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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

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

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

ND ALEXANDER CASTRO,MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2

MENU **9**

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **10**

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **13**

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

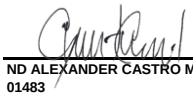
ESTANDARIZACION MENU DIETA NORMAL 2 **MENU** **18**

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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



ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

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

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

ND ALEXANDER CASTRO MND
01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CONTENIDO DE ENERGIA Y NUTRIENTES PROPORCIONADO POR EQUIVALENTE DE ALIMENTO

DIETA NORMAL PEDIATRICA (N2)

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc	Energia	PROT	GRASA	CHO	Ca	P	Fe	Na	K	Mg	Zn	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
LECHE	0,8	88	5,6	2,7	10,4	213,8	163,4	0,2	81,6	2,7	19,6	0,7	0,0	0,0	1,9	0,1	0,9	22,9	210,8	56,7	0,1	0,3	0,2	0,6	0,1	7,4	0,5	1,7
ALIMENTO PROTEICO	1	75	6,2	4,6	0,9	134,0	105,5	0,5	72,1	4,6	3,6	1,6	1,5	0,0	3,4	52,6	2,5	3,0	195,5	47,0	0,0	0,2	0,1	0,5	0,0	5,7	0,2	-
CARNES	1	150	14,4	6,9	0,5	8,7	147,2	3,5	54,0	6,9	15,0	7,2	0,2	0,0	16,1	0,1	2,7	1,6	1.806,3	539,3	0,2	0,4	4,6	7,3	0,3	47,3	5,1	4,7
PESCADOS	0,14	32	5,5	0,8	0,4	11,3	68,8	1,0	23,3	0,8	8,9	3,5	0,3	0,1	8,8	0,2	0,3	11,7	67,9	20,4	0,0	0,0	1,0	0,2	0,1	3,5	3,0	1,1
PRODUCTOS CARNICOS DE RES Y CERDO	0,14	18	1,1	1,4	0,1	2,5	8,2	0,4	53,9	1,4	0,6	0,1	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	0,6	0,2	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2
LEGUMINOSAS FRESCAS	0,14	3	0,2	0,0	0,5	1,7	4,2	0,1	3,5	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	-	17,3	1,7	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	2,8	-	0,8
LEGUMINOSAS SECAS	0,32	44	3,0	0,3	7,5	15,8	55,8	0,9	1,8	0,3	22,2	0,4	0,2	0,2	1,1	0,0	7,6	-	4,8	0,5	0,1	0,2	0,3	0,2	0,1	58,8	-	0,3
HORTALIZAS Y VERDURAS	2	26	1,7	0,3	6,2	40,7	40,6	0,9	36,8	0,3	17,7	0,6	0,1	0,2	0,9	0,6	18,7	1,5	1.386,8	138,5	0,1	0,1	0,6	0,2	0,1	43,4	-	28,5
FRUTAS	4	120	2,1	0,6	30,8	42,7	47,6	1,2	3,7	0,6	17,8	0,2	0,1	0,2	0,7	0,6	1,0	-	1.172,4	117,2	0,1	0,1	1,6	0,9	0,2	20,0	-	109,2
CEREALES,HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	2,8	302	8,8	4,7	59,3	62,5	214,9	4,1	219,3	4,7	61,4	1,9	0,2	1,3	11,9	0,6	3,1	6,8	428,5	124,2	0,4	0,3	4,5	0,4	0,4	75,9	0,1	5,3
RAICES,TUBERCULOS Y PLATANOS	2	182	2,7	0,7	43,0	16,0	68,2	1,2	9,5	0,7	12,8	0,1	0,1	0,1	1,2	0,1	0,4	-	1.238,3	30,0	0,1	0,1	2,0	0,2	0,1	8,7	-	27,5
GRASAS Y ACEITES	2	90	0,7	9,4	0,7	2,8	10,8	0,1	32,9	9,4	4,4	0,1	0,0	0,0	0,3	166,2	1,4	1,0	117,4	30,3	-	-	0,3	0,1	0,0	3,5	-	-
EDULCORANTES	2	160	0,1	0,1	40,2	17,5	8,8	0,6	3,1	0,1	0,3	0,0	0,0	-	0,3	-	-	-	-	-	-	0,0	0,1	0,0	-	0,3	-	-
HIERBAS,CONDIMENTOS Y ESPECIAS	0,2	0	0,0	0,0	0,1	1,3	0,4	0,0	2,5	0,0	0,4	0,0	-	0,0	-	-	-	-	18,5	1,9	-	-	0,0	-	-	0,1	-	0,2
TOTAL		**1.290**	**52,0**	**32,5**	**200,6**	**571,2**	**944,5**	**14,6**	**597,9**	**32,5**	**186,1**	**16,4**	**2,7**	**2,2**	**47,0**	**221,0**	**38,8**	**49,0**	**6.665,2**	**1.107,8**	**1,2**	**1,8**	**15,5**	**10,6**	**1,2**	**277,6**	**8,9**	**179,5**
% de adecuacion		**99%**	**100%**	**97%**	**101%**																							



ND. Alexander Castro
MND 01483

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