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

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 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 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	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	2,5	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**	**250,2**	**590,8**	**11,3**	**349,4**	**15,8**	**129,9**	**13,3**	**1,6**	**1,8**	**36,0**	**45,1**	**38,3**	**18,7**	**6.574,6**	**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	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