

										CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA												
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA																						
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN - SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA																				
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA				MUNICIPIO				MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA												
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL				N/A				ROM												
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA				X				INDÍGENA												
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA																				
COMPONENTES		MENÚ No. 1			MENÚ No. 2			MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5								
		SORBETE DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	
LÁCTEO FRUTA		Leche entera en polvo		20	1 vaso	Fruta de cosecha		80	1 vaso	Leche entera en polvo		20	1 vaso	Fruta de cosecha		80	1 vaso	Leche entera en polvo		20	1 vaso	
		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Agua		200 ml						
		Fruta de cosecha		65		Azúcar refinada		10		Fruta de cosecha		60		Azúcar refinada		10		Fruta de cosecha		70		
		Azúcar refinada		10		Azúcar refinada		10		Azúcar refinada		10		Azúcar refinada		10						
PROTEICO		CARNE DE RES EN BISTEC		Servido 70	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN GUIISO CAMPESINO		Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA CON HOGAO DE PIMENTON Y CÚRCUMA		Servido 70	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA EN SALSA CRIOLLA DE ACHIOTE		Servido 70	Medida Casera	CARNE DE CERDO SUDADA		Servido 70	Medida Casera	
		Carne de res		60	1/3 Taza	Carne de Cerdo		60	1/3 Taza	Carne de res		60	1/3 Taza	Carne de Cerdo		70	1/3 Taza	Carne de cerdo (magra)		70	1/3 Taza	
		Tomate chonto		30		Tomate chonto		12		Pimentón		12		Achiote (Polvo)		0,2		Tomate chonto		30		
		Cebolla cabezona		10		Cebolla cabezona		10		Tomate chonto		30		Tomate chonto		30		Cebolla cabezona		10		
		Paprika		0,2		Oregano		10		Cebolla cabezona		8		Cebolla cabezona		8		Ajo		0,5		
		Ajo		0,5		Laurel seco		0,2		Ajo		0,5		Cebolla junca		6		Aceite vegetal		5		
		Cilantro		0,5		Ajo		0,5		Cúrcuma		0,2		Ajo		0,5		Sal yodada		0,5		
		Aceite vegetal		5		Aceite vegetal		5		Aceite vegetal		5		Aceite vegetal		3						
		Sal yodada		0,5		Sal yodada		0,5		Sal yodada		0,5		Sal yodada		0,5						
CEREAL		ARROZ VERDE		Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO		Servido 60	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL		Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA		Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO		Servido 80	Medida Casera	
		Arroz		40	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza	
		Agua		40 ml		Agua		40 ml		Agua		40 ml		Agua		40 ml						
		Espinaca		10		Cebolla cabezona		6		Fideos (Cabello de ángel)		11		Zanahoria		10		Cebolla cabezona		10		
		Cebolla cabezona		6		Aceite vegetal		3		Aceite vegetal		3		Cebolla cabezona		6		Aceite vegetal		3		
		Aceite vegetal		3		Sal yodada		0,5		Sal yodada		0,5		Aceite vegetal		3		Sal yodada		0,5		
		Sal yodada		0,5										Sal yodada		0,5						
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Plátano hartón maduros - DERIVADOS DE CEREAL		SOPA CAMPESINA		Servido 250	Medida Casera	SOPA DE FRÍJÓLES		Servido 250	Medida Casera			Servido	Medida Casera	SOPA DE LENTEJAS		Servido 250	Medida Casera	CREMA DE AHUYAMA Y ZANAHORIA		Servido 250	Medida Casera	
		Agua		200 ml	1 cucharón sopero	Frijol		35	1 cucharón sopero				Lentejas		35	1 cucharón sopero	Papa capira		35	1 cucharón sopero		
		Papa Nevada		60		Plátano hartón verde		70		Agua			150 ml	Ahuyama			15					
		Papa capira		40		Ajo		0,5		Papa capira			40	Zanahoria			20					
		Zanahoria		20		Zanahoria		30		Zanahoria			30	Cebolla cabezona			10					
		Habichuela		20		Tomate chonto		10		Tomate chonto			10	Cilantro			0,5					
		Cebolla cabezona		10		Cebolla cabezona		10		Cebolla cabezona			10	Sal yodada			0,5					
		Tomate chonto		10		Sal yodada		0,3		Ajo			0,5									
		Cilantro		0,5		Aceite vegetal		2		Oregano			0,2									
		Sal yodada		0,5						Sal yodada			0,5									
							Aceite vegetal			2												
PAPAS A LA FRANCESA		PAPAS A LA FRANCESA		Servido 30	Medida Casera	TAJADA DE MADURO		Servido 110	Medida Casera	TORTA DE ZANAHORIA		Servido 70	Medida Casera	AREPA FRITA		Servido 70	Medida Casera	CROQUETAS DE YUCA		Servido 100	Medida Casera	
		Papa capira		50	1/4 de Taza	Plátano hartón maduro		80	3 - 4 Tajadas	Zanahoria		50	2 - 3 Tortas	Harina de maíz		40	1 - 2 Arepas	Yuca		70		
		Sal yodada		0,5		Aceite vegetal		8		Queso blanco o campesino		10		Agua		50 ml		Harina de trigo fortificada		10		
		Paprika		0,2						Harina de trigo fortificada		20		Sal yodada		0,5		Sal yodada		0,5		
		Aceite Vegetal		9						Huevo de gallina Tipo A		15		Aceite vegetal		10		Aceite vegetal		8		
												6										
VERDURA FRÍA O CALIENTE		ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	
		Zanahoria		30	1/4 de Taza	Cebolla cabezona		17	1/4 de Taza	Repollo blanco		25	1/4 de Taza	Lechuga		20	1/4 de Taza	Tomate chonto		30		
		Tomate chonto		30		Zanahoria		20		Zanahoria		20		Zanahoria		30						
		Limón		5		Cilantro		0,5		Limón		5		Fruta (mango, manzana o piña)		25		Limón		5		
		Sal yodada		0,5		Zanahoria		20		Sal yodada		0,5		Limón		5		Sal yodada		0,5		
						Limón		5						Sal yodada		0,5						
			Sal yodada			0,5																

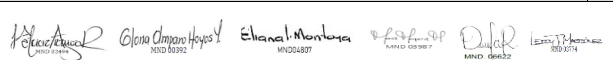
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA

EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMAS

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

										CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA																			
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA																													
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN - SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA																											
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA				MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA																					
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL				N/A				ROM																			
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA				X				INDÍGENA																			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA																											
SEMANA N°2																													
COMPONENTES		MENÚ No. 6			MENÚ No. 7			MENÚ No. 8			MENÚ No. 9			MENÚ No. 10															
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera									
	Leche entera en polvo		20	1 Vaso	Leche entera en polvo		20	1 Vaso	Fruta de cosecha		20	1 Vaso	Leche entera en polvo		20	1 Vaso	Fruta de cosecha		20	1 Vaso									
	Agua		200 ml		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Agua		200 ml														
	Fruta de cosecha		60		Fruta de cosecha		60		Fruta de cosecha		60		Fruta de cosecha		60														
	Azúcar refinada		10		Azúcar refinada		10		Azúcar refinada		10		Azúcar refinada		10														
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA EN SALSA DE ESPINACA		Servido 60	Medida Casera	CARNE DE RES CON VEGETALES SALTEADOS		Servido 70	Medida Casera	CARNE DE CERDO SOFRITA		Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA		Servido 70	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA		Servido 60	Medida Casera									
	Carne de Cerdo		60	1/3 Taza	Carne de res		70	1/3 Taza	Carne de Cerdo		60	1/3 Taza	Carne de res		60	1/3 Taza	carne de Cerdo		70	1/3 Taza									
	Crema de leche		10		Agua		10 ml		Tomate chonto		30		Agua		200 ml		Tomate chonto		25										
	Espinaca		12		Zanahoria		15		Cebolla cabezona		10		Pimentón		20		Cebolla cabezona		10										
	Tomate chonto		30		Pimentón		30		Ajo		0,5		Cebolla junca		20		Ajo		0,5										
	Cebolla cabezona		10		Cebolla cabezona		20		Aceite vegetal		5		Ajo		0,5		Aceite vegetal		3										
	Ajo		0,5		Ajo		0,5		Sal yodada		0,5		Paprika		0,1		Sal yodada		0,5										
	Aceite vegetal		5		Aceite vegetal		5						Tomillo		0,1														
	Sal yodada		0,5		Sal yodada		0,5						Cilantro		0,5														
													Aceite vegetal		5														
										Sal yodada			0,5																
CEREAL	ARROZ BLANCO		Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA		Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO		Servido 80	Medida Casera	PASTAS		Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO		Servido 80	Medida Casera									
	Arroz		40	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza	Pasta tornillo		60	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza									
	Agua		40 ml		Agua		40 ml		Agua		40 ml		Ajo		0,5		agua		40 ml										
	Aceite vegetal		3		Zanahoria		11		Cebolla cabezona		6		Oregano		0,1		Cebolla cabezona		6										
	Sal yodada		0,5		Cebolla cabezona		6		Aceite vegetal		3		Tomate chonto		35		Aceite vegetal		3										
			Aceite vegetal		3	Sal yodada			0,5	Cebolla Cabezona			10	Sal yodada			0,5												
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Plátano hartón maduros - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE PASTAS		Servido 250	Medida Casera			Medida Casera	SOPA DE FRÍJOLES		Servido 250	Medida Casera			Servido	Medida Casera	SOPA DE LENTEJAS		Servido 250	Medida Casera										
	Agua		200 ml	1 cucharón sopero			Medida Casera	Frijol		35	1 cucharón sopero			Medida Casera	Lentejas		35	1 cucharón sopero											
	Papa capira		50					Ajo		0,5		Agua			150 ml														
	Pastas para sopa		8					Plátano hartón maduro		70		Papa capira			40														
	Zanahoria		30					Zanahoria		30		Zanahoria			30														
	Tomate chonto		10					Tomate chonto		10		Tomate chonto			10														
	Cebolla cabezona		10					Cebolla cabezona		10		Cebolla cabezona			10														
	Cilantro		0,5					Sal yodada		0,5		Ajo			0,5														
	Sal yodada		0,3									Sal yodada			0,5														
	Ajo		0,5									Oregano			0,2														
												Aceite vegetal			2														
	PURE DE PLATANO		Servido 95	Medida Casera	PAPAS CRIOLLAS FRITAS		Servido 100	Bruto gr/c	MONEDITAS DE PLATANO		Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO		Servido 100	Medida Casera	AREPA FRITA		Servido 80	Medida Casera									
	Plátano hartón maduro		100	1/2 Taza	Papa criolla		120	1/2 Taza	Plátano hartón verde		80	1/3 Taza	Plátano hartón maduro		100	3 - 4 Tajadas	Harina de maíz		40	1 - 2 Arepas									
	Agua		100 ml		Aceite vegetal		7		Aceite vegetal		10		Aceite vegetal		8		Agua		50 ml										
Crema de leche		10	Sal yodada		0,5	Sal yodada			0,5				Aceite vegetal		9														
Sal yodada		0,5	Paprika		0,1										0,5														
			Romero		0,2																								
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Bruto gr/c	ENSALADA		Servido 65	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera									
	Cebolla cabezona		20	1/4 de Taza	Pepino		30	1/4 de Taza	Lechuga		30	1/4 de Taza	Zanahoria		30	1/4 de Taza	Zanahoria		30	1/4 de Taza									
	Tomate chonto		40		Cilantro		0,5		Tomate chonto		25		Cebolla cabezona		10		Pepino		30										
	Lechuga		25		Zanahoria		30		Cebolla cabezona		20		Tomate chonto		30		Limón		5										
	Limón		5		Limón		5		Limón		5		Limón		5		Sal yodada		0,5										
	Sal yodada		0,5		Sal yodada		0,5		Cilantro		0,5		Sal yodada		0,5														
									Sal yodada		0,5																		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA																				EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA									
FIRMAS																													
Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento																													

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA																									
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN - SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA																								
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO				MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA																
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL				N/A				ROM																
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA				X								INDIGENA												
COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA								N/A																	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO				ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA																					
SEMANA N°3																									
COMPONENTES	MENÚ No. 11				MENÚ No. 12				MENÚ No. 13				MENÚ No. 14				MENÚ No. 15								
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA		Servido 200cc	Medida Casera	JUGO DE FRUTA		Servido 200cc	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA		Servido 200cc	Medida Casera					
	Leche entera en polvo		20	1 Vaso	Fruta de cosecha		70	1 Vaso	Leche entera en polvo		20	1 Vaso	Fruta de cosecha		70	1 Vaso	Leche entera en polvo		20	1 Vaso					
	Fruta de cosecha		70		Azúcar refinada		10		Fruta de cosecha		70		Azúcar refinada		10		Fruta de cosecha		70						
	Azúcar refinada		10		Agua		200 ml		Azúcar refinada		10		Agua		200 ml		Azúcar refinada		10						
	Agua		200 ml						Agua		200 ml						Agua		200 ml						
PROTEICO	CARNE DE CERDO CON SALSA VERDE		Servido 60	Medida Casera	CARNE DE RES AL AJILLO		Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA		Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES EN SALSA NAPOLITANA CASERA		Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA		Servido 60	Medida Casera					
	Carne de Cerdo		60	1/3 Taza	Carne de Res		60	1/3 Taza	Carne de Cerdo		60	1/3 Taza	Carne de res		60	1/3 Taza	Carne de Cerdo		70	1/3 Taza					
	Perejil		3		Cebolla cabezona		6		Tomate chonto		25		Agua de cocción		80 ml		Tomate chonto		25						
	Cilantro		0.5		Ajo		0.5		Cebolla cabezona		10		Ajo		0.5		Cebolla cabezona		10						
	Cebolla cabezona		10		Perejil		0.5		Ajo		0.5		Tomate chonto		35		Ajo		0.5						
	Ajo		0.5		Aceite vegetal		3		Aceite vegetal		5		Zanahoria		18		Aceite vegetal		3						
	Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5		Cebolla Cabezona		8		Sal yodada		0.5						
	Aceite vegetal		3						Sal yodada		0.5		Ajo		0.5										
									Oregano		0.1		Laurel seco		0.1										
									Sal yodada		0.5		Aceite vegetal		5										
CEREAL	ARROZ BLANCO		Servido 80		Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL			Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA		Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO		Servido 80	Medida Casera	ARROZ ROJO		Servido 80	Medida Casera			
	Arroz		40	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza					
	Agua		40 ml		Agua		40		Agua		40 ml		Agua		40 ml										
	Cebolla cabezona		6		Fideos (Cabello de ángel)		15		Zanahoria		11		Cebolla cabezona		6		Cebolla cabezona		35						
	Aceite vegetal		3		Aceite vegetal		3		Cebolla cabezona		6		Aceite vegetal		3		Aceite vegetal		3						
Sal yodada		0.5	Sal yodada		0.5	Aceite vegetal			3	Sal yodada			0.5	Sal yodada			0.5								
TUBÉRCULOS - RAICES - Plátano hartón maduros - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE AHUYAMA Y ZANAHORIA		Servido 60	Medida Casera	SOPA DE BLANQUILLO		Servido 250	Medida Casera	SOPA DE LENTEJAS		Servido 250	Medida Casera	PURÉ PLÁTANO MADURO CON QUESO		Servido 80	Medida Casera	MONEDITAS DE PLATANO		Servido 100	Medida Casera					
	Ahuyama		25	1 cucharón sopero	Frijol blanquillo		35	1 cucharón sopero	Lentejas		30	1 cucharón sopero	Plátano hartón maduro		100	1/3 Taza	Plátano hartón maduro		130	1/2 Taza					
	Zanahoria		25		Papa capira		35		Agua		150 ml		Papa capira		40		Acete vegetal		8						
	Cebolla cabezona		8		Zanahoria		17		Zanahoria		30		Canela		0.1										
	Ajo		0.5		Tomate chonto		10		Tomate chonto		10		Margarina suave de mesa		5										
	Margarina suave de mesa		7		Cebolla cabezona		10		Cebolla cabezona		10		Queso tipo mozzarella (1 Unid)		16										
	Sal yodada		0.5		Cilantro		0.5		Cebolla cabezona		5														
					Ajo		0.5		Aceite vegetal		0.5														
					Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5														
	VERDURA FRÍA O CALIENTE	PAPAS A LA FRANCESA			Servido 130	Medida Casera	AREPA FRITA		Servido 80	Medida Casera	CROQUETA DE YUCA		Servido 100	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera			
Papa capira		150	1/2 Taza		Harina de maíz		40		1 - 2 Arepas	Yuca			100	3 - 4 Croquetas	Plátano hartón maduro		100	1/4 Taza	Plátano hartón maduro		130	1/4 Taza			
Acete vegetal		10		Agua		50 ml	Harina de trigo fortificada			20	Panela		1		Acete vegetal		8								
Sal yodada		0.5		Aceite vegetal		9	Aceite vegetal			8	Canela		0.1												
Paprika		0.1		Sal yodada		0.5	Sal yodada			0.5	Margarina suave de mesa		5												
											Queso tipo mozzarella (1 Unid)		16												
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera					
	Pepino		30	1/4 Taza	Zanahoria		25	1/4 Taza	Repollo blanco		30	1/4 Taza	Lechuga		30	1/4 Taza	Tomate chonto		30	1/4 Taza					
	Tomate chonto		30		Cebolla cabezona		16		Zanahoria		30		Zanahoria		30		Pepino		30						
	Cilantro		0.5		Tomate chonto		25		Limón		5		Limón		5		Limón		5						
	Limón		5		Limón		5		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5						
	Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5																		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA				EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA																					
FIRMAS																									
Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento																									

										CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA																					
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN - SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA																			
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA				MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA													
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL				N/A				ROM											
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA				X				INDIGENA											
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA																			
		N/A																			
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA																					
SEMANA N°4																					
COMPONENTES		MENÚ No. 16			MENÚ No. 17			MENÚ No. 18			MENÚ No. 19			MENÚ No. 20							
		Servido		Medida	Servido		Medida	Servido		Medida	Servido		Medida	Servido		Medida					
		220 ml		Casera	220 ml		Casera	220 ml		Casera	220 ml		Casera	220 ml		Casera					
LÁCTEO FRUTA		SORBETE DE FRUTA			JUGO DE FRUTA			SORBETE DE FRUTA			SORBETE DE FRUTA			JUGO DE FRUTA							
		Leche entera en polvo		20	1 Vaso	Fruta de cosecha		70	1 Vaso	Leche entera en polvo		20	80	Fruta de Cosecha		80					
		Fruta de cosecha		70		Azúcar refinada		10		Fruta de cosecha		70		Azúcar refinada		10					
		Azúcar refinada		10		Agua		200 ml		Azúcar refinada		10		Agua		200 ml					
		200 ml						200 ml			200 ml										
PROTEICO		CARNE CERDO GUISADA EN SALSA CRIOLLA DE ACHIOTE		Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA		Servido 60	Medida Casera	ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO		Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO CON SALSA DE ESPINACA		Servido 70	Medida Casera				
		Carne de Cerdo		70	1/3 Taza	Carne de Res		60	1/3 Taza	Atún en lomititos		30	1/3 Taza	Carne de Cerdo		70	1/3 Taza				
		Tomate chonto		30		Tomate chonto		20		Crema de Leche		10									
		Cebolla junca		10		Cebolla cabezona		10		Espinaca		12									
		Ajo		0.5		Ajo		0.5		Tomate chonto		30									
		Aceite vegetal		5		Aceite vegetal		5		Cebolla Cabezona		10									
		Achiote (Polvo)		0.2		Sal yodada		0.5		Ajo		0.5									
		Sal yodada		0.5						Aceite vegetal		5									
								Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5							
CEREAL		ARROZ CON CABELLO DE ANGEL		Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA		Servido 80	Medida Casera	PASTAS		Servido 120	Medida Casera	ARROZ ROJO		Servido 80	Medida Casera				
		Arroz		40	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza	Pasta tornillo		60	1/3 Taza	Arroz		40	1/3 Taza				
		Agua		40 ml		Zanahoria		11		Ajo		0.5		Agua		40 ml					
		Fideos (Cabello de ángel)		15		Cebolla cabezona		6		Oregano		0.2		Pimentón		35					
		Aceite vegetal		3		Aceite vegetal		3		Tomate chonto		35		Aceite vegetal		3					
		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5		Cebolla cabezona		10		Achiote (Polvo)		0.3					
						Agua		40 ml		Crema de Leche		5		Sal yodada		0.5					
								Sal yodada		0.5											
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Plátano hartón maduroS - DERIVADOS DE CEREAL				Medida Casera	SOPA DE LENTEJAS		Servido 250	Medida Casera	SOPA DE Papa capira AHUYAMA Y ZANAHORIA		Servido 250	Medida Casera			Medida Casera	SOPA DE FRÍJOLES		Servido 250	Medida Casera		
					Lentejas		35	1 cucharón sopero	Papa criolla		35	1 cucharón sopero				Fríjol		35	1 cucharón sopero		
					Papa capira		40		Ahuyama		30					Plátano hartón maduro		70			
					Zanahoria		30		Zanahoria		30					Ajo		0.5			
					Tomate chonto		10		Cebolla cabezona		10					Zanahoria		30			
					Cebolla cabezona		10		Cilantro		0.5					Tomate chonto		10			
					Ajo		0.5		Sal yodada		0.5					Cebolla Cabezona		10			
					Oregano		0.2									Sal yodada		0.3			
							Sal yodada		0.5												
		PATACONES		Servido 100		Medida Casera	CROQUETA DE YUCA		Servido 100	Medida Casera	MONEDITAS DE PLATANO		Servido 110	Medida Casera	AREPA FRITA		Servido 80	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA		Servido 110
Plátano hartón maduro				120	2 - 3 Patacones	Yuca		100	3 - 4 Croquetas	Plátano hartón maduro		100	1/2 Taza	Harina de maíz		60	1 - 2 Arepas	Papa capira		150	
Aceite vegetal				8		Harina de trigo fortificada		20		Aceite vegetal		8		Agua		60 ml		Aceite vegetal		12	
Sal yodada				0.5		Aceite vegetal		12		Sal yodada		0.5		Aceite vegetal		10		Sal yodada		0.3	
					Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5		Paprika		0.1		
VERDURA FRÍA O CALIENTE		ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 50	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera	ENSALADA		Servido 60	Medida Casera
		Zanahoria		35	1/4 Taza	Repollo blanco		25	1/4 Taza	Cebolla cabezona		20	1/4 Taza	Tomate chonto		30	1/4 Taza	Lechuga		30	
		Pepino		40		Zanahoria		35		Tomate chonto		30		Pepino		30					
		Limón		5		Cilantro		1		Limón		5		Limón		5					
		Sal yodada		0.5		Limón		5		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA																			
FIRMAS																					
IMPORTANTE: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento																					

   		CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2026	
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ÚNICA - SECUNDARIA			
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE ANTIOQUIA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		
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, acorde a como se recibe el alimento)			
Nota 3: Carne de res para sofreír o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - Carne de res para desmechar: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro			
Nota 4: Fruta para jugo- De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuya, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto.			
Nota 5: Fruta para jugo- Cuando se utilice mango o maracuyá se debe utilizar 120 gramos de fruta por la pérdida.			
Nota 6: Fruta entera grupo 1- De acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: guayaba común en casco, mandarina, banano, murrapo, naranja dulce y en cascos.			
Nota 7: Fruta entera grupo 2- De acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: mango maduro o pintón picado, manzana, pera, sandía en trozos, uchuva, higo.			
Nota 8: Fruta entera grupo 3- De acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: piña oro miel picada, papayuela picada, papaya picada o melón picado.			
Nota 9: Emplear especias y condimentos naturales. El proceso de compra de las especias contempladas en el ciclo de menú, puede realizarse en la presentación comercial conforme el número de cupos de cada sede educativa y cada vez que sea requerido de acuerdo con el seguimiento al kardex Pueden utilizarse otras especias naturales aportadas por parte de la comunidad y de las huertas escolares.			
Nota 10: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo.			
Nota 11: Considerar al momento de la servida, realizar la adecuación de la porción según el grado de escolaridad de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio (anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE Resolución 0335 de 2021)			
Nota 12: Como hábito saludable motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (150 a 200 cc por día)			
NOMBRE NUTRICIONISTAS - DIETISTAS QUE ELABORAN EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA		
FIRMAS			