

REPORTE CICLOS DE MENÚS MODALIDAD CALIENTE TRANSPORTADA -2026.2

Entidad Territorial	Duitama
Municipio	Duitama
Sede educativa	
Operador	
Modelo de operación	Modelo de Alimentación Escolar Mayoritario (MAEM)
Modalidad de atención	Caliente Transportada
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	Cerdo asado	Espagueti en salsa blanca con pollo y verduras	Tortilla de acelgas gratinada	Pechuga de pollo en salsa de champiñones
				Lentejas	
Cereales	Arroz blanco	Arroz verde		Arroz blanco	Arroz fresco
Tubérculos, raíces, plátanos, o derivados de cereal	Tajada de plátano maduro	Tortitas amarillas gratinadas	Papas chips	Papas a la francesa	Doraditas blancas
Ensalada o verdura caliente	Salteado de remolacha		En pasta	En torta de acelgas	En alimento proteico y arroz
Bebida	Jugo de fresa	Jugo de piña	Jugo de tomate de árbol	Jugo de mango	Jugo de piña
Leche y productos lácteos		En tortitas		En tortilla	En salsa y doraditas blancas
Agua					
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 revuelto	Came de cerdo en trozos	Pollo apanado	Lenteja guisada con trozos de carne
		Frijoles guisados			
Cereales	Pasta corta guisada	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos, o derivados de cereal	Moneditas de plátano verde	Delicia caliente del altiplano	Papas en chupe	Torta de zanahoria	Arepa de maíz amarillo con queso
Ensalada o verdura caliente	Verdura caliente con maíz		Verduras con champiñones gratinada		Frutas asadas
Bebida	Jugo de tomate de árbol	Jugo de fresa	Jugo de guayaba	Jugo de curuba	Jugo de piña
Leche y productos lácteos	En cereal		En sorbete		En arepa

NUTRICIONISTA DIETISTA QUE REALIZA LOS MENÚS

ASTRID STEFANNY GIL BARRERA MND 07370

FECHA DE ELABORACIÓN: MARZO A SEPTIEMBRE DE 2025
FECHA DE MODIFICACIONES: FEBRERO – 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				
Cereales	Arroz blanco			Arroz ángel	Lentejas guisadas
Tubérculos, raíces, plátanos, o derivados de cereal	En mute	Papas criollas en trozos	Papas en casquitos fritas	Plátano acaramelado	Arroz blanco
Ensalada o verdura caliente	Ensalada fresca con queso	En arroz	Torta primavera	Tortilla de espinacas	Ensalada de papa
Bebida	Jugo de piña	Jugo de guayaba	Naranjada con panela	Jugo de mango	Jugo de pera
Leche y productos lácteos	En verdura		En espagueti		En ensalada
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	Came de res en gulasch	Frijoles con cerdo
Cereales	Pasta a la criolla con pollo	Arroz tigre	Arroz ángel	Arroz con quinoa	Arroz amarillo
Tubérculos, raíces, plátanos, o derivados de cereal	Chips de arracacha	Mazorca chorreada con sal	Papas criollas doradas	Arepa asada de maíz	Tortitas amarillas gratinadas
Ensalada o verdura caliente	Pepino en guiso	Verdura morada con frutas	En alimento proteico	En carne	
Bebida	Jugo de Mango	Jugo de lulo	Jugo de manzana	Jugo de pera	Jugo de guayaba
Leche y productos lácteos	En tortita		En alimento proteico	En arepa	