

Planilla de preparación: PRIMAVERA

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
<b>Menú n°1: Almuerzo</b>			
Caldo Base			
MILANESA	Pulpa especial	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	160
	Pan rallado		
	Huevo		
	Aceite		
	sal, condimentos		
ENSALADA DE PAPA, CHAUCHA Y HUEVO	papas	70%	250
	huevo	10%	
	Chaucha	20%	
	Aceite	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
FRUTA		s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
	Manzana		
<b>Pan</b>			50
<b>Cena</b>			
Caldo Base			
TARTA DE POLLO	<b>Masa:</b>	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	250
	harina		
	Manteca		
	Sal y pimienta		
	Agua helada		
	<b>Relleno:</b>		
	pollo	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	cebolla		
	pimienta		
	huevo		
	pimiento		
	fecula		
ENSALADA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA	zanahoria	50%	150
	remolacha	50%	
	aceite	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
FLAN	polvo para flan		150
	leche en polvo		
	agua		
<b>Pan</b>			50

Planilla de preparación: PRIMAVERA

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
<b>Menú n°2: Almuerzo</b>			
Caldo Base			
CREPES DE JAMÓN Y QUESO CON CREMA	Masa: Harina		450 (3 unidades)
	huevo		
	leche en polvo		
	agua		
	condimentos		
	aceite		
	Relleno:		
	paleta	50	
	cebolla		
	queso fresco	30	
	fecula de maiz		
	leche en polvo		
	agua		
crema de leche	50		
queso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4		
FRUTA	banana	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
<b>Pan</b>			50
<b>Cena</b>			
Caldo Base			
POLLO AL HORNO	pata muslo ( con hueso)	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	250
	aceite		
	sal, condimento		
ENS. ARROZ, JAMÓN, QUESO Y ARVEJAS	arroz		250
	jamón	30	
	arvejas		
	queso semiduro	30	
	aceite	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
GELATINA CON FRUTA	polvo polvo para gelatina		150
	agua		
	fruta	40	
<b>Pan</b>			50

Planilla de preparación: PRIMAVERA

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
<b>Menú n°3: Almuerzo</b>			
Caldo Base			
HAMBURGUESA A LA NAPOLITANA	pulpa común molida	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	260 ( 2 unidades)
	pan rallado		
	huevo		
	condimentos, sal		
	tomate al natural		
	paleta	20	
	queso	20	
SOUFFLE DE VERDURAS	zanahoria, zapallitos		250
	aceite		
	clara de huevo		
	yema de huevo		
	cebolla		
	queso rallado		
	aceite		
	salsa blanca: leche	hasta el 30% del total del relleno	
	fécula		
	manteca/aceite		
POSTRE DE CHOCOLATE	polvo para postre de chocolate		150
	leche en polvo		
	agua		
<b>Pan</b>			50
<b>Cena</b>			
Caldo Base			
ARROZ AMARILLO CON 1/8 DE POLLO	arroz	40%	450
	condimento para arroz		
	arvejas		
	cebolla		
	zanahoria		
	pimiento		
	pollo	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	aceite	10	
	caldo de verdurasl	c/s	
	queso de rallar	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
POSTRE			150
	Fruta de estación	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
<b>Pan</b>			50

Planilla de preparación: PRIMAVERA

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
<b>Menú n°4: Almuerzo</b>			
Caldo Base			
FIDEOS CON SALSA PARISIENE	Tallarines secos	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	450
	crema de leche	50	
	champignones	20	
	paleta	30	
	pollo deshuesado		
	aceite	3	
	condimentos	c/s	
GELATINA CON FRUTA	queso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
	polvo polvo para gelatina		
	agua		
	fruta	40	
<b>Pan</b>			50
<b>Cena</b>			
Caldo Base			
SUPREMA	muslo o pechuga	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	170
	pan rallado		
	huevo		
	aceite		
	sal, condimentos		
ENS. REMOLACHA, ZANAHORIA COCIDA Y HUEVO	remolacha	45%	250
	zanahoria	45%	
	huevo	10%	
	aceite	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
POSTRE	banana	150	150
<b>Pan</b>			50

Planilla de preparación: PRIMAVERA

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
<b>Menú n°5: Almuerzo</b>			
Caldo Base			
BIFE CEBOLLADO	Pulpa	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	220
	Cebolla	20% del total de la preparación	
	condimentos		
	caldo		
VEGETALES AL VAPOR	zanahoria	25%	250
	zapallito	25%	
	calabaza	20%	
	acelga	30%	
	aceite	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	condimentos, sal		
POSTRE	manzana	150	150
<b>Pan</b>			50
<b>Cena</b>			
Caldo Base			
PASTEL DE PAPAS	Pulpa especial	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	450
	cebolla		
	zanahoria rallada		
	aceite		
	pure en escamas		
	manteca		
	leche en polvo		
	agua		
	aceituna		
	huevo duro	15	
condimentos, sal	c/s		
CHAUCHA Y HUEVO	Chaucha	90%	200
	huevo	10%	
	aceite	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	sal		
POSTRE	duraznos al natural	150	150
<b>Pan</b>			50

Planilla de preparación: PRIMAVERA

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
<b>Menú n°6: Almuerzo</b>			
Caldo Base			
FILET DE POLLO GRATINADO	Pechuga	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	160
	Queso cremoso	30	
	condimentos		
	hierbas		
	aceite		
PURE DE MIXTO	papas en escama		250
	calabaza	20%	
	leche en polvo		
	agua		
	manteca		
	condimentos, sal		
POSTRE	manzana		150
<b>Pan</b>			50
<b>Cena</b>			
Caldo Base			
PAN DE CARNE RELLENO	pulpa especial	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	180
	huevo		
	aceitunas		
	zanahoria rallada		
	piimientto		
	pan remojado		
	paleta	10	
	queso	10	
	aceite		
	condimentos		
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	lechuga	20%	150
	tomate	80%	
	aceite	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
FLAN CON DULCE DE LECHE	polvo para flan		150
	leche en polvo		
	agua		
	dulce de leche	30	
<b>Pan</b>			50

Planilla de preparación: PRIMAVERA

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
<b>Menú n° 7: Almuerzo</b>			
Caldo Base			
WOK DE CARNE, ARROZ Y VEGETALES	arroz		400
	zanahoria		
	choclo		
	arvejas		
	carne		
	cebolla		
	tomate		150
	hierbas		
	aceite	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
POSTRE			150
	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
<b>Pan</b>			50
<b>Cena</b>			
Caldo Base			
ARROLLADO DE POLLO	pollo deshuesado	70%	180
	paleta	25	
	queso fresco	25	
	huevo		
	morrón		
	arvejas		
	aceite		
	condimentos, sal		
PURE DE PAPAS	Puré en escamas		250
	leche en polvo		
	agua		
	manteca		
	sal condimentos		
POSTRE DE CHOCOLATE	polvo para postre de chocolate		150
	leche en polvo		
	agua		
<b>Pan</b>			50

Planilla de preparación: PRIMAVERA

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
<b>Menú n°8: Almuerzo</b>			
Caldo Base			
MILANESA	pulpa especial	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	160
	pan rallado		
	huevo		
	aceite		
	condimentos. Sal		
ARROZ A LA FIORENTINA	arroz	80%	250
	acelga		
	cebolla		
	aceite		
	crema de leche		
	condimentos, sal		
POSTRE	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
<b>Pan</b>			50
<b>Cena</b>			
Caldo Base			
PAN DE CARNE GRATINADO	pulpa especial	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	200
	pan remojado		
	queso	30	
	aceite		
	condimentos		
PAPAS DORADAS	papas en cubos		250
	aceite		
	condimentos, sal		
ENSALADA DE FRUTAS	manzana	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
	naranja		
	otras frutas de estación		
	jugo citrus		
	azúcar		
<b>Pan</b>			50

Planilla de preparación: PRIMAVERA

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

<b>Menú n° 9: Almuerzo</b>				
<b>Caldo Base</b>				
SUPREMA	muslo o pechuga	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	170	
	pan rallado			
	huevo			
	aceite			
	sal, condimentos			
TORTILLA MIXTA	zapallitos	70%	250	
	zanahoria			
	huevo			
	queso rallado			
	fécula de maiz			
	cebolla			
	pimiento			
	aceite			
condimentos, sal				
PASTA FROLA DE BATATA	Bizcochuelo: harina leudante		150	
	huevo			
	agua			
	azucar			
	dulce de batata			
<b>Pan</b>			50	
<b>Cena</b>				
<b>Caldo Base</b>				
TARTA DE JAMON Y QUESO	<b>Masa</b>	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	250	
	Harina			
	manteca/aceite			
	agua helada			
	condimentos			
	<b>Relleno:</b> jamón			50
	queso			50
	condimentos			
	Cebolla			
	pimiento			
	huevo duro			
	Aceite			
ENSALADA DE TOMATE Y HUEVO	Tomate	½ unidad	150	
	huevo			
	aceite	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4		
	sal			
POSTRE	Fruta de estación	150	150	
<b>Pan</b>			50	

Planilla de preparación: PRIMAVERA

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
<b>Menú n°10: Almuerzo</b>			
Caldo Base			
WOK DE POLLO	pechuga de pollo	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	250
	zanahoria		
	tomate triturado		
	cebolla		
	pimiento( rojo, amarillo y verde)		
	berenjena		
	zapallitos		
	aceite		
	salsa de soja		
	condimentos, sal		
ARROZ CON CREMA Y QUESO	arroz parvorizado		250
	crema de leche	40	
	sal, condimento	C/s	
	queso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
MANZANA AL HORNO CON CARAMELO	manzana		150
	azucar	10	
	escencia de vainilla		
<b>Pan</b>			50
Caldo Base			
CARRÉ DE CERDO	Carré de cerdo (2 un)		250
	condimentos		
	aceite		
PURE DE MIXTO	papas en escama		250
	calabaza	20%	
	leche en polvo		
	agua		
	manteca		
	condimentos, sal		
POSTRE	Fruta de estación		150
<b>Pan</b>			50

Planilla de preparación: PRIMAVERA

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
<b>Menú n°11: Almuerzo</b>			

Caldo Base			
POLLO AL HORNO	pata muslo ( con hueso)	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	250
	aceite		
	sal, condimento		
ENS. DE LECHUGA, TOMATE y HUEVO DURO	lechuga	20%	150
	tomate	80%	
	huevo	½ unidad	
	aceite	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
POSTRE DE CHOCOLATE	polvo para postre de chocolate		150
	leche en polvo		
	agua		
<b>Pan</b>			50
<b>Cena</b>			
Caldo Base			
ALBÓNDIGAS	Pulpa picada	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	180 ( 2 unidades)
	Pan remojado		
	Huevo		
	Harina		
	condimentos		
	cebolla		
	Aceite		
	Caldo		
	hierbas		
ENSALADA RUSA	papas	60%	250
	zanahoria	30%	
	arvejas	10%	
	mayonesa	25	
POSTRE	Fruta de estación	150	150
<b>Pan</b>			50