

Planilla de preparacion: INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES
-------------	--------------

Menú n°1: Almuerzo

Caldo Base

MILANESA	Pulpa especial
	Pan rallado
	Huevo
	Aceite
	sal, condimentos

PURE DE PAPAS	Puré en escamas
	leche en polvo
	agua
	manteca
	sal condimentos

POSTRE	
	Fruta

Pan

Cena

Caldo Base

FIDEOS CON SALSA DE TOMATE QUESO Y CREMA	
	Tallarines secos
	salsa de tomate
	cebolla
	pimiento
	aceite
	crema de leche
	condimentos
	queso rallado

FLAN	polvo para flan
	leche en polvo
	agua

Pan

OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	160
	250
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
	50
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	450
30	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	150
	50

Planilla de preparacion: INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES
-------------	--------------

Menú n°2: Almuerzo

Caldo Base

CREPS DE CARNE Y VERDURA CON SALSAS DE TOMATE Y QUESO	Masa: Harina
	huevo
	leche en polvo
	agua
	condimentos
	aceite
	Relleno
	acelga
	carne picada
	ricota
	cebolla
	pimiento
	huevo
	queso rallado
	Salsa : Tomate natural
	cebolla
pimiento	
aceite	
crema de leche	
queso rallado	

POSTRE	
	Fruta

Pan

Cena

Caldo Base

POLLO AL HORNO	pata muslo (con hueso)
	aceite
	sal, condimento

ARROZ CON CREMA Y QUESO	arroz parvorizado
	crema de leche
	sal, condimento
	queso rallado

Hoja2

GELATINA	polvo para gelatina
	agua

Pan

OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
10% del peso (cada uno)	330(3 unidades)
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	150
30	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
50	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	250
40 C/s s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	250

	150

	50
--	----

Planilla de preparacion:
INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES
-------------	--------------

Menú n°3: Almuerzo

Caldo Base

HAMBURGUESA A LA NAPOLITANA	pulpa común molida
	pan rallado
	huevo
	condimentos, sal
	tomate al natural
	paleta
	queso
	aceite

PURE DE MIXTO	papas en escama
	calabaza
	leche en polvo
	agua
	manteca
condimentos, sal	

POSTRE	
	dulce compacto de batata

Pan

Cena

Caldo Base

GUIISO DE LENTEJAS Y CARNE	lentejas
	pulpa picada
	tomate perita en cubos
	zanahoria
	cebolla
	pimiento
	papas
	aceite
	condimentos, sal
	queso rrallado

POSTRE	
	Fruta

OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
---------------	--------------------------

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	260 (2 unidades)
20	
20	

20%	250

80	80

	50
--	----

--	--

50%	450
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150

	50
--	----

Planilla de preparacion:
INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES
-------------	--------------

Menú n°4: Almuerzo

Caldo Base

POLENTA CON SALSA BOLOGNESA Y QUESO	harina de maiz
	agua
	manteca
	tomate al natural
	zanahoria
	cebolla
	pimiento
	pulpa picada
	aceite
	sal condimentos
	queso rallado

GELATINA CON FRUTA	polvo polvo para gelatina
	agua
	fruta

Pan

Cena

Caldo Base

SUPREMA	muslo o pechuga
	pan rallado
	huevo
	aceite
	sal, condimentos

VERDURAS AL HORNO	zanahoria
	zapallitos
	calabazas
	papa
	berenjenas
	cebolla
	batatas
	condimentos, sal
aceite	

POSTRE	
	Fruta

OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
---------------	--------------------------

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	450
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

40	150

	50
--	----

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	170

20%	
20%	
15%	
20%	
10%	
5%	
10%	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	250

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150

	50
--	----

Planilla de preparacion:
INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES
-------------	--------------

Menú n°5: Almuerzo

Caldo Base

CARNE AL HORNO CON SALSA DEMIGLAS	Pulpa especial
	cebolla
	aceite
	extracto de carne
	caldo de verdura
	fécula de maiz

TORTILLA DE VERDURAS	acelga
	huevo
	queso rallado
	fécula de maiz
	cebolla
	pimiento
	aceite
	condimentos, sal

POSTRE	
	Fruta

Pan

Cena

Caldo Base

PASTEL DE PAPAS	Pulpa especial
	cebolla
	zanahoria rallada
	aceite
	pure en escamas
	manteca
	leche en polvo
	agua
	aceituna
	huevo duro
	condimentos, sal

REMOLACHA Y HUEVO	remolcha
	huevo

Hoja5

REMOLACHA Y HUEVO	aceite
	sal

POSTRE	
	duraznos al natural

Pan

OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
---------------	--------------------------

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	200
c/s	

70% del relleno	250
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

	150
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

	50
--	----

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	450
15	
c/s	

80%	200
10%	

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	200
	150
150	
	50

Planilla de preparacion:
INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES
-------------	--------------

Menú n°6: Almuerzo

Caldo Base

LASAGNA DE JAMÓN, QUESO Y VERDURA CON SALSA MIXTA Y QUESO	Masa: harina
	leche en polvo
	agua
	huevo
	aceite
	Relleno: Acelga
	ricota
	cebolla
	paleta
	queso fresco
	carne picada
	Salsa de tomate
	Tomate triturado
	cebolla
	pimiento
aceite	
crema de leche	
queso de rallar	

POSTRE	
	Fruta

Pan

Cena

Caldo Base

TERRINA DE POLLO RELLENA	pollo deshuesado
	huevo
	aceituna
	zanahoria rallada
	pimiento
	cebolla
	pan remojado
	queso fresco
	paleta
	aceite
	condimentos, sal

Hoja6

PURE DE MIXTO	papas en escama
	calabaza
	leche en polvo
	agua
	manteca
condimentos, sal	

FLAN CON DULCE DE LECHE	polvo para flan
	leche en polvo
	agua
	dulce de leche

Pan

OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
---------------	--------------------------

--	--

20	
30	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	450
30	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150

	50
--	----

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
10	200
10	

	250
20%	

	150
20	

	50
--	----

Planilla de preparacion:
INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES
-------------	--------------

Menú n°7: Almuerzo

Caldo Base

GUIISO DE ARROZ VERDURA Y CARNE PICADA	pulpa picada
	arroz
	zanahoria
	papas
	calabaza
	cebolla
	pimiento
	tomate al natural
	queso de rallar
	aceite
	condimentos

POSTRE	
	Fruta

Pan

Cena

Caldo Base

ARROLLADO DE POLLO	pollo deshuesado
	paleta
	queso fresco
	huevo
	morron
	arvejas
	aceite
	condimentos, sal

TORTILLA DE PAPAS	papas
	huevo
	cebolla
	pimiento
	aceite
	fecula de maiz
	condimentos
	queso rallado

	polvo para postre de chocolate
--	--------------------------------

Hoja7

POSTRE DE CHOCOLATE	leche en polvo
	agua

Pan

OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
---------------	--------------------------

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	450
50%	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150

	50
--	----

--	--

70%	180
25	
25	

70% del relleno	250

--	--

	150

	50
--	----

Planilla de preparacion:
INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES
-------------	--------------

Menú n°8: Almuerzo

Caldo Base

MILANESA	pulpa especial
	pan rallado
	huevo
	aceite
	condimentos. Sal

ARROZ A LA FIORENTINA	arroz
	acelga
	cebolla
	aceite
	crema de leche
	queso de rallar
condimentos, sal	

POSTRE	
	Fruta

Pan

Cena

Caldo Base

PAN DE CARNE RELLENO	pulpa especial
	huevo
	aceitunas
	zanahoria rallada
	piimiento
	pan remojado
	paleta
	queso
	aceite
condimentos	

POLENTA CON CREMA Y QUESO	Harina de maiz
	leche en polvo
	agua
	manteca
	crema de leche
queso fresco	

Hoja8

	queso de rallar
	condimentos, sal

BUDIN DE PAN	leche en polvo
	agua
	huevo
	pan remojado
	polvo para flan
	azúcar

Pan

OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
---------------	--------------------------

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	160
--	-----

80%	250
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
--	-----

	50
--	----

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	180
10	
10	

	250
30	
30	

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

	150

	50
--	----

Planilla de preparacion:
INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES
-------------	--------------

Menú n°9: Almuerzo

Caldo Base

SUPREMA	muslo o pechuga
	pan rallado
	huevo
	aceite
	sal, condimentos

VEGETALES AL VAPOR	zanahoria
	zapallito
	calabaza
	acelga
	aceite
	condimentos, sal

PASTA FROLA DE BATATA	Bizcochuelo: harina leudante
	huevo
	agua
	azucar
	dulce de batata

Pan

Cena

Caldo Base

RAVIOLES DE CARNE Y VERDURA CON CREMA Y QUESO	ravioles de verdura y carne
	crema
	queso de rallar
	condimentos, sal

POSTRE	
	Fruta

Pan

OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
---------------	--------------------------

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	170
--	-----

25%	250
25%	
20%	
30%	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

	150

	50
--	----

--	--

80%	450
60	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150

	50
--	----

Planilla de preparacion:
INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES
-------------	--------------

Menú n°10: Almuerzo

Caldo Base

WOK DE POLLO	pechuga de pollo
	zanahoria
	tomate triturado
	cebolla
	pimiento(rojo, amarillo y verde)
	berenjena
	zapallitos
	aceite
	salsa de soja
	condimentos, sal

ARROZ CON CREMA Y QUESO	arroz parvorizado
	crema de leche
	sal, condimento
	queso rallado

MANZANA AL HORNO CON CAMELO	manzana
	azucar
	escencia de vainilla

Pan

Cena

Caldo Base

FIDEOS CON CARNE ESTOFADA CREMA Y QUESO	fideos tallarines secos
	crema de leche
	queso rallado
	pulpa especial
	tomate
	pimiento
	zanahoria rallada
	cebolla
	aceite
	condimentos, sal

POSTRE

Fruta

Pan

OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
---------------	--------------------------

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	250
--	-----

	250
40	
C/s	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
10	
	50

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	450
30	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150

	50
--	----

Planilla de preparacion:
INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES
-------------	--------------

Menú n°11: Almuerzo

Caldo Base

POLLO A LA CACEROLA	pata muslo (con hueso)
	tomate natural
	zanahoria
	pimiento rojo
	cebolla
	condimentos, sal
	aceite

PAPAS DORADAS	papas en cubos
	aceite
	condimentos, sal

FLAN DE CHOCOLATE	polvo para flan de chocolate
	leche en polvo
	agua

Pan

Cena

Caldo Base

ARROZ AMARILLO CON CARNE PICADA Y VERDURAS	arroz
	condimento para arroz
	arvejas
	cebolla
	zanahoria
	pimiento
	pulpa especial en cubos
	aceite
	caldo de verduras
	queso de rallar

POSTRE	
	Fruta

Pan

OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
---------------	--------------------------

--	--

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	300

	250

	150

	50
--	----

--	--

40%	450
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
10	
c/s	
s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	

s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150

	50
--	----