CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM** / **N/A**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	N/A	**INDÍGENA** / **PUEBLO SENU**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MAYORITARIAMENTE INDIGENAS		

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/cc	MENÚ No. 2	gr/cc	MENÚ No. 3	gr/cc	MENÚ No. 4	gr/cc	MENÚ No. 5	gr/cc
BEBIDA	**MAZAMORRA DE MAIZ**		**CHOCOLATE CRIOLLO**		**LIMONADA**		**JUGO DE MARACUYÁ**		**JUGO DE MANGO EN LECHE**	
	Maiz blanco trillado	70	Maiz cariaco	10	Panela	10	Maracuyá	70	Mango	50
	Leche líquida entera UHT	120	Cacao	5	Limón	15	Azúcar refinada	12	Azúcar refinada	10
	Azúcar refinada	5	Canela	2					Leche entera en polvo	15
	Sal yodada	0,1	Leche entera en polvo	15						
			Azucar refinada	10						
			Pimienta	0,5						
			Clavos de olor	0,5						
			Sal yodada	0,1						
PROTEICO	**QUESO**		**HUEVOS CON HABICHUELA**		**SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA**		**QUESO (EN MOTE DE QUESO) CARNE DE RES MECHADA**		**CARNE DE RES GUISADA**	
	Queso campesino	50	Huevo de gallina tipo A	55	Gallina criolla	120	Queso campesino	35	Carne de res magra	60
			Habichuela	10	Cebolla junca hojas	5	Carne de res magra	60	Tomate de aliño	15
			Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	5	Tomate de aliño	15	Cebolla cabezona	5
			Tomate de aliño	10	Apio	8	Cebolla cabezona	5	Ajo	0,3
			Ajo	0,5	Cilantro	1	Ajo	0,3	Ají dulce	3
			Achiote	0,1	Ají dulce	3	Ají dulce	3	Habichuela	5
			Sal yodada	0,3	Oregano	0,1	Cebolla junca hojas	5	Cilantro	1
			Aceite vegetal	5	Achiote	0,1	Cilantro	1	Zanahoria	5
					Ajo	0,3	Zanahoria	5	Espinaca	3
					Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	2,5	Cebolla junca hojas	4
							Sal yodada	0,5	Achiote	0,1
									Sal yodada	0,5
									Aceite vegetal	5
CEREAL	**GALLETAS DE LIMÓN**		**ARROZ CON COCO**		**ARROZ VERDE**		**ARROZ BLANCO**		**ARROZ CON AHUYAMA**	
	Galleta de limón (Receta tradicional Urabá)	30	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60
			Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	4
			Ajo	0,5	Ajo	0,5	Ajo	0,5	Ajo	0,5
			Coco	15	Espinaca	2	Aceite vegetal	4	Ahuyama	10
			Aceite vegetal	4	Aceite vegetal	4	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	4
			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5
			PATACONES CON HOGAO		**EN EL SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA**		**MOTE DE QUESO**		**YUCA COCIDA CON SUERO COSTEÑO**	
			Platano hartón verde	55	Plátano hartón verde	30	Ñame	55	Yuca	55
			Ajo	0,5	Yuca	30	Coco (Entero)	6	Sal yodada	0,5
			Aceite vegetal	5	Papa capira	30	Cebolla junca hojas	5	Suero costeño	10
			Tomate de aliño	30	Col	5	Cebolla cabezona	5		
			Cebolla cabezona	10	Zanahoria	5	Limón	3		
			Cilantro	2	Espinaca	3	Ajo	0,3		
			Sal yodada	0,3	Aguacate	30	Ají dulce	3		
							Col	3		
							Cilantro	1		
							Aceite vegetal	2,5		
							Sal yodada	0,5		
FRUTA Y VERDURA	**FRUTA Y VERDURA**		**FRUTA Y VERDURA**		**VERDURA**		**FRUTA Y VERDURA**		**FRUTA Y VERDURA**	
	Banano	180	Sandia	180	Verdura (en preparaciones)		Fruta (en la bebida)		Fruta (en la bebida)	
	Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en preparaciones)				Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMA	MND 06554 · MND 05717 · MND 02515 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a corde a como se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar visceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso de

Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta segun ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El gramaje se encuencuentra en bruto

Nota 5: Maiz: Asegurar la variedad segun requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y peto, usar Maiz Cariaco para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**	**N/A**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	N/A	**INDÍGENA**	**PUEBLO SENU**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MAYORITARIAMENTE INDIGENAS			

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/cc	MENÚ No. 7	gr/cc	MENÚ No. 8	gr/cc	MENÚ No. 9	gr/cc	MENÚ No. 10	gr/cc
BEBIDA	**AGUA DE PANELA CON LECHE**		**JUGO DE MARACUYA**		**GUARAPO DE PANELA CON NARANJA**		**AVENA DE YUCA FRÍA**		**JUGO DE MANGO EN LECHE**	
	Panela	10	Maracuyá	70	Panela	10	Yuca	20	Mango	50
	Leche entera en polvo	15	Azúcar refinada	12	Naranja	70	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Canela	0,5					Azucar	10	Azucar refinada	10
							Canela	1		
PROTEICO	**QUESO RALLADO (EN LAS PASTAS)**		**VIUDA DE CARNE DE CERDO**		**CARNE DE CERDO ASADA**		**BERENJENA CON HUEVO**		**PESCADO EN REVOLTILLO**	
	Queso campesino	50	Carne de cerdo magra	60	Carne de cerdo magra	60	Huevo de gallina	55	Filete de pescado	60
			Aguacate	30	Cebolla cabezona	5	Berenjena	15	Cebollla cabezona	5
			Sal yodada	60	Ajo	0,3	Tomate de aliño	10	Cebolla junca hoja	5
			Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Cebolla cabezona	5	Tomate de aliño	10
					Sal yodada	0,5	Ajo	0,5	Ají dulce	10
							Aceite vegetal	5	Ajo	0,5
							Sal yodada	0,5	Achiote	0,2
									Aceite vegetal	5
									Sal yodada	0,5
CEREAL	**PASTAS CON HOGAO**		**ARROZ BLANCO**		**ARROZ BLANCO**		**ARROZ CON ACHIOTE**		**ARROZ CON FRISOL**	
	Pasta tipo espagueti	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60
	Tomate de aliño	20	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	10	Frisol cargamanto	15
	Cebolla cabezona	5	Ajo	0,5	Ajo	0,5	Ajo	0,5	Coco	30
	Cebolla junca tallos	5	Aceite vegetal	4	Aceite vegetal	4	Achiote	1	Aceite vegetal	4
	Zanahoria	15	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	4	Sal yodada	0,5
	Ajo	0,3					Sal yodada	0,5		
	Aji dulce	3								
	Aceite vegetal	5								
	Sal yodada	0,5								
	MONEDITAS DE PLÁTANO		**YUCA, PLÁTANO Y ÑAME COCIDO**		**SOPA DE FRÍJOLES**		**CABEZA DE GATO**		**PLATANO COCIDO**	
	Plátano hartón verde	55	Yuca	30	Frijó	25	Plátano hartón verde	55	Platano Harton Verde	55
	Aceite vegetal	6	Plátano harton verde	30	Plátano hartón verde	55	Tomate de aliño	17		
			Ñame	30	Zanahoria	15	Cebolla cabezona	5		
			Sal yodada	0,5	Tomate de aliño	10	Queso campesino	25		
					Cebolla cabezona	5	Aceite	2,5		
					Cebolla junca hoja	5	Sal	0,5		
					Aji dulce	3				
					Pimentón rojo	2				
					Ajo	0,3				
					Cilantro	1				
					Aguacate	30				
					Sal yodada	0,5				
FRUTA Y VERDURA	**FRUTA Y VERDURA**		**FRUTA Y VERDURA**		**FRUTA Y VERDURA**		**FRUTA Y VERDURA**		**FRUTA Y VERDURA**	
	Guayaba silvestre -agria- (pintona)	180	Sandia	180	Fruta (en la bebida)		Mango	180	Fruta (en la bebida)	
	Verdura (en preparaciones)		Verdura (en preparaciones)				Verdura (en preparaciones)		Verdura (en preparaciones)	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMA	MND 06554 / MND 05717 / MND 02515	Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a corde a como se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar visceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso de

Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta segun ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El gramaje se encuencuentra en bruto

Nota 5: Maiz: Asegurar la variedad segun requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y peto, usar Maiz Cariaco para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**	**N/A**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	N/A	**INDÍGENA**	**PUEBLO SENU**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MAYORITARIAMENTE INDIGENAS			

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
BEBIDA	**PETO DE MAIZ CON BOCADILLO**		**JUGO DE GUAYABA EN LECHE**		**CHOCOLATE CRIOLLO**		**JUGO DE GUANABANA EN LECHE**		**JUGO PIÑA**	
	Maíz blanco trillado	20	Guayaba madura cruda	50	Maiz cariaco	10	Guanábana	50	Piña	70
	Leche líquida entera	120	Azúcar refinada	10	Cacao	10	Azúcar refinada	10	Azúcar refinada	10
	Azucar refinada	5	Leche entera en polvo	15	Canela	2	Leche entera en polvo	15		
	Bocadillo	15	Canela	2	Leche entera en polvo	15				
	Sal yodada	0,1			Azucar refinada	10				
	Clavo	0,1			Pimienta de olor	0,1				
	Pimienta de olor	0,1			Sal yodada	0,1				
	Canela	0,5								
PROTEICO	**CARNE MOLIDA (EN EMPANADA)**		**CARNE DE CERDO (EN ARROZ APASTELADO)**		**HUEVO CON IRACA Y CARNE MECHADA**		**CARNE DE RES GUISADA**		**QUESO EN EL MOTE Y CARNE EN TROZOS**	
	Carne de res molida	60	Carne de Cerdo Magra	60	Huevo de gallina	55	Carne de res magra	60	Queso campesino	35
	Habichuela	5	Aceite vegetal	5	Carne de res magra	20	Aceite vegetal	15	Carne de cerdo magra	60
	Col	3	Cebolla cabezona	5	Iraca (cogollo) o espinaca	10	Tomate de aliño	5	Tomate de aliño	15
	Cebolla cabezona	4	Cebolla junca tallos	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	0,3	Cebolla cabezona	5
	Ajo	0,3	Aji dulce	3	Ajo	0,3	Ajo	3	Ajo	0,5
	Ají dulce	3	Cilantro	1	Achiote	0,1	Ají dulce	5	Sal Yodada	0,5
	Achiote	0,1	Ajo	1,5	Aceite vegetal	5	Habichuela	1	Aceite vegetal	2,5
	Aceite vegetal	5	Tomate de aliño	15	Sal yodada	0,5	Cilantro	5		
	Sal yodada	0,5	Col	5	AJji duce	3	Zanahoria	3		
			Zanahoria	10	Tomate de aliño	10	Espinaca	4		
			Habichuela	5			Cebolla junca tallo	0,1		
			Limon	10			Achiote	0,5		
			Sal yodada	0,5			Sal yodada			
CEREAL	**EMPANADA**		**ARROZ (EN ARROZ APASTELADO)**		**BOLLO DE MAIZ**		**ARROZ CON COCO**		**ARROZ BLANCO**	
	Maiz molido	60	Arroz	60	Maiz trilllado	60	Arroz	60	Arroz	60
	Aceite vegetal	6	Aceite vegetal	4	Sal yodada	0,1	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	4
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5			Ajo	0,5	Ajo	0,5
							Coco	15	Aceite vegetal	4
							Aceite vegetal	4	Sal yodada	0,5
							Sal yodada	0,5		
			YUCA CON HOGAO				**PATACONES**		**ÑAME, PLÁTANO Y YUCA COCIDO EN**	
			Yuca	55			Platano hartón verde	55	Yuca	30
			Tomate de aliño	20			Ajo	0,1	Plátano	30
			Cebolla cabezona	10			Aceite vegetal	6	Ñame	30
			Aceite vegetal	5			Sal yodada	0,3		
			Ajo	0,5						
			Sal yodada	0,5						
FRUTA Y VERDURA	**FRUTA Y VERDURA**		**FRUTA Y VERDURA**		**FRUTA Y VERDURA**		**FRUTA Y VERDURA**		**ENSALADA DE VERDURA FRIA**	
	Sandia	180	Fruta (en el bebida)		Mandarina	180	Fruta (en el jugo)		Fruta (en el jugo)	
	Verdura (en preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)		Tomate de aliño	10
									Pepino	10
									Limon, crudo	5

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMA	MND 06554 · MND 05717 · MND 02515 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a corde a como se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar visceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso de

Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta segun ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El gramaje se encuencuentra en bruto

Nota 5: Maiz: Asegurar la variedad segun requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y peto, usar Maiz Cariaco para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM** / **N/A**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	N/A	**INDÍGENA** / **PUEBLO SENU**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MAYORITARIAMENTE INDIGENAS		

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	**COLADA DE POPOCHE**		**GUARAPO DE PANELA CON LIMÓN**		**JUGO DE BOROJÓ**		**AVENA DE YUCA FRÍA**		**ARROZ CON LECHE**	
	Plátano (popoche)	18	Limón	10	Borojó	80	Yuca	20	Arroz	60
	Leche entera en polvo	15	Panela	10	Azucar refinada	10	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Azúcar refinada	10					Canela	1	Canela	0,1
	Canela	0,1					Azucar refinada	10	Pimienta de olor	0,1
	Nuez moscada	0,1					Nuez moscada	0,1	Calvo de olor	0,5
	Sal yodada	0,1							Uva deshidratada (Pasas)	10
									Panela	10
PROTEICO	**HUEVO FRITO**		**CARNE GUISADA EN CUBOS**		**REVOLTILLO DE AJI CON HUEVO Y**		**CARNE DE RES MECHADA GUISADA**		**QUESO (EN EL ARROZ CON LECHE)**	
	Huevo de Gallina	55	Carne de cerdo magra	60	Huevo de gallina	55	Carne de res magra	60	Queso campesino	50
	Aceite Vegetal	5	Achiote	0,1	Aji dulce	6	Tomate de aliño	15		
			Cebolla cabezona	5	Ajo	0,3	Cebolla cabezona	5		
	QUESO (EN LOS BUÑUELOS)		Ajo	0,3	Cebolla cabezona	5	Ajo	0,3		
	Queso campesino	35	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Ají culce	3		
			Col	1	Sal yodada	0,5	Habichuela	5		
			Sal yodada	0,5	Carne de cerdo magra	60	Cilantro	1		
					Aceite vegetal	10	Zanahoria	5		
							Cebolla junca hojas	4		
							Achiote	0,1		
							Aceite de soya	5		
							Sal yodada	0,5		
CEREAL	**BUÑUELOS DE MAIZ CON QUESO**		**ARROZ BLANCO**		**ÑAME, YUCA Y BATATA COCIDA CON**		**AREPA DE MAIZ TRILLADO**		**GALLETAS DE SODA**	
	Maiz tierno amarillo	80	Arroz	60	Yuca	60	Maiz blanco trilllado	80	Galletas de soda	21
	Cebolla cabezona	1	Cebolla cabezona	4	Ñame	60	Sal yodada	0,1		
	Cebolla junca hoja	4	Ajo	0,5	Batata	60				
	Aji dulce	1	Aceite vegetal	4	Suero costeño	10				
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,5						
	Sal yodada	0,1								
			PLÁTANO GUISADO CON COCO							
			Plátano hartón maduro	55						
			Coco	10						
			Cebolla cabezona	5						
			Limón	5						
			Aceite vegetal	6						
			Sal yodada	0,5						
FRUTAS Y VERDURA	**FRUTA Y VERDURA**		**FRUTA Y VERDURA**		**ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA**		**FRUTA ENTERA**		**FRUTA**	
	Mango	180	Banano	180	Tomate crudo	30	Guayaba silvestre -agria- (pintona)	180	Piña (rodajas)	180
					Limon crudo	10	Verdura (en las preparaciones)			
	Verdura (en preparaciones)		Verdura (en preparaciones)		Cebolla cabezona	15				

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA	
FIRMA	MND 06554	MND 05717	MND 02515	Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a corde a como se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar visceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso de

Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta segun ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El gramaje se encuencuentra en bruto

Nota 5: Maiz: Asegurar la variedad segun requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y peto, usar Maiz Cariaco para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo