Borrador

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2025

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/cc	MENÚ No. 2	gr/cc	MENÚ No. 3	gr/cc	MENÚ No. 4	gr/cc	MENÚ No. 5	gr/cc
LÁCTEO	**CHOCOLATE CON LECHE**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**		**BEBIDA CHOCOLATADA**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**		**SORBETE DE FRUTA**	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9	Azúcar refinada	9
	Panela	9			Panela	9			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	60
PROTEICO	**QUESO BLANCO O CAMPESINO**		**CARNE DE CERDO GUISADA**		**HUEVO REVUELTO**		**CARNE DE RES DESMECHADA**		**HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL**	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Lentejas	30
			Tomate de aliño	20	Margarina suave de mesa	3	Tomate de aliño	20	Proteína vegetal de soya	10
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Cebolla cabezona	6	Harina de trigo fortificada	10
			Ajo	0,3			Ajo	0,3	Huevo de gallina Tipo A	10
			Aceite vegetal	2			Cilantro	1	Ajo	0,3
			Sal yodada	0,3			Aceite vegetal	2	Cebolla cabezona	8
							Sal yodada	0,3	Zanahoria	15
									Aceite vegetal	6
									Sal yodada	0,5
									Para armar la hamburguesa	
									Queso tipo mozzarella (1 Unid)	15
									Tomate chonto rodajas	36
									Cebolla cabezona (caramelizada)	20
									Margarina suave de mesa	2
									Panela	2
CEREAL	**SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO**		**BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA**		**ARROZ Y PAN BOLA**		**AREPA Y GALLETAS**		**PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA**	
	Pan tajado (2 Unid)	42	Yuca	60	Arroz	40	Harina de maíz	50	Pan hamburguesa	50
	Margarina suave de mesa	1	Aceite vegetal	6	Aceite vegetal	1	Margarina suave de mesa	4		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Sal yodada	1		
	Torta de zanahoria y queso									
	Zahahoria	20								
	Queso blanco o campesino	10	Arroz	40	Pan bola (1 Unid)	20	Galletas tipo soda (2 Unid)	16	Papa capira	60
	Harina de trigo fortificada	10	Espinaca	5					Aceite vegetal	5
	Huevo de gallina Tipo A	10	Aceite vegetal	1					Sal yodada	0,5
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,3						
	Sal yodada	0,3								
FRUTA	**FRUTA ENTERA**				**FRUTA ENTERA**					
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180			Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180				

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774

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

Borrador

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2025

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/cc	MENÚ No. 7	gr/cc	MENÚ No. 8	gr/cc	MENÚ No. 9	gr/cc	MENÚ No.10	gr/cc
LÁCTEO	**ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**		**BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE**		**SORBETE DE FRUTA**		**BEBIDA CHOCOLATADA**	
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
			Panela	9	Avena molida	8	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3
	Queso blanco rallado	50			Azúcar refinada	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	60	Panela	9
	Cereal de maiz en hojuelas **NO** azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30								
PROTEÍCO	Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva	90	**HUEVO REVUELTO CON HOGAO**		**CARNE DE RES GUISADA**		**HUEVO COCIDO**		**CARNE DE CERDO SALTEADA**	
			Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60
			Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20			Cebolla cabezona	4
			Cebolla junca	8	Cebolla cabezona	8			Ajo	0,3
	Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana	90	Aceite vegetal	1	Ajo	0,3			Aceite vegetal	2
			Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2			Sal yodada	0,3
					Sal yodada	0,3				
CEREAL	**Notas Importantes:** **El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.** No está permida la bebida de yogurt. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anterioridad. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		**CALENTAITO PAE**		**ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA**		**PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO**		**PAPAS A LA FRANCESA**	
			Arroz	40	Arroz	40	Pasta tornillo	20	Papa capira	150
			Aceite vegetal	1	Espinaca	5	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10
			Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Proteína vegetal de soya	5	Sal yodada	0,5
					Sal yodada	0,3	Tomate de aliño	20		
			Fríjol	20			Cebolla cabezona	8		
			Ahuyama	15	Papa	70	Zanahoria	20		
			Tomate de aliño	20	Margarina suave	5	Ajo	0,3		
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2		
			Zanahoria	15			Sal yodada	0,3		
			Sal yodada	0,5						
							Croqueta de plátano maduro			
			Plátano hartón maduro	50			Plátano hartón maduro	70		
			Aceite vegetal	5			Proteína vegetal de soya	3		
							Harina de trigo fortificada	10		
							Panela	2		
							Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0,3		
FRUTA									**FRUTA ENTERA**	
									Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774

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

Borrador

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2025

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
LÁCTEO	**ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS**		**SORBETE DE FRUTA**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**		**CHOCOLATE CON LECHE**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Panela	9	Azúcar refinada	9	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	60			Panela	9		
PROTEÍCO			**CARNE DE CERDO EN BISTEC**		**GOULASH DE CARNE DE RES EN SALSA CON PROTEINA VEGETAL**		**LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO**		**HUEVO REVUELTO**	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (magra)	30	Lentejas	20	Huevo de gallina Tipo A	55
	Proteína vegetal de soya	5	Papa capira	60	Proteina vegetal de soya	10	Carne de cerdo (Magra)	30	Margarina suave de mesa	3
			Tomate de aliño	20			Papa capira	20	Tomate de aliño	20
			Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Zanahoria	14	Cebolla cabezona	8
	Crema de leche	5	Zanahoria	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Sal yodada	0,3
	Canela en polvo	0,01	Ajo	0,3	Zanahoria	10	Cebolla cabezona	8		
			Cilantro	0,5	Ajo	0,3	Ajo	0,3		
			Aceite vegetal	4	Orégano seco	0,3	Cilantro	1		
			Sal yodada	0,5	Laurel seco	0,6	Sal yodada	0,3		
					Aceite vegetal	4				
					Sal yodada	0,5				
CEREAL			**ARROZ CON ZANAHORIA**		**ESPAGUETI Y TAJADA DE MADURO**		**ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO**		**ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA**	
	Arroz	20	Arroz	40	Pasta tipo espagueti	25	Arroz	40	Arroz	40
			Zanahoria	14	Sal yodada	0,3	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Galletas tipo soda (2 Unid)	16	Aceite vegetal	1			Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
			Sal yodada	0,3			Sal yodada	0,3		
					Plátano hartón maduro	70	<u>Torta de avena con banano</u>		Papa criolla	70
					Aceite vegetal	7	Banano	20	Aceite vegetal	5
							Avena en hojuelas	10	Sal yodada	0,3
					Nota:		Huevo de gallina Tipo A	8		
					No mezclar las pastas con el goulash con mucha anticipación.		Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0,3		
FRUTA	**FRUTA ENTERA**						**FRUTA ENTERA**			
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774

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

Borrador

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2025

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	**CHOCOLATE CON LECHE**		**SORBETE DE FRUTA**		**CHOCOLATE CON LECHE**		**CHOCOLATE CON LECHE**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
	Panela	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).	60	Panela	9	Panela	9		
PROTEÍCO	**HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO**		**CARNE DE CERDO GUISADA**		**CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO**		**CARNE DE CERDO SALTEADA**		**HUEVO FRITO**	
	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55
	Plátano hartón maduro	50	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Cebolla cabezona	4	Aceite vegetal	2
	Aceite vegetal	4	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Ajo	0,3	Sal yodada	0,3
	Sal yodada	0,5	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Aceite vegetal	2		
			Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3				
					Queso blanco o campesino rallado	15				
CEREAL	**ARROZ CON ZANAHORIA**		**ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO**		**PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS**		**ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA**		**FRIJOLES CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO**	
	Arroz	40	Arroz	40	Guineo	140	Arroz	40	Arroz	40
	Zanahoria	14	Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	6	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
	Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3		
			Plátano hartón maduro	70	Galletas tipo soda (2 Unid)	16	Yuca	60	Fríjol	20
			Margarina suave de mesa	6			Margarina suave de mesa	6	Zanahoria	14
			Sal Yodada	0,3			Sal yodada	0,3	Tomate de aliño	20
									Cebolla cabezona	8
									Sal yodada	0,3
									Plátano hartón maduro	50
									Aceite vegetal	5
FRUTA	**FRUTA ENTERA**						**FRUTA ENTERA**			
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180					Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774

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

			CICLO DE MINUTA **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR** **PAE ANTIOQUIA 2025**	
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA				
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			

Nota 1: Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE- Resolución 0335 de 2021)

Nota 2: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)

Nota 3: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 4: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)

Nota 5: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro

Nota 6: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuya, guanabana, tomate de arbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto

Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.

Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.

Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.

Nota 7: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 8: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA
FIRMA	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774