ANEXO TÉCNICO No. 2

CONFORMACIÓN DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA EL MODELO DE ATENCIÓN CON ENFOQUE DIFERENCIAL DIRIGIDO A COMUNIDADES INDÍGENAS

1. OBJETO

Establecer las especificaciones técnicas para la conformación de la planeación alimentaria correspondiente al modelo de atención del Programa de Alimentación Escolar con enfoque diferencial para comunidades indígenas, mediante el Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP), definiendo los criterios para la ejecución de los ciclos de menús concertados con las autoridades indígenas y las condiciones que deberán observar los operadores durante la prestación del servicio.

2. ALCANCE

Las disposiciones contenidas en el presente Anexo Técnico son de obligatorio cumplimiento para los operadores que ejecuten el Programa de Alimentación Escolar bajo el modelo de atención con enfoque diferencial para comunidades indígenas en la Entidad Territorial Certificada del Cauca.

El presente documento aplica a las planeaciones alimentarias concertadas con las autoridades tradicionales de los pueblos indígenas beneficiarios y comprende las modalidades de atención definidas para cada territorio, de conformidad con los acuerdos alcanzados durante el proceso de concertación y lo establecido en la Resolución 18858 de 2018 y las demás disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. REFERENTE TÉCNICO

La planeación alimentaria contenida en el presente Anexo fue elaborada por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial Certificada del Cauca, teniendo como fundamento lo establecido en la Resolución 18858 de 2018, mediante la cual se establecen los lineamientos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar con enfoque diferencial para pueblos indígenas.

En concordancia con los principios del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP), la construcción de la planeación alimentaria se desarrolló mediante procesos de concertación con las autoridades tradicionales de los pueblos indígenas, respetando la autonomía, el gobierno propio, la diversidad cultural, las prácticas alimentarias tradicionales y los sistemas alimentarios propios de cada territorio.

La definición de los ciclos de menús consideró los criterios nutricionales establecidos para el Programa de Alimentación Escolar, así como la disponibilidad de alimentos, la producción local, la pertinencia cultural, la aceptabilidad de las preparaciones y las condiciones de operación de cada territorio.

Los ciclos de menús contenidos en el presente Anexo constituyen el referente técnico oficial para la ejecución del componente de alimentación del PAIP durante la vigencia contractual.

4. CONDICIONES GENERALES PARA LA EJECUCIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS.

Los ciclos de menús contenidos en el presente Anexo Técnico constituyen el referente oficial para la prestación del servicio de alimentación escolar por parte del operador y son de obligatorio cumplimiento durante la ejecución del contrato. En consecuencia, el operador deberá garantizar la correcta

implementación de las preparaciones, los gramajes, las frecuencias de consumo y los grupos de alimentos definidos para cada modalidad de atención, de conformidad con las especificaciones establecidas por la Entidad Territorial Certificada del Cauca y la normatividad vigente.

4.1. Condiciones de obligatorio cumplimiento

No.	Condición
1	Ejecutar los ciclos de menús establecidos por la Entidad Territorial Certificada del Cauca para cada modalidad de atención durante toda la vigencia del contrato.
2	Garantizar que las preparaciones correspondan a las definidas en cada ciclo de menú y sean elaboradas conforme a las guías de preparación estandarizadas.
3	Respetar los gramajes, porciones y conformación de los grupos de alimentos establecidos en la minuta patrón vigente para cada grupo etario y modalidad de atención.
4	Garantizar que los alimentos utilizados cumplan con las especificaciones de calidad, inocuidad, rotulado, vida útil y demás requisitos establecidos en la normatividad sanitaria y en los documentos contractuales.
5	Mantener el aporte nutricional definido para cada complemento alimentario, evitando modificaciones que alteren el equilibrio nutricional previsto en la planeación alimentaria.
6	Implementar la totalidad del ciclo de menús respetando la secuencia programada, salvo las sustituciones autorizadas conforme a lo establecido en el presente Anexo Técnico.
7	Contar permanentemente con las guías de preparación y garantizar su aplicación durante la elaboración de los alimentos.
8	Garantizar la estandarización de las preparaciones, de manera que las características de sabor, textura, consistencia, presentación y rendimiento sean uniformes en todos los establecimientos educativos atendidos.
9	Conservar los soportes documentales que evidencien la ejecución de los ciclos de menús y presentarlos cuando sean requeridos por la supervisión del contrato.

4.2. Restricciones para la ejecución de los ciclos de menús

No.	No estará permitido
1	Modificar las preparaciones establecidas en los ciclos de menús sin la autorización correspondiente, cuando esta sea exigible conforme a las condiciones del contrato.
2	Disminuir los gramajes o porciones definidos.
3	Omitir grupos de alimentos o reemplazarlos por otros que no sean nutricionalmente equivalentes.
4	Alterar la frecuencia de suministro de los grupos de alimentos establecida en los ciclos de menús.
5	Sustituir alimentos por otros de menor calidad nutricional, diferente especificación técnica o menor costo, cuando ello afecte la conformación del complemento alimentario.
6	Utilizar alimentos que no cumplan con los requisitos sanitarios, de calidad, inocuidad o vida útil establecidos en la normatividad vigente y en los documentos contractuales.
7	Realizar cambios que afecten el aporte nutricional del complemento alimentario definido para cada modalidad de atención.
8	Incorporar preparaciones o alimentos no contemplados en los ciclos de menús sin la validación técnica correspondiente, cuando esta sea requerida por la Entidad Territorial Certificada o la supervisión del contrato.

5. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

El operador deberá garantizar que las materias primas e insumos destinados a la preparación y suministro de los complementos alimentarios en las diferentes modalidades de atención del Programa de Alimentación Escolar cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente, con el fin de asegurar el aporte de energía y nutrientes previsto en la planeación alimentaria y prevenir la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Estas condiciones deberán mantenerse durante todas las etapas de la cadena de abastecimiento, incluyendo la adquisición, recepción, almacenamiento, preparación, transporte, distribución y suministro de los alimentos, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 003 del 7 de enero de 2026, modificada por la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026, y las demás disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

De igual forma, los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección deberán contar con los registros, autorizaciones o notificaciones sanitarias expedidas por la autoridad competente, según corresponda, y cumplir con la normatividad vigente aplicable, garantizando su uso seguro dentro de la operación del Programa.

Previo al inicio de la operación, el operador deberá presentar a la supervisión del contrato la relación de las marcas y presentaciones comerciales de las materias primas e insumos que utilizará durante la ejecución del Programa, acompañada de las respectivas fichas técnicas y de los documentos que acrediten el cumplimiento de los requisitos sanitarios vigentes, cuando aplique.

La supervisión verificará que las materias primas e insumos propuestos cumplan con las especificaciones técnicas definidas en los documentos contractuales y emitirá concepto sobre su aprobación para la operación del Programa. Únicamente podrán utilizarse las marcas y presentaciones que hayan sido validadas por la supervisión.

En caso de requerirse la inclusión o el cambio de una marca o presentación comercial durante la ejecución del contrato, el operador deberá presentar la solicitud a la supervisión con una anticipación mínima de setenta y dos (72) horas, acompañada de la documentación técnica correspondiente. La nueva marca o presentación no podrá ser utilizada hasta tanto la supervisión emita el concepto favorable para su incorporación.

6. PLANEACIÓN ALIMENTARIA POR TIPO DE COMPLEMENTO

En el marco de la implementación del Programa de Alimentación Escolar con enfoque diferencial para comunidades indígenas, la Entidad Territorial Certificada del Cauca adelantó el proceso de concertación con las autoridades tradicionales de los pueblos indígenas, conforme a los principios y lineamientos establecidos en la Resolución 18858 de 2018 para el desarrollo del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP).

Como resultado de este proceso se construyeron planeaciones alimentarias específicas para cada pueblo indígena, incorporando los acuerdos alcanzados durante la concertación y considerando las particularidades culturales, los sistemas alimentarios propios, la disponibilidad de alimentos, las prácticas alimentarias tradicionales, la producción local y las condiciones operativas para la prestación

del servicio.

Cada planeación alimentaria constituye un instrumento técnico propio del respectivo pueblo indígena y deberá ejecutarse conforme a los ciclos de menús concertados, garantizando el cumplimiento de los criterios nutricionales establecidos para el Programa de Alimentación Escolar y el respeto por la identidad cultural de las comunidades beneficiarias.

OPERADOR	CICLOS DE MENÚS
Ind-Pueblo Totroez	Menús Nasa (Norte)
Ind-Ut Puracé	Menús Nasa (Norte)
Ind-Kokonuco	Menús Nasa (Norte)
Ind-Zona Baja Eperara Siapidara-Azbescac	Menús Costa Pacífica
Ind-Agua Clarita De Guangui	Menús Costa Pacífica
Ind-Delicias	Menús Nasa (Norte)
Ind-Guadualito	Menús Nasa (Norte)
Ind-Huellas	Menús Nasa (Norte)
Ind-Corinto	Menús Nasa (Norte)
Ind-Jambaló	Menús Nasa (Norte)
Ind-Cilia La Calera	Menús Nasa (Norte)
Ind-Concepción	Menús Nasa (Norte)
Ind-Munchique	Menús Nasa (Norte)
Ind-Canoas	Menús Nasa (Norte)
Ind-Proyecto Nasa	Menús Nasa (Norte)
Ind-Ut Honduras	Menús Nasa (Norte)
Ind-Chimborazo/Agua Negra	Menús Nasa (Norte)
Ind-Totoguampa	Menús Nasa (Totoguampa)
Ind-Kisgo	Menús Nasa (Totoguampa)
Ukawesx Nasa Cxhab	Menús Nasa (Norte)
Ind-Caquiona	Menús Pueblo Mayor Yanacona
Ind-Guachicono	Menús Pueblo Mayor Yanacona
Ind-Pueblo De Yanacona	Menús Pueblo Mayor Yanacona
Ind-Juantama	Menús Nasa (Juantama)
Ind-Nasa Cxha Cxha	Menús Nasa (Norte)
Ind-Ut Santa Marta	Menús Pueblo Mayor Yanacona

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura

6.1. PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE PREPARADA EN SITIO.

(NASA – NORTE)

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca

07/12/2022

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**CRIC**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	**TODOS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**INDIGENA (NASA-NORTE)**		
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
CREMAS O SOPAS	-	SOPA DE MAIZ	-	-	-
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	CERDO A LA PLANCHA	VERDURAS CON CARNE	FRIJOLES GUISADOS	HUEVOS PERICOS
LEGUMINOSA	-	-	-	**EN PROTEINA	-
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON FIDEOS	ESPAGUETIS
TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	RETACADA	-	TAJADAS DE MADURO	-	TAJADAS DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	**EN PROTEINA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	-
JUGO/FRUTA	RODAJA DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO EN LECHE	JUGO DEGUAYABA EN LECHE	JUGO DE MANGO
LACTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE	-	**EN JUGO	**EN JUGO	-
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
CREMAS O SOPAS	-	-	-	-	CONSOME DE RES
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO COCINADO	POLLO GUISADO CON VERDURAS	FRIJOLES GUISADOS	VERDURAS CON POLLO	**EN CONSOME
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	__	**EN PROTEINA	__	LENTEJAS GUISADAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	___	PAPA A LA FRANCESA	__	TAJADAS DE MADURO	__
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	—	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA	**EN PROTEINA	__
JUGO/FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE TOMATE EN LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	JUGO DE PIÑA
LACTEO	**EN JUGO	**EN JUGO	**EN JUGO	**EN JUGO	_
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
CREMAS O SOPAS	-	-	SOPA DE MOTE CON POLLO	-	-
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO GUISADO CON VERDURAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	*EN SOPA	HUEVOS REVUELTO	FRIJOLES GUISADOS CON CARNE
LEGUMINOSA	_	_	_	_	**EN PROTEINA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	PATACON	TAJADAS DE MADURO	PAPAS GUISADAS	_
VERDURA FRÍA O CALIENTE		_	ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO Y TOMATE	_	_
JUGO/FRUTA	JUGO DE BANANO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYA EN LECHE
LACTEO	**EN JUGO	-	**EN JUGO	-	** EN JUGO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
CREMAS O SOPAS	MAZAMORRA DE MAIZ CON LECHE	-	SOPA DE PLATANO FRITO	-	-
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CON HABICHUELA GUISADA	POLLO GUISADO	HUEVO COCINADO	PECHUGA SALTEADA EN CUADRITOS	FRIJOLES GUISADOS
LEGUMINOSA	__	_	LENTEJAS GUISADAS	_	*EN PROTEINA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO

TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	_	PAPA A LA FRANCESA	**EN SOPA		_
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**EN PROTEINA	_	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO Y TOMATE	*EN ARROZ	ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE
JUGO/FRUTA	JUGO DE TOMATE	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE
LACTEO	_	*EN JUGO	*EN JUGO	*EN JUGO	*EN JUGO
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

(PUEBLO NASA-ASOCIACIÓN JUANTAMA)

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca

FR-SED-PAE-010

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026

COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:	**JUAN TAMA**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	**TODOS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**(PUEBLO NASA-ASOCIACIÓN JUANTAMA)**		

SEMANA No. 1

COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO CON CARNE DE RES	-	-	-	-
ALIMENTO PROTEÍCO	**EN SOPA	HUEVO REVUELTO	FRIJOLES GUISADOS	HUEVOS PERICOS	HABICHUELA SUDADA CON POLLO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS- RAÍCES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	_	PAPA CRIOLLA COCINADA	ARRACACHA FRITA	PATACON	_
JUGO/FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	_	JUGO DE LULO	-	JUGO DE PIÑA
LACTEO	**EN JUGO	AGUA DE PANELA CON LECHE	_	CHOCOLATE CON LECHE	_

****EN EL MENU #5 EL POLLO UTILIZADO PARA EL CALDO, SE DEBE GUISAR A PARTE UNA VEZ ESTE LISTO EL CALDO PARA SERVIRLO COMO ACOMPAÑANTE DEL SECO**

SEMANA No. 2

COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
CREMAS O SOPAS	CALDO DE COSTILLA RES CON PAPA	_	_	_	_
ALIMENTO PROTEÍCO	**EN LA SOPA	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS	-	**EN EL CEREAL
LEGUMINOSA	_	_	_	FRIJOLES GUISADOS	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BANCO	ARROZ CON VERDURAS Y CARNE DE RES PICADA
TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	_	-	PLATANO MADURO COCINADO	ARRCACHA FRITA	PLATANO MADURO COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	_	**EN PROTEINA	_	-	--
JUGO/FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	_	-	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	
LÁCTEO	_	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	-	COLADA DE AVENA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
CREMAS O SOPAS	_	MAZAMORRA DE MAÍZ CON LECHE	_	_	SOPA DE MAIZ CON CARNE DE CERDO
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE SUDADA CON PAPA	HUEVO REVUELTO	POLLO SUDADO CON PAPA	LENTEJAS GUISADAS	** EN SOPA

CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	**EN SOPA
TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	_	-	_	CHIPS DE ARRACACHA	_
JUGO/FRUTA	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYA	-	BANANO
LÁCTEO	_	_	_	CHOCOLATE CON LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
CREMAS O SOPAS	SOPA DE GUINEO CON CARNE DE CERDO	-	SOPA DE VERDURAS CON POLLO	-	-
ALIMENTO PROTEÍCO	** EN SOPA	CARNE DE RES	**EN LA SOPA	ARROZ CON VERDURAS Y CARNE DE RES PICADA	ULLUCOS GUISADOS CON POLLO
LEGUMINOSA	-	-	-	-	-
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	**EN PROTEINA	ARROZ BLANCO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	PAPA COCINADA	_	ENSALADA DULCE - BATAVIA-MANGO-ZANAHORIA-PIÑA-MANZANA	_
JUGO/FRUTA	JUGO DE MARACUYA	-	AGUA DE PANELA CON LULO	_	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LÁCTEO	_	SORBETE DE AVENA CON LECHE	-	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	_
***Nota: Agua apta para el consumo:* Todos los días 150 cc- 180 cc**					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENÚ			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**T.P 1.061.762.401**

(NASA-ASOCIACIÓN TOTOGUAMPA)

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca					**FR-SED-PAE-010**
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**TOTOGUAMPA**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	**TODOS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO/ PALENQUEROS**
				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**NASA-ASOCIACIÓN TOTOGUAMPA**		
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
CREMAS O SOPAS	-	-	-	-	CALDO DE POLLO
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE	TRUCHA GUISADA CON VERDURAS	ARVEJAS GUISADAS	HUEVOS PERICOS	POLLO SUDADO
LEGUMINOSA	** EN PROTEINA	_	**EN PROTEINA	_	_
CEREAL	ARROZ CON QUINUA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS- DERIVADOS DE CEREAL	_	PAPA CRIOLLA COCINADA	_	CHIPS DE ARRACACHA	_
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	_	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE	_	_
JUGO/FRUTA	_	_	AGUA DE PANELA CON TOMATE DE ÁRBOL	BANANO	RODAJA DE PIÑA Y AGUA DE PIÑA
LACTEO	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	_	COLADA DE QUINUA	_
****EN EL MENU #5 EL POLLO UTILIZADO PARA EL CALDO, SE DEBE GUISAR A PARTE UNA VEZ ESTE LISTO EL CALDO PARA SERVIRLO COMO ACOMPAÑANTE DEL SECO**					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
CREMAS O SOPAS	SANGO	_	_	_	_
ALIMENTO PROTEÍCO	**EN LA SOPA	VERDURAS SALTEADAS CON POLLO (CEBOLLA, TOMATE, HABICHUELA, ZANAHORIA Y BROCOLI)	HUEVOS CON ACELGA Y ESPINACA	_	ULLUCOS GUISADOS CON HUEVO
LEGUMINOSA	_	_	_	FRIJOLES GUISADOS CON CIDRA PAPA O GUATILA	_
CEREAL	**EN LA SOPA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON QUINUA	AREPA DE MAÍZ

TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS- DERIVADOS DE CEREAL	_	MADURO COCINADO	PAPA GUISADA	_	-
VERDURA FRÍA O CALIENTE	_	**EN PROTEINA	_	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REMOLACHA	_
JUGO/FRUTA	AGUA DE PANELA CON LULO	_	NARANJA	_	MANGO PICADO
LÁCTEO	_	SORBETE DE QUINUA	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	COLADA DE KENDU
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
CREMAS O SOPAS	_	MAZAMORRA DE MAÍZ CON LECHE	_	_	SOPA DE GUINEO
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ENCEBOLLADA	HUEVO REVUELTO	FILETE DE POLLO SUDADO CON CEBOLLA TOMATE Y CILANTRO	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA CIDRA O GUATILA	HUEVOS PERICOS
LEGUMINOSA	_	_	_	_	_
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON PAPA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON QUINUA	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS- DERIVADOS DE CEREAL	_	_	_	_	PAPAS A LA FRANCESA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	_	_	_	ENSALADA VERDE (LECHUGA, PEPINO Y TOMATE)	_
JUGO/FRUTA	AGUA DE PANELA CON LULO Y PLANTAS AROMATICAS	JUGO DE MANGO	_	_	_
LÁCTEO	_	_	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON TOMATE DE ÁRBOL	COLADA DE KENDU
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
CREMAS O SOPAS	_	_	SOPA DE VERDURAS CON POLLO	_	SOPA DE GUINEO
ALIMENTO PROTEÍCO	ULLUCOS GUISADOS CON POLLO	TORTILLA DE HUEVO	**EN LA SOPA	HUEVOS REVUELTOS	_
LEGUMINOSA	_	_	_	_	ARVEJAS CON CARNE MOLIDA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA Y HABICHUELA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON QUINUA
TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS- DERIVADOS DE CEREAL	_	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPAS GUISADAS CON MANÍ	_
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	_	_	ENSALADA DE CEBOLLETA CON TOMATE Y PEREJIL	_
JUGO/FRUTA	_	MANDARINA	AGUA DE PANELA CON LULO Y PLANTAS AROMATICAS	_	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LÁCTEO	JUGO DE MANGO CON LECHE	COLADA DE PLÁTANO	_	SORBETE DE QUINA	_
***Nota: Agua apta para el consumo:** Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENÚ			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**T.P 1.061.762.401**

(PUEBLO YANACONA)

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca	**FR-SED-PAE-010**

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2025					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**CABILDO INDÍGENA MAYOR DE YANACONA**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	**TODOS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**Yanacona, Caquiona y Guachicono**		
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO GUISADO	LENTEJAS GUISADAS	HUEVO COCIDO	CARNE GUISADA	HUEVO PERICO

CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	AREPA ASADA
TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	-	PAPA FRITA	-	_
JUGO/FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE	-	AGUA PANELA CON LECHE
LACTEO	**EN JUGO		_	COLADA DE AVENA	_
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ASADA DE CERDO	FRIJOLES GUISADOS	PASTAS GUISADAS CON HUEVO	PECHUGA GUISADA	HUEVO REVUELTOS
CEREAL	PAPA COCIDA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PATACONES	ARROZ CALENTADO CON FRIJOLES
JUGO/FRUTA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	_	JUGO DE ZAPALLO CON LECHE
LÁCTEO	_	_	_	COLADA DE AVENA	_
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE GUISADA	FRIJOLES GUISADOS	HUEVO COCIDO	PASTAS GUISADAS CON HUEVO	CARNE ASADA DE CERDO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PAPA COCIDA
TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	_	_	PAPA FRITA	_	_
JUGO/FRUTA	COLADA DE AVENA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE ZAPALLO CON LECHE
LÁCTEO	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO GUISADO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO PERICO	LENTEJAS GUISADA	PECHUGA GUISADA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CALENTADO CON FRIJOLES	AREPA ASADA	ARROZ BLANCO	PATACONES
TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	-	-	-	-
JUGO/FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	-	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	-
LÁCTEO	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	**EN BEBIDA	COLADA DE AVENA
***Nota: Agua apta para el consumo:* Todos los días 150 cc- 180 cc**					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

(PUEBLO MISAK/GUAMBIA)

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar

FR-SED-PAE-010

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**AUTORIDAD INDIGENA DEL PUEBLO MISAK**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**MISAK/GUAMBIA**		
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEOS	KENDU EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MORA EN AGUA	_
ALIMENTO PROTEÍCO	GOLULASH DE CARNE	SOPA DE MAÍZ CON VERDURAS Y CARNE	POLLO SUDADO	FRIJOL ROJO CON CARNE MOLIDA	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON QUINUA	-	ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON HABICHUELA
FRUTA	_	_	_	_	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**

LÁCTEOS	MAZAMORRA CON LECHE	–	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE UVA ISABELA CON LECHE	JUGO DE PIÑA
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE MOLIDA CON VERDURAS	SOPA DE KENDU CON VERDURAS Y CARNE	POLLO SUDADO	HUEVO COCINADO	LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	SORBETE DE AVENA CON LECHE	ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA	_	_	_	_	_
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	–	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	–	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	SANCOCHO DE GUINEO CON CARNE	HUEVOS PERICOS	LENTEJAS CON POLLO	CARNE DESMECHADA GUISADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON VERDURAS	-	ARROZ CON QUINUA	ARROZ BLANCO	RETACADAS
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y CEBOLLETA	-	-	-	-
FRUTA	_	JUGO DE LULO	_	JUGO DE LULO	_
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	–	CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE AVENA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO SUDADO CON VERDURAS	SOPA DE MAÍZ CON CARNE	HUEVOS REVUELTOS	FRIJOLES VERDES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL	-	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
FRUTA	_	AGUA DE PANELA CON LULO	_	JUGO DE GUAYABA	_
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**T.P 1.061.762.401**

6.2. PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE PREPARADA EN SITIO. CRIC - COSTA PACIFICA PUEBLO (EPERARA SIAPIDARA)

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura | PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar

FR-SED-PAE-010

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**CRIC COSTA**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	**TODOS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**INDIGENA (Eperara Siapidara) ZONA COSTA PACIFICA**		
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
CREMAS O SOPAS	–	–	–	**SANCOCHO DE PESCADO**	–
ALIMENTO PROTEÍCO	**CARNE DE RES SALTEADA CON VERDURAS**	**LENTEJAS GUISADAS**	** EN LEGUMINOSA	**EN SOPA	**HUEVOS PERICOS (TOMATE Y CEBOLLA)**
LEGUMINOSA	–	–	**FRIJOLES GUISADOS CON CARNE MOLIDA**	–	–
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ CON FIDEOS**	**ARROZ FRITO**	**ARROZ CON COCO**	**ARROZ CON CEBOLLA DE RAMA**
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	**PAPACHINA FRITA**	–	**YUCA COCIDA**	–	**MADURO COCIDO**
VERDURA FRÍA O CALIENTE	–	**ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA Y LIMÓN**	–	**TOMATE EN RODAJAS**	–
BEBIDA / FRUTA	**CHOCOLATE CON LECHE**	**JUGO DE MANGO EN LECHE**	**JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL**	**JUGO DE GUAYABA EN LECHE**	**AGUA DE PANELA EN LECHE**
LACTEO	***EN BEBIDA	***EN BEBIDA	_	***EN BEBIDA	***EN BEBIDA

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
CREMAS O SOPAS	ATOLLADO DE PIANGUA	_	SOPA DE PASTA	_	_
ALIMENTO PROTEÍCO	**EN SOPA	ESPAGUETI GUISADO (CEBOLLA Y TOMATE) CON HUEVO	ALBONDIGAS DE RES EN SALSA CRIOLLA	** EN LEGUMINOSA	HUEVO SANCOCHADO
LEGUMINOSA	_	_	_	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE MOLIDA	_
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA DE RAMA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	_	TAJADAS DE MADURO	_	YUCA FRITA	_
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y CILANTRO	_	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE EN RODAJAS	_	ENSALADA ROJA (REMOLACHA, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
BEBIDA / FRUTA	JUGO DE NAIDÍ	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE BOROJO	AGUA DE PANELA CON LULO Y PLANTAS AROMATICAS	COLADA DE AVENA EN LECHE
LÁCTEO	_	***EN BEBIDA	***EN BEBIDA	_	***EN BEBIDA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
CREMAS O SOPAS	_	_	_	_	**OTALLA DE MAIZ BLANCO**
ALIMENTO PROTEÍCO	**** EN LEGUMINOSA**	**CERDO A LA PLANCHA CON GUISO DE COCO**	**HUEVO REVUELTO CON CILANTRO**	**** EN LEGUMINOSA**	**PESCADO FRITO**
LEGUMINOSA	**ARVEJAS VERDES GUISADAS**	_	_	**FRIJOLES GUISADOS**	_
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ CON CEBOLLA DE RAMA**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ FRITO**	**ARROZ CON FIDEOS**
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	**MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE**	**PAPAS A LA FRANCESA**	**PATACÓN DE GUINEO**	_	**PATACON DE PLATANO VERDE**
VERDURA FRÍA O CALIENTE	_	**RODAJA DE TOMATE**	_	**ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y PIÑA**	_
BEBIDA / FRUTA	**JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE**	**LIMONADA DE PANELA**	**JUGO DE COCO PIPÓN / NARANJA ENTERA**	**AGUA DE PIÑA**	**JUGO DE CAÑA (MIEL)**
LÁCTEO	***EN BEBIDA		_	_	***EN CREMAS O SOPAS
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
CREMAS O SOPAS	SOPA DE PAPACHINA	-	_	_	_
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON POLLO	CARNE DE RES ENCEBOLLADA	** EN LEGUMINOSA	TAPAO DE PESCADO	HUEVO EN TORTILLA
LEGUMINOSA	_	_	FRIJOLES GUISADOS CON CARNE MOLIDA	_	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CEBOLLA DE RAMA	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	_	PAPA COCINADA	_	TAJADA DE MADURO	_
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS SALTEADAS (ZANAHORIA, HABICHUELA Y CEBOLLA)	_	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLETA, AGUACATE, LIMÓN	_	ENSALADA ROJA (REMOLACHA, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
BEBIDA / FRUTA	JUGO DE LULO	JUGO DE PLATANO MADURO EN LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE NAIDÍ
LÁCTEO	_	***EN BEBIDA	_	***EN BEBIDA	_

Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU	**JULIANA ALEJANDRA GUTIERREZ ARENAS**

FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**

6.3. PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO JORNADA UNICA.

(NASA)

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura | PAE Cauca

FR-SED-PAE-010

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**ZONA NORTE**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			**NASA**	
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
CREMAS O SOPAS	SOPA DE TORTILLA	SOPA DE PLÁTANO FRITO	SOPA DE VERDURAS	CALDO DE COSTILLA CON PAPA	SANCOCHO DE GUINEO
ALIMENTO PROTEÍCO	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA	VERDURAS SALTEADAS CON CARNE	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	**EN LA SOPA	ALBONDIGAS EN SALSA CRIOLLA
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	_	_	_	FRIJOLES GUISADOS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CHIPS DE ARRACHA	**EN LA SOPA	PAPAS GUISADAS	**EN LA SOPA	**EN LA SOPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE, CEBOLLETA Y PEREJIL	**EN LA PROTEÍNA	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
JUGO/FRUTA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA EN LECHE
LACTEO	_	EN JUGO	_	_	**EN JUGO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE POLLO	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE MAIZ	CONSOMÉ	SOPA DE LENTEJAS
ALIMENTO PROTEÍCO	**EN LA SOPA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	_	FAJITAS DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	TRUCHA FRITA
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	_	_	**EN LA SOPA
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	**EN LA SOPA	PAPA CRIOLLA COCINADA	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO	RETACADAS
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	**EN LA SOPA	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA CALADA	ZAMBA	REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN
JUGO/FRUTA	LIMONADA DE PANELA	NARANJADA	AGUA DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE FRESA EN LECHE
LÁCTEO	_	_	_	_	_
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
CREMAS O SOPAS	SOPA DE PLÁTANO FRITO	SOPA DE VERDURAS	SANCOCHO DE GUINEO	MAZAMORRA DE MAÍZ	SOPA DE TORTILLA
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ENCEBOLLADA	POLLO CON VERDURAS SALTEADAS	CARNE ASADA	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA	ALBÓNDIGAS FRITAS
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADOS	_	LENTEJAS GUISADAS	_	_
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ VERDE
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCINADO	YUCA FRITA	**EN LA SOPA	PAPA COCINADA	_
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLETA	_	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA RUSA (PAPA, ARVEJAS, CEBOLLETA, PEREJIL, MAYONESA)
JUGO/FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	CLARO DE MAÍZ	LIMONADA DE PANELA
LÁCTEO	**EN JUGO	-	-	**EN LA SOPA	-

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
CREMAS O SOPAS	CALDO DE COSTILLA CON PAPA	CONSOMÉ	CREMA DE ZAPALLO	SOPA DE MAÍZ	SANCOCHO DE POLLO
ALIMENTO PROTEÍCO	**EN LA SOPA	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA	_	CARNE ASADA	**EN LA SOPA
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADOS	_	_	LENTEJAS GUISADAS	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	PASTAS CON POLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	PAPA GUISADA CON MANÍ	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	PAPAS A LA FRANCESA	**EN LA SOPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLETA Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA CALADA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE
JUGO/FRUTA	NARANJADA	JUGO DE FRESA EN LECHE	AGUA DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO	_	**EN JUGO	_	**EN JUGO	_
***Nota: Agua apta para el consumo:** Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

(NASA-JUANTAMA)

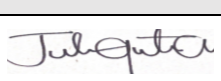
Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca

07/12/2022

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**JUANTAMA**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**NASA - JUANTAMA**		
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
CREMAS O SOPAS	SOPA DE MAIZ CON POLLO	SOPA DE PLÁTANO FRITO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE POLLO	SANCOCHO DE GUINEO
ALIMENTO PROTEÍCO	**EN LA SOPA	VERDURAS SALTEADAS CON CARNE	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	**EN LA SOPA	_
LEGUMINOSA	_	_	_	_	FRIJOLES GUISADOS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS-RAÍCES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	CHIPS DE ARRACHA	**EN LA SOPA	PAPAS GUISADAS	**EN LA SOPA	**EN LA SOPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE, CEBOLLETA Y PEREJIL	**EN LA PROTEÍNA	_	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
JUGO/FRUTA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA EN LECHE
LACTEO	_	**EN JUGO	_	_	**EN JUGO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE POLLO	CREMA DE VERDURAS	_	CONSOMÉ CON CARNE DE RES	SOPA DE LENTEJAS
ALIMENTO PROTEÍCO	**EN LA SOPA	**EN LEGUMINOSA	_	**EN LA SOPA	TRUCHA FRITA
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS CON CARNE DE CERDO	HABICHCUELAS GUISADAS CON CARNE	_	**EN LA SOPA
CEREAL	**ARROZ CON ZANAHORIA**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	**EN LA SOPA	**PAPA CRIOLLA COCINADA**	**PAPAS A LA FRANCESA**	**TAJADAS DE MADURO**	**RETACADAS**
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE**	**EN LA SOPA	**ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA CALADA**	–	**REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN**
JUGO/FRUTA	**LIMONADA DE PANELA**	**SORBETE DE AVENA**	**JUGO DE PIÑA**	**JUGO DE MANGO EN LECHE**	**JUGO DE MARACUYA**

LÁCTEO	_	**EN JUGO	_	**EN JUGO	_
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
CREMAS O SOPAS	_	SOPA DE VERDURAS CON POLLO	_	MAZAMORRA DE MAÍZ	_
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ENCEBOLLADA	**EN LA SOPA	CARNE ASADA	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA	CARNE DE RES SUDADA CON PAPA
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADOS	_	LENTEJAS GUISADAS	_	_
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ VERDE
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCINADO	YUCA FRITA	ARRACACHA FRITA	PAPA COCINADA	**EN PROTEINA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	_	_	_	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALADA RUSA (PAPA, ARVEJAS, CEBOLLETA, PEREJIL, MAYONESA)
JUGO/FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	AVENA EN AGUA	LIMONADA DE PANELA
LÁCTEO	**EN JUGO	_	_	**EN SOPA	_
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
CREMAS O SOPAS	CONSOMÉ CON CARNE DE RES	CONSOMÉ	CREMA DE ZAPALLO CON POLLO	_	SANCOCHO DE POLLO
ALIMENTO PROTEÍCO	**EN LA SOPA	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA	**EN LA SOPA	CARNE DE RES ASADA	**EN LA SOPA
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADOS	_	_	LENTEJAS GUISADAS	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	_	_	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	_	**EN LA SOPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLETA Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA CALADA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE
JUGO/FRUTA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE GUANABANA CON LECHE	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO	_	**EN JUGO	**EN JUGO	**EN JUGO	_

Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU		**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**

(PUEBLO MAYOR YANACONA)

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura | PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar

FR-SED-PAE-010

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**CABILDO MAYOR YANANCONA**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**(Yanacona, Yanacona, Caquiona y Guachicono)**		
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
CREMAS O SOPAS	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE PLÁTANO FRITO	SOPA DE VERDURAS	CALDO DE COSTILLA CON PAPA	SANCOCHO DE GUINEO CON FRIJOL
ALIMENTO PROTEÍCO	FILETE DE POLLO CON HOGADO	CARNE SUDADA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	**EN LA SOPA	COSTILLA DE RES
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CHIPS DE ARRACHA	**EN LA SOPA	PAPAS GUISADAS	**EN LA SOPA	**EN LA SOPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON	_	_	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE CEBOLLETA Y TOMATE

	TOMATE, CEBOLLETA Y PEREJIL				
JUGO/FRUTA	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LACTEO	_	**EN JUGO	_	_	**EN JUGO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE POLLO	_	SOPA DE MAIZ CON COSTILLA DE RES	CONSOMÉ	SOPA DE LENTEJAS
ALIMENTO PROTEÍCO	**EN LA SOPA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	_	PECHUGA GUISADA CON VERDURAS	CARNE DE RES DESMECHADA
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	_	_	**EN LA SOPA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	** EN CREMAS O SOPAS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	**EN LA SOPA	PAPA CRIOLLA COCINADA	PAPAS FRITAS	TAJADAS DE MADURO	**EN LA SOPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	RODAJA DE TOMATE	**EN LA SOPA	** EN CREMAS O SOPAS	_	REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN
JUGO/FRUTA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE
LÁCTEO	_	_	_	**EN JUGO	**EN JUGO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
CREMAS O SOPAS	_	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE LENTEJAS	CONSOME	CALDO DE COSTILLA CON PAPA
ALIMENTO PROTEÍCO	** EN LEGUMINOSA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	CARNE DE RES DESMECHADA	PECHUGA GUISADA CON VERDURAS	**EN LA SOPA
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADOS CON CARNE	_	_	_	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCINADO	PAPAS GUISADAS	**EN LAS CREMAS O SOPAS	TAJADAS DE MADURO	_
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLETA	_	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN	_	REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN
JUGO/FRUTA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE MORA
LÁCTEO	**EN JUGO	_	**EN JUGO	**EN JUGO	_
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO CON FRIJOLES	_	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE MAÍZ CON COSTILLA DE RES	SOPA DE PLÁTANO FRITO
ALIMENTO PROTEÍCO	COSTILLA DE RES	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	FILETE DE POLLO CON HOGAO	**EN LA SOPA	CARNE SUDADA
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	_	_	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	**EN LAS CREMAS O SOPAS	ARROZ VERDE
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	_	PAPA COCINADA	_	PAPAS FRITAS	**EN LA SOPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLETA Y TOMATE	_	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE, CEBOLLETA Y PEREJIL	**EN CREMAS O SOPAS	_
JUGO/FRUTA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO CON LECHE
LÁCTEO	**EN JUGO	_	_	_	**EN JUGO
***Nota: Agua apta para el consumo:* Todos los días 150 cc- 180 cc**					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

(PUEBLO MISAK/GUAMBIA)

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca					FR-SED-PAE-010
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**AUTORIDAD INDIGENA DEL PUEBLO MISAK**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	**TODOS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**MISAK / GUAMBIA**		
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
CREMAS O SOPAS	_	SOPA DE PASTAS	_	_	_
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELA	CARNE DE RES ENCEBOLLADA	POLLO DESMECHADO	CARNE MOLIDA CON HOGADO
LEGUMINOSA		_	_	LENTEJAS GUISADAS	FRIJOLES GUISADOS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CABELLOS DE ÁNGEL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	**EN LA SOPA	PAPAS GUISADAS	MADURO COCINADO	**EN LA SOPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	**EN LA PROTEÍNA	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE ZANAHORIA CON TOMATE Y CEBOLLETA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
JUGO/FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE UVA ISABELLA CON LECHE	KENDU EN LECHE
LACTEO	_	**EN JUGO	_	**EN JUGO	**EN JUGO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
CREMAS O SOPAS	SOPA DE MAÍZ	-	_	SOPA DE PASTAS	-
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO FRITA EN CUADRITOS	_	FAJITAS DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PASTA DE TRUCHA FRITA
LEGUMINOSA	_	-	_	_	LENTEJAS GUISADAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS CON POLLO DESMECHADO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	**EN LA SOPA	PAPA CRIOLLA COCINADA	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO	RETACADAS
VERDURA FRÍA O CALIENTE		ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO CON MANGO Y PIÑA	ZAMBA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN
JUGO/FRUTA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE UVA ISABELLA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE
LÁCTEO	_	_	_	_	_
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
CREMAS O SOPAS	SOPA DE LENTEJAS	_	_	MAZAMORRA DE MAÍZ CON LECHE	_
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ENCEBOLLADA	POLLO CON VERDURAS SALTEADAS	CARNE SUDADA	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA	CARNE CON VERDURAS
LEGUMINOSA	_	_	FRIJOLES VERDES GUISADOS	_	_
CEREAL	ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ VERDE
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CRIOLLA FRITA	YUCA FRITA	CHIPS DE ARRACACHA	PAPA COCINADA	_
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLETA	_	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y PEPINO	_
JUGO/FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	AGUA DE PANELA	LIMONADA DE PANELA
LÁCTEO	_	_	_	**EN LA SOPA	_
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE POLLO	_	CREMA DE ZAPALLO	_	
ALIMENTO PROTEÍCO	_	POLLO FRITO	_	CARNE ENCEBOLLADA	HUEVOS PERICOS
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	_	LENTEJAS GUISADAS	_

CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL	PASTAS CON POLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	–	–	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	–	TAJADA DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSADA DE PEPINO Y CEBOLLETA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA CALADA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN	–
JUGO/FRUTA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	AGUA DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	KENDU EN LECHE
LÁCTEO	–	–	–	–	–
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

7. INTERCAMBIO DE ALIMENTOS Y PREPARACIONES

Cuando durante la ejecución del servicio se requiera efectuar un intercambio de alimentos o preparaciones, el operador deberá presentar la solicitud debidamente justificada, indicando las razones que motivan el cambio y el alimento o preparación propuesto como reemplazo, de conformidad con la lista de intercambios establecida para la respectiva planeación alimentaria.

La solicitud deberá ser presentada a las autoridades indígenas competentes para su revisión y aprobación, conforme a los mecanismos de concertación y gobierno propio definidos para cada pueblo indígena.

De manera complementaria, el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial Certificada del Cauca emitirá el concepto técnico correspondiente, verificando que el intercambio conserve la equivalencia nutricional, el grupo de alimentos, los gramajes, las frecuencias de consumo y los aportes nutricionales definidos en la planeación alimentaria.

El intercambio únicamente podrá implementarse cuando cuente con la aprobación de las autoridades indígenas competentes y con el concepto técnico favorable del profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial Certificada del Cauca, sin perjuicio del seguimiento que corresponda a la supervisión del contrato.

La aprobación de las autoridades indígenas y el concepto técnico favorable del profesional en Nutrición y Dietética constituyen requisitos indispensables para la implementación de cualquier intercambio de alimentos o preparaciones durante la ejecución del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP).

La Entidad Territorial Certificada del Cauca realizará el seguimiento al cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente Anexo Técnico durante la ejecución contractual, con el propósito de garantizar que la prestación del servicio de alimentación escolar se desarrolle conforme a los criterios técnicos, nutricionales y operativos definidos para cada modalidad de atención.

NEIDA LORENA RUIZ LOPEZ
Profesional Universitaria -Programa PAE Secretaría de Educación y Cultura del Cauca

Revisó: José Gregorio López Alarcón
Revisó: Juliana Gutierrez Arenas