REPORTE CICLOS DE MENÚS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - 2026.2

Entidad Territorial	Duitama
Municipio	Duitama
Sede educativa	
Operador	
Modelo de operación	Modelo de Alimentación Escolar Mayoritario (MAEM)
Modalidad de atención	Preparada en sitio
Tipo de complemento alimentario	Almuerzo

Semana N° 1					
Componentes	**Menú N° 1**	**Menú N° 2**	**Menú N° 3**	**Menú N° 4**	**Menú N° 5**
Alimento proteico: huevo, carnes, leguminosas	Pechuga de pollo en cuadros sudada	Garbanzos poderosos	Espagueti en salsa blanca con pollo	Tortilla de acelgas Lentejas guisadas	Pechuga de pollo en salsa de champiñones
Cereales	Arroz blanco	Arroz ángel		Arroz blanco	Arroz fresco
Tubérculos, raíces, plátanos, o derivados de cereal	Tajada de plátano maduro	Papas en chupe	Papas chips	Papas a la francesa	Doraditas blancas
Ensalada o verdura caliente	Ensalada fresca	Ensalada arcoíris	Ensalada verde con mango	En torta de acelgas	En alimento proteico y arroz
Bebida	Sorbete de guayaba	Jugo de piña	Infusión de papayuela fría	Jugo de mango	Jugo de piña
Leche y productos lácteos	En sorbete	En ensalada			En salsa de champiñones
Semana N° 2					
Componentes	**Menú N° 6**	**Menú N° 7**	**Menú N° 8**	**Menú N° 9**	**Menú N° 10**
Alimento proteico: huevo, carnes, leguminosas	Pechuga de pollo asada	Huevo frito Frijoles guisados	Carne de cerdo en trozos	Pollo apanado	Lenteja guisada con trozos de carne
Cereales	Pasta corta guisada con leche	Arroz blanco	Arroz rojo	Arroz verde	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos, o derivados de cereal	Moneditas de plátano verde	Dulce tradición	Cascos de papa fritos	Papas al perejil	Arepa de maíz amarillo con queso
Ensalada o verdura caliente	Ensalada con maíz	Ensalada refrescante	Verduras salteadas con mango	Ensalada agridulce	Ensalada de frutas
Bebida	Jugo de tomate de árbol	Jugo de fresa	Sorbete de banano	Jugo de curuba	Jugo de piña
Leche y productos lácteos	En cereal y ensalada		En sorbete		En arepa

NUTRICIONISTA DIETISTA QUE REALIZA LOS MENÚS	ASTRID STEFANNY GIL BARRERA MND 07370	FECHA DE ELABORACIÓN: MAYO - AGOSTO DE 2025 FECHA DE MODIFICACIONES: ENERO - ABRIL DE 2026

Semana N° 3					
Componentes	**Menú N° 11**	**Menú N° 12**	**Menú N° 13**	**Menú N° 14**	**Menú N° 15**
Alimento proteico: huevo, carnes, leguminosas	Mute con huevo	Arroz con trozos de carne y verduras	Espagueti a la boloñesa	Pierna de pollo sudado	Fajitas de pollo dorado
	Arveja guisada				Lentejas guisadas
Cereales	En mute			Arroz ángel	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos, o derivados de cereal	Arroz blanco	Papas criollas en trozos	Papas en casquitos fritas	Plátano acaramelado	En ensalada
Ensalada o verdura caliente	Ensalada cremosa fresca	En arroz	Verduras con champiñones gratinada	Tortilla de espinacas	Ensalada de papa
Bebida	Jugo de mango	Infusión de guayaba con hierbabuena	Sorbete ligero de curuba	Jugo de mango	Sorbete de mora
Leche y productos lácteos	En ensalada		En espagueti		En sorbete y verdura
Semana N° 4					
Menú N° 11	**Menú N° 16**	**Menú N° 17**	**Menú N° 18**	**Menú N° 19**	**Menú N° 20**
Alimento proteico: huevo, carnes, leguminosas	Tortitas de lentejas	Pechuga de pollo asada	Tortilla suprema gratinada	Carne de res en gulasch	Frijoles con cerdo
Cereales	Pasta a la criolla con pollo	Arroz tigre	Arroz ángel	Arroz con quinua	Arroz amarillo
Tubérculos, raíces, plátanos, o derivados de cereal	Chips de arracacha	Mazorca chorreada con sal	Papas criollas doradas	Arepa asada de maíz	Tajada de plátano maduro
Ensalada o verdura caliente	Ensalada margarita	Verdura morada con frutas	En alimento proteico	En carne	Ensalada primavera
Bebida	Sorbete de mango	Jugo de lulo	Jugo de manzana	Jugo de manzana	Jugo de guayaba
Leche y productos lácteos	En sorbete		En alimento proteico	En arepa	

NUTRICIONISTA DIETISTA QUE REALIZA LOS MENÚS	ASTRID STEFANNY GIL BARRERA MND 07370	FECHA DE ELABORACIÓN: MAYO - AGOSTO DE 2025 FECHA DE MODIFICACIONES: ENERO - ABRIL DE 2026