

										CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026											
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO																					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA																					
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN																			
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA						MUNICIPIO				MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN									
RUPO ÉTNICO		RAIZAL			N/A								ROM					N/A			
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA			X								INDÍENA					N/A			
		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA						N/A													
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE																			
SEMANA No. 2																					
COMPONENTES		MENÚ No. 6			MENÚ No. 7			MENÚ No. 8			MENÚ No. 9			MENÚ No.10							
LÁCTEO		SORBETE DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE		Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE		Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA		Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA		Servido 220 ml	Medida Casera
		Fruta de temporada		60	1 vaso	Leche entera en polvo		15	1 vaso	Leche entera en polvo		15	1 vaso	Leche entera en polvo		15	1 vaso	Leche entera en polvo		15	1 vaso
		Agua		200		Panela		9		Avena en hojuelas		10		Fruta de cosecha		60		Cocoa en polvo sin azúcar		5	
		Leche entera en polvo		15		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Azúcar refinada		9		Panela		9	
		Azúcar refinada		9						Azúcar refinada		9		Agua		200 ml		Agua		200 ml	
PROTEÍCO		GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL PARA EL ARROZ		Servido 90	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA		Servido 50	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA Caramelizada		Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS		Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA		Servido 70	Medida Casera
		Habichuela		30	1/3 taza	Huevo de gallina tipo A		55	1/5 taza	Carne de cerdo		60	1/3 taza	Carne de res		60	1/3 taza	Carne de cerdo		60	1/3 taza
		Proteína vegetal de soya (Carve)		15		Cebolla junca		8		Aceite vegetal		2		Aceite vegetal		2		Tomate chonto		12	
		Zanahoria		18		Aceite vegetal		2		Cebolla cabezona		35		Habichuela		20		Cebolla cabezona		10	
		Pimentón		8		Sal yodada		0,5		Ajo		0,5		Ajo		0,5		Cúrcuma		0,1	
		Ajo		0,5						Agua		15		Cebolla cabezona		12		Ajo		0,5	
		Aceite vegetal		2						Tomillo		0,1		Sal yodada		0,5		Aceite vegetal		1	
		Sal yodada		0,5						Sal yodada		0,5		Agua		15		Sal yodada		0,2	
		Albahaca		0,1						Panela		1,5									
		Cilantro		0,5																	
CEREAL		ARROZ CON GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES		Servido 160	Medida Casera	ARROZ BLANCO		Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO		Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA		Servido 150	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA		Servido 280	Medida Casera
		Agua		140 ml	2/3 taza	Arroz		40	1/2 taza	Arroz		40	1/2 taza	Tomate chonto		30	1/2 taza	papa capira		300	1 taza
		Arroz		40		Agua		100 ml		Agua		100 ml		Agua		30		Aceite vegetal		10	
		Aceite vegetal		3		Aceite vegetal		3		Cúrcuma		0,1		Zanahoria		8		Paprika		0,1	
		Sal yodada		0,2		Sal yodada		0,2		Sal yodada		0,2		Cebolla cabezona		8		Sal yodada		0,5	
		Achiote (Polvo)		0,1		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO		Servido 40		Medida Casera	Aceite vegetal			2	Ajo			0,5			
		PAPAS CRIOLLAS FRITAS		Servido 200ml	Medida Casera	Plátano hartón maduro		50	2 tajadas	Cilantro		0,5	Medida Casera	Aceite vegetal		3	GALLETAS DE SODA		Servido 8	Medida Casera	
		Papa criolla		80	Aceite vegetal		2	PURÉ DE PAPA CAPIRA		Servido 60	Sal yodada			0,5	Galletas tipo soda (2)		8	1 unidad			
		Aceite vegetal		10	2 1/2 cucharadas	CALENTADITO PAE		Servido 90	Medida Casera	papa capira		70	1/4 taza	Laurel seco		0,1	2 croquetas				
		Sal yodada		0,5					Ajo		0,5	Orégano seco		0,1							
						Fríjol		20	Sal yodada		0,5	Albahaca		0,1							
						Agua		80	Margarina suave de mesa		10	Pasta tornillo		20							
						Ahuyama		20				Agua		125 ml							
						Tomate chonto		20				Sal yodada		0,5							
						Cebolla junca		8	1/3 taza				CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO		Servido 70	Medida Casera					
						Aceite vegetal		2					Plátano hartón maduro		70	2 croquetas					
						Zanahoria		20					Harina de trigo fortificada		10						
						Paprika		0,1					Azúcar refinada		1						
						Sal yodada		0,5					Sal yodada		0,2						
													Aceite vegetal		5						
FRUTA		FRUTA ENTERA		Servido 130		Medida Casera						FRUTA ENTERA		Servido 130	Medida Casera						
		Fruta grupo N°1		180	1/2 taza						Fruta grupo N°1		180	1/2 taza							
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA															
FIRMA																					
IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú																					

									CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026									
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO																		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA																		
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN																
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA					MUNICIPIO					MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN						
RUPO ÉTNICO		RAIZAL			N/A						ROM			N/A				
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA			X						INDÍENA			N/A				
		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA						N/A										
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE																
SEMANA No. 3																		
COMPONENTES		MENÚ No. 11			MENÚ No. 12			MENÚ No. 13			MENÚ No. 14			MENÚ No. 15				
		BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera		
LÁCTEO		Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso		
		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Fruta de cosecha	60			
		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9			
		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml			Agua		200 ml				
PROTEÍCO		CARNE DE CERDO CON VEGETALES	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES ESTOFADA	Servido 90	Medida Casera	HUEVO FRITO	Servido 45	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	Servido 60	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 50	Medida Casera		
		Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1 huevo	Carne de res	30	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/5 taza		
		Ahuyama	50		papa capira	50		Aceite vegetal	5		Proteína vegetal de soya (Carve)	7		Cebolla cabezona	18			
		Cebolla junca	20		Tomate chonto	18		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5			
		Ajo	0,5		Cebolla cabezona	18		LENTEJAS GUISADAS	Servido 80		Medida Casera	Agua (coccion de la carne)		80	Aceite vegetal		3	
		Aceite vegetal	3		Zanahoria	35		Lentejas	20	1/3 taza	Tomate chonto	25		Sal yodada	0,2			
		Sal yodada	0,2		Ajo	0,5		papa capira	18		Zanahoria	18						
		Tomate chonto	18		Agua	200 ml		Agua	125 ml		Ajo	0,5						
					Aceite vegetal	5		Zanahoria	18		Orégano seco	0,1						
				Sal yodada	0,5	Tomate chonto	18	Laurel seco	0,1									
						Cebolla cabezona	12	Aceite vegetal	2									
						Ajo	0,5											
						Sal yodada	0,2											
		CEREAL		AREPA ASADA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 100	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	PASTA CORTA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera
				Harina de maíz	40	1 arepa	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Pasta corta	20	1/4 taza	Arroz	40	1/2 taza
				Margarina suave de mesa	10		Agua	110		Agua	100 ml		Orégano seco	0,05		Agua	110 ml	
Sal yodada	0,2			Fideo (Cabello de ángel)	10		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,05		Pimentón	30				
				Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	2		Achiote (Polvo)	0,1				
												Sal yodada	0,2					
												TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,2		
												Plátano hartón maduro	70	2 tajadas	PAPA CAPIRA CON ROMERO	Servido 60	Medida Casera	
												Aceite vegetal	8		Papa capira	70	1/4 taza	
															Aceite vegetal	5		
												Sal yodada	0,2					
													Romero	0,2				
FRUTA		FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera							FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera					
		Fruta grupo N°2	180	1 taza							Fruta grupo N°1	180	1/2 taza					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA													
FIRMA																		
IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú																		

 La educación es de todos Mineducación  GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA										CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026											
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO																					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA																					
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN																			
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA						MUNICIPIO				MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN									
RUPO ÉTNICO		RAIZAL			N/A								ROM					N/A			
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA			X								INDÍENA					N/A			
		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA						N/A													
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE																			
SEMANA N°4																					
COMPONENTES		MENÚ No. 16			MENÚ No. 17			MENÚ No. 18			MENÚ No. 19			MENÚ No. 20							
		AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera					
LÁCTEO		Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso					
		Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Panela	9						
		Agua	200 ml		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml						
					Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml									
PROTEÍCO		GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	Servido 100	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO SALTEADA	Servido 75	Medida Casera	HUEVO CON GUISO	Servido 70 ml	Medida Casera					
		Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/4 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/4 taza					
		Papa capira	80		Plátano hartón maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabeza	18		Cebolla cabeza	18						
		Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0,5		Tomate chonto	18						
		Cebolla cabeza	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabeza	10		Agua	5 ml		Ajo	0,5						
		Ajo	0,5					Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,1						
		Paprika	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,05		Paprika	0,1						
		Laurel seco	0,2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5						
		Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3					Aceite vegetal	2						
		Agua	60 ml					Sal yodada	0,5												
		Sal yodada	0,5					Queso blanco o campesino	15												
		CEREAL			ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	Servido 120		Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA		Servido	Medida Casera		PATACONES	Servido 120		Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO
Arroz	40				1/2 taza	Arroz		40	1/3 taza		Plátano hartón verde	160		2 patacones	Arroz		40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza
Cebolla cabeza	35			Cebolla cabeza		15	Aceite vegetal	10		Agua	110 ml	Agua	100 ml								
Ajo	0,5			Aceite vegetal		5	Sal yodada	0,5		Zanahoria	10	Aceite vegetal	2								
Aceite vegetal	5									Aceite vegetal	2	Sal yodada	0,2								
Cúrcuma	0,2									Sal yodada	0,5										
Sal yodada	0,5																				
Agua	100 ml																				
FRUTA						FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera					FRUTA ENTERA		Servido 130	Medida Casera					
					Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza								
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA															
FIRMA		 Helene Arango MND 02404  Gloria Amparo Hoyos MND 00392  Eliana Montoya MND04807  Fredy MND 08987  Delfina MND. 06622  Leonor MND 03774																			
IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú																					

		 		 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA		CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2026			
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO									
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - 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		N/A	
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X		INDÍGENA		N/A	
		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE							
Nota 1: Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones 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 2: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)									
Nota 3: 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 4: 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 5: 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 6: 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.									
Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascotes, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascotes.									
Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.									
Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.									
Nota 7: 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 8: 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.									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA					
FIRMA									