Tomate Guiso	14,4	12
	Galleta De Leche	Galleta Rondalla	15,0	15
	Limonada	Pulpa De Limon	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo de mango	Pulpa de mango	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Mantecada	Mantecada Porción	1,0	1
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Picada de Carne, Pollo, Res y Cerdo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Julianas de res	40,0	40
		Pechuga	40,0	40
		Tomate Guiso	14,4	12
	Papa criolla frita	Papa Amarilla (Criolla)	80,0	80
		Aceite vegetal	5,0	5
		Finas hierbas en polvo	1,0	1
	Ensalada Criolla	Apio En Rama	3,8	2,5
		Habichuela	24,8	22,5
		Repollo Blanco	18,2	14
		Tomate Chonto Pinton	28,8	24
		Zanahoria	24,4	21,25
	Merengue	Merengue	15,0	15
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **19**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Huevo Cocido	Huevo de gallina	60,0	50
	Pan de leche	Pan De Leche	40,0	40
	Sandia	Patilla	80,0	50
NUEVES	Aspic de Melón	Gelatina Sabor	10,0	10
		Melón	120,0	80
ALMUERZO	Crema De Ahuyama	Ahuyama	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Goulash De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Goulash De Res	70,0	70
		Habichuela	19,8	18
		Papa Común	16,5	15
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz de fideos	Arroz	50,0	50
		Pasta fideos	2,0	2
	Maduro al Horno	Plátano Maduro	67,5	50
	Ensalada De Repollo Blanco Tomate Bro	Brocoli	19,2	12
		Repollo Blanco	22,8	17,5
		Tomate Chonto Pinton	24,0	20
		Zanahoria	19,6	17
	Jugo De Uva	Pulpa De Uva	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Flan de arequipe	Flan	15,0	15
		Leche entera	40,0	40
ONCES	Jugo De Guayaba	Pulpa de Guayaba	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Pan Mojicon	Pan Mojicon	35,0	35
COMIDA	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Lasaña de Res y Queso	Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Queso Tajado	12,5	12,5
		Cogote de res	70,0	70
	Tostadas	Tostadas	40,0	40
	Manzana Verde	Manzana Verde	57,5	50
	Esponjado De Limón	Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Limon	20,0	20
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

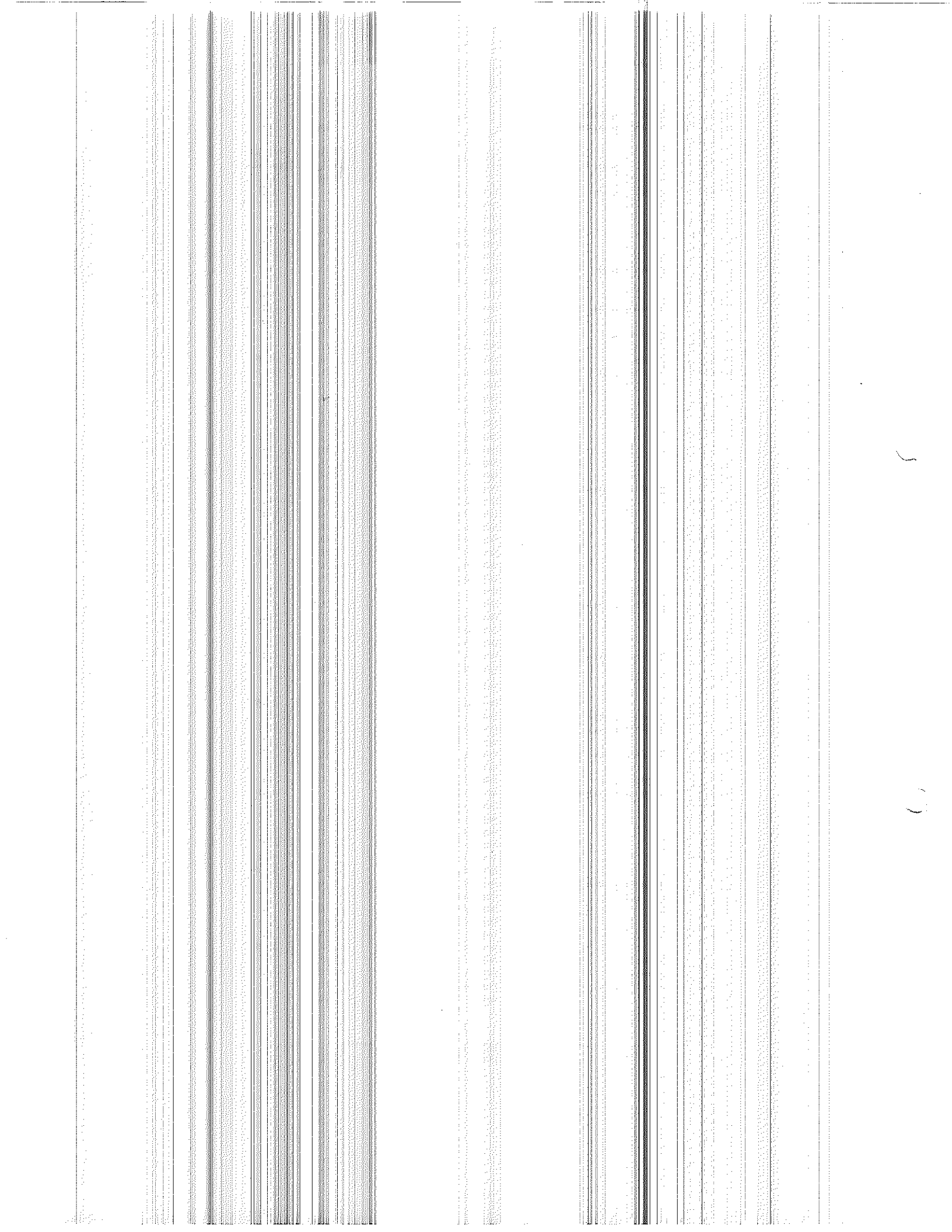
ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 MENU 20

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos revueltos	Huevo de gallina	60,0	50
		Aceite vegetal	0,2	0,2
	Arepa de maíz	Harina de maíz	35,0	35
	Piña	Piña Común	72,5	50
NUEVES	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
ALMUERZO	Sopa De Cebada	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	8,0	8
		Cebada Perlada	20,0	20
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Soufflé de pescado con Vegetales	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	70,0	70
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	29,7	27
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	34,2	29,75
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Arroz blanco	Arroz	50,0	50
	Yuca en s. cremosa Bechamel	Yuca	55,0	50
		Mayonesa	10,0	10
		Crema de leche	10,0	10
		Leche Entera	30,0	30
	Ensalada De Arveja Habichuela Zanahori	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Habichuela	29,7	27
		Maíz Tierno Desgranado	10,0	10
		Zanahoria	34,2	29,75
	Galleta punto rojo	Galleta punto rojo	15,0	15
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo de manzana	Pulpa de manzana	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Galleta de Soda	Galleta Saltin	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Crepe De Pollo Y Vagetales	Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	70,0	70
		Queso Tajado	0,5	0,5
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
	Melón	Melón	75,0	50
	Gelatina	Gelatina Sabor	3,0	3
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

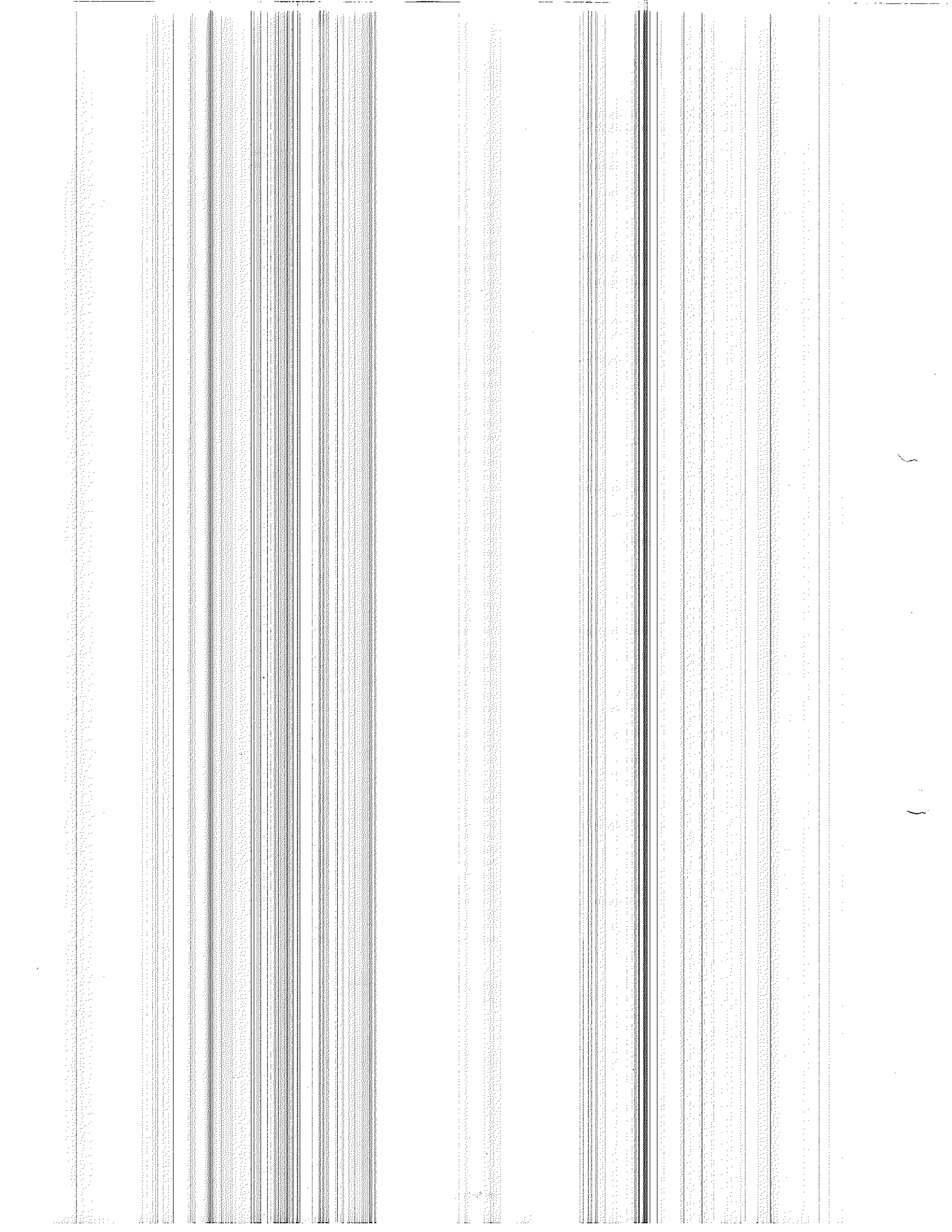
ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 **MENU** **21**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Sandwich De Jamón Y Queso	Queso Tajado	25,0	25
		Pan Tajado	2,0	2
		Queso Tajado	25,0	25
	Pan De Avena x 40 Gramos	Pan De Avena	40,0	40
	Pan De Avena	Pan De Avena	35,0	35
	Naranja	Naranja Valenciana	182,0	130
NUEVES	Aspic de Mango Tommy	Gelatina Sabor	10,0	10
		Mango Tommy	152,3	101,5
ALMUERZO	Sopa de Arracacha	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Apio Arracacha	19,2	16
		Zanahoria	29,3	25,5
	Pechuga de Pollo en S. Mora	Pechuga	70,0	70
		Pulpa De Mora	20,0	20
	Puré De Papa	Perejil liso	1,1	1
		Papa Común	99,0	90
	Espaguetti	Tomate guiso	14,4	12
		Pimentón rojo	11,5	10
		Cebolla Cabezona Blanca	8,8	8
		Cebolla larga	12,8	8
		Ajo En Pepa	1,7	1,5
		Apio en rama	4,5	3
		Pasta Espaguetti	50,0	50
	Papa Dorada Artesanal	Papa Común	55,0	50
		Aceite vegetal	5,0	5
	Chop suey	Zanahoria	28,8	25
		Calabacin Amarillo	27,5	25
		Habichuela	27,5	25
	Mantecada	Mantecada	25,0	25
	Jugo de mora	Pulpa de mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo de Pera	Pulpa de tomate de arboi	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Pan Cascara	Pan Cascarita	35,0	35
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Arepa Rellena De Pollo en Goulash	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Harina De Maíz	30,0	30
		Margarina	3,0	3
		Pechuga	70,0	70
		Tomate Guiso	14,4	12
	Papaya	Papaya Madura	65,0	50
	Dulce de guayaba	Pulpa de guayaba	20,0	20
		Azúcar	15,0	15
	Jugo tropical	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

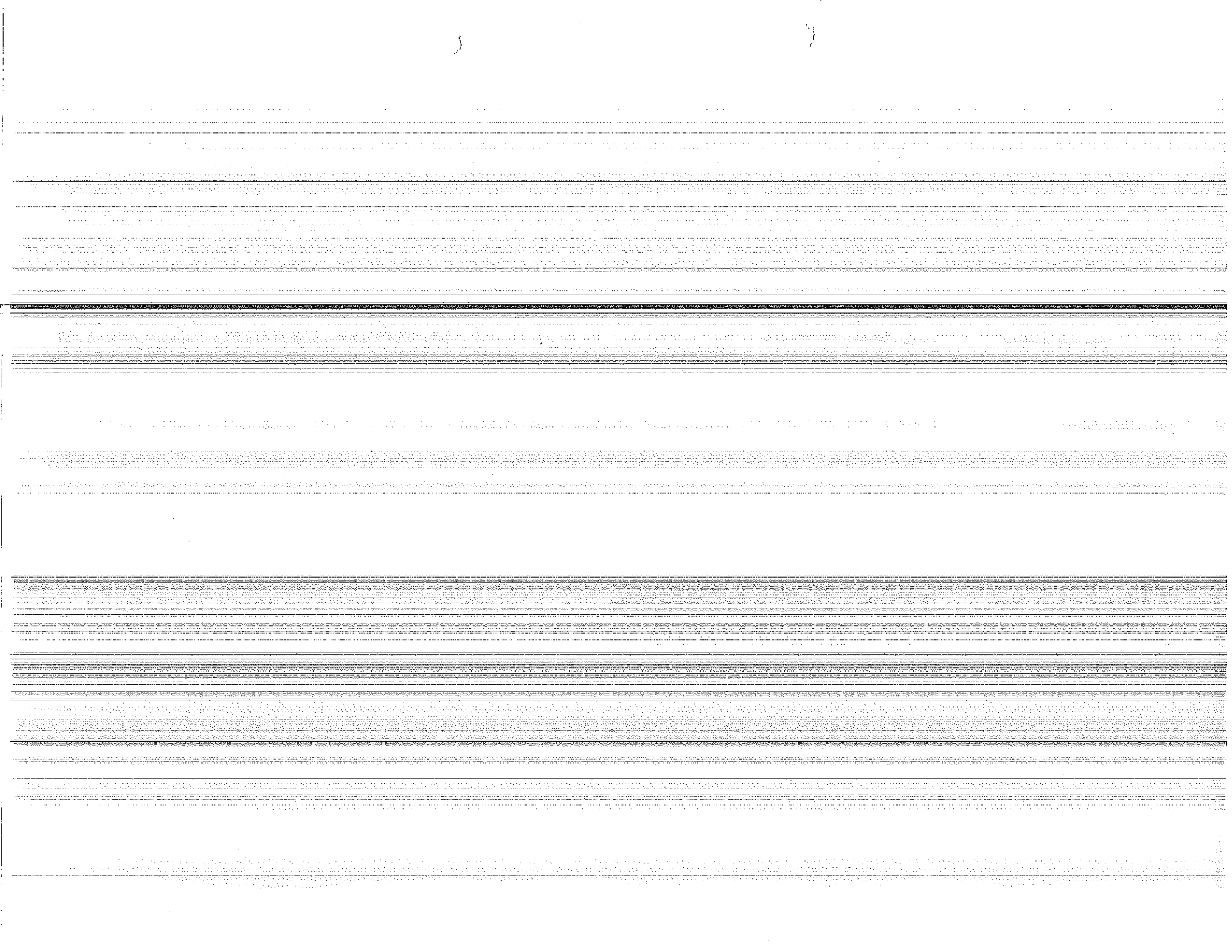
CONTENIDO DE ENERGIA Y NUTRIENTES PROPORCIONADO POR EQUIVALENTE DE ALIMENTO

DIETA NORMAL PEDIATRICA 1 (N1)

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc	Energia	PROT	GRASA	CHO	Ca	P	Fe	Na	K	Mg	Zn	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
LECHE	0,8	88	5,6	2,7	10,4	213,8	163,4	0,2	81,6	2,7	19,6	0,7	0,0	0,0	1,9	0,1	0,9	22,9	210,8	56,7	0,1	0,3	0,2	0,6	0,1	7,4	0,5	1,7
ALIMENTO PROTEICO	1	75	6,2	4,6	0,9	134,0	105,5	0,5	72,1	4,6	3,6	1,6	1,5	0,0	3,4	52,6	2,5	3,0	195,5	47,0	0,0	0,2	0,1	0,5	0,0	5,7	0,2	-
CARNES	1	150	14,4	6,9	0,5	8,7	147,2	3,5	54,0	6,9	15,0	7,2	0,2	0,0	16,1	0,1	2,7	1,6	1.806,3	539,3	0,2	0,4	4,6	7,3	0,3	47,3	5,1	4,7
PESCADOS	0,14	32	5,5	0,8	0,4	11,3	68,8	1,0	23,3	0,8	8,9	3,5	0,3	0,1	8,8	0,2	0,3	11,7	67,9	20,4	0,0	0,0	1,0	0,2	0,1	3,5	3,0	1,1
PRODUCTOS CARNICOS DE RES Y CERDO	0,14	18	1,1	1,4	0,1	2,5	8,2	0,4	53,9	1,4	0,6	0,1	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	0,6	0,2	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2
LEGUMINOSAS FRESCAS	0,14	3	0,2	0,0	0,5	1,7	4,2	0,1	3,5	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	-	17,3	1,7	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	2,8	-	0,8
LEGUMINOSAS SECAS	0,32	44	3,0	0,3	7,5	15,8	55,8	0,9	1,8	0,3	22,2	0,4	0,2	0,2	1,1	0,0	7,6	-	4,8	0,6	0,1	0,2	0,3	0,2	0,1	68,8	-	0,3
HORTALIZAS Y VERDURAS	2	26	1,7	0,3	6,2	40,7	40,6	0,9	36,8	0,3	17,7	0,6	0,1	0,2	0,9	0,6	18,7	1,5	1.386,8	138,5	0,1	0,1	0,6	0,2	0,1	43,4	-	26,5
FRUTAS	4	120	2,1	0,6	30,8	42,7	47,6	1,2	3,7	0,6	17,8	0,2	0,1	0,2	0,7	0,6	1,0	-	1.172,4	117,2	0,1	0,1	1,6	0,9	0,2	20,0	-	109,2
CEREALES,HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	2,8	302	8,8	4,7	59,3	62,5	214,9	4,1	219,3	4,7	61,4	1,9	0,2	1,3	11,9	0,6	3,1	6,8	428,5	124,2	0,4	0,3	4,5	0,4	0,4	75,9	0,1	5,3
RAICES,TUBERCULOS Y PLATANOS	2	182	2,7	0,7	43,0	16,0	68,2	1,2	9,5	0,7	12,6	0,1	0,1	0,1	1,2	0,1	0,4	-	1.238,3	30,0	0,1	0,1	2,0	0,2	0,1	8,7	-	27,5
GRASAS Y ACEITES	2	90	0,7	9,4	0,7	2,8	10,8	0,1	32,9	9,4	4,4	0,1	0,0	0,0	0,3	166,2	1,4	1,0	117,4	30,3	-	-	0,3	0,1	0,0	3,5	-	-
EDULCORANTES	2	160	0,1	0,1	40,2	17,5	6,8	0,6	3,1	0,1	0,3	0,0	0,0	-	0,3	-	-	-	-	-	-	0,0	0,1	0,0	-	0,3	-	-
HIERBAS,CONDIMENTOS Y ESPECIAS	0,2	0	0,0	0,0	0,1	1,3	0,4	0,0	2,5	0,0	0,4	0,0	-	0,0	-	-	-	-	18,5	1,9	-	-	0,0	-	-	0,1	-	0,2
TOTAL		1.290	52,0	32,6	200,6	571,2	944,5	14,6	597,9	32,5	186,1	16,4	2,7	2,2	47,0	221,0	38,8	49,0	6.666,2	1.107,8	1,2	1,8	15,6	10,6	1,2	277,6	8,9	179,5
% de adecuacion		99%	100%	97%	101%																							

ND. Alexander Castro
MND 01483

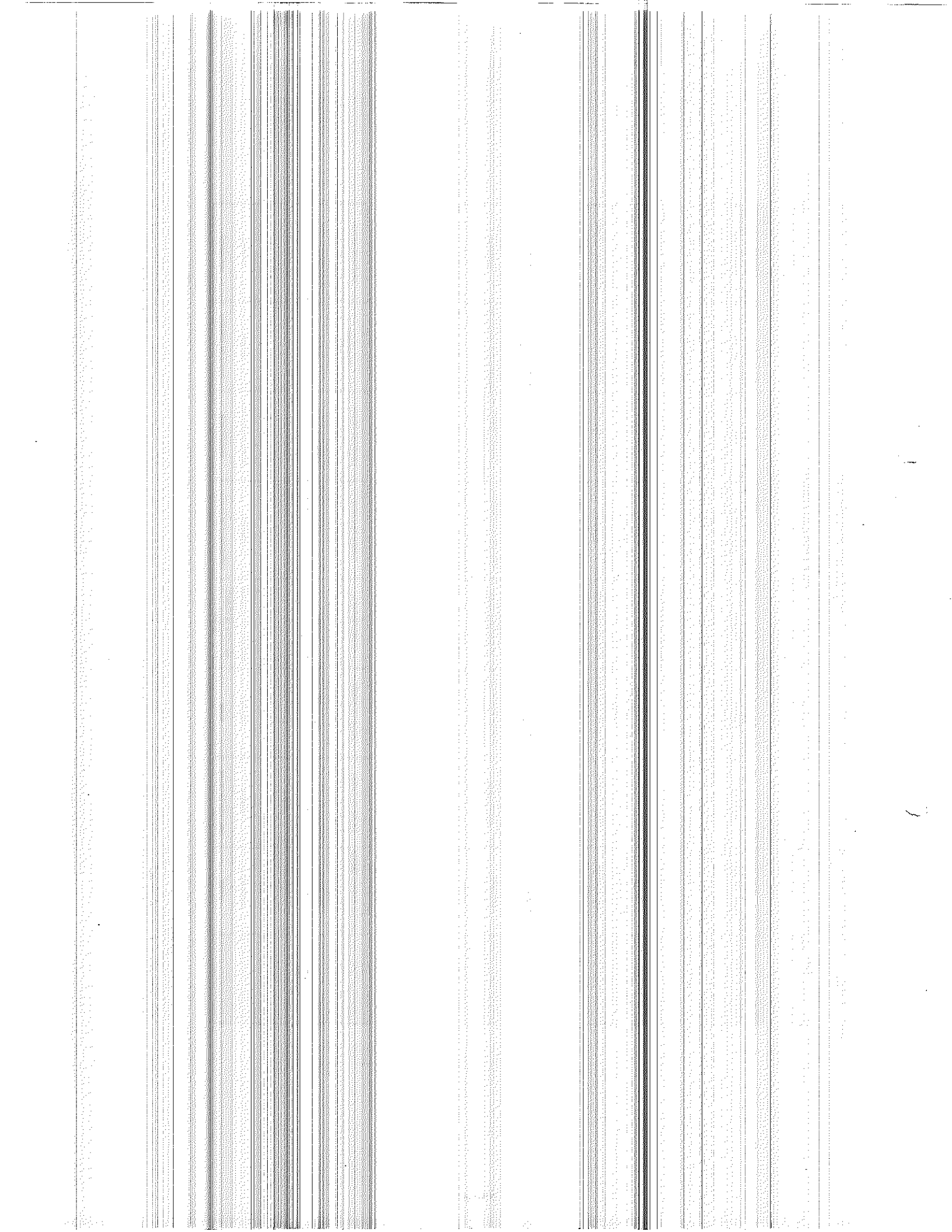
Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	1290	52,03	208	16,1	1303	52,1	208	16
GRASA		32,46	292	22,6		33,3	300	23
CHO		200,63	803	62,2		198,7	795	61



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA NORMAL 2

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	FRUTA * 50 GR	BANANO	SANDIA	MANGO	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	MANDARINA
	LACTEO	AVENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICOS	QUESO EN PORCION	HUEVO COCIDO	CUAJADA	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVOS CON MAICITOS	CREPE DE QUESO
	CEREAL	AREPA DE MAIZ	PAN ROLLO	PAN DE COCO	MANTECADA		AREPA DE MAIZ	
	OTRO	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA HILADO
NUEVES	FRUTA	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO	MANDARINA	NARANJA	MELON	PAPAYA	UVA ISABELA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO TROPICAL	JUGO DE LULO	LIMONADA	JUGO DE FRESA
	SOPA O CREMA	SOPA DE GUINEO	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE SANCOCHO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE VEGETALES	SOPA DE FRIJOL ROJO	CREMA DE ESPINACA
	PROTEINA	PERNIL DE POLLO CON S. AGRIDULCE	FILETE DE PESCADO AL HORNO	ALBONDIGA DE RES EN SALSA	PECHUGA DE POLLO A LA CRIOLLA	SOUFFLÉ DE PESCADO	CARNE DE RES SUDADA	PERNIL DE POLLO EN S. QUESO
	CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO
	TUBERCULO	PAPA ARTESANAL AL HORNO	CUADRITOS DE YUCA EN S. BLANCA	PAPA COCIDA CON SS CRIOLLA	PLATANO ACARAMELADO	RODAJAS DE PAPA AL HORNO	MADURO ACANELADO	CUADRITOS DE YUCA CON S. CRIOLLA
	VERDURA	ENSALADA ROJA DE REMOLACHA	ENSALADA CON AGUACATE (Tomate, pepino y aguacate)	ENSALADA COLOMBIANA (ZANAHORIA, MAIZ, HABICHUELA Y ARVEJA)	VEGETALES GUISADOS	ENSALADA PICO DE GALLO (Pepino, tomate,cebolla, cilantro)	ENSALADA CRIOLLA (APIO, ZANAHORIA, HABICHUELA, REPOLLO Y TOMATE)	CASQUITOS PEPINO Y LECHUGA
	OTRO	ARVEJAS GUISADAS			LENTEJAS COLOMBIANAS			
	POSTRE	GELATINA CON LECHERA	BOCADILLO DE LECHE	ESPONJADO DE MANGO CON LECHE	GALLETA WAFER	DULCE DE PIÑA	MOUSSE DE MORA	DULCE DE GUAYABA
ONCES	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE UVA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
	ACOMPAÑAMIENTO	PAN BOLA	GALLETAS WAFER	GALLETAS CRAKER	GALLETAS DE LECHE	GALLETA DE CHOCOLATE	GALLETA DE LECHE	GALLETAS SANDWICH
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO TROPICAL
	CALDO, SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	AREPA RELLENA DE CUBITOS DE RES CON VERDURAS	CREPE DE POLLO Y VEGETALES	PICADA DE POLLO Y CARNE	EMPAREDADO DE PECHUGA DE POLLO CON VEGETALES	PERNIL DE POLLO AL HORNO CON PAN	FLAUTA DE POLLO QUESO	DESMECHADA DE RES GUISADA CON MAIZ Y PIMENTON
	CEREAL	HARINA DE MAIZ EN AREPA			PAN EN EMPAREDADO			TORNILLOS NAPOLITANOS
	TUBERCULO			PAPA CRIOLLA FRITA		PAPA FRANCESA		MADURO HORNEADO
	VERDURA	PAPAYA	MELÓN	RODAJAS DE TOMATE	PAPAYA	GUISO AHUYAMA	SANDIA	MANGO
	OTRO	GALLETA DE LECHE	FLAN	GALLETA DE PUNTO ROJO	ESPONJADO DE LIMON	MANTECADA	DULCE DE MANGO	MASMELO

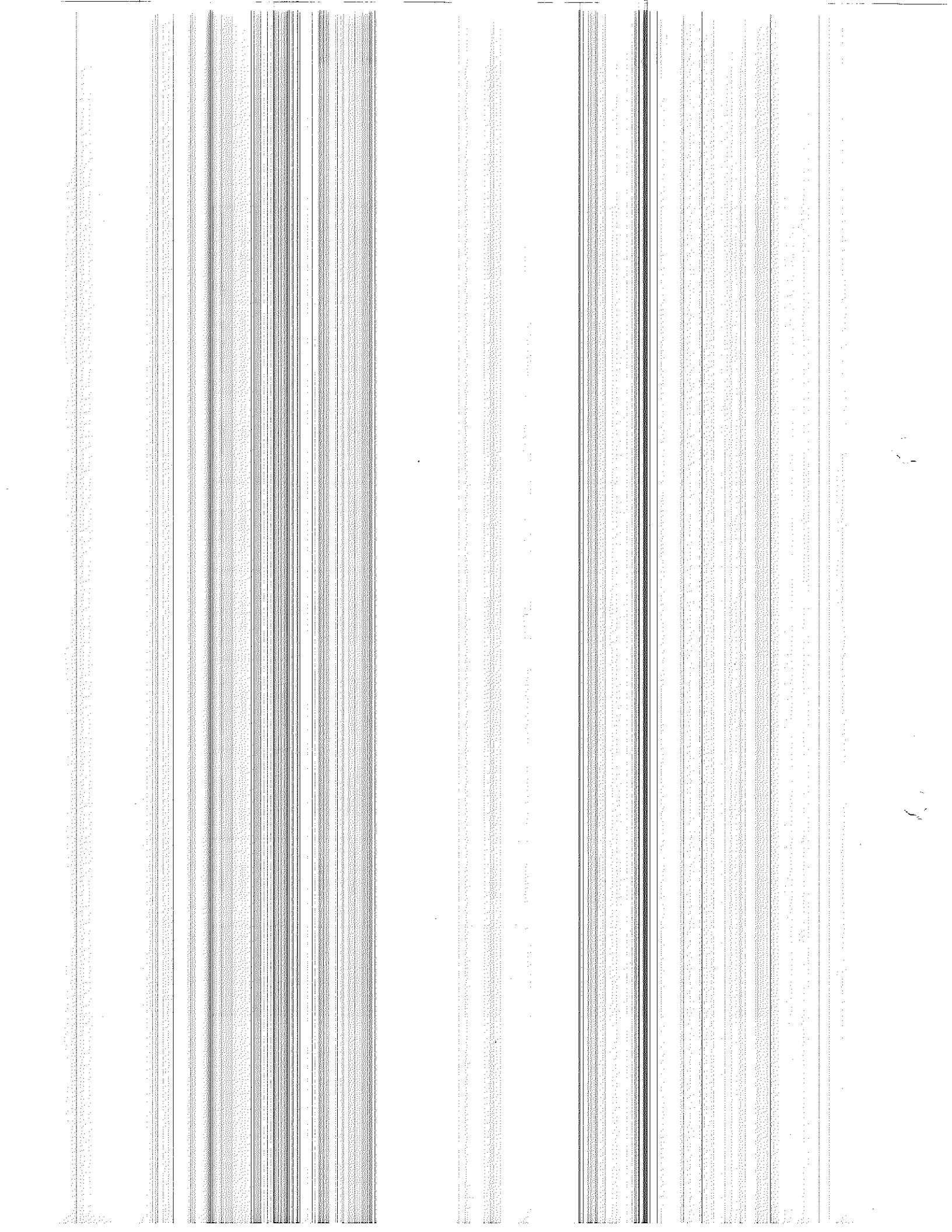
ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA NORMAL 2

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DESAYUNO	FRUTA * 50 GR	UVA ISABELA	NARANJA	BANANO	SANDIA	MELON	MANGO	MANDARINA
	LACTEO	MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVOS CON MAICITOS	CUAJADA	QUESO EN PORCION	HUEVO COCIDO	QUESO
	CEREAL	MOGOLLA		PAN DE AVENA	AREPA DE MAÍZ	PAN CASCARITA	PAN ROLLO	AREPA DE MAIZ AMARILLO
	OTRO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO HILADO
NUEVES	FRUTA	PAPAYA PICADA	ASPIC DE DURAZNO	GRANADILLA	ASPIC DE MELÓN	MANDARINA	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MANGO	JUGO TROPICAL	NARANJADA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE LULO	JUGO DE MARACUYA
	SOPA O CREMA	SOPA DE LENTEJAS	CREMA DE ZANAHORIA	SOPA DE PLATANO RALLADO	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE MAZORCA	SOPA DE AVENA	CREMA DE TOMATE
	PROTEINA	DESMECHADO DE RES	PERNIL DE POLLO CON S. BECHAMEL	HAMBURGUESAS DE RES A LA CRIOLLA	TORTA ESPAÑOLA DE PESCADO	PERNIL DE POLLO AL HORNO	FILETE DE PESCADO EN SS CRIOLLA	RES SUDADA
	CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ ZANAHORIA	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ AL AJILLO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO
	TUBERCULO	YUCA AL CILANTRO	MADURO APANELADO	CASQUITOS DE PAPA ARTESANALES	PLATANO AL HORNO DORADO	YUCA EN S. CREMOSA DE CILANTRO	DEDITOS DE YUCA	CUADROS DE PAPA AL CILANTRO
	VERDURA	ENSALADA CAMPESINA (Zanahoria, Cebolla cabezona, maiz)	ENSALADA CRIOLLA (APIO, ZANAHORIA, HABICHUELA, REPOLLO Y TOMATE)	CASQUITOS DE TOMATE AL LIMON	ENSALADA DE MELON (ZANAHORIA, MELON, LECHUGA, UVAS)	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO, LECHUGA	ENSALADA CON AGUACATE (Tomate, pepino y aguacate)	ENSALADA ROJA DE REMOLACHA
	OTRO			FRIJOL BLANCO		ARVEJAS GUISADAS		
	POSTRE	MERENGUE	MASMELO	GELATINA	GALLETA WAFER	ASPIC	BOCADILLO DE LECHE	MANTECADA
ONCES	BEBIDA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE CURUBA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE DURAZNO	JUGO MANGO
	COMPAÑAMIENTO	MINI LENGUA	GALLETA WAFER	GALLETA RIZADA	PAN ROLLO	GALLETA RONDALLA	GALLETA CRAQUEÑA	PAN CASCARITA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO TROPICAL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA
	CALDO, SOPA O CREMA	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	PECHUGA DE POLLO NAPOLITANA	PANZEROTTI RELLENO DE RES Y VERDURAS	BURRITO DE RES CON VEGETALES	SANWICH DE POLLO Y VEGETALES	MINIHAMBURGUESA DE RES	LASAGNA DE RES Y QUESO	FLAUTA DE POLLO
	CEREAL		HARINA DE TRIGO EN EL PANZEROTTI	TORTILLA EN EL BURRITO	PAN EN EL SANDWICH			
	TUBERCULO	MOLDE DE ARRACACHA				PAPA A LA FRANCESA	TOSTADAS	
	VERDURA	GUISO DE YOTA	MANGO	PAPAYA	UVA ISABELLA	PIÑA	RODAJAS DE TOMATE	MANZANA ROYAL
	OTRO	GELATINA	DULCE DE MORA	GALLETA DE LECHE	GELATINA	MASMELO	DULCE DE PIÑA	ESPONJADO DE MANGO

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT SAS	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA NORMAL 2

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	FRUTA * 50 GR	MANDARINA	UVA ISABELLA	PAPAYA	MELON	SANDIA	PIÑA	NARANJA
	LACTEO	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS CON MAICITOS	QUESO	HUEVOS PERICOS	CUAJADA	HUEVO COCIDO	HUEVOS REVUELTOS	SANDWICH DOBLE QUESO
	CEREAL	PAN DE UVAS	MANTECADA	AREPA DE MAIZ BLANCO	PAN MOJICON	PAN DE LECHE	AREPA DE MAÍZ	
	OTRO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA
NUEVES	FRUTA	ASPIC DE MANZANAS	GRANADILLA	ASPIC DE DURAZNO	MANGO PICADO	ASPIC DE MELÓN	PAPAYA PICADA	APIC DE MANGO
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO TROPICAL	LIMONADA	JUGO DE UVA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MORA
	SOPA O CREMA	SOPA DE SANCOCHO	CREMA DE CEBOLLA	SOPA DE AVENA	SOPA DE VEGETALES	CREMA DE AUYAMA	SOPA DE CEBADA	SOPA DE ARRACACHA
	PROTEINA	PERNIL DE POLLO A LA CREMA	ROLLO DE RES CON VERDURAS EN S. BBQ	FILETE DE PESCADO EN SS CILANTRO	PERNIL DE POLLO AL HORNO	GOULASH DE RES	SOUFFLÉ DE PESCADO CON VEGETALES	PECHUGA DE POLLO EN S. MORA
	CEREAL	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ PAJARITO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	SPAGUETTI
	TUBERCULO	PAPA ENCHAQUETADA	CUADROS DE YUCA AL CILANTRO	MADURO ACANELADO	YUCA AL VAPOR CON S. CRIOLLA	MADURO AL HORNO	YUCA CON SS. CREMOSA BECHAMEL	PAPA DORADA ARTESANAL
	VERDURA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA DE ZANAHORIA, APIO, PEPINO Y TOMATE	ENSALADA CON AGUACATE (Tomate, lechuga, zanahoria y aguacate)	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, LECHUGA	ENSALADA DE REPOLLO BLANCO, TOMATE, BROCOLI, ZANAHORIA	ENSALADA DE ARVEJA, HABICHUELA, ZANAHORIA, MAIZ	CHOP SUEY (Apio, zanahoria, habichuela, zuchini)
	OTRO	FRIJOL ROJO	LENTEJAS COLOMBIANAS		ARVEJAS			
	POSTRE	DULCE DE PIÑA	GELATINA	ESPONJADO DE LIIMÓN	GALLETA DE LECHE	FLAN DE AREQUIPE	GALLETA PUNTO ROJO	MANTECADA
ONCES	BEBIDA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE PERA
	ACOMPAÑAMIENTO	GALLETA CRAKER	GALLETA RIZADA	GALLETA RONDALLA	MANTECADA	PAN MOJICON	GALLETA DE SODA	PAN CASCARA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE MORA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO	JUGO TROPICAL
	CALDO, SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	FLAUTAS MIXTAS	PASTEL DE POLLO Y QUESO	MINIHAMBURGUESA DE RES	PICADA DE CARNES (POLLO, CERDO Y RES)	LASAGNA DE RES Y QUESO	CREPE DE POLLO Y VEGETALES	AREPA RELLENA DE POLLO EN GOULASH
	CEREAL			PAN EN HAMBURGUESA		TOSTADAS		
	TUBERCULO			PAPA A LA FRANCESA	PAPA CRIOLLA FRITA			
	VERDURA	PIÑA	SANDIA	MANDARINA	ENSALADA CRIOLLA	MANZANA VERDE	MELON	PAPAYA
	OTRO	MASMELOS	BOCADILLO	GELATINA	MERENGUE	ESPONJADO DE LIMON	GELATINA	DULCE DE GUAYABA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **1**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Huevos Pericos	Cebolla Larga	2,6	1,6
		Huevo De Gallina	60,0	50
		Tomate Guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arepa de maíz	Harina de maíz	35,0	35
	Avena Con Leche	Avena Molida	15,0	15
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Banano	Banano	65,0	50
NUEVES	Aspic de Manzanas	Gelatina Sabor	10,0	10
		Manzana Royal	0,2	0,17
		Manzana Verde	0,2	0,17
ALMUERZO	Sopa De Guineo	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Guineo	42,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Medallón de pollo en s. agridulce	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	80,0	80
		Aceite vegetal	5,0	5
		Piña común	13,1	9
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Uvas pasas	2,0	2
	Papa artesanal al Horno	Papa común	55,0	50
	Ensalada Roja De Remolacha	Arveja Verde Fresca	20,0	20
		Mayonesa	5,0	5
		Papa Común	29,7	27
		Remolacha	18,0	15
		Zanahoria	17,3	15
	Arroz con fideos	Arroz	50,0	50
		Pasta fideos	2,0	2
	Arvejas Guisadas	Ahuyama	13,2	9,75
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Común	24,8	22,5
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	50,0	50
	Gelatina con lechera	Gelatina Sabor	3,0	3
		Leche condensada	2,0	2
ONCES	Jugo de Mora	Pulpa De Mora	65,0	65
	Pan bola	Pan bola	35,0	35
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Arepa Rellena De Carne Desmechada	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Harina De Maiz	30,0	30
		Margarina	3,0	3
		Carne de res	80,0	80
		Tomate Guiso	14,4	12
	Papaya	Papaya Madura	65,0	50
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50
	Galleta de leche	Galleta de Leche	20,0	20

ND ALEXANDER CASTROMND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **2**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Queso en porción	Queso entero	30,0	30
	Pan rollo	Pan rollo	40,0	40
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Sandía	Patilla	80,0	50
NUEVES	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
ALMUERZO	Sopa De Pastas	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	34,7	31,5
		Pasta Fideos	8,0	8
		Zanahoria	19,6	17
	Filete de pescado al Horno	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Filete de pescado	80,0	80
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
	Cuadritos de Yuca en s. Blanca	Yuca	99,0	90
		Mayonesa	5,0	5
	Ensalada Con Aguacate	Aguacate	25,2	18
		Lechuga Batavia	31,9	22
		Tomate Chonto Pinton	19,2	16
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	50,0	50
	Bocadillo de leche	Dulce de pastilla	15,0	15
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa De Mango	65,0	65
	Galletas Wafer	Galleta Wafer	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Crep de Pollo con Vegetales	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Habichuela	9,9	9
		Pechuga	80,0	80
		Zanahoria	9,8	8,5
		Harina De Trigo	30,0	30
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Leche Entera	20,0	20
		Margarina	2,0	2
	Melón	Melón	75,0	50
	Flan	Flan	15,0	15
		Leche entera	30,0	30
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	—	50

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** 3

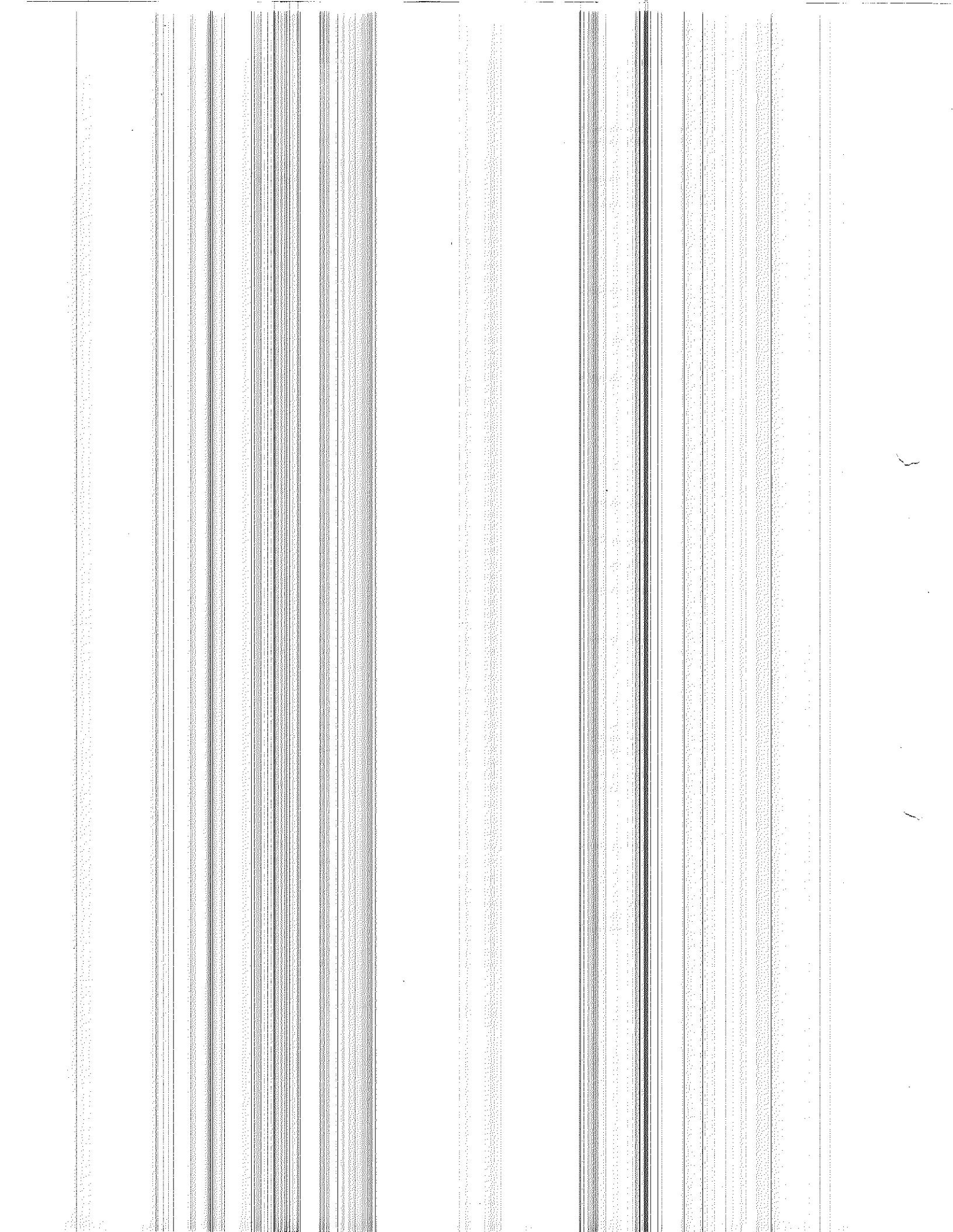
Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Huevo Cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan De Coco	Pan De Coco	1,0	1
	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
NUEVES	Mandarina	Mandarina Corriente	50,0	50
ALMUERZO	Sopa De Sancocho	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	48,0	40
		Arroz Cabezote	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Costilla De Res	20,0	20
		Mazorca	25,2	18
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Plátano Verde	26,3	19,5
		Yuca	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Albóndigas De Res En S.	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	5,1	3,2
		Cogote De Res	80,0	80
		Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Tomate Guiso	11,5	9,6
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa Cocida en S. Criolla	Papa común	55,0	50
		Tomate Guiso	24,0	20
		Cebolla Larga	1,3	0,8
	Arroz atomatado	Arroz	50,0	50
		Tomate Guiso	2,4	2
	Ensalada Colombiana	Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Cilantro	0,1	0,1
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
	Esponjado de mango con leche	Pulpa de mango	10,0	10
		Leche Entera	10,0	10
		Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche condensada	5,0	5
ONCES	Jugo de fresa	Pulpa de fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	15,0	15
	Galletas Cracker	Galleta Ducales	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Picada de carne y pollo	Carne de res	40,0	40
		Pechuga	40,0	40
		Cebolla larga	4,8	3
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa criolla frita	Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
	Rodajas de tomate	Tomate Chonto	48,0	40
	Jugo De fresa	Pulpa De fresa	50,0	50
	Galleta punto rojo	Galleta punto rojo	15,0	15

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **4**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
	Mantecada	Mantecada Porción	40,0	40
	Uva	Uva Isabella	55,0	50
NUEVES	Naranja	Naranja valenciana	70,0	50
ALMUERZO	Sopa De Cuchuco De Cebada	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Cuchuco De Cebada	15,0	15
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pechuga de Pollo a la Criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	80,0	80
		Tomate Guiso	14,4	12
	Plátano Acaramelado	Panela	15,0	15
		Plátano Maduro	81,0	60
	Arroz Blanco	Arroz	50,0	50
		Aceite vegetal	5,0	5
	Vegetales Guisados	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Habichuela	11,0	10
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	11,5	10
	Lentejas Colombianas	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Lentejas	30,0	30
		Papa Común	19,8	18
		Tomate Guiso	14,4	12
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50
	Galletas Wafer	Galleta Wafer	20,0	20
ONCES	Jugo de mango	Pulpa de mango	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Galleta de leche	Galleta de leche	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Emparedado de Pollo con Vegetales	Lechuga Batavia	27,9	19,25
		Pan cuadrado	60,0	60
		Pechuga	80,0	80
		Tomate Chonto Pinton	24,0	20
	Papaya	Papaya Madura	65,0	50
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
	Esponjado de limon	Pulpa de limon	10,0	10
		Leche Entera	10,0	10
		Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche condensada	5,0	5

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

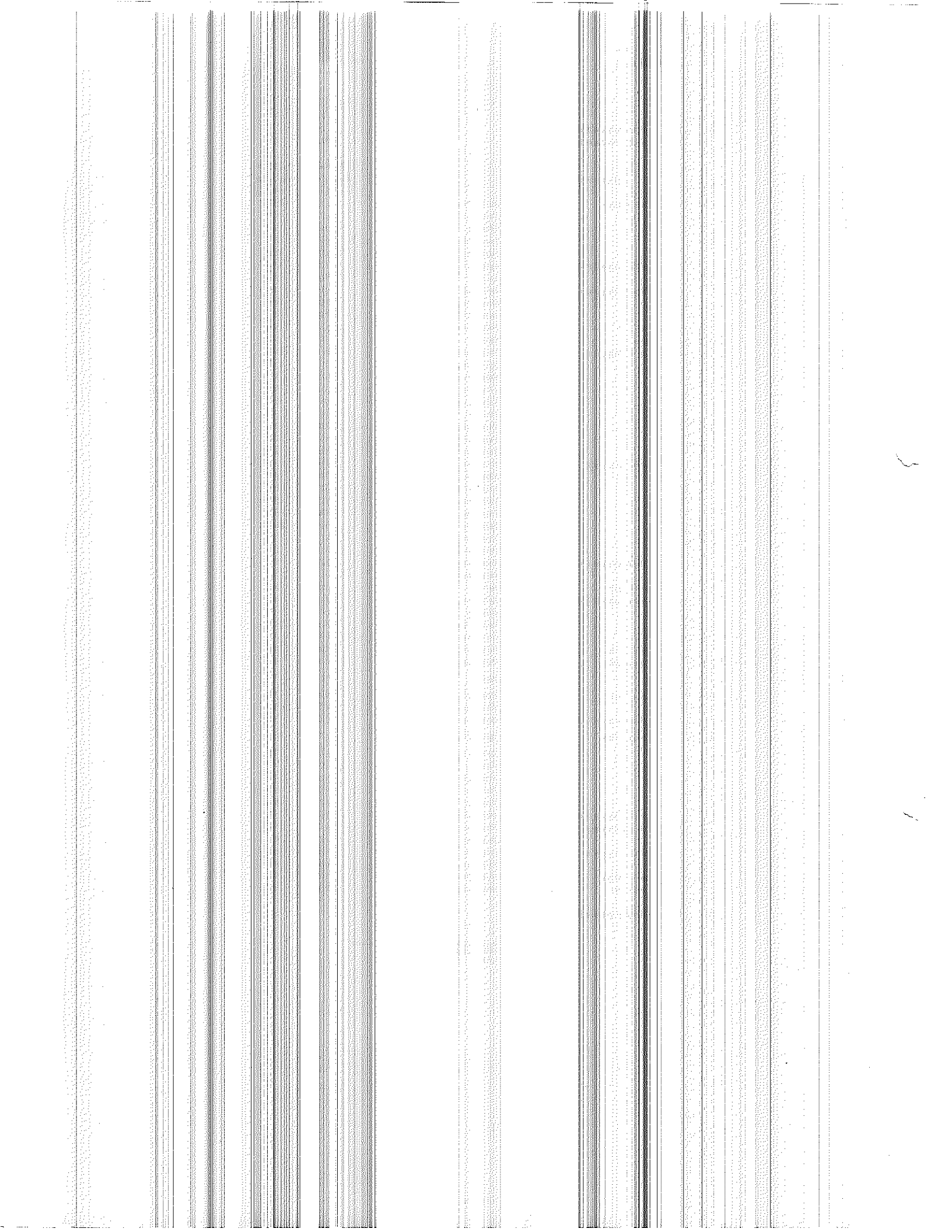


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** 5

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Sandwich De Jamón y Queso	Pan Tajado	2,0	2
		Queso Tajado	30,0	30
		Jamón De Pollo	20,0	20
	Piña	Piña común	72,5	50
NUEVES	Melón	Melón	75,0	50
ALMUERZO	Sopa de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Soufflé de pescado	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	80,0	80
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	29,7	27
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	34,2	29,75
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Rodajas de Papa al Horno	Papa Común	99,0	90
		Finas hierbas en polvo	1,0	1
	Arroz blanco	Arroz	50,0	50
	Ensalada pico de gallo	Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Cilantro	0,0	0
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50
	Dulce de piña	Pulpa de piña	20,0	20
		Azúcar	3,0	3
ONCES	Jugo de uva	Pulpa de uva	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta de chocolate	Galleta de chocolate	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pernil de pollo al horno con pan	Pernil de pollo	70,0	70
	Papa a la francesa	Papa Común	55,0	50
		Aceite vegetal	0,2	0,2
	Guiso de ahuyama	Ahuyama	67,5	50
		Cebolla Larga	1,3	0,8
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
	Mantecada	Mantecada	20,0	20

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2

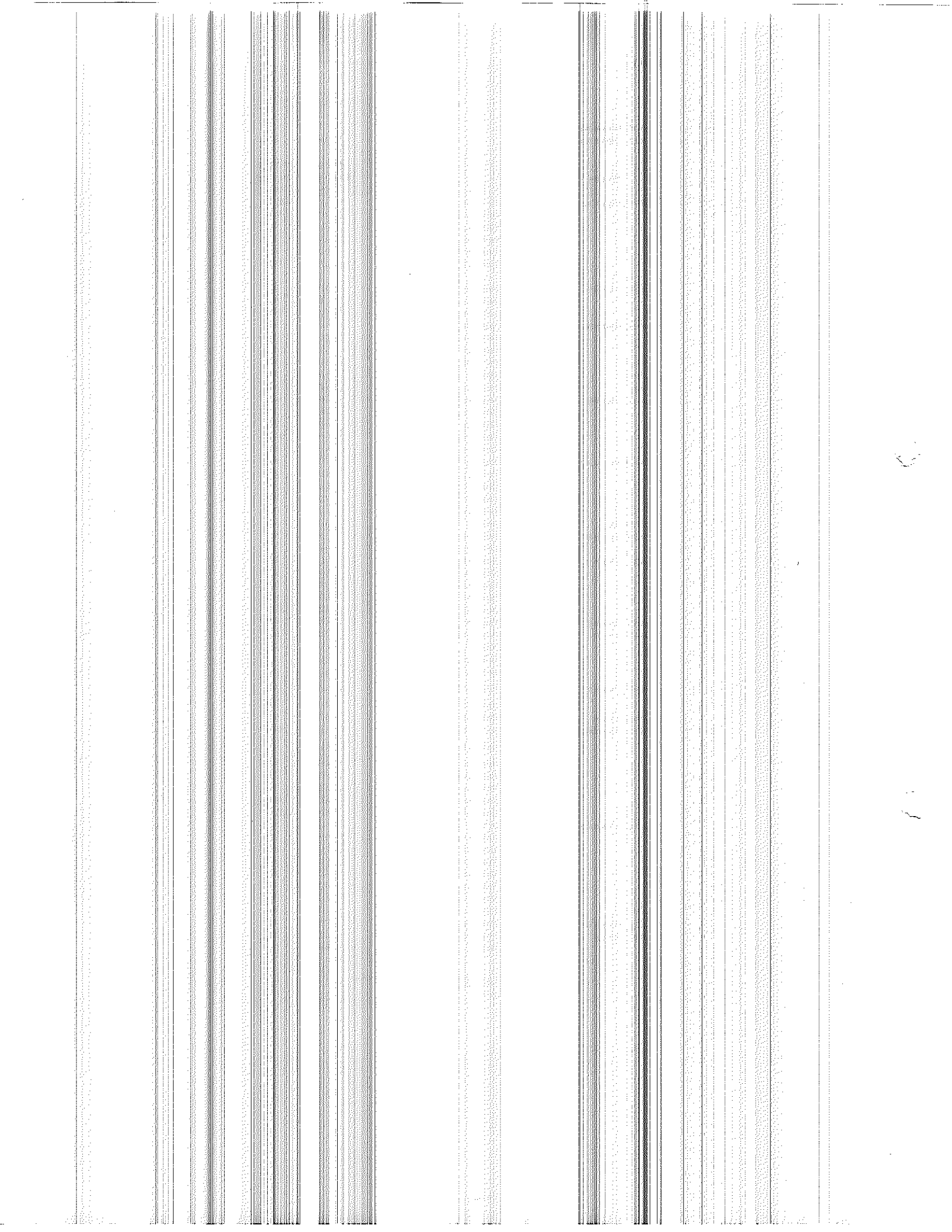
ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **6**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Con Maicitos	Huevo De Gallina	60,0	50
		Maiz Tierno Desgranado	5,0	5
		Margarina	5,0	5
	Pan bolita	Pan bolita	40,0	40
	Melón	Melón	75,0	50
NUEVES	Papaya	Papaya madura	65,0	50
ALMUERZO	Sopa De Frijol Rojo	Ahuyama	8,8	6,5
		Cebolla Larga	6,4	4
		Frijol Rojo	35,0	35
		Plátano Verde	21,9	16,25
		Tomate Guiso	14,4	12
	Carne de Res Sudada	Cogote de res	80,0	80
		Tomate guiso	18,0	15
		Cebolla Larga	16,0	10
		Papa Común	22,0	20
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz blanco	Arroz	50,0	50
	Maduro acanelado	Plátano Maduro	67,5	50
		Canela en astilla	1,0	1
	Ensalada Criolla	Apio En Rama	3,8	2,5
		Habichuela	16,5	15
		Repollo Blanco	13,0	10
		Tomate Chonto Pinton	12,0	10
		Zanahoria	24,4	21,25
	Jugo De Guayaba	Pulpa De Guayaba	50,0	50
	Mousse de mora	Pulpa de mora	20,0	20
		Azúcar	3,0	3
		Gelatina sin sabor	3,0	3
		Leche Entera	8,0	8
ONCES	Jugo de Manzana	Pulpa de Manzana	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Galleta de leche	Galleta de leche	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Flautas de Pollo Queso	Arroz	15,0	15
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Pasta De Flautas	1,0	1
		Pechuga	80,0	80
		Tomate Guiso	14,4	12
		Queso Tajado	30,0	30
	Sandia	Patilla	80,0	50
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	40,0	40
	Dulce de mango	Pulpa de mango	20,0	20
		Azúcar	3,0	3

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **7**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	v	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Huevo de gallina	6,0	5
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Crepe De Queso	Harina De Trigo	30,0	30
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Leche Entera	20,0	20
		Margarina	2,0	2
		Queso Tajado	16,0	16
	Mandarina	Mandarina corriente	50,0	50
NUEVES	Uva	Uva Isabella	132,0	120
ALMUERZO	Crema De Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Espinaca	21,0	15
		Leche Entera	35,0	35
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	49,5	45
	Pernil de Pollo en s. Queso	Pernil de pollo	80,0	80
		Papa Común	33,0	30
		Tomate guiso	14,4	12
		Cebolla larga	12,8	8
		Queso Tajado	25,0	25
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
		Cilantro	0,0	0
	Cuadros de Yuca con S. Criolla	Yuca	99,0	90
		Cebolla larga	16,0	10
		Tomate guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Ensalada De Tomate Y Pepino	Pepino Cohombro	46,9	37,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
		Lechuga batavia	58,0	40
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	50,0	50
	Dulce De Guayaba	Azúcar	5,0	5
		Pulpa de guayaba	20,0	20
ONCES	Jugo de tomate de arbol	Pulpa de tomate de arbol	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta sandwich	Galleta festival	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Desmechado de res guisada con maiz y p	Pasta coditos	40,0	40
		Cogote de res	80,0	80
		Tomate chonto	18,0	15
		Maiz Tierno Desgranado	10,0	10
		Pimentón Pintón	19,6	17
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
	Pasta Tornillo	Pasta Tornillo	30,0	30
		Aceite vegetal	0,2	0,2
	Maduro horneado	Plátano maduro	94,5	70
	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50
	Masmelo	Masmelos	15,0	15

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **8**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Con Leche	Fécula De Maiz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Huevos Pericos	Huevo De Gallina	60,0	50
		Tomate guiso	9,6	8
		Cebolla Cabezona Blanca	5,5	5
	Mogolla	Pan Mogolla	35,0	35
	Uva	Uva Isabella	132,0	120
NUEVES	Papaya	Papaya Madura	65,0	50
ALMUERZO	Sopa lentejas	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio En Rama	11,3	7,5
		Lentejas	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0.8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Desmechada de res	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Cogote de res	80,0	80
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Yuca al cilantro	Yuca	99,0	90
		Cilantro	1,2	1
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
	Ensalada Campesina	Tomate Chonto Pinton	36,0	30
		Cebolla Cabezona Blanca	30,8	28
		Maiz Tierno Desgranado	10,0	10
		Pepino cohombro	37,5	30
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50
	Merengue	Merengue	25,0	25
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa de Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Minilengua	Minilengua	35,0	35
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pechuga de Pollo Napolitana	Pechuga	80,0	80
		Tomate Guiso	6,0	5
		Cebolla larga	4,8	3
	Molde de arracacha	Apio Arracacha	60,0	50
	Sandia	Patilla	80,0	50
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
	Gelatina	Gelatina sabor	3,0	3

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2

			MENU	9
Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	57,5	50
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Sandwich De Jamón y Queso	Pan Tajado	2,0	2
		Queso Tajado	30,0	30
		Jamón De Pollo	20,0	20
	Naranja	Naranja valenciana	119,0	85
NUEVES	Aspic de Durazno	Gelatina Sabor	10,0	10
		Durazno Común	0,2	0,17
ALMUERZO	Crema De Zanahoria	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Entera	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	59,4	54
		Zanahoria	48,9	42,5
	Fricassé de pollo	Pechuga	80,0	80
		Papa Común	11,0	10
		Zanahoria	5,8	5
		Harina de trigo	5,0	5
	Arroz blanco	Arroz	50,0	50
		Perejil Liso	0,5	0,45
	Maduro apanelado	Plátano maduro	135,0	100
		Panela	20,0	20
	Ensalada Criolla	Apio En Rama	3,8	2,5
		Habichuela	24,8	22,5
		Repollo Blanco	18,2	14
		Tomate Chonto Pinton	28,8	24
		Zanahoria	24,4	21,25
	Masmelos	Masmelos	15,0	15
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50
ONCES	Jugo de mora	Pulpa de mora	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Wafer	Galleta wafer	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Panzzerotti Relleno de Res con Verduras	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Cogote de res	80,0	80
		Zanahoria	11,5	10
		Arveja verde fresca	3,0	3
		Huevo De Gallina	3,6	3
		Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50
	Dulce De Mora	Azúcar	5,0	5
		Mora	30,0	30

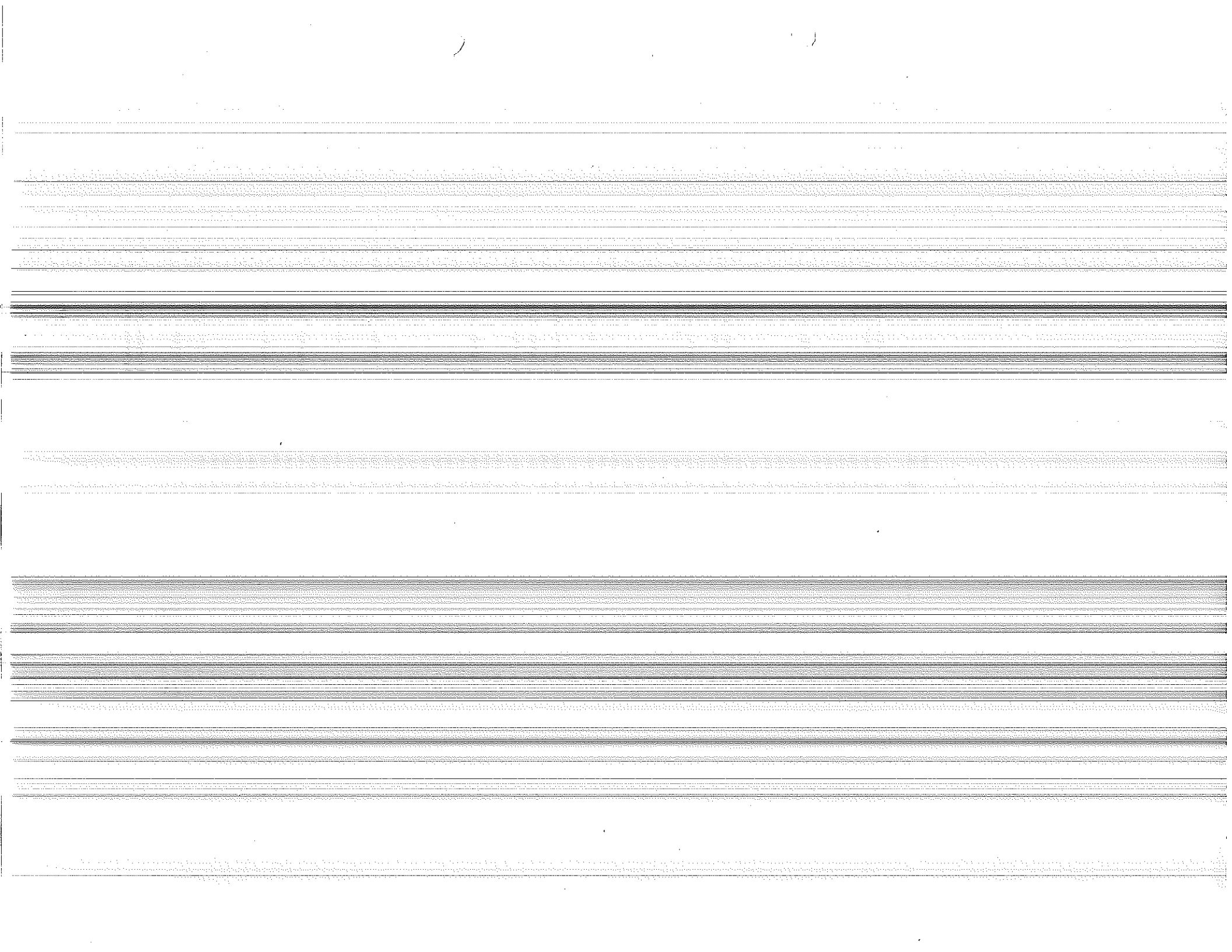
ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2

MENU **10**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Con Maicitos	Huevo De Gallina	60,0	50
		Maíz Tierno Desgranado	5,0	5
		Margarina	5,0	5
	Pan de Avena	Pan de Avena	60,0	60
	Banano	Banano	65,0	50
NUEVES	Granadilla	Granadilla	85,0	50
ALMUERZO	Sopa De Plátano	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Plátano Verde	35,1	26
		Zanahoria	29,3	25,5
	Hamburguesa De Res a la criolla	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Molida de Res	80,0	80
	Papa dorada al Horno	Papa común	55,0	50
	Arroz con zanahoria	Arroz	15,0	15
		Zanahoria	2,0	1,7
	Ensalada De Tomate Y Pepino	Pepino Cohombro	46,9	37,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
	Frijol Blanco	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Frijol Blanco	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Tomate Guiso	14,4	12
	Gelatina	Gelatina Sabor	15,0	15
	Naranjada	Pulpa De Naranja	40,0	40
	Jugo de Curuba	Pulpa de Curuba	50,0	50
ONCES		Azúcar Corriente	10,0	10
	Galleta Rizada	Galleta Rizada	35,0	35
	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
COMIDA		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Burrito De Res	Aletón de res	80,0	80
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
	Papaya	Papaya Madura	65,0	50
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	50,0	50
	Galleta de leche	Galleta Rizada	15,0	15

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

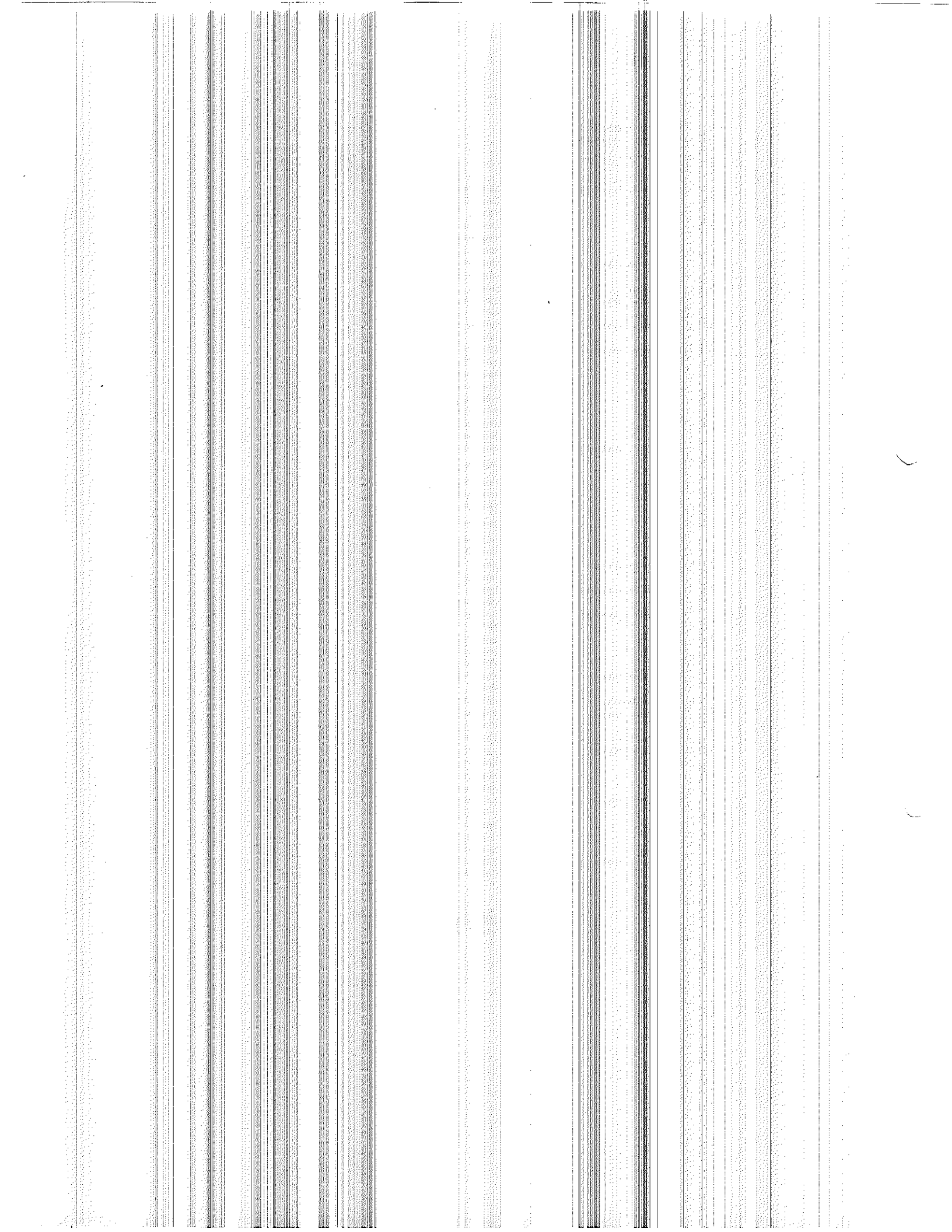


MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS **MENU** **11**

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
	Arepa De Maíz	Harina De Maiz	60,0	60
	Sandia	Patilla	80,0	50
NUEVES	Aspic de Melón	Gelatina Sabor	10,0	10
		Melón	120,0	80
ALMUERZO	Crema de Ahuyama	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	34,7	31,5
		Zanahoria	19,6	17
	Torta española de pescado	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	80,0	80
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	29,7	27
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	34,2	29,75
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Arroz al pimentón	Arroz	40,0	40
		Pimentón rojo	1,8	1,6
	Plátano Acaramelado	Panela	15,0	15
		Plátano Maduro	81,0	60
	Ensalada de melón	Zanahoria	34,5	30
		Melón	60,0	40
		Lechuga batavia	43,5	30
		Uvas pasas	10,0	10
		Crema de leche	5,0	5
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
		Azúcar	10,0	10
	Galleta Wafer	Galleta Wafer	20,0	20
ONCES	Jugo de Fresa	Pulpa de Fresa	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Pan Rollo	Pan Rollo	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Sandwich de Pollo con Vegetales	Lechuga Batavia	27,9	19,25
		Pan cuadrado	60,0	60
		Pechuga	80,0	80
		Tomate Chonto Pinton	24,0	20
	Uva	Uva Isabella	55,0	50
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	50,0	50
	Gelatina	Gelatina Sabor	25,0	25

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483



MEDITERRANEA FACIUTY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **12**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Queso En Porción	Queso Entero	30,0	30
	Pan Cascarita	Pan Cascarita x 60 Gramos	1,0	1
	Melón	Melón	75,0	50
NUEVES	Mandarina	Mandarina corriente	50,0	50
ALMUERZO	Sopa De Mazorca	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Mazorca	58,8	42
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Soufflé de pollo	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	80,0	80
		Tomate Guiso	14,4	12
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Yuca en s. cremosa de cilantro	Yuca	55,0	50
		Mayonesa	5,0	5
		Cilantro	1,2	1
	Ensalada De Zanahoria Lechuga Pepino Y	Lechuga Batavia	19,9	13,75
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
		Tomate Chonto Pinton	28,8	24
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	50,0	50
	Arroz al Ajillo	Arroz	15,0	15
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
	Arvejas Guisadas	Ahuyama	13,2	9,75
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Común	24,8	22,5
		Tomate Guiso	14,4	12
	Aspic	Gelatina Sabor	3,0	3
		Manzana Royal	5,8	5
		Uva Isabella	3,3	3
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa de mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta rondalla	Galleta rondalla	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Minihamburguesa	Cogote de res	80,0	80
		Pan Mini Hamburguesa x 30 Gramos	60,0	60
		Queso Tajado	8,0	8
		Jamón de pollo	35,0	35
	Papa a la Francesa	Papa común	66,0	60
		Aceite vegetal	5,0	5
	Piña	Piña común	72,5	50
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	50,0	50
	Masmelos	Masmelos	15,0	15

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2

MENU **13**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevo cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan rollo	Pan rollo	35,0	35
	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
NUEVES	Aspic de Manzanas	Gelatina Sabor	10,0	10
		Manzana Royal	0,2	0,17
		Manzana Verde	0,2	0,17
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Avena En Hojuelas	18,0	18
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,6	17
	Filete de Pescado en S. Criolla	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Filete de pescado	80,0	80
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Zanahoria	4,6	4
		Tomate Guiso	14,4	12
	Yuca en s. Blanca	Yuca	66,0	60
		Mayonesa	10,0	10
	Arroz Con Verduras	Arroz	40,0	40
		Arveja Verde Fresca	5,0	5
		Habichuela	9,9	9
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite vegetal	5,0	5
	Ensalada De Aguacate	Aguacate	25,2	18
		Lechuga Batavia	31,9	22
		Tomate Chonto Pinton	19,2	16
		Zanahoria	23,0	20
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	50,0	50
		Azúcar	10,0	10
	Bocadillo de leche	Bocadillo	20,0	20
ONCES	Jugo de Durazno	Pulpa de Durazno	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Craqueña	Galleta Crakeña	30,0	30
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Lasaña de Res y Queso	Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Queso Tajado	12,5	12,5
		Pasta Lasagna	40,0	40
		Cogote de res	80,0	80
	Tostadas	Tostadas	40,0	40
	Mandarina	Mandarina corriente	50,0	50
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50
	Dulce de piña	Pulpa de piña	25,0	25
		Azúcar	10,0	10
		Fécula de maiz	3,0	3

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **14**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Queso En Porción	Queso Entero	30,0	30
	Arepa de maíz Amarillo	Mazorca	58,8	42
		Margarina	2,0	2
	Mandarina	Mandarina corriente	50,0	50
NUEVES	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
ALMUERZO	Crema De Tomate	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Entera	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	60,0	60
		Papa Común	49,5	45
		Tomate Chonto	38,4	32
	Res sudada	Cogote de res	80,0	80
		Tomate guiso	18,0	15
		Cebolla Larga	16,0	10
		Papa Común	22,0	20
		Aceite vegetal	5,0	5
	Rollo de papa al cilantro	Papa común	148,5	135
		Margarina	5,0	5
		Cilantro	1,7	1,5
	Arroz Blanco	Arroz	50,0	50
	Ensalada Roja De Remolacha	Arveja Verde Fresca	20,0	20
		Mayonesa	2,0	2
		Papa Común	16,5	15
		Remolacha	24,0	20
		Zanahoria	29,3	25,5
	Mantecada	Mantecada	20,0	20
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa de Mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Pan Cascarita	Pan Cascarita	35,0	35
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Flauta De Pollo	Arroz	10,0	10
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Huevo De Gallina	0,6	0,5
		Pechuga	80,0	80
		Tomate Guiso	14,4	12
		Pasta De Empanadas	1,0	1
	Manzana Royal	Manzana Royal	80,5	70
	Esponjado De Mango	Pulpa de mango	20,0	20
		Crema De Leche	5,0	5
		Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche Condensada	10,0	10
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **15**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Con Maicitos	Huevo De Gallina	90,0	75
		Maíz Tierno Desgranado	5,0	5
		Margarina	5,0	5
	Pan De Uvas	Pan De Uvas	35,0	35
	Mandarina	Mandarina corriente	50,0	50
NUEVES	Aspic de Manzanas	Gelatina Sabor	10,0	10
		Manzana Royal	0,2	0,17
		Manzana Verde	0,2	0,17
ALMUERZO	Sopa De Sancocho	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	48,0	40
		Arroz Cabezote	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Costilla De Res	20,0	20
		Mazorca	25,2	18
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Plátano Verde	26,3	19,5
		Yuca	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pernil de pollo a la Crema	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pernil de pollo	80,0	80
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
		Crema De Leche	20,0	20
	Papa Cocida	Papa Común	88,0	80
	Arroz blanco	Arroz	15,0	15
	Ensalada pico de gallo	Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Cilantro	0,0	0
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
	Frijol Rojo	Ahuyama	17,6	13
		Aceite vegetal	5,0	5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Frijol Rojo	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Tomate Guiso	14,4	12
	Dulce de piña	Pulpa de piña	20,0	20
		Azúcar	5,0	5
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo De lulo	Pulpa de lulo	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Crakeña	Galleta Crakeña	30,0	30
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Flautas Mixtas	Arroz	15,0	15
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Pasta De Flautas	1,0	1
		Pechuga	80,0	80
		Tomate Guiso	14,4	12
	Piña	Piña Común	72,5	50
	Jugo De Maracuya	Pulpa De Maracuya	50,0	50
	Masmelos	Masmelos	15,0	15

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **16**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Queso En Porción	Queso Entero	30,0	30
	Mantecada	Mantecada Porción	1,0	1
	Uva	Uva Isabella	55,0	50
NUEVES	Granadilla	Granadilla	255,0	150
ALMUERZO	Sopa De Platano	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Plátano verde	40,5	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Rollo de Res con Verduras en S. BBQ	Miga de pan	10,0	10
		Cogote de Res	80,0	80
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Zanahoria	9,2	8
		Habichuela	9,9	9
		Salsa BBQ	5,0	5
	Rollo De Papa Festival	Papa Común	55,0	50
		Perejil Liso	2,0	1,8
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
	Arroz pajarito	Arroz	15,0	15
		Plátano maduro	2,7	2
	Ensalada De Zanahoria Apio Pepino Y To	Apio En Rama	3,0	2
		Pepino Cohombro	12,5	10
		Tomate Chonto Pinton	18,0	15
		Zanahoria	29,3	25,5
	Lentejas Guisadas	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Lentejas	50,0	50
		Papa Común	19,8	18
		Tomate Guiso	14,4	12
		Aceite vegetal	5,0	5
	Gelatina	Gelatina Sabor	3,0	3
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo de Mango	Pulpa de mango	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Rizada	Galleta Rizada	30,0	30
COMIDA	Caldo de Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Cogote De Res	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pastel de Pollo y Queso	Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	70,0	70
		Queso Tajado	12,5	12,5
	Sandia	Patilla	80,0	50
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50
	Bocadillo	Bocadillo	15,0	15

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **17**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Pericos	Cebolla Larga	2,6	1,6
		Huevo De Gallina	90,0	75
		Tomate Guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arepa De Maiz	Harina De Maiz	40,0	40
	Papaya	Papaya Madura	65,0	50
NUEVES	Aspic de Durazno	Gelatina Sabor	10,0	10
		Durazno Común	0,2	0,17
	Aspic de Durazno	Gelatina Sabor	10,0	10
		Durazno Común	0,2	0,17
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Avena En Hojuelas	18,0	18
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,6	17
	Filete de pescado en S. Cilantro	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Filete de pescado	80,0	80
		Mayonesa	10,0	10
		Zanahoria	4,6	4
		Cilantro	2,3	2
	Arroz Atomatado	Arroz	50,0	50
		Tomate Chonto	4,8	4
		Aceite vegetal	5,0	5
	Cuadros de Yuca al Cilantro	Yuca	55,0	50
		Cilantro	1,2	1
	Ensalada De Aguacate	Aguacate	25,2	18
		Lechuga Batavia	31,9	22
		Tomate Chonto Pinton	19,2	16
		Zanahoria	39,1	34
	Esponjado de limón	Pulpa de limon	10,0	10
		Leche Entera	10,0	10
		Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche condensada	5,0	5
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo de fresa	Pulpa de fresa	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta Rondalla	Galleta Rondalla	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Minihamburguesa	Cogote de res	50,0	50
		Pan Mini Hamburguesa x 30 Gramos	60,0	60
		Queso Tajado	8,0	8
		Jamón de pollo	35,0	35
	Papa a la Francesa	Papa común	55,0	50
		Aceite vegetal	5,0	5
	Mandarina	Mandarina Corriente	50,0	50
	Gelatina	Gelatina Sabor	3,0	3
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **18**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Cuajada x 30gr	Cuajada	30,0	30
	Pan Mojicón	Pan Mojicon	60,0	60
	Melón	Melón	75,0	50
NUEVES	Mango Tommy	Mango Tommy	75,0	50
ALMUERZO	Sopa de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Hamburguesa de pollo y Zanahoria	Miga de pan	10,0	10
		Huevo de gallina	4,2	3,5
		Mostaza	2,0	2
		Pechuga	80,0	80
		Aceite vegetal	5,0	5
		Zanahoria	24,4	21,25
	Arroz al perejil	Arroz	50,0	50
		Perejil liso	0,9	0,8
	Yuca al vapor con s. criolla	Yuca	55,0	50
		Cebolla larga	16,0	10
		Tomate guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Ensalada Roja De Remolacha	Arveja Verde Fresca	20,0	20
		Mayonesa	2,0	2
		Papa Común	29,7	27
		Remolacha	12,0	10
		Zanahoria	29,3	25,5
	Arvejas Guisadas	Ahuyama	13,2	9,75
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Común	24,8	22,5
		Tomate Guiso	14,4	12
	Galleta De Leche	Galleta Rondalla	15,0	15
	Limonada	Pulpa De Limon	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo de mango	Pulpa de mango	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Mantecada	Mantecada Porción	1,0	1
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Picada de Carne, Pollo, Res y Cerdo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Julianas de res	40,0	40
		Pechuga	40,0	40
		Tomate Guiso	14,4	12
	Papa criolla frita	Papa Amarilla (Criolla)	80,0	80
		Aceite vegetal	5,0	5
		Finas hierbas en polvo	1,0	1
	Ensalada Criolla	Apio En Rama	3,8	2,5
		Habichuela	24,8	22,5
		Repollo Blanco	18,2	14
		Tomate Chonto Pinton	28,8	24
		Zanahoria	24,4	21,25
	Merengue	Merengue	15,0	15
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **19**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Huevo Cocido	Huevo de gallina	60,0	50
	Pan de leche	Pan De Leche	40,0	40
	Sandia	Patilla	80,0	50
NUEVES	Aspic de Melón	Gelatina Sabor	10,0	10
		Melón	120,0	80
ALMUERZO	Crema De Ahuyama	Ahuyama	43,9	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Goulash De Res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Goulash De Res	80,0	80
		Habichuela	19,8	18
		Papa Común	16,5	15
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz de fideos	Arroz	50,0	50
		Pasta fideos	2,0	2
	Maduro al Horno	Plátano Maduro	67,5	50
	Ensalada De Repollo Blanco Tomate Bro	Brocoli	19,2	12
		Repollo Blanco	22,8	17,5
		Tomate Chonto Pinton	24,0	20
		Zanahoria	19,6	17
	Jugo De Uva	Pulpa De Uva	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Flan de arequipe	Flan	15,0	15
		Leche entera	40,0	40
ONCES	Jugo De Guayaba	Pulpa de Guayaba	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Pan Mojicon	Pan Mojicon	35,0	35
COMIDA	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Lasaña de Res y Queso	Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Queso Tajado	12,5	12,5
		Cogote de res	80,0	80
	Tostadas	Tostadas	40,0	40
	Manzana Verde	Manzana Verde	57,5	50
	Esponjado De Limón	Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Limon	20,0	20
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **20**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar Corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos revueltos	Huevo de gallina	60,0	50
		Aceite vegetal	0,2	0,2
	Arepa de maiz	Harina de maiz	35,0	35
	Piña	Piña Común	72,5	50
NUEVES	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
ALMUERZO	Sopa De Cebada	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	8,0	8
		Cebada Perlada	20,0	20
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Soufflé de pescado con Vegetales	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	80,0	80
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	29,7	27
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	34,2	29,75
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Arroz blanco	Arroz	50,0	50
	Yuca en s. cremosa Bechamel	Yuca	55,0	50
		Mayonesa	10,0	10
		Crema de leche	10,0	10
		Leche Entera	30,0	30
	Ensalada De Arveja Habichuela Zanahori	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Habichuela	29,7	27
		Maíz Tierno Desgranado	10,0	10
		Zanahoria	34,2	29,75
	Galleta punto rojo	Galleta punto rojo	15,0	15
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo de manzana	Pulpa de manzana	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Galleta de Soda	Galleta Saltín	30,0	30
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	10,0	10
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Crepe De Pollo Y Vagetales	Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	80,0	80
		Queso Tajado	0,5	0,5
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
	Melón	Melón	75,0	50
	Gelatina	Gelatina Sabor	3,0	3
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **21**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Sandwich De Jamón Y Queso	Queso Tajado	25,0	25
		Pan Tajado	2,0	2
		Queso Tajado	25,0	25
	Pan De Avena x 40 Gramos	Pan De Avena	40,0	40
	Pan De Avena	Pan De Avena	35,0	35
	Naranja	Naranja Valenciana	182,0	130
NUEVES	Aspic de Mango Tommy	Gelatina Sabor	10,0	10
		Mango Tommy	152,3	101,5
ALMUERZO	Sopa de Arracacha	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Apio Arracacha	19,2	16
		Zanahoria	29,3	25,5
	Pechuga de Pollo en S. Mora	Pechuga	80,0	80
		Pulpa De Mora	20,0	20
	Puré De Papa	Perejil liso	1,1	1
		Papa Común	99,0	90
	Espaguetti	Tomate guiso	14,4	12
		Pimentón rojo	11,5	10
		Cebolla Cabezona Blanca	8,8	8
		Cebolla larga	12,8	8
		Ajo En Pepa	1,7	1,5
		Apio en rama	4,5	3
		Pasta Espaguetti	50,0	50
	Papa Dorada Artesanal	Papa Común	55,0	50
		Aceite vegetal	5,0	5
	Chop suey	Zanahoria	28,8	25
		Calabacin Amarillo	27,5	25
		Habichuela	27,5	25
	Mantecada	Mantecada	25,0	25
	Jugo de mora	Pulpa de mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
ONCES	Jugo de Pera	Pulpa de tomate de arbol	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Pan Cascara	Pan Cascarita	35,0	35
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Arepa Rellena De Pollo en Goulash	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Harina De Maiz	30,0	30
		Margarina	3,0	3
		Pechuga	80,0	80
		Tomate Guiso	14,4	12
	Papaya	Papaya Madura	65,0	50
	Dulce de guayaba	Pulpa de guayaba	20,0	20
		Azúcar	15,0	15
	Jugo tropical	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
SAS

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CONTENIDO DE ENERGIA Y NUTRIENTES PROPORCIONADO POR EQUIVALENTE DE ALIMENTO

DIETA NORMAL PEDIATRICA (N2)

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº Interc	Energia	PROT	GRASA	CHO	Ca	P	Fe	Na	K	Mg	Zn	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
LECHE	0,8	88	5,6	2,7	10,4	213,8	163,4	0,2	81,6	2,7	19,6	0,7	0,0	0,0	1,9	0,1	0,9	22,9	210,8	56,7	0,1	0,3	0,2	0,6	0,1	7,4	0,5	1,7
ALIMENTO PROTEICO	1	75	6,2	4,6	0,9	134,0	105,5	0,5	72,1	4,6	3,6	1,6	1,5	0,0	3,4	52,6	2,5	3,0	195,5	47,0	0,0	0,2	0,1	0,5	0,0	5,7	0,2	-
CARNES	1	150	14,4	6,9	0,5	8,7	147,2	3,5	54,0	6,9	15,0	7,2	0,2	0,0	16,1	0,1	2,7	1,6	1.806,3	539,3	0,2	0,4	4,6	7,3	0,3	47,3	5,1	4,7
PESCADOS	0,14	32	5,5	0,8	0,4	11,3	68,8	1,0	23,3	0,6	8,9	3,5	0,3	0,1	8,8	0,2	0,3	11,7	67,9	20,4	0,0	0,0	1,0	0,2	0,1	3,5	3,0	1,1
PRODUCTOS CARNICOS DE RES Y CERDO	0,14	18	1,1	1,4	0,1	2,5	8,2	0,4	53,9	1,4	0,6	0,1	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	0,6	0,2	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2
LEGUMINOSAS FRESCAS	0,14	3	0,2	0,0	0,5	1,7	4,2	0,1	3,5	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	-	17,3	1,7	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	2,8	-	0,8
LEGUMINOSAS SECAS	0,32	44	3,0	0,3	7,5	15,8	55,8	0,9	1,8	0,3	22,2	0,4	0,2	0,2	1,1	0,0	7,6	-	4,8	0,5	0,1	0,2	0,3	0,2	0,1	58,8	-	0,3
HORTALIZAS Y VERDURAS	2	26	1,7	0,3	6,2	40,7	40,6	0,9	36,8	0,3	17,7	0,6	0,1	0,2	0,9	0,6	18,7	1,5	1.386,8	138,5	0,1	0,1	0,6	0,2	0,1	43,4	-	26,5
FRUTAS	4	120	2,1	0,6	30,8	42,7	47,6	1,2	3,7	0,6	17,8	0,2	0,1	0,2	0,7	0,6	1,0	-	1.172,4	117,2	0,1	0,1	1,6	0,9	0,2	20,0	-	109,2
CEREALES,HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	2,8	302	8,8	4,7	59,3	62,5	214,9	4,1	219,3	4,7	61,4	1,9	0,2	1,3	11,9	0,6	3,1	6,8	428,5	124,2	0,4	0,3	4,5	0,4	0,4	75,9	0,1	5,3
RAICES,TUBERCULOS Y PLATANOS	2	182	2,7	0,7	43,0	16,0	68,2	1,2	9,5	0,7	12,8	0,1	0,1	0,1	1,2	0,1	0,4	-	1.238,3	30,0	0,1	0,1	2,0	0,2	0,1	8,7	-	27,5
GRASAS Y ACEITES	2	90	0,7	9,4	0,7	2,8	10,8	0,1	32,9	9,4	4,4	0,1	0,0	0,0	0,3	166,2	1,4	1,0	117,4	30,3	-	-	0,3	0,1	0,0	3,5	-	-
EDULCORANTES	2	160	0,1	0,1	40,2	17,5	8,8	0,6	3,1	0,1	0,3	0,0	0,0	-	0,3	-	-	-	-	-	-	0,0	0,1	0,0	-	0,3	-	-
HIERBAS,CONDIMENTOS Y ESPECIAS	0,2	0	0,0	0,0	0,1	1,3	0,4	0,0	2,5	0,0	0,4	0,0	-	0,0	-	-	-	-	18,5	1,9	-	-	0,0	-	-	0,1	-	0,2
TOTAL		1.290	52,0	32,6	200,6	571,2	944,5	14,6	597,9	32,5	186,1	16,4	2,7	2,2	47,0	221,0	38,8	49,0	6.666,2	1.107,8	1,2	1,8	16,5	10,6	1,2	277,6	8,9	179,6
% de adecuacion		99%	100%	97%	101%																							

ND. Alexander Castro
MND 01483

Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	1290	52,03	208	16,1	1303	52,1	208	16
GRASA		32,46	292	22,6		33,3	300	23
CHO		200,63	803	62,2		198,7	795	61

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

CICLO DE MENUS FRACCIONES

SEMANA DE SUMINISTRO 1

TIPO DE DIETA	FRACCION	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
HIPERPROTEICA	NUEVES	APIC DE MANZANAS	MANGO	MANDARINA	NARANJA	MELON	PAPAYA	UVA ISABELA
	ONCES	YOGURTH	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE FRESA	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE UVA	SORBETE DE LULO	SORBETE DE MANGO
		ROSCON	GALLETA WAFER	GALLETA RIZADA		PAN CASCARA	GALLETA RONDALLA	LENGUA
	CENA	AVENA FRIA	GRANIZADA DE CAFÉ	BEBIDA ACHOCOLATADA	LECHE	AVENA SABORIZADA	MAICENA	BEBIDA ACHOCOLATADA
		MESTIZA	GALLETA RIZADA	PAN DE COCO	GALLETA DE SODA	PAN DE LINAZA	MANTECADA	PAN BOLA
HIPOGLUCIDA	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO	MANDARINA	ASPIC DE DURAZNO	MELON	GRANADILLA	ASPIC DE MELON
	ONCES	SORBETE DE MORA	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE GUAYABA	YOGURTH LIGTH	SORBETE DE LULO	SORBETE DE DURAZNO
		GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL
	CENA	AVENA EN LECHE	GRANIZADA DE CAFE	YOGURTH LIGTH	LECHE DESCREMADA	CHOCOLYNE	LECHE DESCREMADA	AVENA EN LECHE
		PAN ROLLO INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	MOGOLLA INTEGRAL	TOSTADA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETAS INTEGRALES	PAN INTEGRAL
HEMODIALISIS	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO	MANZANA VERDE	GRANADILLA	PIÑA	MANZANA ROYAL	UVA ISABELA
	ONCES	ASPIC DE MANZANAS	FLAN DE CARAMELO DESLACTOSADO	GELATINA FESTIVAL	ARROZ CON LECHE DESLACTOSADO	FLAN DE LECHE DESLACTOSADA	GELATINA	ASPIC DE UVAS
		GALLETA AZUL	GALLETAS DE LECHE	GALLETA AZUL		GALLETA AZUL	GALLETA DE LECHE	GALLETAS WAFER
	CENA	AVENA FRIA	GRANIZADA DE CAFÉ	BEBIDA CHOCOLATADA	LECHE DESLACTOSADA	AVENA SABORIZADA	MAICENA	BEBIDA ACHOCOLATADA
		PAN CASCARA	GALLETA AZUL	PAN DE COCO	GALLETA AZUL	PAN DE LINAZA	MANTECADA	PAN BOLA
PREDIALISIS	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO	MANZANA VERDE	GRANADILLA	PIÑA	MANZANA ROYAL	UVA ISABELA
	ONCES	ASPIC DE MANZANAS	FLAN DE CARAMELO DESLACTOSADO	GELATINA FESTIVAL	ARROZ CON LECHE DESLACTOSADO	FLAN DE LECHE DESLACTOSADA	GELATINA	ASPIC DE UVAS
		GALLETA AZUL	GALLETAS DE LECHE	GALLETA AZUL		GALLETA AZUL	GALLETA DE LECHE	GALLETAS WAFER
LIQUIDA HIPERPROTEICA	NUEVES	YOGURTH	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE MORA	SORBETE DE UVA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL
	ONCES	GELATINA TRICOLOR	FLAN	BEBIDA CHOCOLATADA	FLAN	GELATINA TRICOLOR	BEBIDA CHOCOLATADA	MAICENA SABORIZADA
	CENA	AVENA FRIA	GRANIZADA DE CAFÉ	CHOCOLATE CON LECHE	MAICENA CON LECHE	CASPIROLETA	AVENA SABORIZADA	CHOCOLATE CON LECHE
COMPLEMENTO 3	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO	MANDARINA	NARANJA	MELON	PAPAYA	UVA ISABELA
	ONCES	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE UVA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
		PAN BOLA	GALLETAS WAFER	GALLETAS CRAKER	GALLETAS DE LECHE	GALLETA DE CHOCOLATE	GALLETA DE LECHE	GALLETAS SANDWICH
NORMAL PEDIATRICA 1	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO	MANDARINA	NARANJA	MELON	PAPAYA	UVA ISABELA
	ONCES	SORBETE DE MORA	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE FRESA	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE UVA	SORBETE DE LULO	SORBETE DE MANGO
		PAN BOLA	GALLETAS WAFER	GALLETAS CRAKER	GALLETAS DE LECHE	GALLETA DE CHOCOLATE	GALLETA DE LECHE	GALLETAS SANDWICH
NORMAL PEDIATRICA 2	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO	MANDARINA	NARANJA	MELON	PAPAYA	UVA ISABELA
	ONCES	SORBETE DE MORA	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE FRESA	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE UVA	SORBETE DE LULO	SORBETE DE MANGO
		PAN BOLA	GALLETAS WAFER	GALLETAS CRAKER	GALLETAS DE LECHE	GALLETA DE CHOCOLATE	GALLETA DE LECHE	GALLETAS SANDWICH
CORONARIA	NUEVES	UVA ISABELA	DURAZNO	PERA	MANZANA VERDE	GRANADILLA	PERA	MANZANA ROYAL
		CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA
	ONCES	MANZANA ROYAL	PERA	GRANADILLA	NARANJA	PERA	UVA ISABELA	DURAZNO
	CENA	AVENA HGL FRIA DESLACTOSADA	GRANIZADA DE CAFÉ HGL DESLACTOSADO	CHOCOLYNE CON LECHE DESLACTOSADO	SORBETE DE FRESA HGL DESLACTOSADO	AVENA HGL SABORIZADA DESLACTOSADA	LECHE DESLACTOSADA	CHOCOLYNE CON LECHE DESLACTOSADA
			GALLETAS INTEGRALES	GALLETA INTEGRAL	PAN DE LINAZA INTEGRAL		GALLETAS INTEGRALES	PAN INTEGRAL

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

CICLO DE MENUS FRACCIONES

SEMANA DE SUMINISTRO 2

TIPO DE DIETA	FRACCION	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
HIPERPROTEICA	NUEVES	PAPAYA PICADA	ASPIC DE DURAZNO	GRANADILLA	ASPIC DE MELON	MANDARINA	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE MORA	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE MANGO	ARROZ CON LECHE DESLACTO	SORBETE DE LULO	YOGURTH
		MINI LENGUA	GALLETA WAFER	GALLETA RIZADA	PAN ROLLO		GALLETA CRAQUEÑA	PAN CASCARITA
	CENA	GRANIZADA DE CAFÉ	SORBETE DE CURUBA	LECHE	AVENA FRIA	CHOCOLISTO	AVENA SABORIZADA HGL	MAICENA FRIA
		GALLETA CRAQUEÑA	PAN BOLA	MANTECADA	GALLETA WAFER	PAN CASCARITA	PAN ROLLO	GALLETA DE LECHE
HIPOGLUCIDA	NUEVES	PAPAYA PICADA	MANDARINA	GRANADILLA	ASPIC LIGTH	MANDARINA	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE MORA	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE MANGO	YOGURTH LIGTH	SORBETE DE LULO	SORBETE DE MORA
		GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL
	CENA	GRANIZADA DE CAFÉ	SORBETE DE CURUBA	YOGURTH LIGTH	AVENA CON LECHE	CHOCOLYNE EN LECHE	LECHE	CAFÉ CON LECHE
		GALLETAS INTEGRALES	GALLETA INTEGRAL	PAN BOLA INTEGRAL	PAN INTEGRAL	AREPA DE MAIZ INTEGRAL	GALLETA CON LINAZA	GALLETAS INTEGRALES
HEMODIALISIS	NUEVES	MANGO	ASPIC DE UVAS	PIÑA	GRANADILLA	MANZANA ROYAL	ASPIC DF MANZANAS	UVA ISABELLA
	ONCES	FLAN DE CARAMELO DESLACTOSADO	GELATINA FESTIVAL	ASPIC DE MANZANAS	ASPIC DE UVAS	ARROZ CON LECHE DESLACTOSADO	FLAN DE LECHE DESLACTOSADA	GELATINA
		GALLETAS DE LECHE	GALLETA AZUL	GALLETA AZUL	GALLETAS WAFER		GALLETA AZUL	GALLETA DF LECHE
	CENA	GRANIZADA DE CAFÉ	SORBETE DE CURUBA	LECHE	AVENA FRIA	CHOCOLISTO	AVENA SABORIZADA HGL	MAICENA FRIA
		GALLETA CRAQUEÑA	PAN BOLA	MANTECADA	GALLETA WAFER	PAN CASCARITA	PAN ROLLO	GALLETA DE LECHE
PREDIALISIS	NUEVES	MANGO	ASPIC DE UVAS	PIÑA	GRANADILLA	MANZANA ROYAL	ASPIC DE MANZANAS	UVA ISABELLA
	ONCES	FLAN DE CARAMELO DESLACTOSADO	GELATINA FESTIVAL	ASPIC DE MANZANAS	ASPIC DE UVAS	ARROZ CON LECHE DESLACTOSADO	FLAN DE LECHE DESLACTOSADA	GELATINA
		GALLETAS DE LECHE	GALLETA AZUL	GALLETA AZUL	GALLETAS WAFER		GALLETA AZUL	GALLETA DE LECHE
LIQUIDA HIPERPROTEICA	NUEVES	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE MANGO	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE LULO	YOGURTH
	ONCES	FLAN DE LECHE	GELATINA TRICOLOR	BEBIDA CHOCOLATADA	FLAN DE AREQUIPE	CASPIROLETA	BEBIDA CHOCOLATADA	AVENA SABORIZADA
	CENA	GRANIZADA DE CAFÉ	SORBETE DE CURUBA	LECHE	AVENA FRIA	CHOCOLISTO	AVENA SABORIZADA HGL	MAICENA FRIA
COMPLEMENTO 3	NUEVES	PAPAYA PICADA	ASPIC DE DURAZNO	GRANADILLA	ASPIC DE MELÓN	MANDARINA	ASPIC DF MANZANAS	MANGO PICADO
	ONCES	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE CURUBA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE DURAZNO	JUGO MANGO
		MINI LENGUA	GALLETA WAFER	GALLETA RIZADA	PAN ROLLO	GALLETA RONDALLA	GALLETA CRAQUEÑA	PAN CASCARITA
NORMAL PEDIATRICA 1	NUEVES	PAPAYA PICADA	ASPIC DE DURAZNO	GRANADILLA	ASPIC DE MELÓN	MANDARINA	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE MORA	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE MANGO	ARROZ CON LECHE DESLACTO	SORBETE DE LULO	YOGURTH
		MINI LENGUA	GALLETA WAFER	GALLETA RIZADA	PAN ROLLO		GALLETA CRAQUEÑA	PAN CASCARITA
NORMAL PEDIATRICA 2	NUEVES	PAPAYA PICADA	ASPIC DE DURAZNO	GRANADILLA	ASPIC DE MELÓN	MANDARINA	ASPIC DE MANZANAS	MANGO PICADO
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE MORA	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE MANGO	ARROZ CON LECHE DESLACTO	SORBETE DE LULO	YOGURTH
		MINI LENGUA	GALLETA WAFER	GALLETA RIZADA	PAN ROLLO		GALLETA CRAQUEÑA	PAN CASCARITA
CORONARIA	NUEVES	MANDARINA	DURAZNO	MANZANA VERDE	NARANJA	PERA	GRANADILLA	MANZANA ROYAL
		CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA
	ONCES	MANZANA VERDE	UVA ISABELLA	PERA	NARANJA	MANDARINA	DURAZNO	MANZANA ROYAL
	CENA	GRANIZADA DE CAFÉ HGL DESLACTOSADO	SORBETE DE CURUBA HGL DESLACTOSADO	LECHE DESLACTOSADA	ARROZ CON LECHE DESLACTOSADO	CHOCOLYNE DESLACTOSADO	AVENA SABORIZADA HGL DESLACTOSADA	MAICENA HGL FRIA DESLACTOSADA
		GALLETAS INTEGRALES	PAN DE AJONJOLI INTEGRAL	PAN BOLA INTEGRAL		GALLETA INTEGRAL		GALLETAS INTEGRALES

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

CICLO DE MENUS FRACCIONES

SEMANA DE SUMINISTRO 3

TIPO DE DIETA	FRACCION	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
HIPERPROTEICA	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	GRANADILLA	ASPIC DE DURAZNO	MANGO PICADO	ASPIC DE MELÓN	PAPAYA PICADA	APIC DE MANGO
	ONCES	SORBETE DE LULO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE FRESA	ARROZ CON LECHE
		GALLETA CRAKER	GALLETA RIZADA	GALLETA RONDALLA	MANTECADA	PAN MOJICON	GALLETA DE SODA	PAN CASCARA
	CENA	CHOCOLYNE DESLACTOSADO FRIO	YOGURTH	AVENA SABORIZADA HGL DESLACTOSADA	GRANIZADA HGL DE CAFÉ DESLACTOSADO	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE MORA HGL DESLACTOSADO	CHOCOLYNE DESLACTOSADO FRIO
		PAN BOLA	MOGOLLA	LENGUA	GALLETA RONDALLA		PAN ROLLO	GALLETA CRAKER
HIPOGLUCIDA	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	GRANADILLA	ASPIC DE DURAZNO	MANGO PICADO	ASPIC DE MELÓN	PAPAYA PICADA	GRANADILLA
	ONCES	SORBETE DE LULO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE FRESA	YOGURTH LIGTH
		GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL
	CENA	CHOCOLYNE FRIO	TE CON LECHE	AVENA EN LECHE	GRANIZADA DE CAFE	YOGURTH LIGTH	SORBETE DE MANGO	CHOCOLYNE FRIO EN LECHE
		PAN BOLA INTEGRAL	MOGOLLA INTEGRAL	GALLETA CON AJONJOLI	AREPA DE MAIZ INTEGRAL	TOSTADA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL
HEMODIALISIS	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	GRANADILLA	ASPIC DE UVAS	MANGO PICADO	ASPIC DE MANZANA VERDE	UVA ISABELLA	APIC DE MANGO
	ONCES	FLAN DE LECHE DESLACTOSADA	ARROZ CON LECHE DESLACTOSADO	ASPIC DE UVAS	GELATINA	ASPIC DE MANZANAS	FLAN DE CARAMELO DESLACTOSADO	GELATINA FESTIVAL
		GALLETA AZUL		GALLETAS WAFER	GALLETA DE LECHE	GALLETA AZUL	GALLETAS DE LECHE	GALLETA AZUL
	CENA	CHOCOLYNE DESLACTOSADO FRIO	YOGURTH	AVENA SABORIZADA HGL DESLACTOSADA	GRANIZADA HGL DE CAFÉ DESLACTOSADO	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE MORA HGL DESLACTOSADO	CHOCOLYNE DESLACTOSADO FRIO
		PAN BOLA	MOGOLLA	LENGUA	GALLETA RONDALLA		PAN ROLLO	GALLETA CRAKER
PREDIALISIS	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	GRANADILLA	ASPIC DE UVAS	MANGO PICADO	ASPIC DE MANZANA VERDE	UVA ISABELLA	APIC DE MANGO
	ONCES	FLAN DE LECHE DESLACTOSADA	ARROZ CON LECHE DESLACTOSADO	ASPIC DE UVAS	GELATINA	ASPIC DE MANZANAS	FLAN DE CARAMELO DESLACTOSADO	GELATINA FESTIVAL
		GALLETA AZUL		GALLETAS WAFER	GALLETA DE LECHE	GALLETA AZUL	GALLETAS DE LECHE	GALLETA AZUL
LIQUIDA HIPERPROTEICA	NUEVES	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE LULO	SORBETE DE UVA	YOGURTH	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE GUAYABA
	ONCES	CASPIROLETA	CHOCOLISTO	FLAN DE AREQUIPE	GELATINA CON LECHERA	GELATINA TRICOLOR	FLAN DE AREQUIPE	MAICENA FRIA CON LECHE
	CENA	CAFÉ CON LECHE	AVENA CON LECHE FRIA	MAICENA CON LECHE FRIA	GRANIZADA DE CAFÉ	MAICENA SABORIZADA CON LECHE	CHOCOLISTO	CASPIROLETA
COMPLEMENTO 3	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	GRANADILLA	ASPIC DE DURAZNO	MANGO PICADO	ASPIC DE MELÓN	PAPAYA PICADA	APIC DE MANGO
	ONCES	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE PERA
		GALLETA CRAKER	GALLETA RIZADA	GALLETA RONDALLA	MANTECADA	PAN MOJICON	GALLETA DE SODA	PAN CASCARA
NORMAL PEDIATRICA 1	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	GRANADILLA	ASPIC DE DURAZNO	MANGO PICADO	ASPIC DE MELÓN	PAPAYA PICADA	APIC DE MANGO
	ONCES	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE MANZANA	ARROZ CON LECHE
		GALLETA CRAKER	GALLETA RIZADA	GALLETA RONDALLA	MANTECADA	PAN MOJICON	GALLETA DE SODA	PAN CASCARA
NORMAL PEDIATRICA 2	NUEVES	ASPIC DE MANZANAS	GRANADILLA	ASPIC DE DURAZNO	MANGO PICADO	ASPIC DE MELÓN	PAPAYA PICADA	APIC DE MANGO
	ONCES	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE MANZANA	ARROZ CON LECHE
		GALLETA CRAKER	GALLETA RIZADA	GALLETA RONDALLA	MANTECADA	PAN MOJICON	GALLETA DE SODA	PAN CASCARA
CORONARIA	NUEVES	PERA	GRANADILLA	MANZANA ROYAL	NARANJA	MANZANA VERDE	DURAZNO	MANDARINA
		CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA
	ONCES	PIÑA	MELON	MANDARINA	GRANADILLA	MANZANA VERDE	PAPAYA	DURAZNO
	CENA	CHOCOLYNE DESLACTOSADO FRIO	LECHE DESLACTOSADA	AVENA SABORIZADA HGL DESLACTOSADA	GRANIZADA HGL DE CAFÉ DESLACTOSADO	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE MORA HGL DESLACTOSADO	CHOCOLYNE DESLACTOSADO FRIO
		PAN BOLA INTEGRAL	MOGOLLA INTEGRAL		GALLETA INTEGRAL		PAN ROLLO INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS ESPECIALES

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	SANDIA	PAPAYA	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	BANANO	MANZANA VERDE	MANGO	SANDIA
	LACTEO	CAFÉ CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	SORBETE DE MORA FRIO	MAICENA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	MAICENA SABORIZADA	SORBETE DE FRESA FRIO	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	AREPA RELLENA DE HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE QUESO Y POLLO	HUEVO TORTILLA	HUEVO PERICO	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA Y QUESO	TORTILLA DE HUEVO CON ESPINACAS	CREP DE POLLO, MAIZ Y QUESO GRATINADO	AREPA DE HUEVO	SANDWICH DE HUEVO REVUELTO CON MAICITOS	AREPA DE MAIZ RELLENA DE JAMON Y QUESO
	CEREAL			PAN RELLENO DE BOCADILLO	MANTECADA		AREPA DE MAIZ				
	OTRO	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA	CALDO DE CARNE
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE MARACUYA	LIMONADA DE PANELA	NARANJADA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE FRESA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MANGO
	SOPA O CREMA	SOPA DE PASTAS	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE SANCOCHO	SOPA DE FRIJOL ROJO	SOPA DE VEGETALES	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PATACON	SOPA DE VERDURAS
	PROTEINA	PECHUGA GRATINADA (JAMON Y QUESO)	CARNE DE CERDO EN SS DE CHAMPOÑONES	CARNE ASADA CON CHIMICHURRI	CERDO ASADO CON SS FRUTOS ROJOS	PECHUGA HAWAIANA	FILETE DE PESCADO EN SS CRIOLLA	PECHUGA EN SS NAPOLITANA	ROLLO DE CERDO EN SS CIRUELA	CARNE EN BISTECK	PERNIL DE POLLO SUDADO
	CEREAL			ARROZ AL PEREJIL	ARROZ AL AJILLO	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	PASTAS EN SS NAPOLITANA
	TUBERCULO	PAPA A LA FRANCESA	TORTA DE PAPA GRATINADA	CASCOS DE PAPA AMARILLA	TAJADAS DE MADURO	DEDITOS DE YUCA	YUCA FRITA	CUADROS DE PAPA COCIDA AL CILANTRO	MONEDITAS DE MADURO COCIDO	PAPA COCIDA CON SS CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO
	VERDURA	ENSALADA DE LECHUGA, MELON, PIÑA, UVA PASA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA CRIOLLA CON AGUACATE	ENSALADA PICO DE GALLO	MIX DE LECHUGA, TOMATE Y MAIZ	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y PEPINO	ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, MELON, MANGO Y UVA PASA	CHOP SUEY	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA AGRIDULCE
	OTRO										
	POSTRE	FLAN DE CARAMELO	DULCE DE MORA	POSTRE DE MANGO	GELATINA	PIAZZA	MASMELO	CHOCOLATINA	POSTRE DE LIMON	BOCADILLO	DULCE DE PIÑA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE MANGO	CHOCOLISTO CALIENTE	NARANJADA	AVENA SABORIZADA FRIA	JUGO DE MORA	COLADA DE MAICENA	JUGO DE LULO	SORBETE DE FRESA FRIO	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MORA
	CALDO SOPA O CREMA		CALDO DE PAPA	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CON POLLO			CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CELESTINO
	PROTEINA	ARROZ MIXTO	AREPA RELLENA DE POLLO EN GOULASH	PIERNA PERNIL APANADA	CREPPE DE JAMON Y QUESO CON SALSA BLANCA	CARNE EN SALSA CRIOLLA	SANDWICH MIXTO (LECHUGA, CARNE DESMECHADA, QUESO GRATINADO)	CODITOS CON POLLO EN SS BECHAMEL	HAMBURGUESA DE LECHUGA, TOMATE, QUESO Y CARNE	PECHUGA A LA PLANCHA EN SS BLANCA	CERDO ASADO EN SS DE PIÑA
	CEREAL			ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO				ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO
	TUBERCULO	COSCOJAS DE PLATANO		PAPAS FOSFORITO		YUCA AL PEREJIL		MADURO APANELADO HORNEADO	CASCOS DE PAPA AMARILLA	PAPA ARTESANAL EN FINAS HIERBAS	DEDITOS DE YUCA
	VERDURA	RODAJAS DE TOMATE Y PEPINO CON VINAGRETA	PORCION DE MANGO PICADO	ENSALADA AGRIDULCE	PORCION PAPAYA PICADA	PICADILLO DE CEBOLLA, PEPINO, TOMATE Y CILANTRO CON VINAGRETA	ENSALADA DE LECHUGA, MELON, PIÑA, UVA PASA Y CREMA DE LECHE	MIX DE LECHUGA, TOMATE Y MAIZ	PICADO DE SANDIA	CHOP SUEY	ENSALADA CAMPESINA
	OTRO	PICADO DE SANDIA	GELATINA	FLAN DE CARAMELO	GALLETA DE LECHE	POSTRE DE CHOCOLATE	DULCE DE PIÑA	PICADO DE MANGO	MASMELO	GELATINA	CHOCOLATINA

NO ALEXANDER CASTRO
MND 01483



Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA NORMAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	MANDARINA	SANDIA	PAPAYA	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	BANANO	MANZANA	PAPAYA	NARANJA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO	AVENA CON LECHE	SORBETE DE MORA	MAICENA CON LECHE	SORBETE DE LULO	CHOCOLISTO CON LECHE	SORBETE DE FRESA	CAFÉ CON LECHE	SORBETE DE DURAZNO	AGUA DE PANELA CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE QUESO	HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE CUAJADA	QUESO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVO COCIDO	CREPE DE QUESO	CUAJADA	SANDWICH DE POLLO	HUEVO TORTILLA
	CEREAL	PAN TAJADO	PAN ROLLO	PAN TAJADO	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN BOLITA	CREPE	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN CASCARITA

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA BLANDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	MANDARINA	BANANO	PAPAYA	UVA ISABELA	NARANJA	MANGO	BANANO	MANDARINA	PAPAYA	NARANJA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO	AVENA CON LECHE	SORBETE DE MORA	MAICENA CON LECHE	SORBETE DE LULO	CHOCOLISTO CON LECHE	SORBETE DE FRESA	CAFÉ CON LECHE	SORBETE DE DURAZNO	AGUA DE PANELA CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE QUESO	HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE CUAJADA	QUESO	SANDWICH DE CARNE	HUEVO COCIDO	CREPE DE QUESO	CUAJADA	SANDWICH DE QUESO	HUEVO REVUELTO
	CEREAL	PAN TAJADO	PAN ROLLO	PAN TAJADO	GALLETA DE SODA	PAN TAJADO	PAN BOLITA	CREPE	GALLETA DE SODA	PAN TAJADO	PAN CASCARITA

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA HIPOGRASA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	MANDARINA	SANDIA	PAPAYA	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	BANANO	MANZANA	PAPAYA	NARANJA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO DESLACTO	AVENA CON LECHE DESLACTO	SORBETE DE MORA DESLACTO	MAICENA CON LECHE DESLACTO	SORBETE DE LULO DESLACTO	CHOCOLISTO CON LECHE DESLACTO	SORBETE DE FRESA DESLACTO	CAFÉ CON LECHE DESLACTO	SORBETE DE DURAZNO DESLACTO	AGUA DE PANELA CON LECHE DESLACTO
	ALIMENTO PROTEICO	SANDW DE CUAJADA	HUEVO COCIDO	SANDWICH DE POLLO	CUAJADA	SANDWICH DE CARNE	HUEVO COCIDO	SANDWICH DE CUAJADA	HUEVO COCIDO	SANWICH DE POLLO	CUAJADA
	CEREAL	PAN TAJADO	PAN ROLLO	PAN TAJADO	GALLETA DE SODA	PAN TAJADO	PAN BOLITA	PAN TAJADO	GALLETA DE SODA	PAN TAJADO	PAN CASCARITA

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA HIPOSODICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	MANDARINA	SANDIA	PAPAYA	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	BANANO	MANZANA	PAPAYA	NARANJA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO	AVENA CON LECHE	SORBETE DE MORA	MAICENA CON LECHE	SORBETE DE LULO	CHOCOLISTO CON LECHE	SORBETE DE FRESA	CAFE CON LECHE	SORBETE DE DURAZNO	AGUA DE PANELA CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE CUAJADA	HUEVO COCIDO	SANDWICH DE HUEVO REVUELTO	CUAJADA	SANDWICH DE CARNE	HUEVO COCIDO	CREPE DE CUAJADA	HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE POLLO	HUEVO TORTILLA
	CEREAL	PAN TAJADO	PAN ROLLO	PAN TAJADO	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN BOLITA	CREPE	GALLETA AZUL	PAN TAJADO	PAN CASCARITA

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA VEGETARIANA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	MANDARINA	SANDIA	PAPAYA	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	BANANO	MANZANA	PAPAYA	NARANJA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO	AVENA CON LECHE	SORBETE DE MORA	MAICENA CON LECHE	SORBETE DE LULO	CHOCOLISTO CON LECHE	SORBETE DE FRESA	CAFÉ CON LECHE	SORBETE DE DURAZNO	AGUA DE PANELA CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE QUESO	HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE CUAJADA	QUESO	SANDWICH DE CARVE	HUEVO COCIDO	CREPE DE QUESO	CUAJADA	SANDWICH DE CARVE	HUEVO TORTILLA
	CEREAL	PAN TAJADO	PAN ROLLO	PAN TAJADO	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN BOLITA	CREPE	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN CASCARITA

NO ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA HIPOGLUCIDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	MANDARINA	GRANADILLA	PAPAYA	UVA ISABELA	NARANJA	MELON	MANGO TOMMY	MANZANA VERDE	PAPAYA	NARANJA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO HGL	AVENA HGL CON LECHE	SORBETE DE MORA HGL	MAICENA HGL CON LECHE	SORBETE DE LULO HGL	CHOCOLYNE EN LECHE	SORBETE DE FRESA HGL	CAFÉ HGL CON LECHE	SORBETE DE DURAZNO HGL	CHOCOLYNE EN LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH INTEGRAL DE QUESO	HUEVO REVUELTO	SANDWICH INTEGRAL DE CUAJADA	QUESO	SANDWICH INTEGRAL DE CARNE	HUEVO COCIDO	CREPE INTEGRAL DE QUESO	CUAJADA	SANDWICH INTEGRAL DE POLLO	HUEVO TORTILLA
	CEREAL	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN ROLLO INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	AREPA INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN BOLITA INTEGRAL	CREPE INTEGRAL DE QUESO	AREPA INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA HIPERPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	MANDARINA	SANDIA	PAPAYA	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	BANANO	MANZANA	PAPAYA	NARANJA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO	AVENA CON LECHE	SORBETE DE MORA	MAICENA CON LECHE	SORBETE DE LULO	CHOCOLISTO CON LECHE	SORBETE DE FRESA	CAFÉ CON LECHE	SORBETE DE DURAZNO	AGUA DE PANELA CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE QUESO	HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE CUAJADA	QUESO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVO COCIDO	CREPE DE QUESO	CUAJADA	SANDWICH DE POLLO	HUEVO TORTILLA
	CEREAL	PAN TAJADO	PAN ROLLO	PAN TAJADO	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN BOLITA	CREPE	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN CASCARITA

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA HEMODIALISIS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	GRANADILLA	MANGO	MANZANA VERDE	UVA ISABELA	PIÑA	MANZANA ROJA	PERA	GRANADILLA	MANGO	UVA ISABELA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO DESLACTO	AVENA CON LECHE DESLACTO	SORBETE DE MORA DESLACTO	MAICENA CON LECHE DESLACTO	SORBETE DE LULO DESLACTO	CHOCOLATE CON LECHE DESLACTO	SORBETE DE FRESA DESLACTO	CAFÉ CON LECHE DESLACTO	SORBETE DE DURAZNO DESLACTO	MAICENA CON LECHE DESLACTO
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE CUAJADA	HUEVO COCIDO	SANDWICH DE HUEVO REVUELTO	CUAJADA	SANDWICH DE CARNE	HUEVO COCIDO	CUAJADA	HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE POLLO	HUEVO COCIDO
	CEREAL	PAN TAJADO	PAN ROLLO	PAN TAJADO	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN BOLITA	GALLETA AZUL	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN CASCARITA

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA PREDIALISIS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	GRANADILLA	MANGO	MANZANA VERDE	UVA ISABELA	PIÑA	MANZANA ROJA	PERA	GRANADILLA	MANGO	UVA ISABELA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO	AVENA CON LECHE	SORBETE DE MORA	MAICENA CON LECHE	SORBETE DE LULO	CHOCOLATE CON LECHE	SORBETE DE FRESA	CAFÉ CON LECHE	SORBETE DE DURAZNO	MAICENA CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE CUAJADA	HUEVO COCIDO	SANDWICH DE HUEVO REVUELTO	CUAJADA	SANDWICH DE POLLO	HUEVO COCIDO	CUAJADA	HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE POLLO	HUEVO COCIDO
	CEREAL	PAN TAJADO	PAN ROLLO	PAN TAJADO	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN BOLITA	GALLETA AZUL	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN CASCARITA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA LIQUIDA HIPERPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	GELATINA	COMPOTA DE MANGO	GELATINA	COMPOTA DE MANZANA	GELATINA	COMPOTA DE PAPAYA	GELATINA	COMPOTA DE PERA	GELATINA	COMPOTA DE GUAYABA
	LACTEO	2 SORBETES DE MANGO	2 AVENAS CON LECHE	2 SORBETES DE MORA	2 MAICENAS CON LECHE	2 SORBETES DE LULO	2 CHOCOLISTOS CON LECHE	2 SORBETES DE FRESA	2 CAFÉ CON LECHE	2 SORBETE DE DURAZNO	2 AGUA DE PANELA CON LECHE

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA LIQUIDA COMPLETA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	GELATINA	COMPOTA DE MANGO	GELATINA	COMPOTA DE MANZANA	GELATINA	COMPOTA DE PAPAYA	GELATINA	COMPOTA DE PERA	GELATINA	COMPOTA DE GUAYABA
	LACTEO	2 SORBETES DE MANGO	2 AVENAS CON LECHE	2 SORBETES DE MORA	2 MAICENAS CON LECHE	2 SORBETES DE LULO	2 CHOCOLISTOS CON LECHE	2 SORBETES DE FRESA	2 CAFÉ CON LECHE	2 SORBETE DE DURAZNO	2 AGUA DE PANELA CON LECHE

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA LIQUIDA CLARA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	GELATINA HGL	GELATINA HGL	GELATINA HGL	GELATINA HGL	GELATINA HGL	GELATINA HGL	GELATINA HGL	GELATINA HGL	GELATINA HGL	GELATINA HGL
	LACTEO	2 AROMATICAS HGL	2 JUGOS DE PERA HGL	2 JUGOS DE DURAZNO HGL	2 JUGOS DE GUAYABA HGL	2 AROMATICAS HGL	2 JUGOS DE MANZANA HGL	2 JUGOS DE DURAZNO HGL	2 JUGOS DE GUAYABA HGL	2 AROMATICAS HGL	2 JUGOS DE PERA HGL

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA COMPLEMENTO 1

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE PAPAYA	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE GUAYABA	COMPOTA DE PAPAYA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE DURAZNO	COMPOTA DE GUAYABA
	LACTEO	2 JUGOS DE MANGO HGL ESPESOS	2 JUGOS DE PERA HGL	2 JUGOS DE DURAZNO HGL ESPESOS	2 JUGOS DE GUAYABA HGL ESPESOS	2 JUGOS DE PAPAYA HGL ESPESOS	2 JUGOS DE MANZANA HGL ESPESOS	2 JUGOS DE DURAZNO HGL ESPESOS	2 JUGOS DE GUAYABA HGL ESPESOS	2 JUGOS DE PAPAYA HGL ESPESOS	2 JUGOS DE PERA HGL ESPESOS

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA COMPLEMENTO 2

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE MANGO	PAPAYA MADURA PICADA	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE GUAYABA	COMPOTA DE PAPAYA	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE PERA	PAPAYA MADURA PICADA	COMPOTA DE GUAYABA
	BEBIDA	JUGO DE MANGO HGL	JUGO DE PERA HGL	JUGO DE DURAZNO HGL	JUGO DE GUAYABA HGL	JUGO DE PAPAYA HGL	JUGO DE MANZANA HGL	JUGO DE DURAZNO HGL	JUGO DE GUAYABA HGL	JUGO DE PAPAYA HGL	JUGO DE PERA HGL
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	HUEVO COCIDO	SANDWICH DE CARNE MOLIDA	HUEVO COCIDO	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	HUEVO COCIDO	SANDWICH DE CARNE MOLIDA	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	HUEVO COCIDO	SANDWICH DE CARNE MOLIDA
	CEREAL	PAN TAJADO	PAN ROLLO	PAN TAJADO	PAN CASCARITA	PAN TAJADO	PAN BOLITA	PAN TAJADO	PAN TAJADO	PAN BOLITA	PAN TAJADO

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA COMPLEMENTO 3

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	MANDARINA	SANDIA	PAPAYA	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	BANANO	MANZANA	PAPAYA	NARANJA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO	AVENA CON LECHE	SORBETE DE MORA	MAICENA CON LECHE	SORBETE DE LULO	CHOCOLISTO CON LECHE	SORBETE DE FRESA	CAFÉ CON LECHE	SORBETE DE DURAZNO	AGUA DE PANELA CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE QUESO	HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE CUAJADA	QUESO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVO COCIDO	CREPE DE QUESO	CUAJADA	SANDWICH DE POLLO	HUEVO TORTILLA
	CEREAL	PAN TAJADO	PAN ROLLO	PAN TAJADO	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	GALLETA DE SODA	CREPE	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN CASCARITA

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA PEDIATRICA NORMAL 1

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	MANDARINA	SANDIA	PAPAYA	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	BANANO	MANZANA	PAPAYA	NARANJA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO	AVENA CON LECHE	SORBETE DE MORA	MAICENA CON LECHE	SORBETE DE LULO	CHOCOLISTO CON LECHE	SORBETE DE FRESA	CAFÉ CON LECHE	SORBETE DE DURAZNO	AGUA DE PANELA CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE QUESO	HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE CUAJADA	QUESO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVO COCIDO	CREPE DE QUESO	CUAJADA	SANDWICH DE POLLO	HUEVO TORTILLA
	CEREAL	PAN TAJADO	PAN ROLLO	PAN TAJADO	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	GALLETA DE SODA	CREPE	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN CASCARITA

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA PEDIATRICA NORMAL 2

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	MANDARINA	SANDIA	PAPAYA	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	BANANO	MANZANA	PAPAYA	NARANJA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO	AVENA CON LECHE	SORBETE DE MORA	MAICENA CON LECHE	SORBETE DE LULO	CHOCOLISTO CON LECHE	SORBETE DE FRESA	CAFÉ CON LECHE	SORBETE DE DURAZNO	AGUA DE PANELA CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE QUESO	HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE CUAJADA	QUESO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVO COCIDO	CREPE DE QUESO	CUAJADA	SANDWICH DE POLLO	HUEVO TORTILLA
	CEREAL	PAN TAJADO	PAN ROLLO	PAN TAJADO	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	GALLETA DE SODA	CREPE	AREPA BLANCA	PAN TAJADO	PAN CASCARITA

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZADA CORONARIA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	MANDARINA	GRANADILLA	PAPAYA	UVA ISABELA	NARANJA	MELON	MANGO TOMMY	MANZANA VERDE	PAPAYA	NARANJA
	LACTEO	SORBETE DE MANGO HGL	AVENA HGL CON LECHE	SORBETE DE MORA HGL	MAICENA HGL CON LECHE	SORBETE DE LULO HGL	CHOCOLYNE EN LECHE	SORBETE DE FRESA HGL	CAFÉ HGL CON LECHE	SORBETE DE DURAZNO HGL	CHOCOLYNE EN LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH INTEGRAL DE POLLO	HUEVO COCIDO	SANDWICH INTEGRAL DE CUAJADA	HUEVO COCIDO	SANDWICH INTEGRAL DE POLLO	HUEVO COCIDO	SANDWICH INTEGRAL DE CUAJADA	HUEVO COCIDO	SANDWICH INTEGRAL DE POLLO	HUEVO COCIDO
	CEREAL	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN ROLLO INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	MESTIZA INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN BOLITA INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN DE AJONJOLI INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN BOLITA INTEGRAL

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CICLO DE MENUS DIETA REFORZAOA BLANDA SUAVE

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
REFRIGERIO REFORZADO	FRUTA	GELATINA	COMPOTA DE MANGO	GELATINA	COMPOTA DE MANZANA	GELATINA	COMPOTA DE PAPAYA	GELATINA	COMPOTA DE PERA	GELATINA	COMPOTA DE GUAYABA
	BEBIDA	JUGO DE MANGO HGL	AGUA DE PANELA SIN LECHE	JUGO DE DURAZNO HGL	AGUA DE PANELA SIN LECHE	JUGO DE PAPAYA HGL	AGUA DE PANELA SIN LECHE	JUGO DE DURAZNO HGL	JUGO DE GUAYABA HGL	AGUA DE PANELA SIN LECHE	JUGO DE PERA HGL
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	CLARAS DE HUEVO	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	CLARAS DE HUEVO	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	CLARAS DE HUEVO	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA	CLARAS DE HUEVO
	CEREAL	PAN TAJADO	GALLETAS DE SODA	PAN TAJADO	PAN CASCARITA	GALLETAS DE SODA	PAN BOLITA	PAN TAJADO	GALLETAS DE SODA	PAN TAJADO	GALLETAS DE SODA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

CICLO DE MENUS DIETA NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES -

SEMANA DE SUMINISTRO 1

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	FRUTA	SANDIA	PAPAYA	UVA ISABELA	PIÑA	MELON	BANANO	DURAZNO
	LACTEO	SORBETE DE GUAYABA	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	AVENA CUBANA	CHOCOLATE CON LECHE	CHOCOLISTO
	ALIMENTO PROTEICO	CREPE DE QUESO	CALDO DE HUEVO	SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	CALDO DE CARNE	CUAJADA	CALDO DE POLLO	HUEVOS PERICOS
	CEREAL		AREPA SANTANDEREANA	PAN BOLA	AREPA DE MAIZ	PAN CASCARITA	AREPA SANTANDEREANA	PAN ROSCON
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE FRESA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	NARANJADA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANDARINA
	SOPA O CREMA	SOPA DE MAZORCA	FRIJOLADA	CREMA DE CEBOLLA	SOPA DE PASTAS	SOPA DE PLATANO	CREMA DE ARRACACHA	SOPA DE VERDURAS
	PROTEINA1	ALBONDIGAS DE RES EN S NAPOLITANA	CARNE MOLIDA + HUEVO FRITO	JULIANAS DE RES SALTEADAS	PESCADO APANADO SS TARTARA	ARROZ ATOLLADO	PECHUGA HAWAIANA	CERDO AL HORNO
	PROTEINA2	FILETE PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS	CERDO EN SALSA BBQ	PECHUGA CON VEGETALES AL WOK	PERNIL AL HORNO EN S. NARANJA	ARROZ CON POLLO	GOULASH DE RES	PECHUGA ASADA
	CEREAL	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ DE AJO	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ VERDE	SPAGUETTI NAPOLITANO
	TUBERCULO	CROQUETA DE YUCA	TAJADA DE MADURO, AREPA	PURE DE PAPA	CHIPS YUCA FRITA	MADURO AL HORNO CON BOCADILLO	CHIPS DE PAPA	PAN ARTESANAL
	VERDURA 1	ENSALADA CRIOLLA (Lechuga troceada, Tomate en juliana, cebolla roja en juliana, zanahoria rallada, maiz desgranado, con limón y sal)	PORCIÓN DE AGUACATE	CASCOS DE TOMATE (Casquitos de tomate con cilantro picado)	ENSALADA AGRIDULCE (Melón, Lechuga, zanahoria,piña, fresa, uvas pasas, manzana, crema de leche)	ENSALADA FESTIVAL (Repollo morado, zanahoria, tomate, brocoly y maíz)	ENSALADA SEMIRUSA (Zanahoria, habichuela, arveja, papa, cebolla cabezona, salchicha de pollo, mayonesa)	ENSALADA CARMELI (Zanahoria cocinada en media lunas, anillos de cebolla curados, tomate en rodajas, cilantro picado y mayonesa)
	VERDURA 2	GUISO DE HABICHUELA Y ZANAHORIA AL PERICO		ENSALADA CASERA (Lechuga rayada, Tomate en rodajas y pepino en media lunas, limon y sal)				
	OTRO				ARVEJAS		LENTEJAS COLOMBIANAS	
	POSTRE	ESPONJADO DE LIMON	BOCADILLO	POSTRE DE MANGO Y DUCALES	DULCE DE PIÑA	GELATINA CON LECHERA	MOUSSE DE MORA	DULCE DE GUAYABA
COMIDA	JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PERA	GRANIZADA DE MANGO	JUGO DE FRESA	LIMONADA DE PANELA
	PROTEINA	PERNIL DE POLLO FINAS HIERBAS	SANDWICH DE CERDO	MILANESA DE POLLO	CARNE MECHADA	PINCHO MIXTO	POLLO MECHADO	LASAGNA DE POLLO
	TUBERCULO	TORTA DE PLATANO	CHIPS DE PAPA	PAPA AL HORNO	AREPA DE MAIZ	PAPA SALADA	PATACON VERDE	TOSTADAS DE AJO
	FRUTA	MANDARINA	PERA	PAPAYA	UVA ISABELA	MANGO	PIÑA	MANZANA ROYAL

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

CICLO DE MENUS DIETA NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES -

SEMANA DE SUMINISTRO 2

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DESAYUNO	FRUTA	MELON	PAPAYA	MIX DE FRUTAS	UVA ISABELLA	SANDIA	PIÑA	MANDARINA
	LACTEO	CAFÉ CON LECHE	SORBETE DE MORA	BEBIDA ACHOCOLATADA FRIA	CAFÉ CON LECHE	SORBETE DE MORA	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE CARNE	OMELETTE DE QUESO	CUAJADA	HUEVOS PERICOS	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	CALDO DE HUEVO CON LECHE	HUEVOS CON SALCHICHA
	CEREAL	AREPA SANTANDEREANA	PAN ROLLO	MANTECADA	PAN MOLDE		AREPA SANTANDEREANA	PAN FOCACIA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PERA	GRANIZADA DE NARANJA	JUGO DE FRESA	LIMONADA DE PANELA
	SOPA O CREMA	SOPA DE FIDEOS	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	SOPA DE PLATANO	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE AVENA	SOPA DE AJIACO
	PROTEINA1	ROPA VIEJA CUBANA	FILETE DE PECHUGA CON S. CAZADORA	GOULASH HUNGARO	PECHUGA BBQ	LASAGNA DE CARNE	PECHUGA SANTODOMINGO	PERNIL EN SALSA CRIOLLA
	PROTEINA2	PERNIL DE POLLO A LA CRIOLLA	CERDO ASADO EN S. MORA	PERNIL DORADO	CERDO TERIYAKI	LASAGNA DE POLLO	FILETE DE PESCADO (BAGRE)A LA CRIOLLA	CERDO ASADO
	CEREAL	ARROZ SESAMO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CAMPESINO	ARROZ TIGRE		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO
	TUBERCULO	ESTOFADO DE PAPA	CHIPS DE PLATANO VERDE	TAJADAS DE MADURO	PAPA DORADA	TOSTADAS DE AJO	CHIPS DE YUCA	PAPA SALADA/ TAJADA MADURO
	VERDURA 1	CASCOS DE TOMATE EN SS MIEL MOSTAZA	ENSALADA CAMPESINA (Lechuga troceada, aros de cebolla curada, mapiz tierno, pepino en media luna, limon y sal)	ENSALADA WALDORF (Lechuga troceada, melón, mango, piña, crotone de queso, crema de leche)	ENSALADA MOSCU (cuadros de papa cocinada, manzana en media lunas, apio, arveja y zanahoria en julianas)	CASCOS DE TOMATE CON LIMON Y CILANTRO	MACEDONIA DE VERDURAS	ENSALADA DE LA HUERTA (Tomate ne rodajas, lechuga troceada, pepino en cuadros)
	VERDURA 2	ENSALADA OLIVER (Papa cocida en cuadros, habichuela en julianas, anillos de cebolla cabezona curada, huevo cocido, mayonesa, pimienta y sal)	ENSALADA ARCOIRIS (Tomate en cascos, pimiento verde y pimiento rojo en tiras, aros de cebolla cabezona, lechuga rayada, zanahoria en espaguetti, espinaca troceada)	TORTA DE AHUYAMA	SOUFLE DE VERDURA MIXTA	ENSALADA DELICIA (Melón en cubos, Lechuga troceada, Mango picado, uvas pasas, Manzana en media lunas, Crema de leche)	ENSALADA CON AGUACATE (Aguacatae en cubos, Tomate en media luna, Aros de cebolla cabezona, Zanahoria rayada, Pepino en media lunas, cilantro, limon y sal)	ENSALADA FANTASTICA (Lechuga troceada, espinacas en tiras, zanahoria en julianas, manzana verde en media luna, uvas pasas)
	OTRO		ESTOFADO DE GARBANZOS		FRIJOL GUISADO			
	POSTRE	MERENGUE	MASMELO	ESPONJADO DE MARACUYA	POSTRE DE CAFÉ	GALLETA DE LECHE	PIÑA ASADA	ESPONJADO DE FRESA
COMIDA	JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANDARINA	JUGO TROPICAL	JUGO DE PIÑA
	PROTEINA	CREPS DE RES Y VEGETALES	SANDWICHS DE PECHUGA DE POLLO CON PEREJIL	PERNIL DE POLLO APANADO	PANZERROTI MIXTO	POLLO RELLENO	PERNIL DE POLLO AL HORNO	BROCHETA DE POLLO
	TUBERCULO	CHIPS DE YUCAS	CASCOS DE PAPA AL HORNO	AREPITAS	CHIPS DE PLATANO	PAPA FRANCESA	CRIOLLAS DORADAS	DEDITOS DE YUCA FRITO
	FRUTA	MANDARINA	DURAZNO	MELON	PIÑA	MANDARINA	PERA	PAPAYA
	DULCE							

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

CICLO DE MENUS DIETA NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES -

SEMANA DE SUMINISTRO 3

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	MELON	PIÑA	DURAZNO	PAPAYA	MANDARINA	MIX DE FRUTAS
	LACTEO	CHOCOLISTO	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	AVENA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS FRITOS	CALDO DE POLLO	CUAJADA	CALDO DE CARNE	AREPA DE JAMÓN Y QUESO	CALDO CON HUEVO	HUEVOS PERICOS
	CEREAL	PAN DE UVAS	AREPA SANTANDEREANA	PAN CASCARITA	AREPA DE MAÍZ		AREPA SANTANDEREANA	PAN DE UVA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANDARINA	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL
	SOPA O CREMA	SOPA DE PASTAS	SANCOCHO	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE PATACON		CREMA DE VERDURAS	SOPA DE CEBOLLA
	PROTEINA1	PECHUGA MONACO	CARNE A LA CRIOLLA	CERDO BARBACOA	PECHUGA ASADA	ESPAGUETTIS ALFREDO CON POLLO	FILETE DE PESCADO APANADO	CARNE EN S. DEMIGLACE
	PROTEINA2	SALTEADO PERUANO	POLLO MANDARIN	LOMITO CHIMICHURRY	BISTEC DE RES A LA CRIOLLA	ESPAGUETTIS A LA BOLOGNESA	SOUFLE DE POLLO	POLLO A LA JARDINERA
	CEREAL	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ AL AJO	PASTA NAPOLITANA		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
	TUBERCULO	PALITOS DE YUCA	PAPA AL VAPOR / YUCA	PURE FESTIVAL	PAPA FRANCESA	TOSTADA DE AJO	PATACON AGRICULCE	PLATANO CARAMELO
	VERDURA 1	CEVICHE DE MANGO (Mango tomi en cubos, pimenton rojo finamente picado, cebolla cabezona finamente picada curada, cilantro finamente picado, limon, vinagreta de mostaza)	GUACAMOLE (Pure de aguacate con lechuga rayada, cilantro)	ENSALADA TROPICAL (Mango picado, melon, papaya, piña picada, gelatina, crema de leche)	AROS DE CEBOLLA A LA ORLY	ENSALADA DE RODAJAS DE TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA	ENSALADA ROJA (Remolacha en cuadros, Zanahoria en espaguettis, medios aros de cebolla curada y mayonesa)	CASCOS DE TOMATE AL LIMÓN
	VERDURA 2			RATATOUILLE (Rodajas de berengenas, calabazin amarillo, zabalacin verde, tomate, aros de cebolla curada)	ENSALADA LIGERA (Pepino en rodajas, Aros de cebolla curadas, tomates en rodajas, limón y sal)		ENSALADA VERDE (Lechuga en tiras, espinacas troceada, pepino en media lunas, arveja, tomate verde media rodaja)	ENSALADA DE LA HUERTA (Lechuga troceada, brocolys cocinados, Coliflor cocinado, zanahoria en espaguetti, cascos de tomate)
	OTRO			GARBANZOS SUDADOS				LENTEJAS COLOMBIANAS
	POSTRE	BANANO	DULCE DE MORA	BOCADILLO	ASPICK DE GELATINAS	NATILLA CON DULCE DE MORA	GALLETAS WAFFERS	TORTA DE CHOCOLATE
COMIDA	JUGO	JUGO DE FRESA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MORA	JUGO DE NARANJA PIÑA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANDARINA
	PROTEINA	ALAS BBQ	WRAPS DE POLLO CON VEGETALES	CROASANDWICH DE POLLO, JAMON Y QUESO	AREPA RELLENA DE POLLO	PIZZA DE CARNES Y VEGETALES	MUSLOS DE POLLO ROSTIZADOS	CLUB SANDWICH
	TUBERCULO	DIPS DE VEGETALES APANADOS			CHIPS DE PAPA		PAPA FRANCESA	MONEDITAS DE MADURO
	FRUTA	MANZANA ROYAL	MANGO	CIRUELAS	DURAZNO	GRANADILLA	UVAS	MELON
	DULCE							

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 1

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	SANDIA	Patilla	Kilogramos	0,16
	BEBIDA CALIENTE	SORBETE DE GUAYABA	Pulpa De Guayaba	Kilogramos	0,035
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,1
	ALIMENTO PROTEICO	CREPE DE QUESO	Harina de trigo	Kilogramos	0,04
			Huevo de gallina	Unidades	0,15
			Leche Entera	Litros	0,03
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
			Margarina	Kilogramos	0,01
			Queso tajado	Kilogramos	0,05
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE FRESA	Pulpa de fresa	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	SOPA DE MAZORCA	Arveja verde seca	Kilogramos	0,015
			Zanahoria	Kilogramos	0,02
			Cebolla larga	Kilogramos	0,005
			Ahuyama	Kilogramos	0,02
			Papa común	Kilogramos	0,07
			Apio arracacha	Kilogramos	0
			Cilantro	Kilogramos	0,001
			Maiz Tierno Desgranado	Kilogramos	0,05
	PROTEINA	ALBONDIGAS DE RES SS NAPOLITANA	Molida de Res	Kilogramos	0,14
			Huevo de gallina	Unidades	0,2
			miga de pan	Kilogramos	0,02
		FILETE DE PECHUGA FINAS HIERBAS	Pechuga	Kilogramos	0,22
			Crema de leche	Kilogramos	0,02
			Leche entera	Litros	0,015
			Finas hierbas molidas	Kilogramos	0,003
	CEREAL	ARROZ AL PIMENTON	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
			Pimentón rojo	Kilogramos	0,003
	TUBERCULO	CROQUETA DE YUCA	Yuca	Kilogramos	0,11
			Cilantro	Kilogramos	0,001
	ENSALADA	ENSALADA CRIOLLA	Maiz tierno desgranado	Kilogramos	0,02
			Lechuga batavia	Kilogramos	0,03
			Zanahoria	Kilogramos	0,02
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,02
			Tomate Chonto	Kilogramos	0,03
	VERDURA CALIENTE	HABICHUELA Y ZANAHORIA AL PERICO	Habichuela	Kilogramos	0,05
			Zanahoria	Kilogramos	0,03
			Huevo de gallina	Unidades	0,2
			Tomate Guiso	Kilogramos	0,01
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,01
	POSTRES	ESPONJADO DE LIMON	Pulpa de limon	Kilogramos	0,01
			Leche Entera	Litros	0,01
			Gelatina sin sabor	Kilogramos	0,001
			Leche Condensada	Litros	0,005
CENA	JUGO	JUGO DE PIÑA	Pulpa de piña	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	PERNIL DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pernil Mixto x Unidad	Unidades	0,15
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,006
			Ajo En Pepa	Kilogramos	0,001
			Finas hierbas molidas	Kilogramos	0,002
	TUBERCULO	TORTA DE PLATANO	Plátano Maduro	Kilogramos	0,1
			Harina de trigo	Kilogramos	0,005
			Margarina	Kilogramos	0,005
			aceite vegetal	Litros	0,005
	FRUTA	MANDARINA	Mandarina corriente	Unidades	0,12



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 2

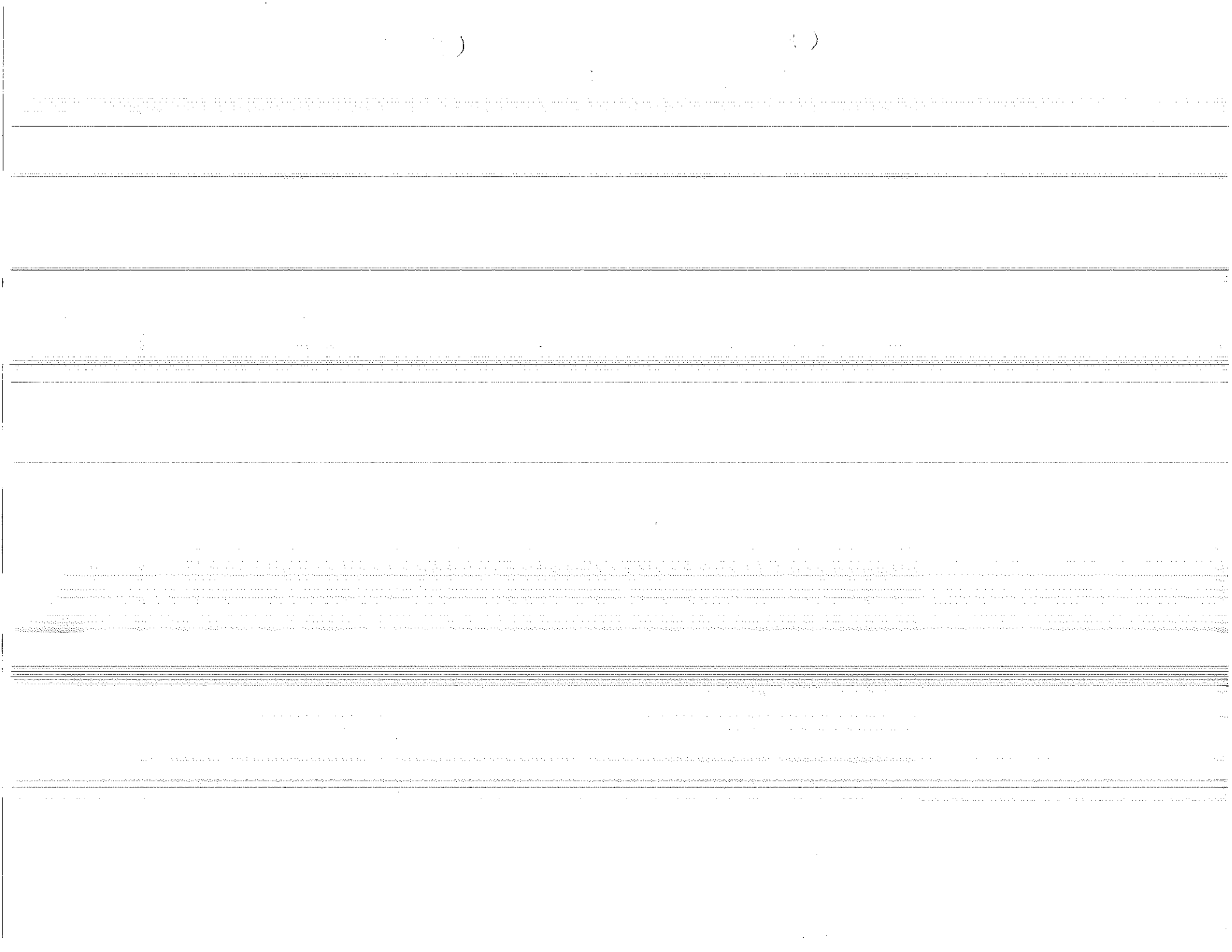
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	PAPAYA MADURA	Papaya Madura	Kilogramos	0,135
	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ CON LECHE	Café molido	Kilogramos	0,008
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	CALDO CON HUEVO	Huevo de gallina	Unidades	1
			Papa común	Kilogramos	0,1
			Leche Entera	Litros	0,05
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Tostado x 25 Gramos	Unidades	0,2
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	CEREAL	AREPA SANTANDEREANA	Arepa de mai pelao	Unidades	1
			Margarina	Kilogramos	0,008
ALMUERZO	JUGO	LIMONADA DE PANELA	Pulpa de limon	Kilogramos	0,06
			Panela	Kilogramos	0,01
	SOPA	FRIJOLADA	Frijol rojo	Kilogramos	0,04
			Tomate guiso	Kilogramos	0,003
			Plátano verde	Kilogramos	0,07
			Ahuyama	Kilogramos	0,02
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
	PROTEINA	CARNE MOLIDA	Molida de Res	Kilogramos	0,1
			Tomate Guiso	Kilogramos	0,02
			Cebolla larga	Kilogramos	0,01
		HUEVO FRITO	Huevo de gallina	Unidades	1
		CERDO A LA PLANCHA SS BBQ	Pierna de Cerdo	Kilogramos	0,14
	CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
	TUBERCULO	TAJADAS DE MADURO	Plátano maduro	Kilogramos	0,17
		MINIAREPA DE MAÍZ	Harina de maiz para arepas	Kilogramos	0,03
			Margarina	Kilogramos	0,004
	ENSALADA	PORCION DE AGUACATE	Aguacate	Kilogramos	0,06
	POSTRE	BOCADILLO	Bocadillo Unidad x 50 Gramos	Unidades	#¡REF!
CENA	JUGO	JUGO TROPICAL	Pulpa Tropical	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	SANDWICH DE CERDO	Lomo De Cerdo	Kilogramos	0,1
			Tomate Chonto	Kilogramos	0,02
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,015
			Lechuga Batavia	Kilogramos	0,02
			Queso tajado	Kilogramos	0,02
	TUBERCULO	CHIPS DE PAPA	Papa Común	Kilogramos	0,1
	FRUTA	PERA	Pera Corriente	Unidades	#¡REF!



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 3

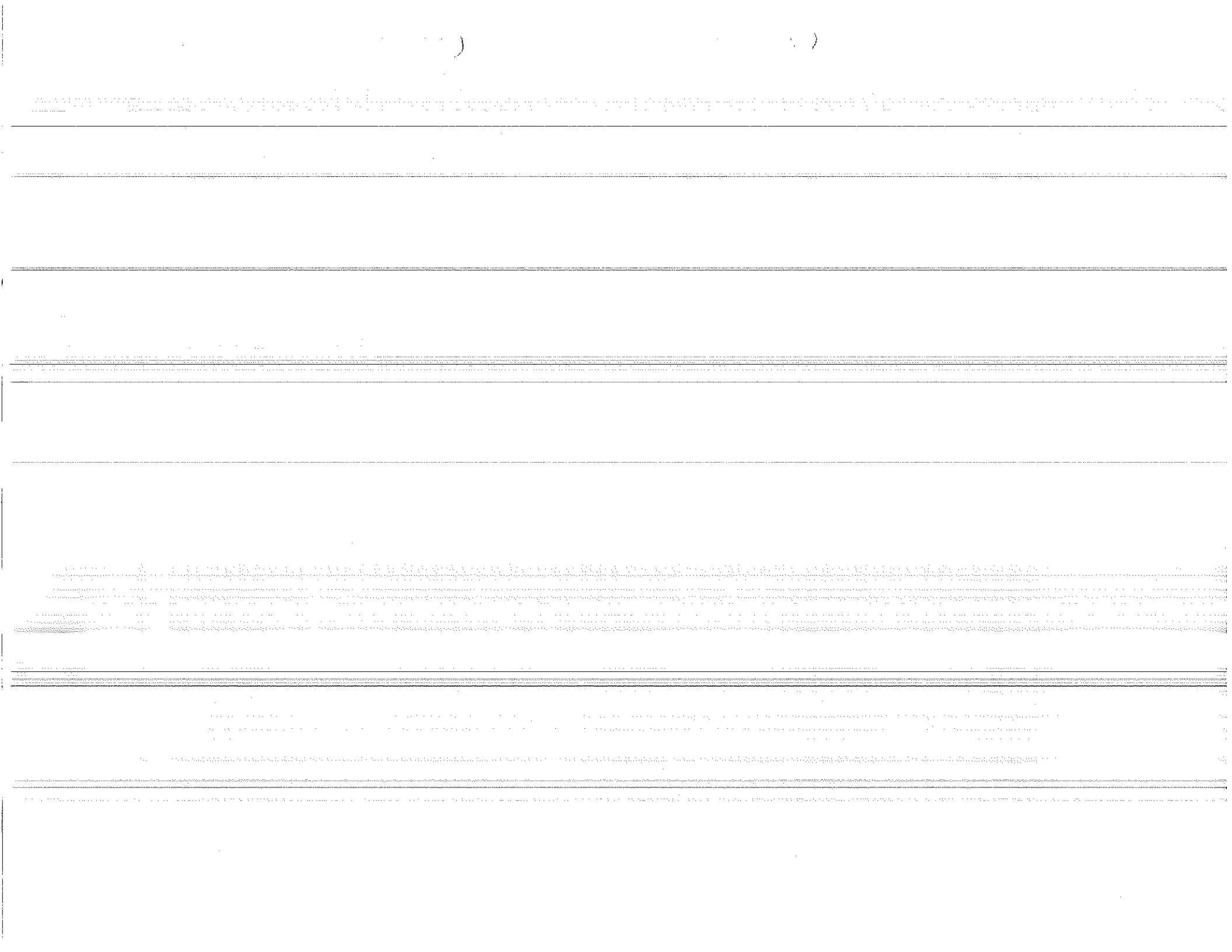
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	UVAS	Uva Isabella	Kilogramos	0,1
	BEBIDA CALIENTE	CHOCOLATE	Chocolate tradicional	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	Pan Tajado Normal Unid x 20 grs	Unidades	0,2
			Queso tajado	Kilogramos	0,025
			Jamón de cerdo tajado	Kilogramos	0,025
	CEREAL	PAN	Pan Bola	Unidades	#¡REF!
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE MORA	Pulpa de mora	Kilogramos	0,06
			Azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	CREMA DE CEBOLLA	Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,07
			Papa común	Kilogramos	0,1
			Margarina	Kilogramos	0,002
			Leche Entera	Litros	0,015
			Crema de leche	Litros	0,007
			Fécula De Maiz	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	PECHUGA AL WOCK(CUADROS)	Pechuga	Kilogramos	0,22
			Zanahoria	Kilogramos	0,01
			Calabacín Verde	Kilogramos	0,01
			Pimentón rojo	Kilogramos	0,005
		JULIANAS DE RES SALTEADAS	Carne de Asar	Kilogramos	0,14
	CEREAL	ARROZ AL AJO	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
			Ajo en pepa	Kilogramos	0,001
	TUBERCULO	PURE DE PAPA	Papa común	Kilogramos	0,18
			Perejil Liso	Kilogramos	0,002
			Margarina	Kilogramos	0,01
			Crema de Leche	Litros	0,008
	ENSALADA	CASCOS DE TOMATE	Tomate Chonto	Kilogramos	0,1
			Limón Tahiti	Kilogramos	0,01
			Cilantro	Kilogramos	0,001
	ENSALADA	ENSALADA CASERA	Lechuga Batavia	Kilogramos	0,03
			Tomate Chonto	Kilogramos	0,02
			Pepino Cohombro	Kilogramos	0,02
			Limón Tahiti	Kilogramos	0,001
	POSTRE	POSTRE DE MANGO Y DUCALES	Pulpa de mango	Kilogramos	0,03
			harina de trigo	Kilogramos	0,03
			Margarina	Kilogramos	0,03
			huevo de gallina	Unidades	0,5
			Galleta Ducales Unidad x 27 Gramos	Unidades	0,3
			Esencia De Vainilla	Litros	0,001
CENA	JUGO	JUGO DE GUAYABA	Pulpa de guayaba	Kilogramos	0,06
			Azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	MILANESA DE POLLO	Pechuga	Kilogramos	0,12
			huevo de gallina	Unidades	0,5
			Miga de Pan	Kilogramos	0,03
			Ajo en pepa	Kilogramos	0,002
			Perejil Liso	Kilogramos	0,005
	TUBERCULO	PAPA AL HORNO	Papa común	Kilogramos	0,11
	FRUTA	PAPAYA	Papa común	Kilogramos	0,12



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 4

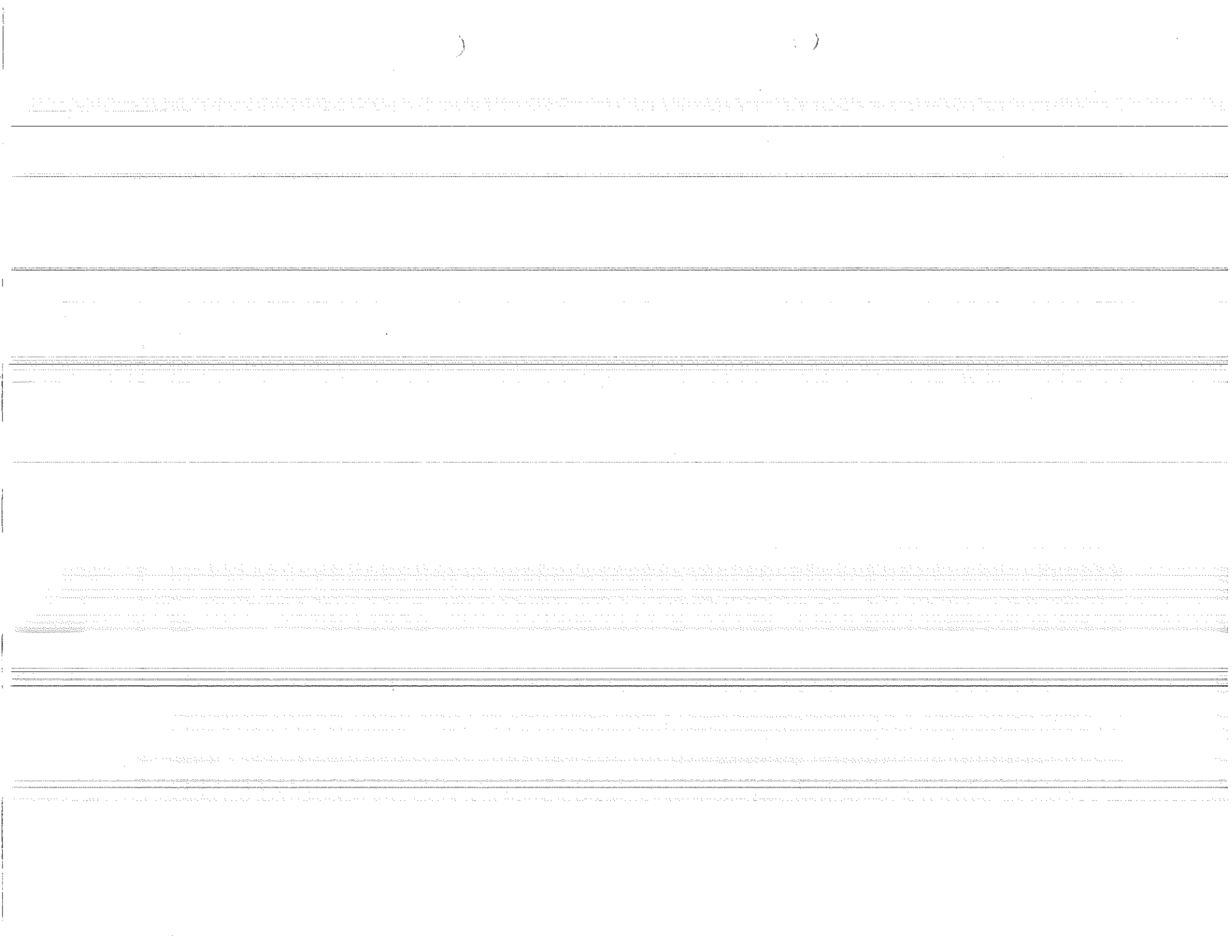
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	PIÑA	Piña Común	Kilogramos	0,145
	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ CON LECHE	Café molido	Kilogramos	0,008
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE CARNE	Papa común	Kilogramos	0,1
			Goulash de res	Kilogramos	0,1
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Tostado x 25 Gramos	Unidades	0,2
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	CEREAL	AREPA DE MAÍZ	Harina de maíz para arepas	Kilogramos	0,05
			Margarina	Kilogramos	0,002
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	SOPA DE PASTAS	Pasta fideos	Kilogramos	0,015
			Arveja verde seca	Kilogramos	0,01
			Zanahoria	Kilogramos	0,02
			Ahuyama	Kilogramos	0,02
			Papa común	Kilogramos	0,1
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	PROTEINA	PESCADO APANADO EN SS TARTARA	Filete de pescado vietnamita	Kilogramos	0,17
			miga de pan	Kilogramos	0,02
			Harina de maíz para arepas	Kilogramos	0,01
			Huevo de gallina	Unidades	0,2
			Aceite Vegetal	Litros	0,03
		PERNIL AL HORNO EN SALSA DE NARANJA	Pernil Mixto x Unidad	Unidades	1
			pulpa de naranja	Kilogramos	0,03
			pulpa de limon	Kilogramos	0,001
			harina de trigo	Kilogramos	0,02
			azúcar corriente	Kilogramos	0,005
	CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz	Kilogramos	0,055
			Zanahoria	Kilogramos	0,015
			Aceite Vegetal	Litros	0,005
	TUBERCULO	CHIPS DE YUCA FRITA	Yuca	Kilogramos	0,11
			Aceite Vegetal	Litros	0,03
	ENSALADA	ENSALADA AGRIDULCE	Lechuga batavia	Kilogramos	0,03
			Melón	Kilogramos	0,04
			Piña oro miel	Kilogramos	0,04
			Fresa	Kilogramos	0,025
			Uvas pasas	Kilogramos	0,01
			Crema de leche	Litros	0,02
	LEGUMINOSAS	ARVEJAS GUISADAS	Arveja Verde Seca	Kilogramos	0,035
			Tomate guiso	Kilogramos	0,01
			Cebolla larga	Kilogramos	0,01
			Papa común	Kilogramos	0,02
	POSTRE	DULCE DE PIÑA	Piña oro miel	Kilogramos	0,06
			Panela	Kilogramos	0,001
CENA	JUGO	JUGO DE PERA	pulpa de pera	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	CARNE DESMECHADA	Aletón De Res	Kilogramos	0,11
			Tomate Guiso	Kilogramos	0,02
			Cebolla larga	Kilogramos	0,01
	TUBECULO	AREPA DE MAÍZ	Harina de maíz para arepas	Kilogramos	0,05
			Margarina	Kilogramos	0,002
	FRUTA	UVAS	Uva Isabella	Kilogramos	0,1



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 5

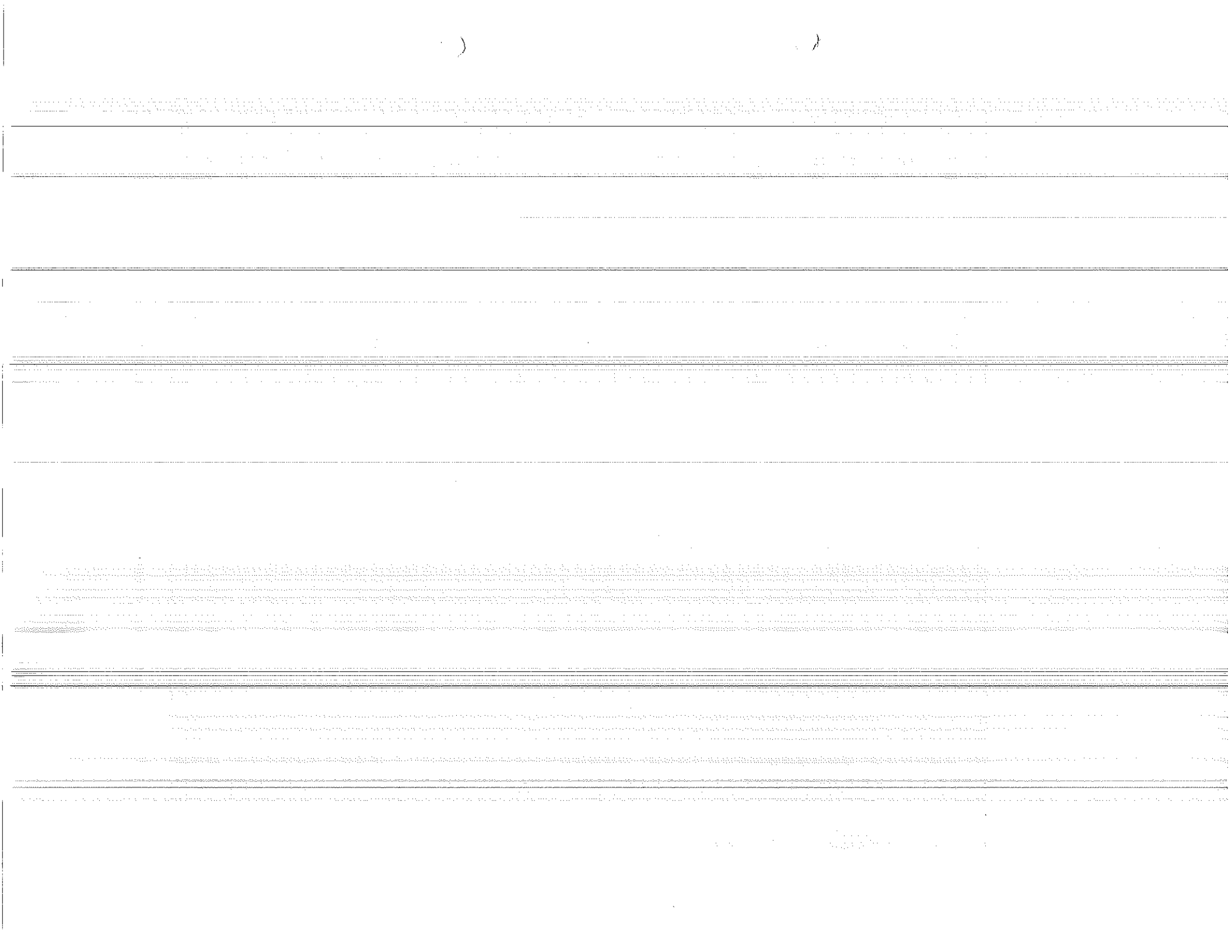
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	MELON	Melón	Kilogramos	0,15
	BEBIDA CALIENTE	AVENA CUBANA	Avena molida	Kilogramos	0,015
			Escencia de coco	Litros	0,001
			Leche Entera	Litros	0,1
	ALIMENTO PROTEICO	CUAJADA	Cuajada	Kilogramos	0,055
		PAN CASCARITA	Margarina	Kilogramos	0,007
ALMUERZO	JUGO	NARANJADA	Pulpa de naranja	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	SOPA DE PLATANO	Plátano verde	Kilogramos	0,05
			Arveja verde seca	Kilogramos	0,005
			Ahuyama	Kilogramos	0,02
			Zanahoria	Kilogramos	0,01
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Papa Común	Kilogramos	0,05
			Papa amarilla (criolla)	Kilogramos	0,05
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	PROTEINA	ARROZ ATOLLADO	Pechuga	Kilogramos	0,12
			Goulash de cerdo	Kilogramos	0,08
			Habichuela	Kilogramos	0,025
			Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla larga	Kilogramos	0,01
			Zanahoria	Kilogramos	0,025
			Raíces Chinas	Kilogramos	0,025
			Apio en rama	Kilogramos	0,005
			Pimentón rojo	Kilogramos	0,005
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,01
			Ajo en pepa	Kilogramos	0,002
			Perejil liso	Kilogramos	0,001
			Salsa soya	Litros	0,005
		ARROZ CON POLLO	Pechuga	Kilogramos	0,2
			Habichuela	Kilogramos	0,03
			Arveja verde fresca	Kilogramos	0
			Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla larga	Kilogramos	0,01
			Zanahoria	Kilogramos	0,025
			Apio en rama	Kilogramos	0,005
			Pimentón rojo	Kilogramos	0,005
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,01
			Ajo en pepa	Kilogramos	0,002
			Perejil liso	Kilogramos	0,001
			Salsa soya	Litros	0,005
	TUBERCULO	MADURO AL HORNO CON BOCADILLO	Plátano Maduro	Kilogramos	0,13
			Margarina	Kilogramos	0,01
			Bocadillo A Granel	Kilogramos	0,01
	ENSALADA	ENSALADA FESTIVAL	Repollo morado	Kilogramos	0,03
			Tomate chonto	Kilogramos	0,04
			Brocoli	Kilogramos	0,03
			Zanahoria	Kilogramos	0,025
	POSTRE	GELATINA CON LECHERA	gelatina sabor	Kilogramos	0,003
			leche condensada	Litros	0,001
CENA	JUGO	GRANIZADO DE MANGO	pulpa de mango	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	PINCHO MIXTO DE CARNES	pechuga	Kilogramos	0,05
			Lomo De Cerdo	Kilogramos	0,05
			Lomo De Res	Kilogramos	0,05
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,02
			Tomate chonto	Kilogramos	0,02
			Pimentón rojo	Kilogramos	0,015
			Pimentón Pintón	Kilogramos	0,015
CENA	TUBERCULO	PAPA SALADA	Papa Común	Kilogramos	0,12
	FRUTA	MANGO	Mango Tommy Grande	Kilogramos	0,12



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 6

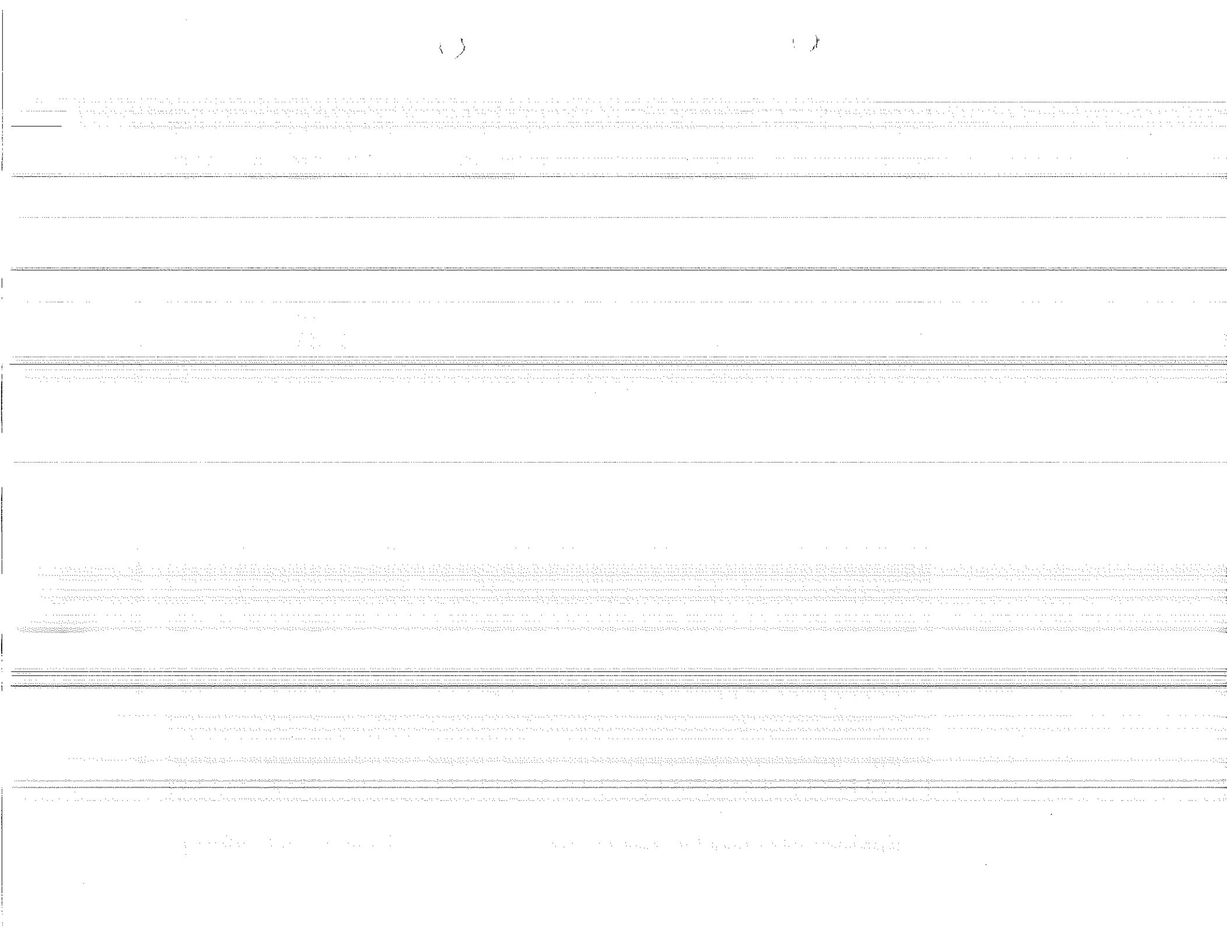
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	Banano Urabá	Unidades	0,13
	BEBIDA CALIENTE	CHOCOLATE	Chocolate tradicional	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	Pechuga	Kilogramos	0,12
			Papa común	Kilogramos	0,1
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Tostado x 25 Gramos	Unidades	0,2
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	CEREAL	AREPA SANTANDEREANA	Arepa de mai pelao	Unidades	1
			Margarina	Kilogramos	0,008
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE MANGO	Pulpa de mango	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,005
	SOPA	CREMA DE ARRACACHA	Arracacha	Kilogramos	0,1
			Leche entera	Litros	0,02
			Crema de leche	Litros	0,01
			Cebolla larga	Kilogramos	0,005
			Papa Común	Kilogramos	0,02
	PROTEINA	GOULASH DE RES	Goulash de res	Kilogramos	0,14
			Pimentón Rojo	Kilogramos	0,015
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,01
			Papa común	Kilogramos	0,02
		PECHUGA HAWAIANA	Pechuga	Kilogramos	0,22
			Piña Oro miel	Kilogramos	0,04
			Jamón De Pollo Tajado	Kilogramos	0,02
			Uvas pasas	Kilogramos	0,01
	CEREAL	ARROZ VERDE	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
			Perejil liso	Kilogramos	0,003
	TUBERCULO	CHIPS DE PAPA	Papa común	Kilogramos	0,13
			aceite vegetal	Litros	0,002
	ENSALADA	ENSALADA SEMI RUSA	Zanahoria	Kilogramos	0,02
			Habichuela	Kilogramos	0,015
			Papa común	Kilogramos	0,04
			Arveja verde fresca	Kilogramos	0,015
			Salchicha De Pollo Manguera	Kilogramos	0,02
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,02
			Mayonesa	Kilogramos	0,08
	LEGUMINOSA	LENTEJAS COLOMBIANAS	Lentejas	Kilogramos	0,03
			Papa común	Kilogramos	0,01
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,01
			Ajo en pepa	Kilogramos	0,0005
	POSTRE	MOUSSE DE MORA	Pulpa de mora	Kilogramos	0,02
			azúcar corriente	Kilogramos	0,003
			gelatina sin sabor	Kilogramos	0,003
			Leche Entera	Litros	0,008
CENA	JUGO	JUGO DE FRESA	pulpa de fresa	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	POLLO MECHADITO	Pechuga	Kilogramos	0,15
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,001
			Perejil liso	Kilogramos	0,001
	TUBERCULO	PATACONA VERDE	plátano verde	Kilogramos	0,12
			aceite vegetal	Litros	0,005
	FRUTA	PIÑA	Piña Oro miel	Kilogramos	0,145



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 7

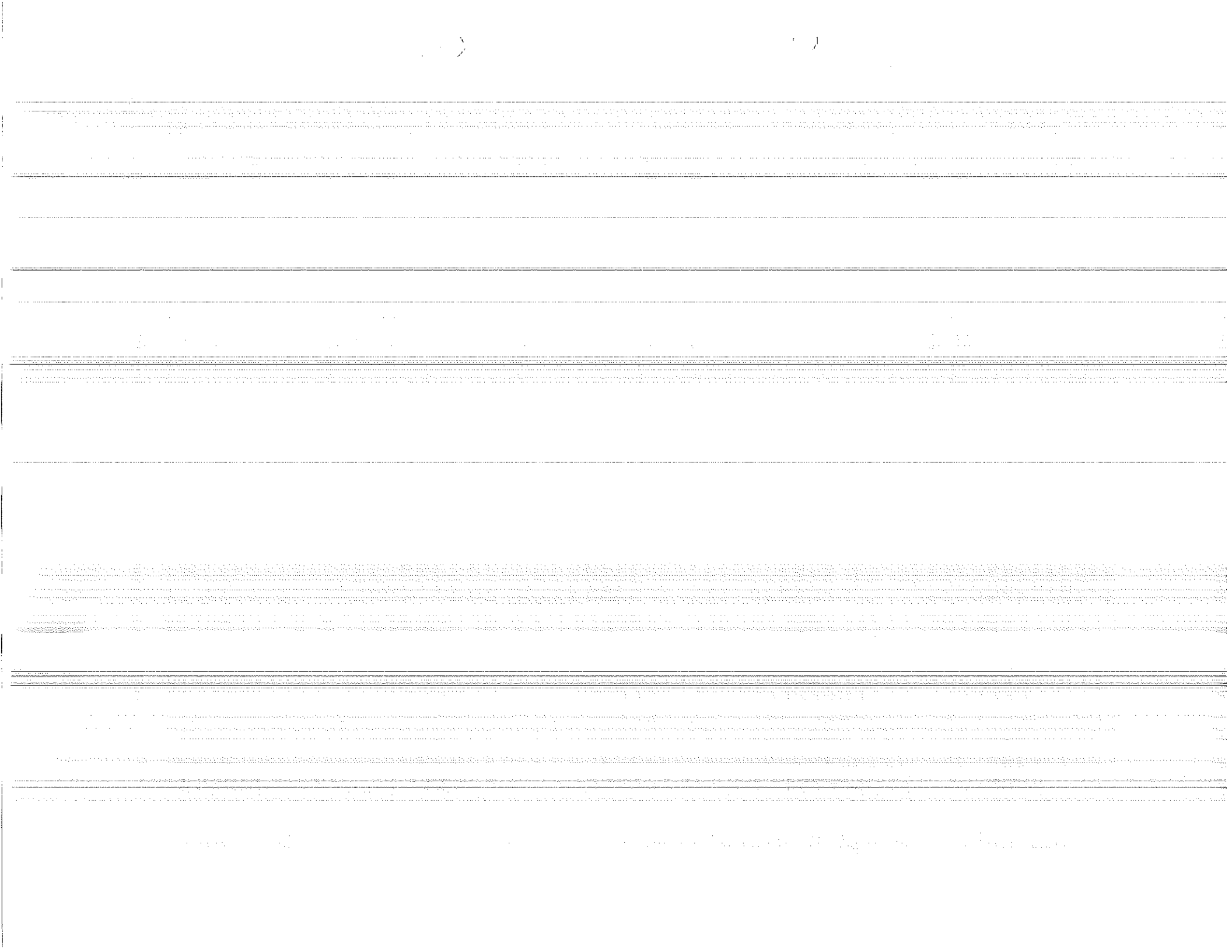
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	DURAZNO	Durazno Común	Unidades	1
	BEBIDA CALIENTE	CHOCOLISTO	Chocolisto	Kilogramos	0,015
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,25
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina	Unidades	1,5
			Cebolla larga	Kilogramos	0,01
			Tomate Guiso	Kilogramos	0,01
	CEREAL	PAN ROSCON	Pan Roscon	Unidades	1
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE MANDARINA	Pulpa de mandarina	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	SOPA DE VERDURAS	Habichuela	Kilogramos	0,03
			Arveja verde seca	Kilogramos	0,015
			Zanahoria	Kilogramos	0,02
			Cebolla larga	Kilogramos	0,005
			Papa común	Kilogramos	0,07
			Yotas	Kilogramos	0,05
			Ahuyama	Kilogramos	0,05
			Cilantro	Kilogramos	0,001
	PROTEINA	CERDO ASADO	Pierna De Cerdo	Kilogramos	0,14
	PROTEINA	PECHUGA ASADA	Pechuga	Kilogramos	0,22
	CEREAL	PAN DE AJO	Pan Tajado Normal Unid x 20 grs	Unidades	1
	CEREAL	ESPAGUETTI NAPOLITANO	Pasta Espaguetti	Kilogramos	0,04
			Tomate Guiso	Kilogramos	0,04
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,02
			Cebolla larga	Kilogramos	0,01
			salsa de tomate	Kilogramos	0,02
			Pimentón Rojo	Kilogramos	0,005
	ENSALADA	ENSALADA CARMELI	Zanahoria	Kilogramos	0,04
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,03
			tomate chonto	Kilogramos	0,04
			Cilantro	Kilogramos	0,001
			mayonesa	Kilogramos	0,005
	POSTRE	DULCE DE GUAYABA	Guayaba Madura	Kilogramos	0,07
			panela	Kilogramos	0,001
			Canela En Astilla	Kilogramos	0,001
CENA	JUGO	LIMONADA DE PANELA	Pulpa de limon	Kilogramos	0,06
			Panela	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	LASAGNA DE POLLO	Pechuga	Kilogramos	0,2
			Pasta Lasagna	Kilogramos	0,023
			Tomate Guiso	Kilogramos	0,05
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,03
			Pimentón rojo	Kilogramos	0,01
			Salsa de tomate	Kilogramos	0,01
			Queso tajado	Kilogramos	0,025
			Crema de leche	Litros	0,01
			Leche Entera	Litros	0,02
			Harina de Trigo	Kilogramos	0,002
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,005
	TUBERCULO	TOSTADA DE AJO	Tostado x 25 Gramos	Unidades	1
	FRUTA	MANZANA	Manzana Roja	Unidades	1



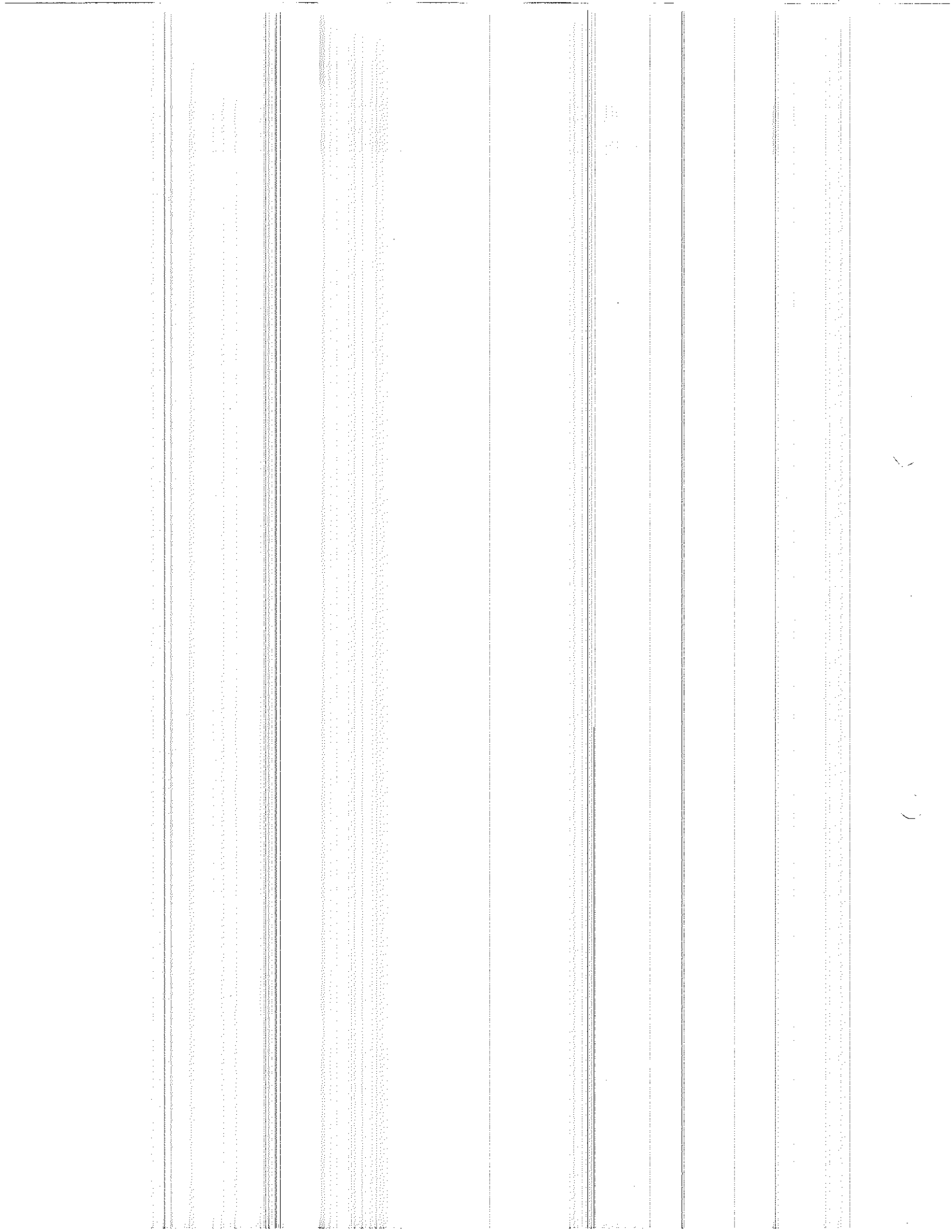
Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 8

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	MELON	Melón	Kilogramos	0,135
	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ CON LECHE	Café molido	Kilogramos	0,008
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE CARNE	Papa común	Kilogramos	0,1
			Goulash de res	Kilogramos	0,1
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Tostado x 25 Gramos	Unidades	0,2
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	CEREAL	AREPA SANTANDEREANA	Arepa de maiz pelao	Kilogramos	0,1
			Margarina	Kilogramos	0,007
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE PIÑA	pulpa de piña	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	SOPA DE FIDEOS	Pasta Fideos	Kilogramos	0,015
			Arveja verde seca	Kilogramos	0,01
			Ahuyama	Kilogramos	0,015
			Zanahoria	Kilogramos	0,01
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Papa Común	Kilogramos	0,05
			Papa amarilla (criolla)	Kilogramos	0,05
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	PROTEINA	PERNIL DE POLLO A LA CRIOLLA	Pernil Mixto x Unidad	Unidades	1
			cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,007
			Tomate Guiso	Kilogramos	0,007
			ajo en pepa	Kilogramos	0,001
			aceite vegetal	Litros	0,0005
		ROPA VIEJA CUBANA	Aletón De Res	Kilogramos	0,16
			Pimentón Rojo	Kilogramos	0,005
			Pimentón Pintón	Kilogramos	0,005
	CEREAL	ARROZ SESAMO	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
			Ajonjolí	Kilogramos	0,003
	TUBERCULO	ESTOFADO DE PAPA	Papa común	Kilogramos	0,13
			Tomate Guiso	Kilogramos	0,02
			Cebolla Cabezona Blanca	Kilogramos	0,01
			Zanahoria	Kilogramos	0,01
			Habichuela	Kilogramos	0,01
	ENSALADA	ENSALADA OLIVER	Papa común	Kilogramos	0,04
			Habichuela	Kilogramos	0,03
			Cebolla Cabezona Blanca	Kilogramos	0,03
			Huevo de gallina	Unidades	0,01
			Mayonesa	Kilogramos	0,001
			Sal	Kilogramos	0,002
			Pimienta	#N/D	0,002
	ENSALADA	CASCOS DE TOMATE EN SS MIEL MOSTAZA	Tomate Chonto	Kilogramos	0,1
			Miel	Kilogramos	0,02
			Mostaza	Kilogramos	0,01
	POSTRE	MERENGUE	Merengue	unidades	1
CENA	JUGO	JUGO DE MORA	pulpa de mora	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	CREPS DE RES CON VEGETALES	harina de trigo	Kilogramos	0,06
			Leche Entera	Litros	0,03
			Huevo de gallina	Unidades	0,006
			Margarina	Kilogramos	0,005
			Goulash de res	Kilogramos	0,12
			tomate guiso	Kilogramos	0,006
			Cebolla larga	Kilogramos	0,006
			pimentón rojo	Kilogramos	0,003
			apio en rama	Kilogramos	0,003
			Zanahoria	Kilogramos	0,01
			aceite vegetal	Litros	0,005



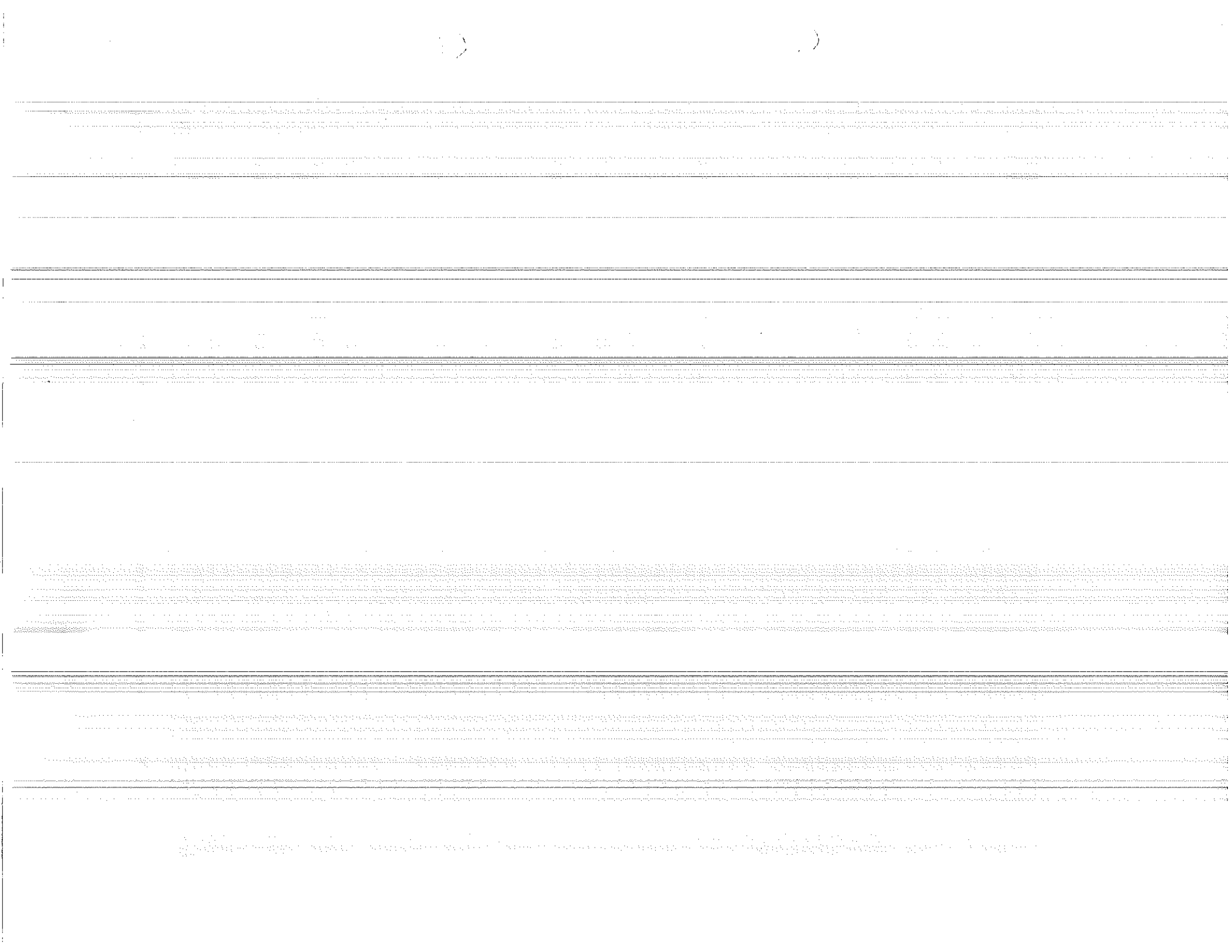
	TUBERCULO	YUCAS CHIPS	Yuca	Kilogramos	0,11
			Aceite Vegetal	Litros	0,03
	FRUTA	MANDARINA	mandarina corriente	Unidades	1



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 9

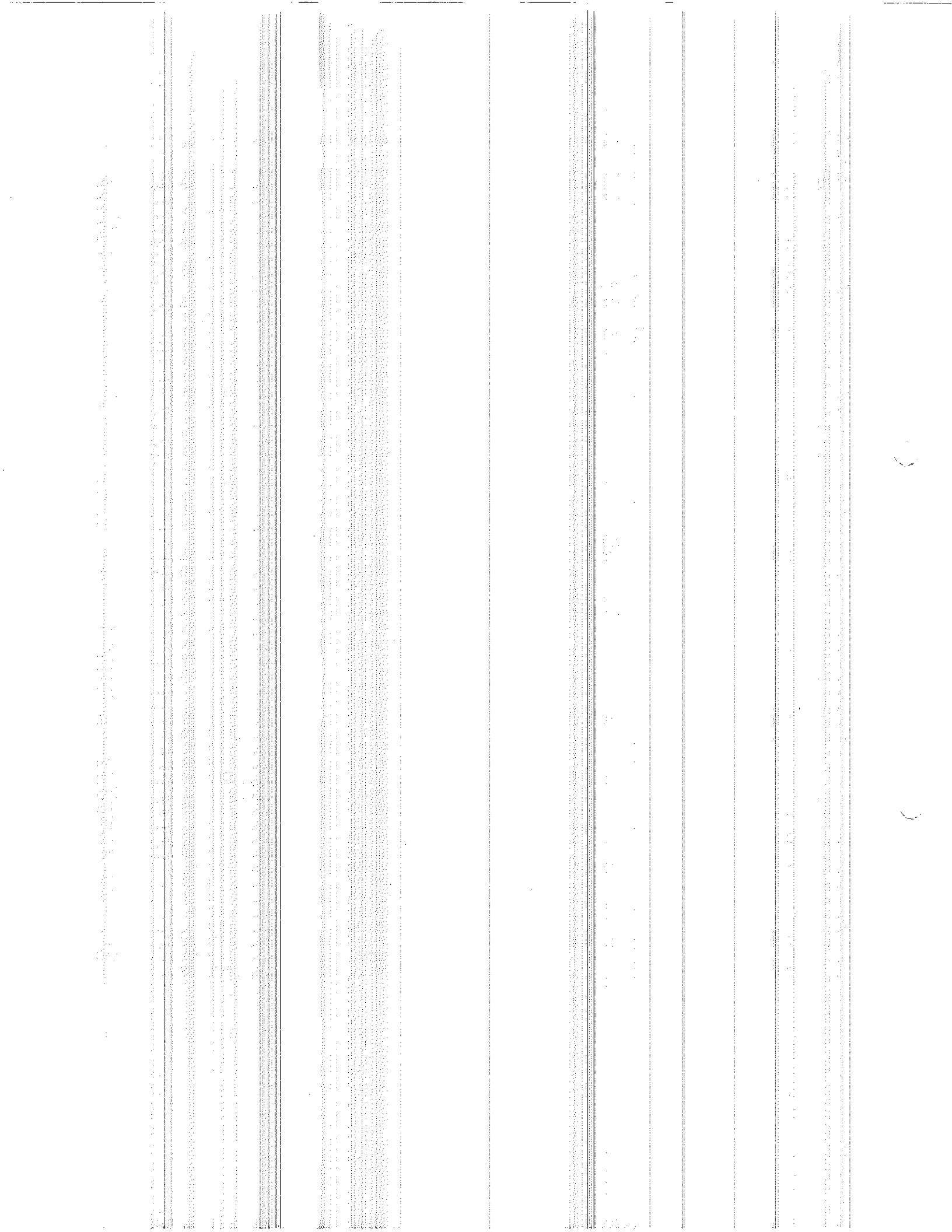
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	PAPAYA	Papaya madura	Kilogramos	0,115
	BEBIDA CALIENTE	SORBETE DE MORA	Pulpa De Mora	Kilogramos	0,035
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	OMELETTE CON QUESO	Huevo de gallina	Unidades	1,5
			Queso tajado	Kilogramos	0,025
			Margarina	Kilogramos	0,005
	CEREAL	PAN ROLLO	Pan Rollo	Unidades	1
ALMUERZO	JUGO	JUGO TROPICAL	pulpa tropical	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	CREMA DE AHUYAMA	Ahuyama	Kilogramos	0,08
			Papa común	Kilogramos	0,1
			Ajo en pepa	Kilogramos	0,001
			Crema de Leche	Litros	0,015
			Leche Entera	Litros	0,015
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
	PROTEINA	CERDO ASADO EN SS MORA	Pierna de cerdo	Kilogramos	0,14
			Pulpa De Mora	Kilogramos	0,005
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
		FILETE DE PECHUGA CON SS CAZADORA	Pechuga	Kilogramos	0,22
			Arveja Verde Fresca	Kilogramos	0,01
			Zanahoria	Kilogramos	0,01
			Leche Entera	Litros	0,01
			Crema de leche	Litros	0,005
	CEREAL	ARROZ ATOMATADO	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
			tomate guiso	Kilogramos	0,005
	TUBERCULO	CHIPS DE PLATANO VERDE	plátano verde	Kilogramos	0,12
			aceite vegetal	Litros	0,005
	ENSALADA	ENSALADA CAMPESINA	Lechuga batavia	Kilogramos	0,02
			Tomate Chonto	Kilogramos	0,04
			Cebolla Cabezona Blanca	Kilogramos	0,015
			Maiz tierno desgranado	Kilogramos	0,02
			Pepino cohombro	Kilogramos	0,02
	ENSALADA	ENSALADA ARCOIRIS	Tomate Chonto	Kilogramos	0,02
			Pimentón Verde	Kilogramos	0,01
			Pimentón Rojo	Kilogramos	0,01
			Cebolla Cabezona Blanca	Kilogramos	0,015
			Aceitunas	Latas	0,002
			Lechuga Romana	Kilogramos	0,02
			Zanahoria	Kilogramos	0,02
			Espinaca	Kilogramos	0,01
			Maiz tierno desgranado	Kilogramos	0,015
			Champiñones	Kilogramos	0,005
	LEGUMINOSAS	GARBANZOS	Garbanzo	Kilogramos	0,04
			Papa común	Kilogramos	0,03
			tomate guiso	Kilogramos	0,0015
	POSTRE	MASMELO	masmelo	#N/D	1
CENA	JUGO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	SANDWICHS DE POLLO CON VEGETALES	Pechuga	Kilogramos	0,1
			Pan de hamburguesa	Unidades	1
			Lechuga batavia	Kilogramos	0,025
			Tomate Chonto	Kilogramos	0,03
			Queso tajado	Kilogramos	0,025
	TUBERCULO	CASCOS DE PAPA AL HORNO	Papa común	Kilogramos	0,11
	FRUTA	DURAZNO	Durazno común	Unidades	1



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 10

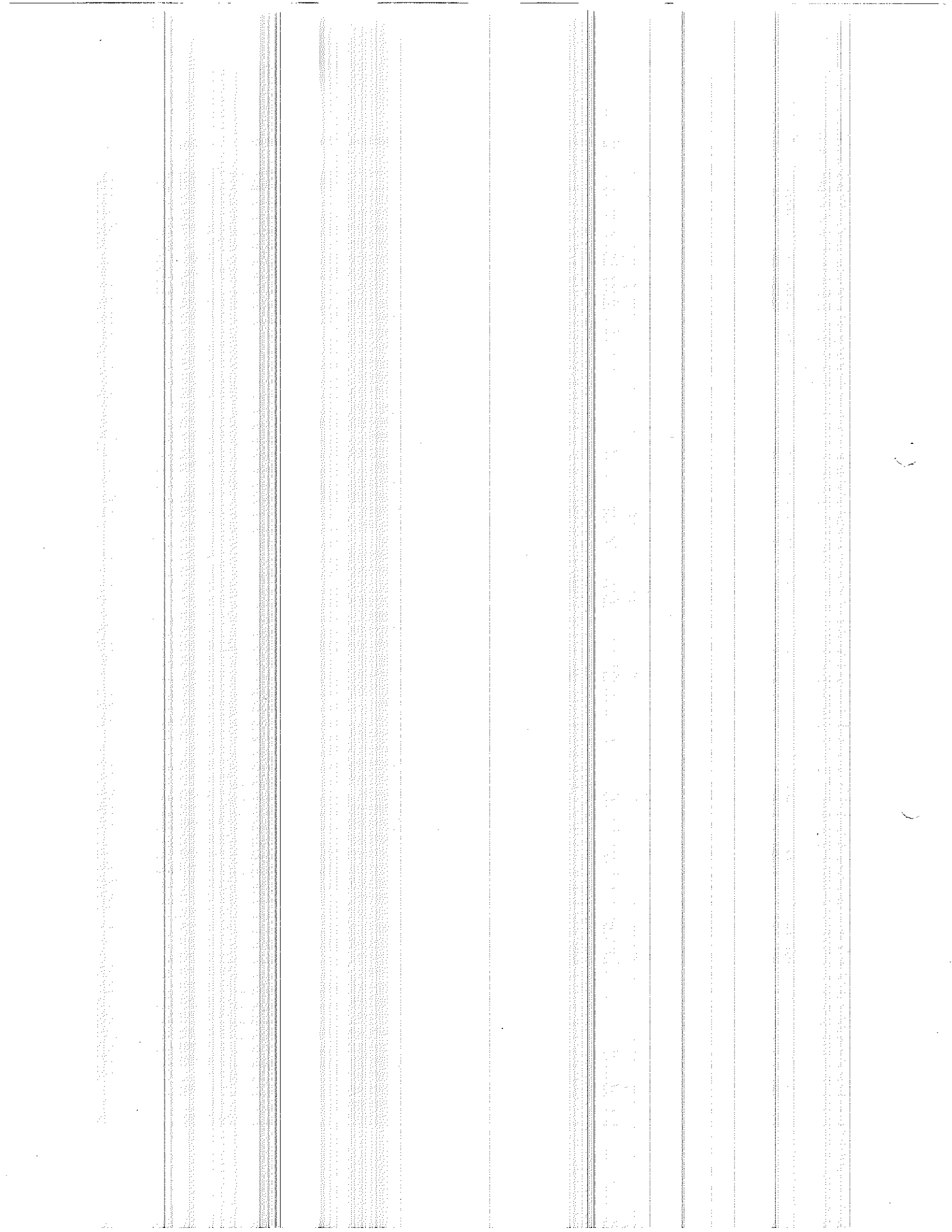
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	MIX DE FRUTA	Banano Urabá	Unidades	0,035
			Papaya madura	Kilogramos	0,035
			Piña común	Kilogramos	0,045
	BEBIDA CALIENTE	CHOCOLISTO	Chocolisto	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,25
	ALIMENTO PROTEICO	CUAJADA	Cuajada	Kilogramos	0,05
	CEREAL	MANTECADA	Mantecada	Unidades	1
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE GUAYABA	pulpa de guayaba	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	ahuyama	Kilogramos	0,021
			ajo en pepa	Kilogramos	0,0001
			apio arracacha	Kilogramos	0,014
			arveja verde seca	Kilogramos	0,01
			Cebolla larga	Kilogramos	0,0013
			cilantro	Kilogramos	0,0005
			cuchuco de cebada	Kilogramos	0,015
			Papa común	Kilogramos	0,03
			papa amarilla (criolla)	Kilogramos	0,03
			Zanahoria	Kilogramos	0,0244
	PROTEINA	GOULASH HUNGARO	Goulash de res	Kilogramos	0,14
			Papa común	Kilogramos	0,02
			Pimentón Rojo	Kilogramos	0,005
			Cebolla larga	Kilogramos	0,01
		PERNIL DORADO	Pernil Mixto x Unidad	Unidades	1
	CEREAL	ARROZ CAMPESINO	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
			Maíz Tierno Desgranado	Kilogramos	0,01
	TUBERCULO	TAJADAS DE MADURO	Plátano Maduro	Kilogramos	0,15
	ENSALADA	ENSALADA WALDORF	Lechuga batavia	Kilogramos	0,015
			Melón	Kilogramos	0,03
			Mango Tommy Grande	Kilogramos	0,03
			Piña común	Kilogramos	0,05
			Queso tajado	Kilogramos	0,01
			Crema De Leche	Litros	0,005
			Leche Entera	Litros	0,01
	ENSALADA	**TORTA DE AHUYAMA**	ahuyama	Kilogramos	0,115
			harina de trigo	Kilogramos	0,01
			Huevo de gallina	Unidades	0,01
			Cebolla larga	Kilogramos	0,005
	POSTRE	ESPONJADO DE MARACUYA	pulpa de maracuya	Kilogramos	0,02
			Crema De Leche	Litros	0,005
			Gelatina sin sabor	Kilogramos	0,001
			leche condensada	Litros	0,01
CENA	JUGO	JUGO DE LULO	pulpa de lulo	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	PERNIL DE POLLO APANADO	Pernil Mixto x Unidad	Unidades	1
			miga de pan	Kilogramos	0,02
			Harina de maiz para arepas	Kilogramos	0,02
			Huevo de gallina	Unidades	0,3
			Aceite vegetal	Litros	0,02
	TUBERCULO	AREPITAS DE MAIZ BLANCO	Harina de maiz para arepas	Kilogramos	0,03
			Margarina	Kilogramos	0,004
	FRUTA	MELON	Melón	Kilogramos	0,15

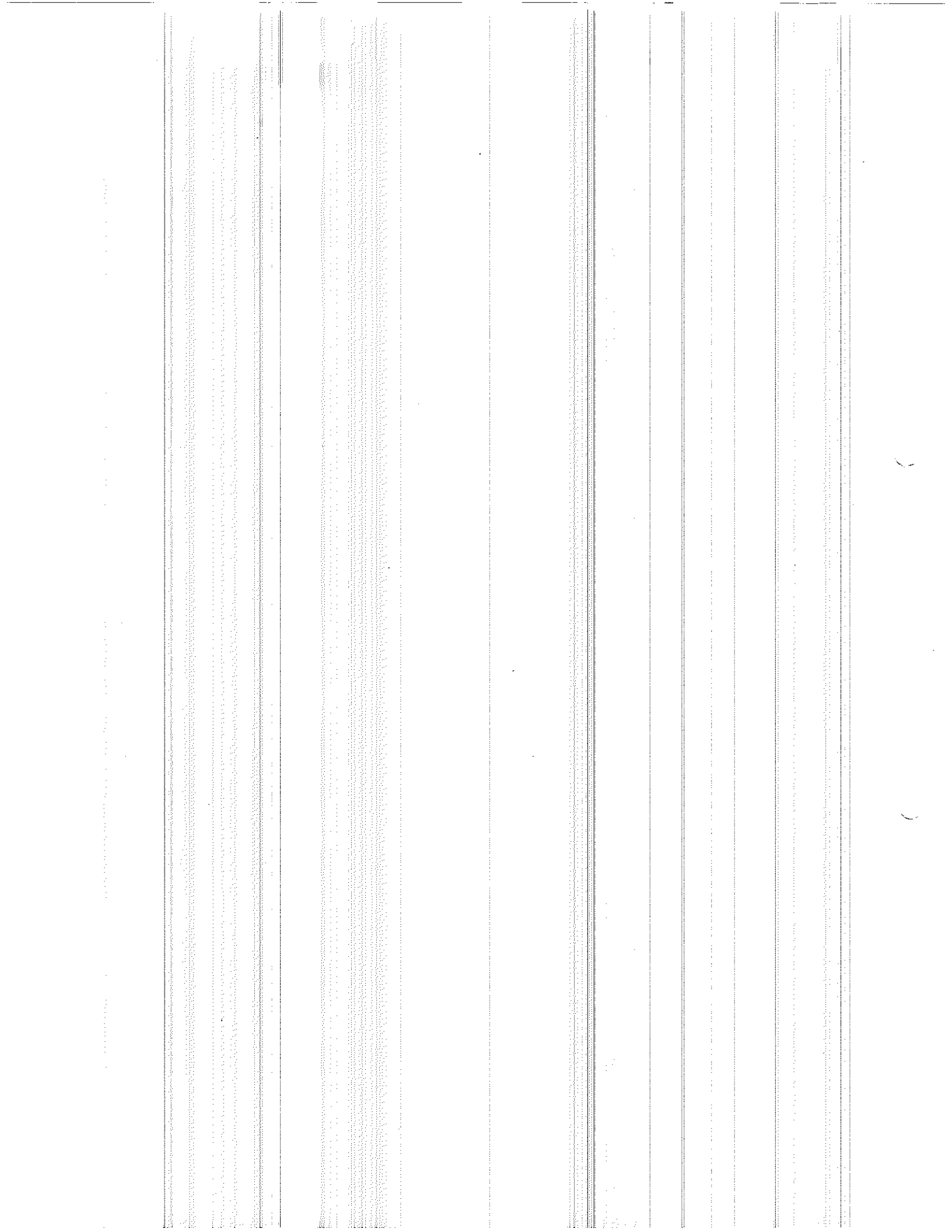


Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 11

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	UVAS	Uva Isabella	Kilogramos	0,1
	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ CON LECHE	Café Molido	Kilogramos	0,008
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICOS	Huevo de gallina	Unidades	1,5
			Tomate-Cebolla	Kilogrmos	0,02
	CEREAL	PAN MOLDE	Pan molde	#N/D	0,06
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE PERA	pulpa de pera	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	SOPA DE PLATANO	Plátano verde	Kilogramos	0,05
			Arveja verde seca	Kilogramos	0,005
			Ahuyama	Kilogramos	0,02
			Zanahoria	Kilogramos	0,01
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Papa Común	Kilogramos	0,05
			Papa amarilla (criolla)	Kilogramos	0,05
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	PROTEINA	CERDO TERIYAKI	Pierna de cerdo	Kilogramos	0,14
			Panela	Kilogramos	0,02
			Salsa Soya	Litros	0,01
			Pulpa De Naranja	Kilogramos	0,01
		PECHUGA EN SS BBQ	Pechuga	Kilogramos	0,22
			Salsa Bbq	Kilogramos	0,01
	CEREAL	ARROZ TIGRE	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
			Pasta Fideos	Kilogramos	0,015
	TUBERCULO	PAPA DORADA (FRITA)	Papa Común	Kilogramos	0,18
	VERDURA CALIENTE	ENSALADA MOSCU	Papa Común	Kilogramos	0,03
			Manzana	Kilogramos	0,02
			Apio en rama	Kilogramos	0,005
			Arveja verde fresca	Kilogramos	0,02
			Zanahoria	Kilogramos	0,02
		SOUFLE DE VERDURAS	Zanahoria	Kilogramos	0,025
			habichuela	Kilogramos	0,025
			coliflor	Kilogramos	0,025
			brocoli	Kilogramos	0,025
			harina de trigo	Kilogramos	0,005
			Huevo de gallina	Unidades	0,006
			Cebolla larga	Kilogramos	0,01
			tomate guiso	Kilogramos	0,01
	LEGUMINOSA	FRIJOL GUISADO	frijol rojo	Kilogramos	0,03
			plátano verde	Kilogramos	0,025
			Cebolla larga	Kilogramos	0,01
			tomate guiso	Kilogramos	0,01
	POSTRE	POSTRE DE CAFÉ	Café Instantáneo	Kilogramos	0,001
			gelatina sin sabor	Kilogramos	0,0005
			Fecula de Maíz	Kilogramos	0,001
			Margarina	Kilogramos	0,001
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
CENA	JUGO	JUGO DE MANGO	pulpa de mango	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,005
	PROTEINA	PANZERROTI MIXTO	Cogote de res	Kilogramos	0,05
			pechuga	Kilogramos	0,05
			arveja verde seca	Kilogramos	0,01
			habichuela	Kilogramos	0,035
			Zanahoria	Kilogramos	0,045
			cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,003
			harina de trigo	Kilogramos	0,06
			Margarina	Kilogramos	0,003
			aceite vegetal	Litros	0,005
	TUBERCULO	CHIPS DE PLATANO	plátano verde	Kilogramos	0,12
			aceite vegetal	Litros	0,005
	FRUTA	PIÑA	Piña Oro Miel	Kilogramos	0,145

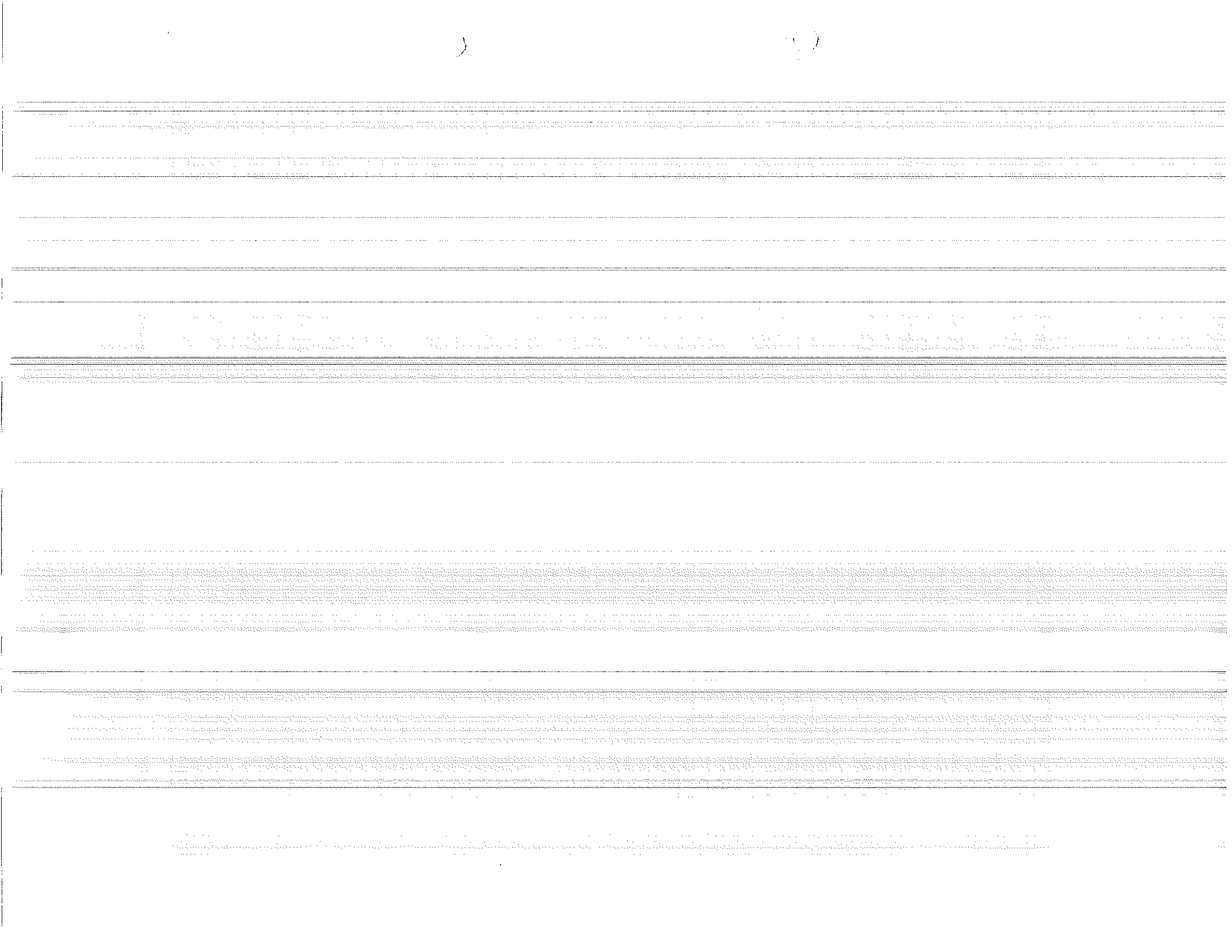




Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 12

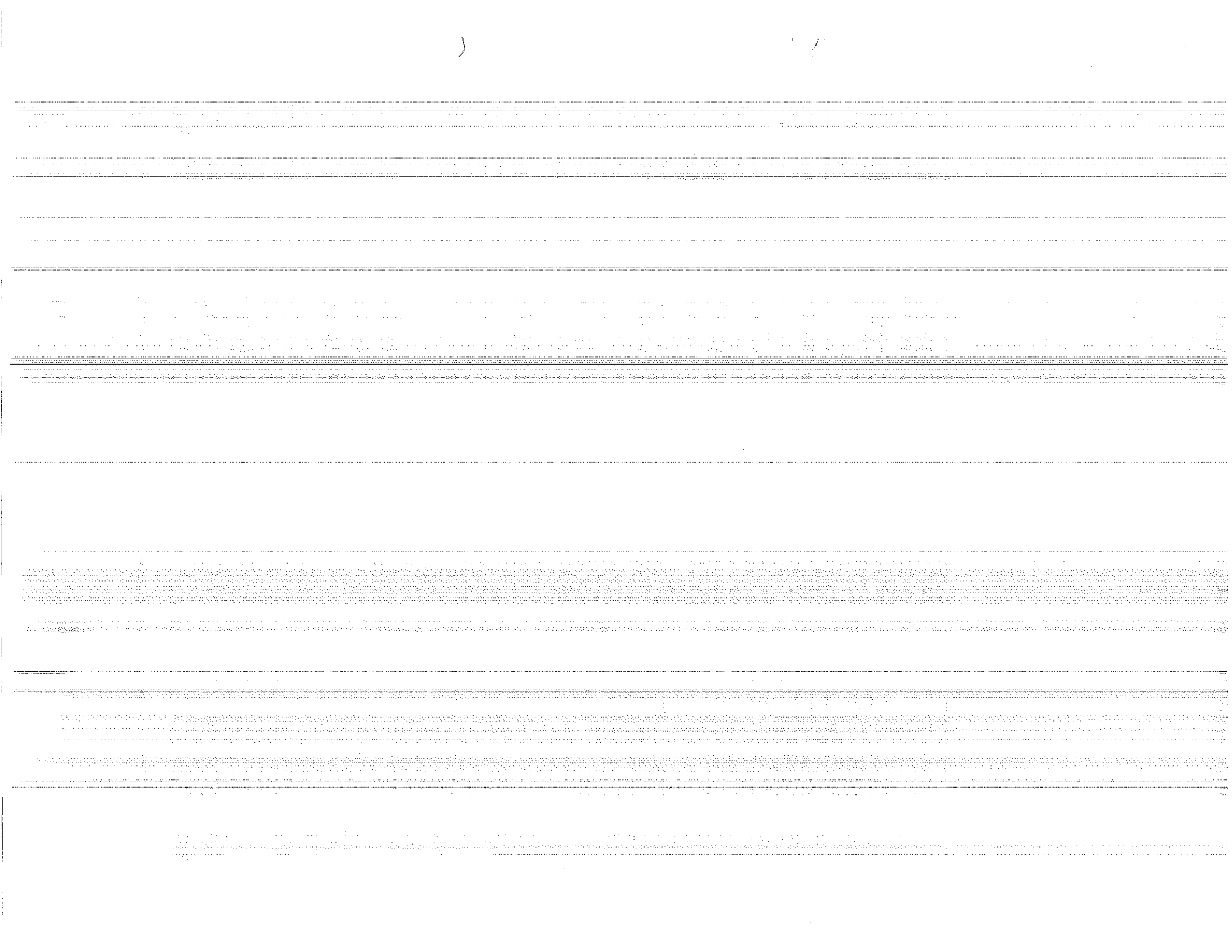
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	SANDIA	Patilla	Kilogramos	0,16
	BEBIDA CALIENTE	SORBETE DE MORA	Pulpa de mora	Kilogramos	0,035
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,2
	ALIMENTO PROTEICO	SANDWICHS DE JAMON Y QUESO	Pan Tajado Normal Unid x 20 grs	Unidades	0,2
			Queso tajado	Kilogramos	0,025
			Jamón de cerdo tajado	Kilogramos	0,025
ALMUERZO	JUGO	GRANIZADO DE NARANJA	pulpa de naranja	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,08
	SOPA	CREMA DE VERDURAS	Habichuela	Kilogramos	0,015
			Arveja verde seca	Kilogramos	0,01
			Papa Común	Kilogramos	0,05
			Zanahoria	Kilogramos	0,02
			Ahuyama	Kilogramos	0,04
			Yotas	Kilogramos	0,01
			Apio arracacha	Kilogramos	0,02
	PROTEINA	LASAGÑA DE CARNE	Molida De Res	Kilogramos	0,14
			Pasta Lasagna	Kilogramos	0,023
			Tomate Guiso	Kilogramos	0,05
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,03
			Pimentón rojo	Kilogramos	0,01
			Salsa de tomate	Kilogramos	0,01
			Queso tajado	Kilogramos	0,025
			Crema de leche	Litros	0,01
			Leche Entera	Litros	0,02
			Harina de Trigo	Kilogramos	0,002
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,005
	PROTEINA	LASAGÑA DE POLLO	Pechuga	Kilogramos	0,2
			Pasta Lasagna	Kilogramos	0,023
			Tomate Guiso	Kilogramos	0,05
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,03
			Pimentón rojo	Kilogramos	0,01
			Salsa de tomate	Kilogramos	0,01
			Queso tajado	Kilogramos	0,025
			Crema de leche	Litros	0,01
			Leche Entera	Litros	0,02
			Harina de Trigo	Kilogramos	0,002
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,005
	CEREAL	TOSTADAS DE AJO	Pan Tajado Normal Unid x 20 grs	Unidades	0,1
	ENSALADA	ENSALADA DELICIA	Melón	Kilogramos	0,05
			Lechuga Batavia	Kilogramos	0,02
			Mango Tommy Grande	Kilogramos	0,05
			Uvas pasas	Kilogramos	0,01
			Manzana Royal	Unidades	0,25
			Crema de leche	Litros	0,002
	ENSALADA	CASCOS DE TOMATE CON LIMON Y CILANTRO	Limón tahiti	Kilogramos	0,001
			Tomate Chonto	Kilogramos	0,1
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	POSTRE	GALLETA DE LECHE	galleta de leche	#N/D	1
CENA	JUGO	JUGO DE MANDARINA	Pulpa de mandarina	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	POLLO RELLENO	pechuga	Kilogramos	0,13
			Jamón de cerdo tajado	Kilogramos	0,02
			Zanahoria	Kilogramos	0,035
			Habichuela	Kilogramos	0,035
	TUBERCULOS	PAPA FRANCESA	Papa Común	Kilogramos	0,11
			aceite vegetal	Litros	0,005
	FRUTA	MANDARINA	mandarina corriente	Unidades	1



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 13

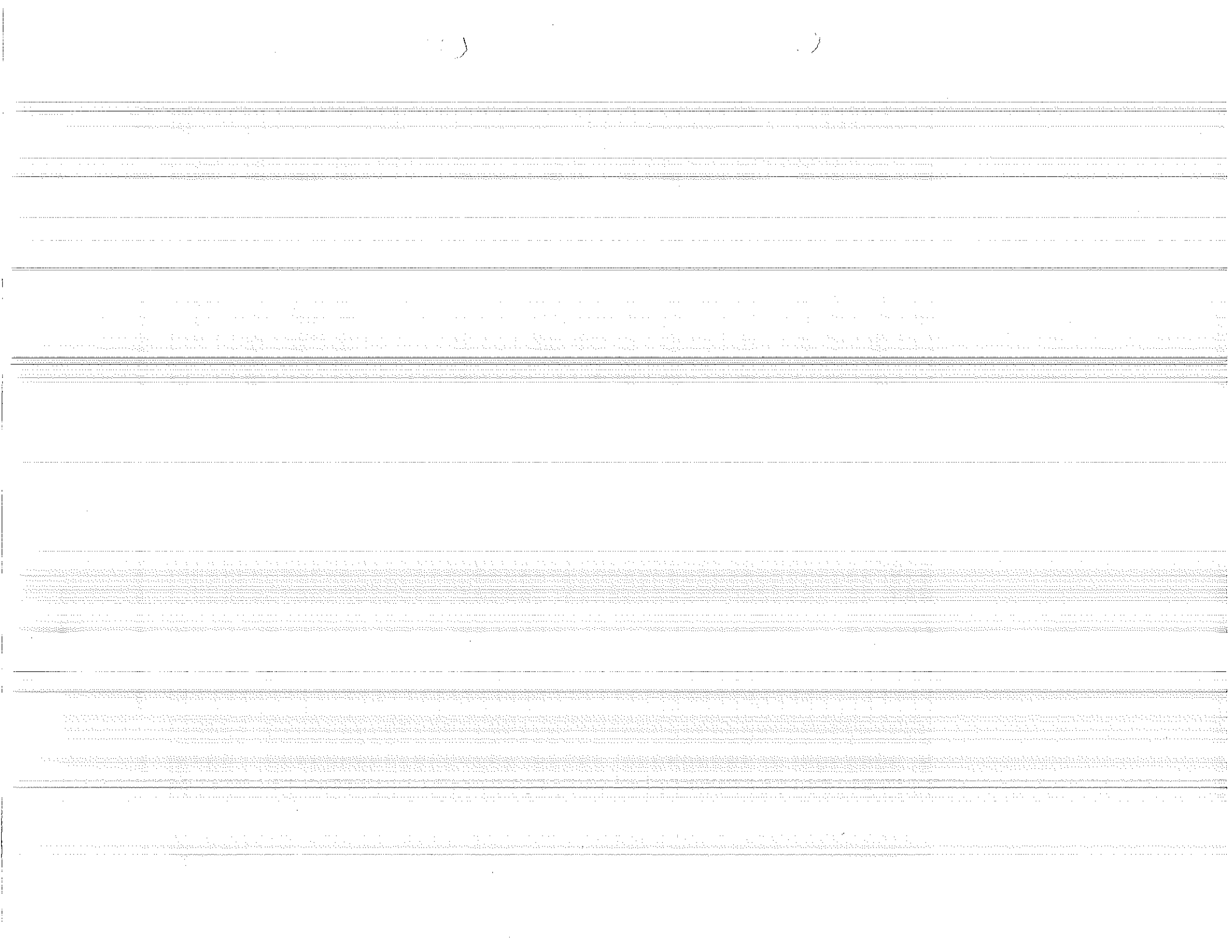
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	PIÑA	Piña Común	Kilogramos	0,16
	BEBIDA CALIENTE	CHOCOLATE	Chocolate tradicional	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	CALDO CON HUEVO	Huevo de gallina	Unidades	1
			Papa común	Kilogramos	0,1
			Leche Entera	Litros	0,05
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Tostado x 25 Gramos	Unidades	0,2
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	CEREAL	AREPA SANTANDEREANA	Arepa de maiz pelao	Kilogramos	0,1
			Margarina	Kilogramos	0,007
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE FRESA	pulpa de fresa	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	SOPA DE AVENA	avena en hojuelas	Kilogramos	0,02
			Papa común	Kilogramos	0,035
			papa amarilla (criolla)	Kilogramos	0,03
			Zanahoria	Kilogramos	0,019
			ahuyama	Kilogramos	0,02
			Arveja verde seca	Kilogramos	0,01
			Cebolla larga	Kilogramos	0,001
			ajo en pepa	Kilogramos	0,001
			cilantro	Kilogramos	0,001
	PROTEINA	PECHUGA SANTODOMINGO	Pechuga	Kilogramos	0,22
			Jamón tajado	Kilogramos	0,015
			Queso tajado	Kilogramos	0,015
			Piña Oro miel	Kilogramos	0,03
		FILETE DE BAGRE A LA CRIOLLA	Filete de bagre	#N/D	0,18
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,015
			Tomate guiso	Kilogramos	0,015
			ajo en pepa	Kilogramos	0,001
	CEREAL	ARROZ AL PEREJIL	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
			perejil liso	Kilogramos	0,001
	TUBERCULO	YUCAS CHIPS	Yuca	Kilogramos	0,11
			Aceite Vegetal	Litros	0,03
	ENSALADA	ENSALADA CON AGUACATE	Tomate chonto	Kilogramos	0,04
			Pepino cohombro	Kilogramos	0,03
			Aguacate	Kilogramos	0,04
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,05
			Zanahoria	Kilogramos	0,02
			Limón tahiti	Kilogramos	0,006
	ENSALADA	MECEDONIA DE VERDURAS	Habichuela	Kilogramos	0,035
			Zanahoria	Kilogramos	0,035
			Pimentón Rojo	Kilogramos	0,02
			Arveja verde Fresca	Kilogramos	0,02
	POSTRE	PIÑA ASADA	Piña Común	Kilogramos	0,08
CENA	JUGO	JUGO TROPICAL	pulpa tropical	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	PERNIL DE POLLO AL HORNO	Pernil Mixto x Unidad	Unidades	1
	TUBERCULO	CRIOLLITAS DORADAS	Papa Amarilla (Criolla)	Kilogramos	0,11
	FRUTA	PERA	Pera Corriente	Unidades	1



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 14

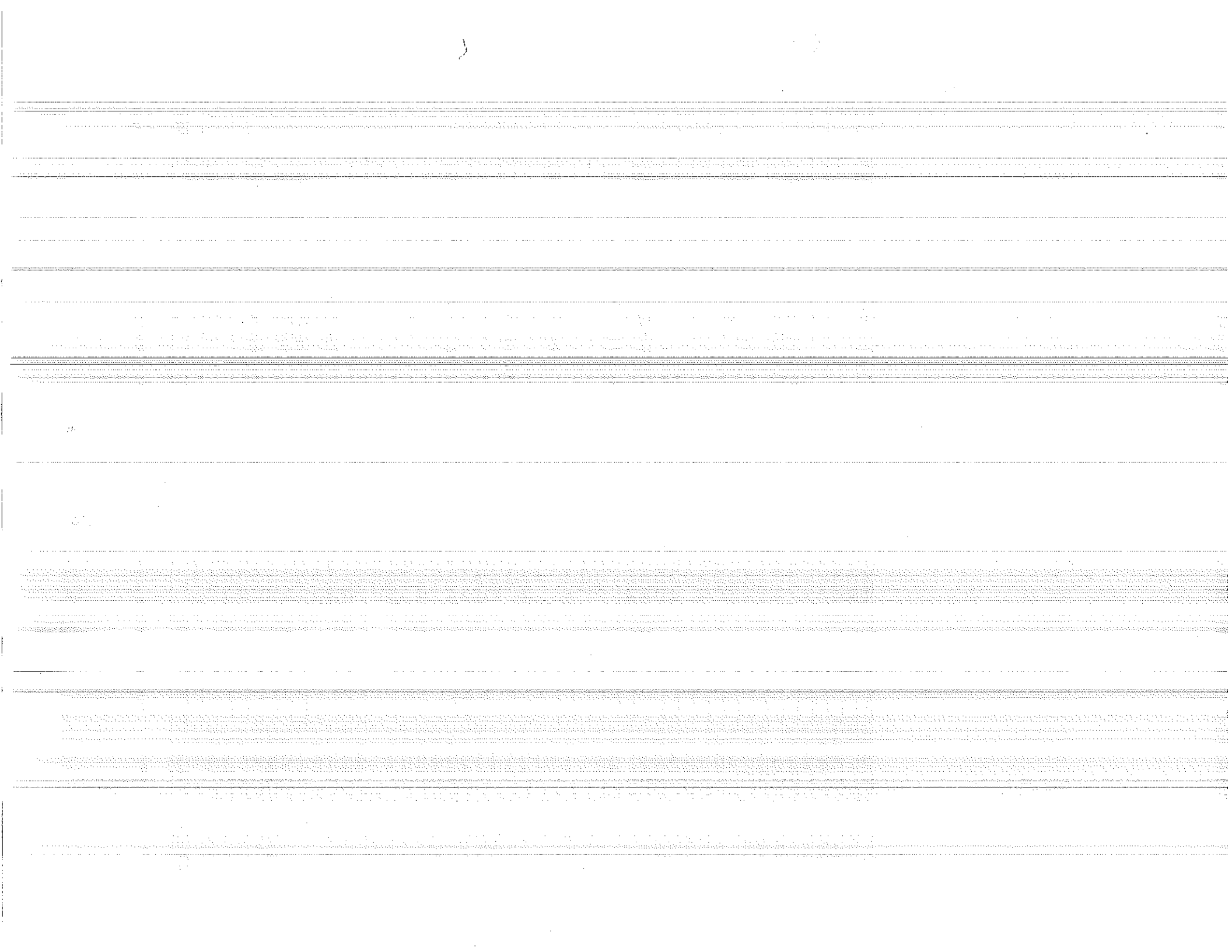
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	mandarina corriente	Unidades	1
	BEBIDA CALIENTE	AVENA	Avena molida	Kilogramos	0,01
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS CON SALCHICHA	Huevo de gallina		1,5
			Salchicha De Pollo Manguera	Kilogramos	0,03
			Margarina	Kilogramos	0,003
	CEREAL	PAN FOCACCIA	Pan focaccia	Unidades	1
ALMUERZO	JUGO	LIMONADA	pulpa de limon	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
	SOPA	SOPA DE AJIACO	Zanahoria	Kilogramos	0,03
			Apio arracacha	Kilogramos	0,04
			Papa común	Kilogramos	0,05
			Papa amarilla (criolla)	Kilogramos	0,05
			Maiz tierno desgranado	Kilogramos	0,01
			Habichuela	Kilogramos	0,02
			Arveja Verde Seca	Kilogramos	0,01
			Ahuyama	Kilogramos	0,03
	PROTEINAS	PERNIL EN SALSA CRIOLLA	Pernil Mixto x Unidad	Unidades	1
			cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,006
			tomate guiso	Kilogramos	0,004
			ajo en pepa	Kilogramos	0,001
			aceite vegetal	Litros	0,0005
		CERDO ASADO	Pierna de cerdo	Kilogramos	0,16
	CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,005
	TUBERCULO	PAPA SALADA	Papa común	Kilogramos	0,17
		TAJADA DE MADURO	Plátano Maduro	Kilogramos	0,16
			aceite vegetal	Litros	0,001
	ENSALADA	ENSALADA DE LA HUERTA	Tomate Chonto	Kilogramos	0,05
			Lechuga batavia	Kilogramos	0,02
			Pepino cohombro	Kilogramos	0,04
	ENSALADA	ENSALADA FANTASTICA	Manzana verde	Unidades	0,1
			Lechuga batavia	Kilogramos	0,01
			Uvas pasas	Kilogramos	0,01
			Zanahoria	Kilogramos	0,3
			Espinaca	Kilogramos	1,3
	POSTRE	ESPONJADO DE FRESA	pulpa de fresa	Kilogramos	0,02
			Crema De Leche	Litros	0,005
			Gelatina sin sabor	Kilogramos	0,001
			leche condensada	Litros	0,01
NA	JUGO	JUGO DE PIÑA	Pulpa de piña	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINAS	BROCHETA DE POLLO	pechuga	Kilogramos	0,12
			cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,04
			pimentón rojo	Kilogramos	0,02
	TUBERCULOS	DEDITOS DE YUCA FRITO	yuca	Kilogramos	0,12
			Margarina	Kilogramos	0,005
			aceite vegetal	Litros	0,001
	FRUTA	PAPAYA	Papaya Madura	Kilogramos	0,13



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 15

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	Banano Urabá	Unidades	1
	BEBIDA CALIENTE	CHOCOLISTO	Chocolisto	Kilogramos	0,017
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,2
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina	Unidades	1,5
			Margarina	Kilogramos	0,005
	CEREAL	PAN DE UVAS	Pan De Uvas x 60gr	Unidades	1
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE MORA	pulpa de mora	Kilogramos	
			azúcar corriente	Kilogramos	
	SOPA	SOPA DE PASTAS	Pasta Fideos	Kilogramos	0,015
			Arveja verde seca	Kilogramos	0,01
			Ahuyama	Kilogramos	0,03
			Zanahoria	Kilogramos	0,02
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Papa Común	Kilogramos	0,05
			Papa amarilla (criolla)	Kilogramos	0,05
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	PROTEINA	SALTEADO PERUANO	Carne de asar	Kilogramos	0,14
			Pimentón rojo	Kilogramos	0,01
			Cebolla Morada	Kilogramos	0,015
			Perejil liso	Kilogramos	0,002
		PECHUGA MONACO	Pechuga	Kilogramos	0,22
			Queso tajado	Kilogramos	0,02
			Jamon	Kilogramos	0,02
	CEREAL	ARROZ VERDE	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
			espinaca	Kilogramos	0,02
			Perejil liso	Kilogramos	0,002
	TUBERCULO	PALITOS DE YUCA FRITA	yuca	Kilogramos	0,15
			aceite vegetal	Litros	0,002
	ENSALADA	CEVICHE DE MANGO	Mango Tommy Grande	Kilogramos	0,08
			Pimentón rojo	Kilogramos	0,02
			Limón tahiti	Kilogramos	0,02
			Cilantro	Kilogramos	0,005
			Cebolla Cabezona Roja	#N/D	0,02
			Mostaza	Kilogramos	0,01
	POSTRE	BANANO	Banano Urabá	Unidades	1
CENA	JUGO	JUGO DE FRESA	pulpa de fresa	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	ALITAS DE POLLO EN BBQ	Alas de pollo	#N/D	0,16
	TUBERCULO	DIPS DE VEGETALES APANADOS	Zanahoria	Kilogramos	0,05
			Apio En Rama	Kilogramos	0,05
			harina de trigo	Kilogramos	0,015
			Huevo de gallina	Unidades	0,005
			aceite vegetal	Litros	0,002
	FRUTA	MANZANA ROJA	manzana roja	Unidades	1



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

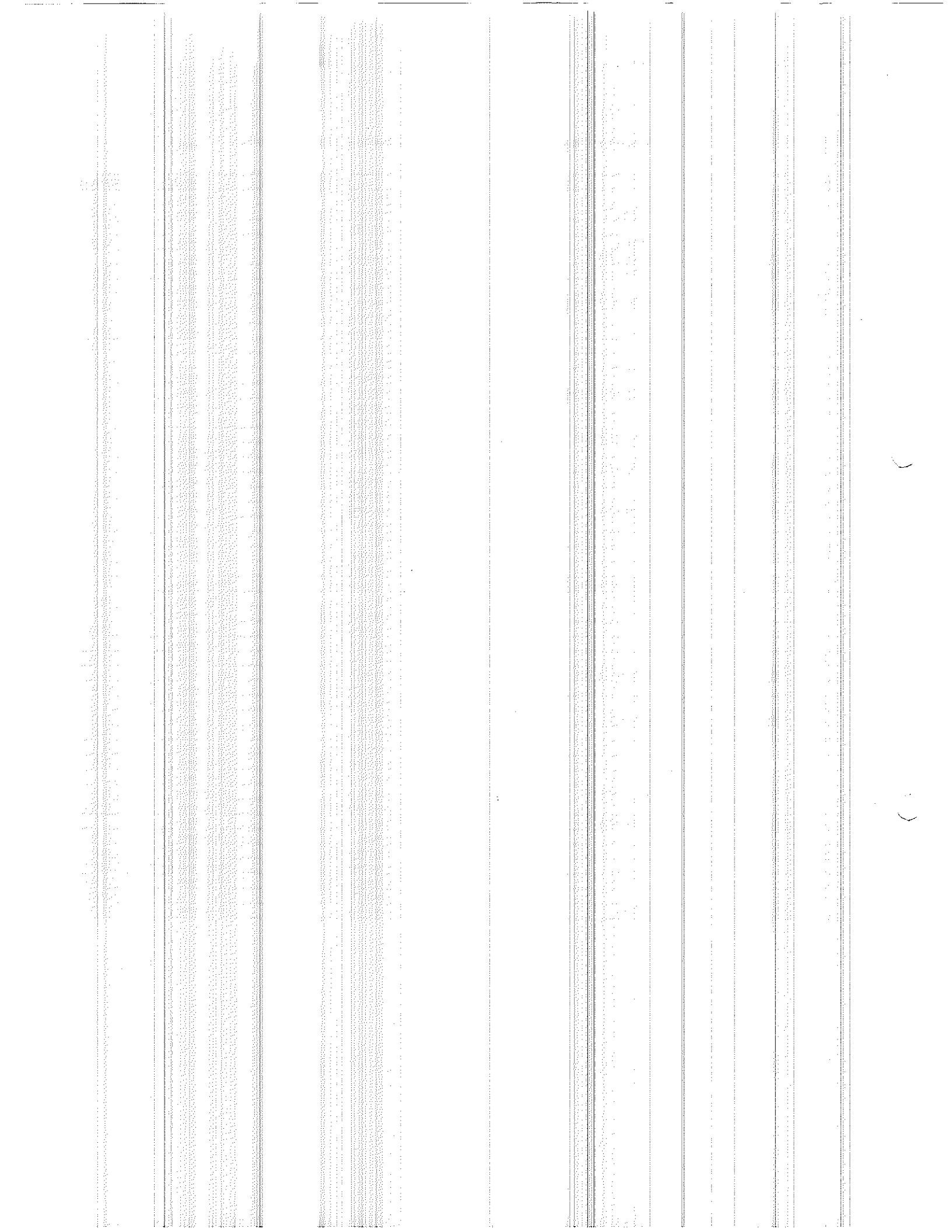
ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 16

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	MELON	melón	Kilogramos	0,125
	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ CON LECHE	Café molido	Kilogramos	0,008
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	Pechuga	Kilogramos	0,12
			Papa común	Kilogramos	0,1
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Tostado x 25 Gramos	Unidades	0,2
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	CEREAL	AREPA SANTANDEREANA	Arepa de maiz pelao	Kilogramos	0,1
			Margarina	Kilogramos	0,007
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE MARACUYA	pulpa de maracuya	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	SANCOCHO	Apio arracacha	Kilogramos	0,03
			Zanahoria	Kilogramos	0,01
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Papa común	Kilogramos	0,035
			Papa amarilla (criolla)	Kilogramos	0,025
			Yuca	Kilogramos	0,02
			Plátano verde	Kilogramos	0,035
			Ahuyama	Kilogramos	0,025
			Mazorca	Kilogramos	0,03
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	PROTEINA	POLLO MANDARIN	Pechuga	Kilogramos	0,22
			Salsa de tomate	Kilogramos	0,02
			Salsa Bbq	Kilogramos	0,01
			Ajonjolí	Kilogramos	0,002
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
		CARNE A LA CRIOLLA	Carne de asar	Kilogramos	0,14
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,02
			tomate guiso	Kilogramos	0,02
			Ajo en pepa	Kilogramos	0,005
	CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
	TUBERCULO	YUCA AL VAPOR	Yuca	Kilogramos	0,05
		PAPA AL VAPOR	Papa común	Kilogramos	0,05
	ENSALADA	GUACAMOLE	Aguacate	Kilogramos	0,08
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,03
			lechuga batavia	Kilogramos	0,03
			Cilantro	Kilogramos	0,01
	POSTRE	DULCE DE MORA	pulpa de mora	Kilogramos	0,04
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,005
			Canela En Astilla	Kilogramos	0,001
CENA	JUGO	LIMONADA DE PANELA	pulpa de limon	Kilogramos	0,06
			panela	Kilogramos	0,02
	PROTEINA	WRAP DE POLLO CON VEGETALES	tortilla de maiz	#N/D	1
			pechuga	Kilogramos	0,12
			lechuga batavia	Kilogramos	0,05
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,01
			Cebolla cabezona roja	#N/D	0,01
			apio en rama	Kilogramos	0,01
	FRUTA	MANGO	Mango Tommy Grande	Kilogramos	0,145

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 17

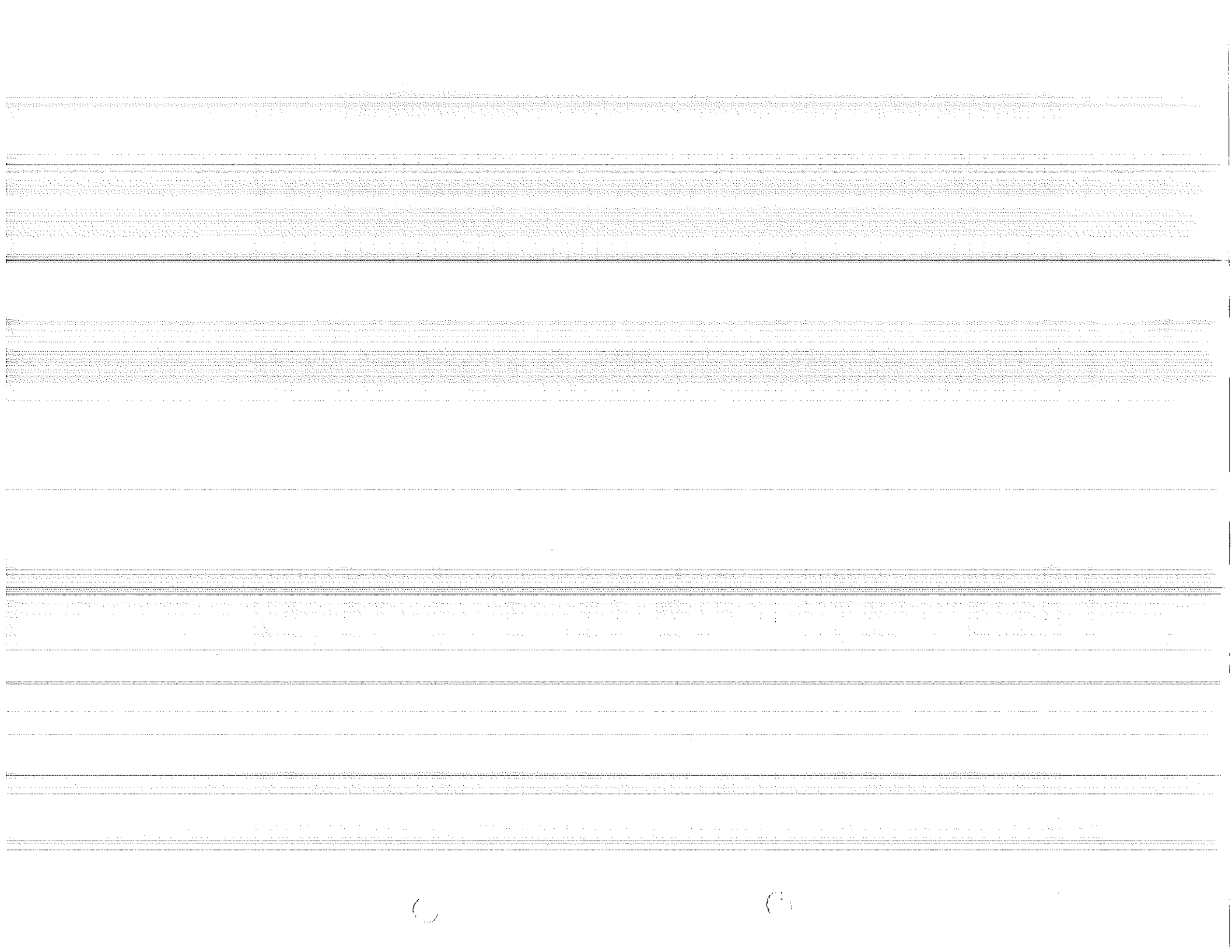
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	PIÑA	Piña común	Kilogramos	0,15
	BEBIDA CALIENTE	CHOCOLATE	Chocolate tradicional	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	CUAJADA	Cuajada	Kilogramos	0,05
	CEREAL	PAN CASCARITA	Pan cascarita	Unidades	1
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE LULO	pulpa de lulo	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,012
	SOPA	CREMA DE AHUYAMA	Ahuyama	Kilogramos	0,08
			Papa común	Kilogramos	0,1
			Ajo en pepa	Kilogramos	0,001
			Crema de Leche	Litros	0,015
			Leche Entera	Litros	0,015
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
	PROTEINA	LOMITO CHIMICHURRI	Carne de asar	Kilogramos	0,14
			Ajo en pepa	Kilogramos	0,005
			aceite vegetal	Litros	0,001
		CERDO BARBACOA	Pierna de cerdo	Kilogramos	0,14
			Salsa Bbq	Kilogramos	0,005
	CEREAL	ARROZ AL AJO	Arroz	Kilogramos	0,05
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
			Ajo en pepa	Kilogramos	0,001
	TUBERCULO	PURE FESTIVAL	Papa común	Kilogramos	0,13
			Zanahoria	Kilogramos	0,005
			Perejil	Kilogramos	0,002
			Margarina	Kilogramos	0,01
			Crema de Leche	Litros	0,008
	ENSALADA	ENSALADA TROPICAL	Lechuga batavia	Kilogramos	0,02
			Melón	Kilogramos	0,03
			Mango Tommy Grande	Kilogramos	0,04
			Piña común	Kilogramos	0,035
			Queso entero	Kilogramos	0,01
			Apio en rama	Kilogramos	0,005
	ENSALADA	ENSALADA LIGERA	Tomate Chonto	Kilogramos	0,05
			Pepino cohombro	Kilogramos	0,04
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,02
	LEGUMINOSA	GARBANZO	Garbanzo	Kilogramos	0,03
			Papa común	Kilogramos	0,02
			Tomate guiso	Kilogramos	0,01
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,01
	POSTRE	BOCADILLO	Bocadillo Unidad x 50 Gramos	Unidades	1
CENA	JUGO	JUGO DE MORA	pulpa de mora	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	CROASANDWICHS	croissant	#N/D	1
			pechuga	Kilogramos	0,09
			jamon de cerdo	#N/D	0,02
			queso tajado	Kilogramos	0,02
			Lechuga batavia	Kilogramos	0,0015
			Tomate Chonto	Kilogramos	0,0015
	FRUTA	CIRUELAS	Ciruela Roja	Kilogramos	0,015



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 18

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	DURAZNO	durazno común	Unidades	1
	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ CON LECHE	Café molido	Kilogramos	0,008
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE CARNE	Papa común	Kilogramos	0,1
			Goulash de res	Kilogramos	0,1
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Tostado x 25 Gramos	Unidades	0,2
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	CEREAL	AREPA DE MAIZ	Harina de maiz para arepas	Kilogramos	0,05
			Margarina	Kilogramos	0,007
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE MANGO	pulpa de mango	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
	SOPA	SOPA DE PATACON	Plátano verde	Kilogramos	0,04
			Zanahoria	Kilogramos	0,01
			Cebolla larga	Kilogramos	0,003
			Papa común	Kilogramos	0,05
			Papa amarilla (criolla)	Kilogramos	0,05
			Arveja verde seca	Kilogramos	0,01
			Ahuyama	Kilogramos	0,02
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	PROTEINA	BISTEC DE A LA CRIOLLA	Carne de asar	Kilogramos	0,14
			Tomate Guiso	Kilogramos	0,03
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,02
		PECHUGA A LA PLANCHA	Pechuga	Kilogramos	0,22
		ARROZ TIGRE	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
			Pasta Fideos	Kilogramos	0,015
	CEREAL	PAPA FRANCESA	Papa común	Kilogramos	0,135
			Aceite Vegetal	Litros	0,05
	ENSALADA	ENSALADA DE ESPINACAS Y FRUTAS	Espinaca	Kilogramos	0,04
			Fresa	Kilogramos	0,02
			Naranja Valenciana	Kilogramos	0,04
			Piña Común	Kilogramos	0,03
			Panela	Kilogramos	0,001
	ENSALADA	RATATOUILLE	Berenjena Blanca	Kilogramos	0,035
			Calabacín Amarillo	Kilogramos	0,035
			Calabacín Verde	Kilogramos	0,035
			tomate chonto	Kilogramos	0,035
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,035
	POSTRE	ASPICK DE GELATINAS	Gelatina Sabor	Kilogramos	0,003
			Gelatina Sin Sabor	Kilogramos	0,001
			crema de leche	Litros	0,002
			leche condensada	Litros	0,002
CENA	JUGO	JUGO DE NARANJA PIÑA	pulpa de naranja piña	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
	PROTEINA	AREPA RELLENA DE POLLO	Pechuga	Kilogramos	0,12
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,01
			Harina de maiz para arepas	Kilogramos	0,1
			Margarina	Kilogramos	0,005
	TUBERCULO	CHIPS DE PAPA	Papa común	Kilogramos	0,12
			Aceite Vegetal	Litros	0,005
	FRUTA	DURAZNO	durazno común	Unidades	1



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 19

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	PAPAYA	papaya madura	Kilogramos	0,013
	BEBIDA CALIENTE	AVENA	Avena molida	Kilogramos	0,015
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,1
	ALIMENTO PROTEICO	AREPA DE JAMON Y QUESO	Harina de maíz para arepas	Kilogramos	0,05
			Margarina	Kilogramos	0,007
			Jamón de cerdo tajado	Kilogramos	0,025
			Queso tajado	Kilogramos	0,025
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE MANDARINA	pulpa de mandarina	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	**ESPAGUETTIS ALFREDO CON POLLO**	Pasta Espaguetti	Kilogramos	0,08
			Pechuga	Kilogramos	0,125
			crema de leche	Litros	0,02
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,01
			Ajo En Pepa	Kilogramos	0,005
		ESPAGUETTIS A LA BOLOGNESA	Pasta Espaguetti	Kilogramos	0,08
			Molida De Res	Kilogramos	0,125
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,015
			Tomate Chonto	Kilogramos	0,025
			Ajo En Pepa	Kilogramos	0,005
	TUBERCULO	**PAN DE AJO**	Tostado ajo	#N/D	0,06
	ENSALADA	RODAJAS DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA GRILLE	Tomate Chonto	Kilogramos	0,06
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,04
			Lechuga batavia	Kilogramos	0,02
	POSTRE	NATILLA CON DULCE DE MORA	Fecula de maíz	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,03
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,005
			Canela En Astilla	Kilogramos	0,001
CENA	JUGO	JUGO DE LULO	pulpa de lulo	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
	PROTEINA	PIZZA DE CARNE Y VEGETALES	Cogote De Res	Kilogramos	0,1
			Queso tajado	Kilogramos	0,02
			harina de trigo	Kilogramos	0,06
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,015
			Tomate Chonto	Kilogramos	0,015
			pimentón rojo	Kilogramos	0,01
	FRUTA	GRANADILLA	granadilla	Unidades	1

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

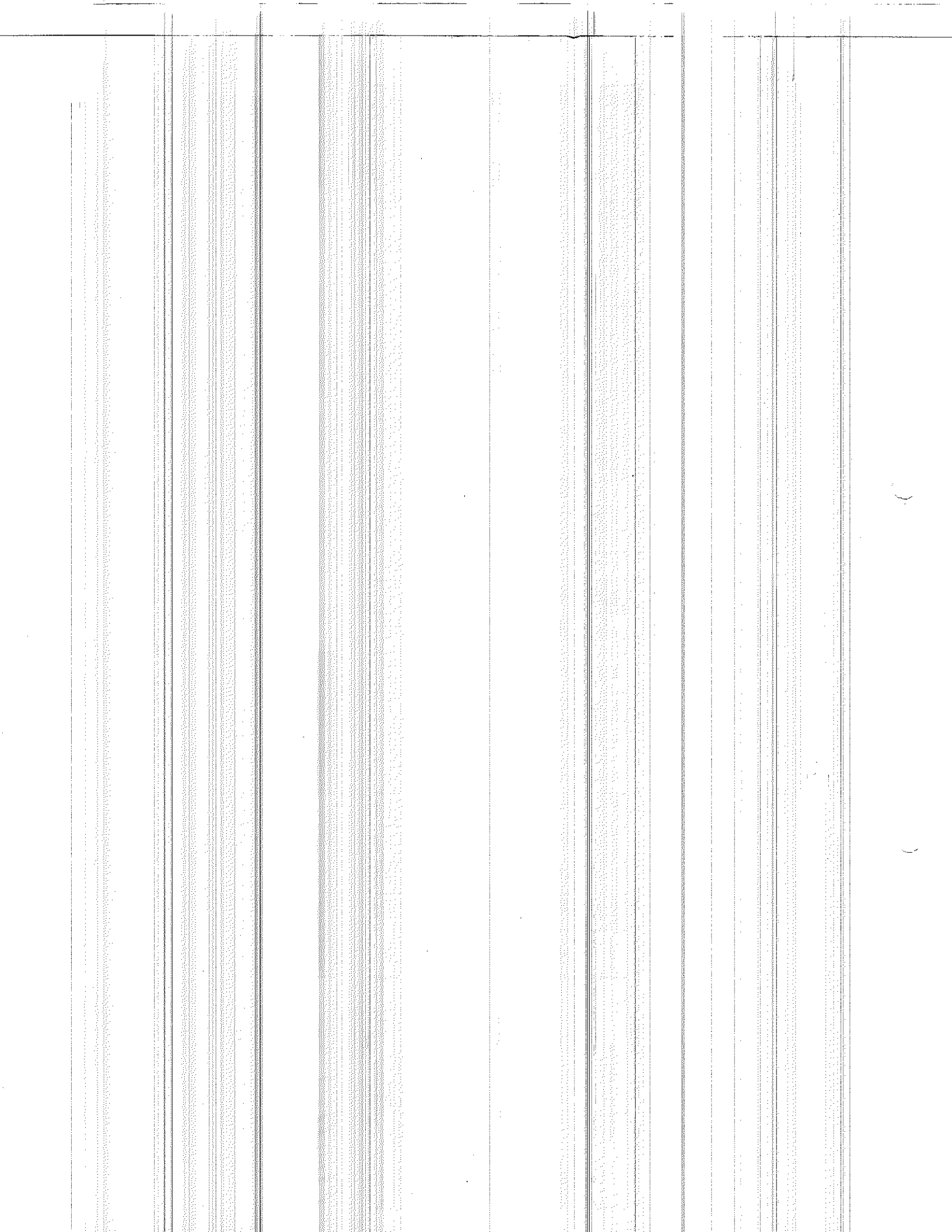
ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 20

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	mandarina corriente	Unidades	1
	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ CON LECHE	Café molido	Kilogramos	0,008
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	CALDO CON HUEVO	Huevo de gallina	Unidades	1
			Papa común	Kilogramos	0,1
			Leche Entera	Litros	0,05
			Cebolla larga	Kilogramos	0,002
			Tostado x 25 Gramos	Unidades	0,2
			Cilantro	Kilogramos	0,002
	CEREAL	AREPA SANTANDEREANA	Arepa de maiz pelao	#N/D	0,1
			Margarina	Kilogramos	0,007
ALMUERZO	JUGO	JUGO DE PIÑA	pulpa de piña	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	CREMA DE VERDURAS	Habichuela	Kilogramos	0,015
			Arveja verde seca	Kilogramos	0,01
			Papa Común	Kilogramos	0,05
			Zanahoria	Kilogramos	0,02
			Ahuyama	Kilogramos	0,04
			Yotas	Kilogramos	0,01
			Apio arracacha	Kilogramos	0,02
	PROTEINA	FILETE DE PESCADO APANADO	Filete de pescado vietnamita	Kilogramos	0,17
			Miga de pan	Kilogramos	0,02
			Huevo de gallina	Unidades	0,3
		SOUFLLE DE POLLO	Pechuga	Kilogramos	0,13
			Huevo de gallina	Unidades	0,002
			Cebolla Cabezona Blanca	Kilogramos	0,01
			Ajo En Pepa	Kilogramos	0,001
			Zanahoria	Kilogramos	0,025
			Miga de Pan	Kilogramos	0,02
	CEREAL	ARROZ AL PIMENTON	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
			Pimentón rojo	Kilogramos	0,015
	TUBERCULO	PATACON AGRIDULCE	Plátano Pintón	#N/D	0,15
	ENSALADA	ENSALADA VERDE	Lechuga batavia	Kilogramos	0,03
			Arveja verde seca	Kilogramos	0,02
			Pepino cohombro	Kilogramos	0,04
			Tomate Verde	#N/D	0,02
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,015
		ENSALADA ROJA	Zanahoria	Kilogramos	0,03
			Remolacha	Kilogramos	0,05
			Cebolla cabezona roja	#N/D	0,01
			Mayonesa	Kilogramos	0,08
			perejil liso	Kilogramos	0,001
	POSTRE	GALLETA WAFFERS	Galleta Wafer Unidad x 12 Gramos	Unidades	1
CENA	JUGO	JUGO DE MANGO	pulpa de mango	Kilogramos	0,06
			Azúcar Corriente	Kilogramos	0,005
	PROTEINA	MUSLO DE POLLO ROSTIZADO	Contramuslo x 180 grs	Unidades	1
			miga de pan	Kilogramos	0,02
			Harina de maiz para arepas	Kilogramos	0,02
			Huevo de gallina	Unidades	0,3
			aceite vegetal	Litros	0,02
	TUBERCULO	PAPA FRANCESA	Papa común	Kilogramos	0,12
			aceite vegetal	Litros	0,005
	FRUTA	UVAS	Uva Isabella	Kilogramos	0,11

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
SAS

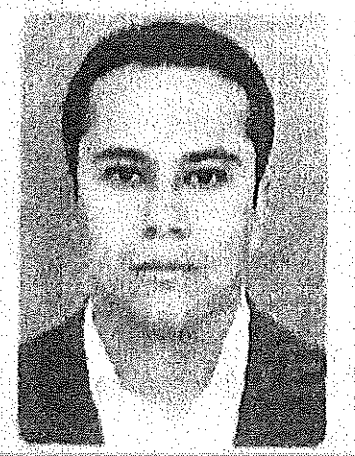
ESTANDARIZACION MENUS NORMAL PERSONAL MEDICO - ESTUDIANTES MEDICINA Y RESIDENTES - MENU 21

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	UNIDAD	ESTANDAR
DESAYUNO	FRUTA	MIX DE FRUTAS	Banano Urabá	Unidades	0,035
			Papaya madura	Kilogramos	0,035
			Piña común	Kilogramos	0,045
	BEBIDA CALIENTE	CHOCOLATE	Chocolate tradicional	Kilogramos	0,015
			Leche Entera	Litros	0,15
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina	Unidades	1,5
			Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,01
			Tomate guiso	Kilogramos	0,01
	CEREAL	PAN DE UVA	Pan De Uvas x 60gr	Unidades	1
ALMUERZO	JUGO	JUGO TROPICAL	pulpa tropical	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	SOPA	CREMA DE CEBOLLA	Cebolla cabezona blanca	Kilogramos	0,07
			Papa común	Kilogramos	0,1
			Margarina	Kilogramos	0,002
			Leche Entera	Litros	0,015
			Crema de leche	Litros	0,007
			Fécula De Maíz	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	POLLO A LA JARDINERA	Pechuga	Kilogramos	0,22
			Arveja verde seca	Kilogramos	0,015
			Zanahoria	Kilogramos	0,02
			pimentón rojo	Kilogramos	0,005
		CARNE EN SS DEMIGLACE	Carne de asar	Kilogramos	0,16
			Crema de leche	Litros	0,02
			Salsa de soya	#N/D	0,01
			Leche entera	Litros	0,01
	CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz	Kilogramos	0,055
			Cebolla Larga	Kilogramos	0,002
	TUBERCULO	PLATANO AL CARAMELO	plátano maduro	Kilogramos	0,15
			panela	Kilogramos	0,01
	ENSALADA	ENSALADA DE LA HUERTA	lechuga batavia	Kilogramos	0,03
			brocoli	Kilogramos	0,03
			coliflor	Kilogramos	0,03
			zanahoria	Kilogramos	0,03
			Tomate Chonto	Kilogramos	0,015
	ENSALADA	CASCOS DE TOMATE AL LIMÓN	Tomate Chonto	Kilogramos	0,1
			Limón Tahiti	Kilogramos	0,01
	LEGUMINOSA	LENTEJAS COLOMBIANAS	Lentejas	Kilogramos	0,03
			Papa común	Kilogramos	0,02
			Tomate Guiso	Kilogramos	0,01
			Cebolla larga	Kilogramos	0,01
	POSTRE	TORTA DE CHOCOLATE	harina de trigo	Kilogramos	0,03
			Huevo de gallina	Unidades	0,005
			Margarina	Kilogramos	0,005
			azúcar corriente	Kilogramos	0,02
			cocoa	#N/D	0,0001
CENA	JUGO	JUGO DE MANDARINA	pulpa de mandarina	Kilogramos	0,06
			azúcar corriente	Kilogramos	0,01
	PROTEINA	CLUBSANDWICH	Pan Tajado Normal Unid x 20 grs	Unidades	3
			Jamón De Cerdo Tajado	Kilogramos	0,03
			queso tajado	Kilogramos	0,03
			Huevo de gallina	Unidades	1
			lechuga batavia	Kilogramos	0,02
			Tomate Chonto	Kilogramos	0,02
	TUBERCULO	MONEDITAS DE MADURO	plátano maduro	Kilogramos	0,1
			aceite vegetal	Litros	0,005
	FRUTA	MELON	melón	Kilogramos	0,13



REPUBLICA DE COLOMBIA

COMISION DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICION Y DIETETICA
Ley 73 del 28 de Diciembre de 1979
MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA DIETISTA



Matricula No. MND 01483
Acta de aprobación N° 35 Fecha: 01/03/2006

CASTRO ALFONSO
JORGE ALEXANDER
C.C. 79.640.218

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA