Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	**MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS**
	CICLO DE MENUS DIETA CORONARIA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	GRANADILLA	NARANJA	MANZANA VERDE	UVA ISABELLA	DURAZNO	MANDARINA
	LACTEO	CAFÉ HGL CON LECHE DESCREMADA	TE HGL CON LECHE DESCREMADA	AVENA HGL CON LECHE DESCREMADA	COLADA DE MAICENA HGL CON LECHE DESCREMADA	CAFÉ HGL CON LECHE DESCREMADA	AVENA HGL CON LECHE DESCREMADA	TE HGL CON DESCREMADA
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVO COCIDO	CUAJADA	POLLO EN EL CALDO	HUEVO COCIDO	POLLO EN EL CALDO	CLARAS COCIDAS	CUAJADA
	CEREAL	MOGOLLA INTEGRAL	PAN ROLLO INTEGRAL	PAN AVENA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	PAN ROLLO INTEGRAL	PAN BOLA INTEGRAL	CREPE CON LINAZA
	OTRO	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO CON POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO CON POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA HILADO
FRACCION	FRUTA	UVA ISABELA	DURAZNO	PERA	MANZANA VERDE	GRANADILLA	PERA	MANZANA ROYAL
	PROTEINA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA HGL	JUGO DE MORA HGL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL HGL	JUGO MARACUYA HGL	JUGO DE LULO HGL	LIMONADA HGL	JUGO DE FRESA HGL
	SOPA O CREMA	SOPA DE GUINEO	SOPA DE PASTAS	CREMA DE VERDURAS	CREMA DE TOMATE	SOPA DE VEGETALES	SOPA DE FRIJOL ROJO	CREMA DE ESPINACA
	PROTEINA	MEDALLON DE POLLO CON S. CRIOLLA	FILETE DE PESCADO SUDADO	TORTICAS DE ATUN CON VEGETALES	PECHUGA DE POLLO A LA CRIOLLA	SOUFFLÉ DE PESCADO	PERNIL DE POLLO EN S. CRIOLLA	FILETE DE PESCADO JARDINERO AL HORNO
	CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ VERDE	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO
	TUBERCULO	PAPA ARTESANAL AL HORNO	YUCA COCIDA	PAPA COCIDA CON SS CRIOLLA	PLATANO ACARAMELADO	RODAJAS DE PAPA AL HORNO	MADURO ACANELADO	YUCA CON S. CRIOLLA
	VERDURA	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	GUISO DE AHUYAMA	ENSALADA COLOMBIANA (ZANAHORIA, MAIZ, HABICHUELA Y ARVEJA)	CASQUITOS DE TOMATE	ENSALADA PIGO DE GALLO	ENSALADA CRIOLLA (APIO, ZANAHORIA, HABICHUELA, REPOLLO Y TOMATE)	CASQUITOS PEPINO Y LECHUGA
	OTRO	ARVEJAS GUISADAS			LENTEJAS COLOMBIANAS			
FRACCION	FRUTA	MANZANA ROYAL	PERA	GRANADILLA	NARANJA	PERA	UVA ISABELA	DURAZNO
	FRUTOS SECOS			MANI SIN SAL			MANI SIN SAL	
COMIDA	FRUTA	JUGO DE PAPAYA HGL	JUGO DE FRESA HGL	JUGO DE PIÑA HGL	JUGO DE MANGO HGL	JUGO DE MORA HGL	JUGO DE MARACUYA HGL	JUGO TROPICAL HGL
	CALDO,SOPA O CREMA	CALDO DE PAPA	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO DE POLLO
	PROTEINA	TORTA DE PESCADO	CREPE INTEGRAL DE POLLO Y VEGETALES	ESTOFADO DE POLLO	EMPAREDADO DE PESCADO Y VERDURAS	PERNIL DE POLLO AL HORNO	SOUFLE DE PESCADO CON VERDURAS	DESMECHADA DE POLLO AL BURRO
	CEREAL	ARROZ BLANCO		ARROZ AL PIMENTON		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON VERDURAS	TORNILLOS NAPOLITANOS
	VERDURA	TOMATE EN CASCOS		GUISO DE BERENJENA		GUISADO DE HABICHUELA	TOMATE EN CASCOS	PEPINO EN CASCOS AL LIMON
	VERDURA	VERDURAS CHINAS	MANZANA VERDE	GUISO DE YOTAS	TORTA DE VEGETALES	POTECA DE AUYAMA	GRANADILLA	MANDARINA
CENA	BEBIDA LACTEA	AVENA HGL FRIA DESCREMADA	GRANIZADA DE CAFÉ HGL DESCREMADA	MAICENA HGL CON LECHE DESCREMADA	LECHE DESCREMADA	AVENA HGL SABORIZADA DESCREMADA	LECHE DESCREMADA	MAICENA HGL CON LECHE DESCREMADA
	CEREAL		GALLETAS INTEGRALES		PAN DE LINAZA INTEGRAL		GALLETAS INTEGRALES	

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

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

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	D
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA ROYAL	NARANJA	GRANADILLA	DURAZNO	GRANADILLA	MANZANA VERDE	MANDARINA
	LACTEO	AVENA HGL CON LECHE DESCREMADA	CAFÉ HGL CON LECHE DESCREMADA	AVENA HGL CON LECHE DESCREMADA	CHOCOLYNE CON LECHE DESCREMADA	TE HGL CON LECHE DESCREMADA	CAFÉ HGL CON LECHE DESCREMADA	CHOCOLYNE CON LECHE DESCREMADA
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVO COCIDO	CUAJADA	POLLO EN EL CALDO	CUAJADA	POLLO EN EL CALDO	HUEVO COCIDO	CLARAS DE HUEVO COCIDAS
	CEREAL	MOGOLLA INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN DE AVENA INTEGRAL	PAN ROLLO INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE AJONJOLI INTEGRAL
	OTRO	CALDO DE PAPA SIN LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA CON POLLO	CALDO DE PAPA SIN LECHE	CALDO DE PAPA CON POLLO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CALDO HILADO
FRACCION	FRUTA	MANDARINA	DURAZNO	MANZANA VERDE	NARANJA	PERA	GRANADILLA	MANZANA ROYAL
	PROTEINA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA
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 ESPINACAS	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE MAZORCA	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE TOMATE
	PROTEINA	ALBONDIGAS DE POLLO GUISADAS	SOUFLE DE PESCADO CON VEGETALES	HAMBURGUESAS DE POLLO A LA CRIOLLA	TORTA ESPAÑOLA DE PESCADO	SOUFFLE DE ATUN	FILETE DE PESCADO SUDADO EN SS CRIOLLA	SUDADA DE POLLO
	CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ AL AJILLO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO
	TUBERCULO	YUCA AL CILANTRO	MADURO APANELADO	PAPA DORADA AL HORNO	PLATANO ACARAMELADO	YUCA EN S. CREMOSA DE CILANTRO	YUCA CON S. CRIOLLA	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) SIN CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO, LECHUGA	ENSALADA VERDE (SIN AGUACATE)	ENSALADA ROJA DE REMOLACHA SIN MAYONESA
	OTRO			FRIJOL BLANCO		ARVEJAS GUISADAS		
FRACCION	FRUTA	MANZANA VERDE	UVA ISABELLA	PERA	NARANJA	MANDARINA	DURAZNO	MANZANA ROYAL
	FRUTOS SECOS	MANI SIN SAL			MANI SIN SAL			
COMIDA	FRUTA	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 POLLO Y VERDURAS	FILETE DE PESCADO SUDADO	SANDWICH INTEGRAL DE POLLO Y VEGETALES	PESCADO CON VEGETALES	LASAÑA DE POLLO Y QUESO	TORTICA DE PESCADO
	CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO		ARROZ CON FIDEOS		ARROZ AL PIMENTON
	VERDURA	CALABACIN AL PERICO		POTECA DE AUYAMA	HABICUELA AL PERICO	SOUFFLÉ DE BERENJENA	HABICUELA AL PERICO	CASCOS DE TOMATE AL LIMON
	VERDURA	GUISO DE PEPINO PARA RELLENAR	NARANJA	SALTEADO DE VEGETALES		POTECA DE BERENJENA		GUISO DE YOTAS
CENA	BEBIDA LACTEA	GRANIZADA DE CAFÉ HGL DESCREMADA	SORBETE DE CURUBA HGL DESCREMADA	LECHE DESCREMADA	ARROZ CON LECHE DESCREMADA	CHOCOLYNE DESCREMADO	AVENA HGL DESCREMADA	MAICENA HGL FRIA DESCREMADA
	ACOMPAÑAMIENTO	GALLETAS INTEGRALES	PAN DE AJONJOLI INTEGRAL	PAN BOLA INTEGRAL		GALLETA INTEGRAL		GALLETAS INTEGRALES

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

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

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	UVA ISABELLA	GRANADILLA	MANZANA ROYAL	GRANADILLA	DURAZNO	NARANJA
	LACTEO	AVENA HGL CON LECHE DESCREMADA	CAFÉ HGL CON LECHE DESCREMADA	TE HGL DESCREMADO	COLADA DE MAICENA HGL CON LECHE DESCREMADA	TE HGL CON LECHE DESCREMADA	CAFÉ HGL CON LECHE DESCREMADA	COLADA DE MAICENA HGL CON LECHE DESCREMADA
	ALIMENTO PROTEICO	CUAJADA	POLLO EN EL CALDO	HUEVO COCIDO	CUAJADA	HUEVO COCIDO	POLLO EN EL CALDO	CLARAS DE HUEVO COCIDAS
	CEREAL	PAN DE AJONJOLI INTEGRAL	PAN ROLLO INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	MOGOLLA INTEGRAL	GALLETAS INTEGRALES	PAN BOLA INTEGRAL	PAN DE AVENA INTEGRAL
	OTRO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CON POLLO	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA CON POLLO	CALDO DE PAPA
FRACCION	FRUTA	PERA	GRANADILLA	MANZANA ROYAL	NARANJA	MANZANA VERDE	DURAZNO	MANDARINA
	PROTEINA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA	CUAJADA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO HGL DE LULO	JUGO HGL DE MORA	JUGO MANGO HGL	JUGO HGL DE FRESA	JUGO HGL DE UVA	JUGO DE MARACUYA HGL	JUGO DE MORA HGL
	SOPA O CREMA	CREMA DE BERENJENA	SOPA DE VEGETALES	CREMA DE TOMATE	SOPA DE VEGETALES	CREMA DE AUYAMA	SOPA DE ARVEJA	CREMA DE CEBOLLA
	PROTEINA	FILETE DE PESCADO CON AJONJOLI	PERNIL DE POLLO SUDADO	FILETE DE PESCADO EN SS CILANTRO	PERNIL DE POLLO AL HORNO	GOULASH DE POLLO	SOUFFLÉ DE PESCADO CON VEGETALES	HAMBURGUESA DE ATUN
	CEREAL	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CON AJONJOLI	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 VERDE SIN 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			
FRACCION	FRUTA	PIÑA	MELON	MANDARINA	GRANADILLA	MANZANA VERDE	PAPAYA	DURAZNO
	FRUTOS SECOS	MANI SIN SAL						MANI SIN SAL
COMIDA	FRUTA	JUGO DE MARACUYA HGL	JUGO DE PAPAYA HGL	JUGO DE MORA HGL	JUGO DE PIÑA HGL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL HGL	JUGO DE MANGO HGL	JUGO TROPICAL HGL
	CALDO,SOPA O CREMA	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO
	PROTEINA	JULIANAS DE POLLO SALTEADAS	PASTEL DE PESCADO CON VERDURAS	SUDADO DE POLLO A LA CRIOLLA	PINCHOS DE POLLO CON VEGETALES	TORTICAS DE PESCADO AL HORNO	CREPE DE POLLO Y VEGETALES	PESCADO AL LIMÓN
	CEREAL	ARROZ BLANCO		TORNILLOS		ARROZ BLANCO		ARROZ AL CIANTRO
	VERDURA	CASCOS DE PEPINO AL LIMON	PAPAYA	CASCOS DE TOMATE		GUISO DE YOTA		GUISO DE AHUYAMA
	VERDURA	HABICHUELA GUISADA		CALABACIN SALTEADO CON MAIZ	ENSALADA CRIOLLA	GUISO DE BERENJENA	MELON	TORTA DE CALABACIN
CENA	BEBIDA LACTEA	GRANIZADA HGL DE CAFÉ DESCREMADO	VASO DE LECHE DESCREMADA	AVENA SABORIZADA HGL DESCREMADA	GRANIZADA HGL DE CAFÉ DESCREMADO	ARROZ CON LECHE HGL DESCREMADA	MAICENA HGL DESCREMADA	VASO DE LECHE DESCREMADA
	ACOMPAÑAMIENTO	PAN BOLA INTEGRAL	MOGOLLA INTEGRAL		GALLETA INTEGRAL			GALLETA INTEGRAL

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **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	77,0	70
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Café Hgl con Leche	Café Molido	6,0	6
		Leche Descremada	100,0	100
	Huevos cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Arepa de Maiz Integral	Harina de maíz	60,0	60
		Aceite Vegetal	3,0	3
		Salvado	1,0	1
	Mandarina	Mandarina corriente	150,0	150
MEDIA MAÑANA	Uva Isabella	Uva Isabella	110,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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 pechuga	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	100,0	100
		Aceite Vegetal	5,0	5
		Laurel	1,0	1
	Arroz Con Fideos	Arroz	40,0	40
		Pasta Fideos	10,0	10
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Papa artesanal al horno	Papa común	165,0	150
	Ensalada roja de rabano	Lechuga Batavia	19,9	13,75
		Rabano	30,8	28
		Zanahoria	34,2	29,75
		Tomate Guiso	12,0	10
	Jugo De Piña común	Pulpa De Piña	60,0	60
	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	Mango tommy	Mango tommy	150,0	100
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
	Torta De Pescado	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	110,0	110
		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 Con Zanahoria	Arroz	40,0	40
		Zanahoria	9,8	8,5
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Verduras Chinas	Apio En Rama	7,5	5
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Habichuela	29,7	27
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
		Salsa Soya	3,0	3
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo de Papaya	Pulpa De Papaya	60,0	60
CENA	Avena Con Leche Fria	Avena Molida	30,0	30
		Leche Descremada	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **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
	Maicena Hgl Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Descremada	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Cuajada	Cuajada	45,0	45
	Pan rollo integral	Pan rollo integral	60,0	60
	Mango tommy	Mango tommy	150,0	100
MEDIA MAÑANA	Durazno Común	Durazno Común	115,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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
	Soufflé de pescado	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	110,0	110
		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 Verde	Arroz	40,0	40
		Espinaca	1,7	1,2
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Papa al vapor	Papa Común	108,9	99
	Ensalada verde	Lechuga Batavia	31,9	22
		Tomate Chonto Pinton	19,2	16
		Zanahoria	39,1	34
		Cilantro	0,1	0,1
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
		Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
ONCES	Uva	Uva Isabella	110,0	100
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
	Julianas de pechuga jardineras	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Habichuela	14,9	13,5
		Pechuga	90,0	90
		Cebolla larga	4,8	3
		Zanahoria	14,7	12,75
		Tomate guiso	5,4	4,5
		Arveja Verde Seca	4,0	4
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Guiso de berenjena y zanahoria	Berenjena blanca	56,3	45
		Zanahoria	51,8	45
		Cebolla larga	12,8	8
		Tomate Guiso	7,2	6
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
CENA	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Descremada	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **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 Descremada	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Café con Leche	Azúcar Corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Descremada	100,0	100
	Huevos cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan Avena Integral	Pan Avena Integral	60,0	60
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
MEDIA MAÑANA	Mandarina	Mandarina corriente	150,0	150
	Cuajada	Cuajada	35,0	35
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
	Filete de pescado al horno	Filete De Pescado	110,0	110
		Miga de pan	20,0	20
		Harina de maíz	20,0	20
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Cebolla larga	4,8	3
	Arroz Atomatado	Arroz	40,0	40
		Tomate Chonto	4,8	4
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Yuca a la criolla	Yuca	99,0	90
		Tomate guiso	12,0	10
		Cebolla larga	8,0	5
		Aceite Vegetal	5,0	5
	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	60,0	60
ONCES	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
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
	Pescado con vegetales	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	110,0	110
		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 Verde	Arroz	40,0	40
		Espinaca	1,7	1,2
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Guiso de yotas al perico	Yotas	121,5	90
		Tomate guiso	12,0	10
		Cebolla larga	8,0	5
		Huevo De Gallina	12,0	10
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Jugo De Piña común	Pulpa De Piña	60,0	60
CENA	Avena Con Leche Fria	Avena Molida	30,0	30
		Leche Descremada	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **MENU** **4**

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
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Descremada	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	45,0	45
	Galleta integral	Galleta integral	50,0	50
	Uva	Uva Isabella	132,0	120
MEDIA MAÑANA	Melón	Melón	120,0	80
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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 A La Criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	100,0	100
		Tomate Chonto	14,4	12
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Platano cocido	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
		Aceite Vegetal	5,0	5
ONCES	Piña común	Piña común	147,2	101,5
	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
		Papa Común	79,2	72
	Filete de pescado en Ss criolla	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Filete De Pescado	110,0	110
		Tomate guiso	9,6	8
		Cebolla larga	8,0	5
	Espaguetti en s.criolla	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
		Pasta Espaguetti	30,0	30
	Torta De Vegetales	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 tommy	Pulpa de Mango	60,0	60
CENA	Leche descremada	Leche Descremada	200,0	200
	Galleta integral	Galleta integral	1,0	1

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **MENU** **5**

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	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	50,0	50
	Café Hgl con Leche	Café Molido	6,0	6
		Leche Descremada	100,0	100
	Pan rollo integral	Pan rollo integral	60,0	60
	Piña común	Piña común	147,2	101,5
MEDIA MAÑANA	Mango tommy	Mango tommy	150,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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
	Torticas de pescado	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	110,0	110
		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
	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
	Arroz Al Perejil	Arroz	40,0	40
		Perejil Liso	3,0	2,7
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Puré De Papa Confeti	Margarina	5,0	5
		Papa Común	99,0	90
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Pimentón Rojo	2,0	1,7
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
ONCES	Granadilla	Granadilla	170,0	100
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
	Hamburguesa de pollo	Miga de pan	10,0	10
		Huevo de gallina	4,2	3,5
		Mostaza	2,0	2
		Pechuga	100,0	100
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Arroz Con Fideos	Arroz	40,0	40
		Pasta Fideos	10,0	10
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Puré De Papa Confeti	Margarina	5,0	5
		Papa Común	99,0	90
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Pimentón Rojo	2,0	1,7
	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	60,0	60
	Maicena Con Leche Fria	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Descremada	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **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 Descremada	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Leche Descremada	100,0	100
	Huevos cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan bola integral	Pan bola integral	60,0	60
	Melón	Melón	120,0	80
MEDIA MAÑANA	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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
	Torta de atún	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Atún Lomitos	50,0	50
		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	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	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 tommy	Pulpa de Mango	60,0	60
ONCES	Mango tommy	Mango tommy	150,0	100
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
	Arroz Con Pollo	Apio En Rama	1,5	1
		Arroz	40,0	40
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Habichuela	24,8	22,5
		Pechuga	100,0	100
		Salsa De Tomate	5,0	5
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite Vegetal	10,0	10
	Sandia	Patilla	232,0	145
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
CENA	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **MENU** **7**

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	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	50,0	50
	Café con Leche	Azúcar Corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Descremada	100,0	100
	Crepe con linaza	Harina De Trigo	30,0	30
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Leche Descremada	20,0	20
		Margarina	5,0	5
		Linaza molida	1,0	1
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
MEDIA MAÑANA	Melón	Melón	255,0	170
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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 pechuga con verduras	Miga de pan	10,0	10
		Pechuga	100,0	100
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Zanahoria	9,2	8
		Habichuela	9,9	9
	Arroz al perejil	Arroz	40,0	40
		Cebolla larga	4,8	3
		Perejil liso	0,1	0,1
		Aceite Vegetal	5,0	5
		Zanahoria	34,5	30
		Pepino cohombro	50,0	40
		Lechuga batavia	58,0	40
	Ensalada de bastones	Zanahoria	34,5	30
		Pepino cohombro	50,0	40
		Lechuga batavia	58,0	40
	Yuca con ss criolla	Yuca	99,0	90
		Cebolla larga	16,0	10
		Tomate guiso	9,6	8
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
ONCES	Piña común	Piña común	119,6	82,5
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	77,0	70
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Coditos con pollo	Pasta coditos	40,0	40
		Pechuga	100,0	100
		Tomate chonto	18,0	15
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
		Aceite Vegetal	10,0	10
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
CENA	Leche descremada	Leche descremada	200,0	200
	Pan rollo integral	Pan rollo integral	35,0	35

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **MENU** **8**

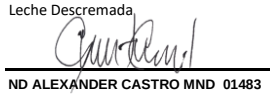
Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo de Papa con Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	50,0	50
	Maicena Hgl Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Descremada	100,0	100
	Mogolla integral	Mogolla x 60 Gramos	60,0	60
	Uva	Uva Isabella	110,0	100
MEDIA MAÑANA	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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
	Albondigas de pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	5,1	3,2
		Pechuga	100,0	100
		Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Tomate Guiso	11,5	9,6
		Pimentón rojo	5,8	5
		Aceite Vegetal	10,0	10
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Cuadros de Yuca al cilantro	Yuca	99,0	90
		Cilantro	1,2	1
	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 tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
ONCES	Mango tommy	Mango tommy	150,0	100
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
	Soufflé de pescado	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	110,0	110
		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 Con Zanahoria	Arroz	40,0	40
		Zanahoria	9,8	8,5
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Calabacín Al Perico	Calabacín Verde	99,0	90
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Huevo De Gallina	0,3	0,25
		Tomate Guiso	14,4	12
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
CENA	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **MENU** **9**

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
	Café Hglcon Leche	Café Molido	6,0	6
		Leche Descremada	100,0	100
	Sandwich integral de cuajada	Cuajada	45,0	45
		Pan Tajado integral	2,0	2
	Mango tommy	Mango tommy	150,0	100
MEDIA MAÑANA	Uva	Uva Isabella	110,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
ALMUERZO	Crema De Zanahoria	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Descremada	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	59,4	54
		Zanahoria	48,9	42,5
	Torticas de pescado	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	110,0	110
		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	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Maduro cocido	Plátano maduro	135,0	100
	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 tommy	Pulpa de Mango	60,0	60
ONCES	Uva	Uva Isabella	110,0	100
COMIDA	Caldo de papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	79,2	72
	Rollo de pollo con vegetales	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Pechuga	100,0	100
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	34,7	31,5
		Zanahoria	48,9	42,5
	Arroz blanco	Arroz	40,0	40
		Cebolla larga	7,2	4,5
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Guiso de yotas	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	60,0	60
CENA	Avena Con Leche Fria	Avena Molida	30,0	30
		Leche Descremada	100,0	100



ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **MENU** **10**

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 Descremada	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena HGL Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Leche Descremada	100,0	100
	Huevos cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan Avena Integral	Pan Avena Integral	60,0	60
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
MEDIA MAÑANA	Mandarina	Mandarina corriente	150,0	150
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
ALMUERZO	Sopa De Platano	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	8,0	8
		Plátano verde	40,5	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Hamburguesa de pollo	Miga de pan	10,0	10
		Huevo de gallina	4,2	3,5
		Mostaza	2,0	2
		Pechuga	100,0	100
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Arroz con zanahoria	Arroz	40,0	40
		Zanahoria	2,3	2
	Puré De Papa	Margarina	5,0	5
		Papa Común	99,0	90
	Ensalada De Tomate Y Pepino	Pepino Cohombro	46,9	37,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
		Cilantro	0,0	0
	Fríjol Blanco	Ahuyama	17,6	13
		Aceite Vegetal	5,0	5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Frijol Blanco	50,0	50
		Papa Común	29,7	27
		Tomate Guiso	14,4	12
	Naranjada	Pulpa de Naranja	60,0	60
ONCES	Mandarina	Mandarina corriente	150,0	150
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
	Filete de pescado al horno	Filete De Pescado	100,0	100
		Miga de pan	20,0	20
		Harina de maíz	20,0	20
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Cebolla larga	4,8	3
	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
	Poteca De Ahuyama	Ahuyama	114,1	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Jugo tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
CENA	Leche descremada	Leche Descremada	200,0	200
	Pan bolita integral	Pan bolita integral	35,0	35

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **MENU** **11**

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
	Café Hgl con Leche	Café Molido	6,0	6
		Leche Descremada	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	45,0	45
	Arepa de Maiz integral	Harina de maíz	60,0	60
		Margarina	3,0	3
		Salvado	1,0	1
	Uva	Uva Isabella	110,0	100
MEDIA MAÑANA	Melón	Melón	120,0	80
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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	Filete De Pescado	100,0	100
		Miga de pan	20,0	20
		Harina de maíz	20,0	20
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Cebolla larga	4,8	3
	Arroz al pimenton	Arroz	40,0	40
		Pimentón rojo	11,2	9,75
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Plátano maduro cocido	Plátano Maduro	114,1	84,5
	Ensalada de melón	Zanahoria	34,5	30
		Melón	60,0	40
		Lechuga batavia	43,5	30
		Uvas pasas	10,0	10
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
ONCES	Piña común	Piña común	119,6	82,5
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,5	0,4
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pollo jardinero	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	100,0	100
		Habichuela	19,8	18
		Papa Común	79,2	72
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Vegetales Salteados	Calabacín Amarillo	39,6	36
		Habichuela	29,7	27
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
CENA	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Descremada	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **MENU** **12**

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	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	50,0	50
	Maicena Hgl Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Descremada	100,0	100
	Pan integral	Pan integral	60,0	60
	Mango tommy	Mango tommy	152,3	101,5
MEDIA MAÑANA	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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
	Souflé 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	100,0	100
		Zanahoria	19,6	17
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Cuadros de yuca en Ss criolla	Yuca	99,0	90
		Cebolla larga	14,4	9
		Tomate guiso	9,6	8
	Ensalada De Zanahoria, pepino y lechuga	Zanahoria	34,5	30
		Pepino cohombro	50,0	40
		Lechuga batavia	58,0	40
	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
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
ONCES	Papaya	Papaya madura	1,1	0,85
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
	Pescado con vegetales	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	100,0	100
		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 Con Fideos	Arroz	40,0	40
		Pasta Fideos	10,0	10
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Soufflé de berenjena	Berenjena blanca	135,0	108
		Cebolla Cabezona Blanca	4,0	3,6
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
CENA	Leche descremada	Leche Descremada	200,0	200
	Galleta integral	Galleta integral	1,0	1

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **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
	Café Hgl con Leche	Café Molido	6,0	6
		Leche Descremada	100,0	100
	Huevos cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan Rollo integral	Pan Rollo integral	150,0	150
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
MEDIA MAÑANA	Mango tommy	Mango tommy	150,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
ALMUERZO	Crema de verduras	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
		Cilantro	0,0	0,00045
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Filete de pescado a la criolla	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Filete De Pescado	100,0	100
		Tomate guiso	9,6	8
		Cebolla larga	8,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Rollo de papa al cilantro	Papa común	148,5	135
		Cilantro	1,7	1,5
	Guiso de calabacín	Calabacín verde	99,0	90
		Cebolla Larga	8,0	5
		Tomate guiso	4,8	4
		Azúcar Corriente	10,0	10
ONCES	Sandia	Patilla	240,0	150
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
	Sandwich de pollo	Lechuga Batavia	27,9	19,25
		Pan Cuadrado	100,0	100
		Pechuga	100,0	100
	Mandarina	Mandarina corriente	140,0	140
	Jugo De Mango tommy	Pulpa de Mango	60,0	60
		Azúcar Corriente	10,0	10
CENA	Avena Con Leche Fria	Avena Molida	30,0	30
		Leche Descremada	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **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
	Avena Hgl Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Leche Descremada	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	45,0	45
	Arepa de Maiz Integral	Harina de maíz	60,0	60
		Aceite Vegetal	3,0	3
		Salvado	1,0	1
	Piña común	Piña común	147,2	101,5
MEDIA MAÑANA	Melón	Melón	120,0	80
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
	Souffle de atun	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Atún Lomitos	50,0	50
		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 con verduras	Arroz	40,0	40
		Zanahoria	11,5	10
		Arveja verde fresca	5,0	5
		Cebolla Larga	8,0	5
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Pure de Maduro	Plátano maduro	135,0	100
	Yotas con zanahoria	Yotas	60,8	45
		Zanahoria	51,8	45
		Cebolla larga	6,4	4
		Tomate guiso	6,0	5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
ONCES	Melón	Melón	180,0	120
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,5	0,4
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Tornillos con pollo	Pechuga	100,0	100
		Pasta coditos	30,0	30
		Tomate guiso	24,0	20
		Pimentón rojo	11,5	10
		Cebolla cabezona blanca	22,0	20
		Apio en rama	7,5	5
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
CENA	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Descremada	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **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 Descremada	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Hgl Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Descremada	100,0	100
	Huevo cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan Avena Integral	Pan Avena Integral	60,0	60
	Mandarina	Mandarina corriente	150,0	150
MEDIA MAÑANA	Uva	Uva Isabella	110,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
ALMUERZO	Crema de verduras	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
		Cilantro	0,0	0,00045
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Pernil de pollo sudado	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pernil de pollo	100,0	100
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Papa sudada (con el pollo)	Papa común	99,0	90
	Ensalada de Piña común Espinaca Y Lech	Espinaca	16,8	12
		Lechuga Batavia	31,9	22
		Piña común	47,9	33
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
ONCES	Mango tommy	Mango tommy	150,0	100
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,5	0,4
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Filete de pescado	Filete De Pescado	100,0	100
		Miga de pan	20,0	20
		Harina de maíz	20,0	20
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Cebolla larga	4,8	3
	Arroz con avena	Arroz	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
		Avena En Hojuelas	10,0	10
	Habichuela Con Zanahoria Al Perico	Habichuela	39,6	36
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Zanahoria	39,1	34
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	60,0	60
CENA	Leche descremada	Leche Descremada	200,0	200
	Galleta integral	Galleta integral	1,0	1

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **MENU** **16**

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	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	50,0	50
	Café Hgl con Leche	Café Molido	6,0	6
		Leche Descremada	100,0	100
	Pan rollo integral	Pan rollo integral	60,0	60
	Uva	Uva Isabella	110,0	100
MEDIA MAÑANA	Melón	Melón	120,0	80
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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
	Goulash de pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Pechuga	100,0	100
		Habichuela	19,8	18
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Arroz pajarito	Arroz	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
		Plátano Maduro	13,2	9,75
	Rollo De Papa Festival	Papa Común	89,1	81
		Perejil Liso	2,0	1,8
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
		Margarina	5,0	5
	Berenjena y zanahoria a la criolla	Berenjena blanca	56,3	45
		Zanahoria	51,8	45
		Tomate guiso	12,0	10
		Cebolla Larga	8,0	5
		Pimentón Rojo	5,8	5
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
ONCES	Mandarina	Mandarina corriente	140,0	140
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
	Filete de pescado al horno	Filete De Pescado	100,0	100
		Miga de pan	20,0	20
		Harina de maíz	20,0	20
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Cebolla larga	4,8	3
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Guiso de berenjena	Berenjena blanca	56,3	45
		Cebolla Larga	8,0	5
		Pimentón Rojo	5,8	5
	Jugo de papaya	Pulpa de papaya	60,0	60
CENA	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **MENU** **17**

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 Descremada	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Hgl Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Leche Descremada	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	45,0	45
	Arepa de Maiz integral	Harina de maíz	60,0	60
		Margarina	3,0	3
	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
MEDIA MAÑANA	Mandarina	Mandarina corriente	150,0	150
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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 Ss criolla	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Filete De Pescado	166,0	166
		Tomate guiso	9,6	8
		Cebolla larga	8,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Platano maduro cocido	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Picadillo de pepino, tomate y cebolla	Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Cilantro	0,0	0
		Pepino Cohombro	28,1	22,5
		Tomate Chonto Pinton	38,4	32
	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 Tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
ONCES	Sandia	Patilla	232,0	145
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 a la jardinera	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Pechuga	100,0	100
		Habichuela	14,9	13,5
		Papa Común	19,8	18
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Spaguetti En Salsa Criolla	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Pasta Espaguetti	35,0	35
		Tomate Guiso	24,0	20
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Calabacín Salteado Con Zanahoria Y Maí	Calabacín verde	39,6	36
		Zanahoria	39,1	34
		Tomate Guiso	40,8	34
		Cebolla larga	4,8	3
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
CENA	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **MENU** **18**

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	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	50,0	50
	Café Hgl con Leche	Café Molido	6,0	6
		Leche Descremada	100,0	100
	Tostadas integrales	Tostada Integral	60,0	60
	Melón	Melón	255,0	170
MEDIA MAÑANA	Piña común	Piña común	147,2	101,5
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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	100,0	100
		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 Perejil	Arroz	40,0	40
		Perejil Liso	3,0	2,7
		Aceite Vegetal	5,0	5
	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
	Salteado de zuquini, arveja y zanahoria	Calabacín Amarillo	49,5	45
		Arveja verde fresca	5,0	5
		Zanahoria	51,8	45
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
ONCES	Piña común	Piña común	147,2	101,5
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
	Estofado de pollo	Ajo en pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	5,1	3,2
		Pechuga	150,0	150
		Tomate guiso	6,0	5
		Papa común	22,0	20
		Arveja verde fresca	9,6	9,6
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Vegetales Salteados	Calabacín Amarillo	39,6	36
		Habichuela	29,7	27
		Zanahoria	39,1	34
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Jugo De Piña común	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar Corriente	10,0	10
CENA	Leche descremada	Leche Descremada	200,0	200
	Pan bola integral	Pan bola integral	35,0	35

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **MENU** **19**

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 Hgl Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Descremada	100,0	100
	Huevos cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Galletas integrales	Galleta integral	50,0	50
	Sandia	Patilla	232,0	145
MEDIA MAÑANA	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	100,0	100
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Arroz Con Fideos	Arroz	40,0	40
		Pasta Fideos	10,0	10
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Platano maduro al horno	Plátano maduro	87,8	65
	Guiso de habichuela y zanahoria al peric	Habichuela	49,5	45
		Zanahoria	51,8	45
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	6,4	4
		Tomate Guiso	9,6	8
	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 uva	Pulpa de uva	60,0	60
ONCES	Melón	Melón	180,0	120
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
	Torta española de pescado	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	100,0	100
		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	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Guiso de yotas	Cebolla Larga	12,8	8
		Yotas	81,0	60
		Huevo De Gallina	0,6	0,5
		Tomate Guiso	19,2	16
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **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 Descremada	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Hgl Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Leche Descremada	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	45,0	45
	Pan bola integral	Pan bola integral	60,0	60
	Piña común	Piña común	119,6	82,5
MEDIA MAÑANA	Mango tommy	Mango tommy	150,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
ALMUERZO	Sopa De Cebada	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		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
	Souffle de atun	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Atún Lomitos	50,0	50
		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	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Yuca al vapor	Yuca	99,0	90
	Poteca De Ahuyama	Ahuyama	114,1	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
ONCES	Papaya	Papaya Madura	132,0	101,5
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
	Crepe De Pollo	Harina De Trigo	10,0	10
		Aceite Vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	100,0	100
	Melón	Melón	120,0	80
	Jugo De Mango tommy	Pulpa de Mango	60,0	60
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Maicena Con Leche Fria	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA CORONARIA **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
	Café Hgl con Leche	Café Molido	6,0	6
		Leche Descremada	100,0	100
	Huevos cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan Avena Integral	Pan Avena Integral	60,0	60
	Mango tommy	Mango tommy	150,0	100
MEDIA MAÑANA	Sandia	Patilla	232,0	145
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
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
	Pescado con vegetales	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	100,0	100
		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	40,0	40
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Puré De Papa Al perejil	Margarina	5,0	5
		Papa Común	99,0	90
		Perejil Liso	0,5	0,45
	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
ONCES	Uva	Uva Isabella	110,0	100
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	100,0	100
		Tomate guiso	30,0	25
		Cebolla cabezona blanca	16,5	15
		Pimentón rojo	11,5	10
		Apio en rama	7,5	5
		Aceite Vegetal	5,0	5
	Mandarina	Mandarina corriente	140,0	140
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
CENA	Leche descremada	Leche Descremada	200,0	200
	Pan Rollo Integral	Pan Rollo Integral	35,0	35

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CONTENIDO DE ENERGIA Y NUTRIENTES PROPORCIONADO POR EQUIVALENTE DE ALIMENTO

DIETA CORONARIA (COR)

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	1	110	7,0	3,3	13,0	267,3	204,3	0,2	102,1	3,3	24,4	0,9	0,0	0,0	2,3	0,1	1,1	28,6	263,5	70,9	0,1	0,4	0,2	0,7	0,1	9,3	0,6	2,1
ALIMENTO PROTEICO	2	150	12,4	9,1	1,8	268,0	211,0	0,9	144,2	9,1	7,2	3,2	3,0	0,0	6,7	105,1	5,0	6,0	391,0	94,0	0,0	0,3	0,2	1,0	0,0	11,4	0,4	-
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	0,85	196	33,4	4,7	2,6	68,4	417,7	5,8	141,6	4,7	54,3	21,5	1,6	0,4	53,6	1,3	1,8	70,9	412,1	123,9	0,2	0,2	5,9	0,9	0,3	21,3	18,3	6,4
ENLATADOS	0,14	8	1,2	0,4	-	7,3	15,7	0,1	15,0	0,4	1,6	0,1	0,0	0,0	3,3	0,1	0,3	11,2	8,6	2,1	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	0,3	0,0
LEGUMINOSAS FRESCAS	0,28	7	0,5	0,1	1,0	3,5	8,5	0,1	6,9	0,1	2,7	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,5	-	34,5	3,5	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	5,6	-	1,6
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
FRUTOS SECOS	0,42	71	2,4	6,5	2,6	15,7	55,6	0,9	29,3	6,5	20,6	0,4	0,1	0,2	35,1	1,0	-	-	6,6	0,7	0,1	0,0	2,1	0,1	0,0	10,8	-	0,3
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	6	180	3,2	0,9	46,1	64,1	71,4	1,9	5,6	0,9	26,8	0,2	0,2	0,4	1,0	0,8	1,6	-	1.758,5	175,7	0,2	0,2	2,5	1,4	0,2	30,1	-	163,8
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	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	2,5	113	0,9	11,8	0,8	3,5	13,5	0,1	41,2	11,8	5,5	0,1	0,0	0,0	0,3	207,7	1,8	1,3	146,8	37,9	-	-	0,4	0,1	0,0	4,4	-	-
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
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		**2.059**	**113,0**	**60,1**	**274,6**	**1.021,4**	**1.951,4**	**29,1**	**1.187,7**	**60,1**	**395,2**	**44,1**	**6,3**	**4,9**	**157,5**	**332,8**	**91,3**	**140,0**	**12.438,7**	**2.068,7**	**2,2**	**3,1**	**32,6**	**17,3**	**2,4**	**536,0**	**27,4**	**313,9**
% de adecuacion		**103%**	**108%**	**118%**	**98%**																							

ND. Alexander Castro
MND 01483

Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	**2059**	**113,05**	**452**	**22,0**	**1994**	**104,7**	**419**	**21**
GRASA		**60,07**	**541**	**26,3**		**51,0**	**459**	**23**
CHO		**274,58**	**1098**	**53,3**		**279,2**	**1117**	**56**