

Planilla de preparacion: OTOÑO-INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°1: Almuerzo			
Caldo Base			200
MILANESA	Pulpa especial	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	120
	Pan rallado		
	Huevo		
	Aceite		
	sal, condimentos		
PURE DE PAPAS	Puré en escamas		200
	leche en polvo		
	agua		
	manteca		
	sal condimentos		
POSTRE			150
	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
Pan			50
Cena			
Caldo Base			200
FIDEOS CON SALSA DE TOMATE QUESO Y CREMA	Tallarines secos	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	350
	salsa de tomate		
	cebolla		
	pimiento		
	aceite		
	crema de leche	30	
	condimentos		
	queso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
FLAN	polvo para flan		150
	leche en polvo		
	agua		
Pan			50

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°2: Almuerzo			
Caldo Base			200
CREPS DE CARNE Y VERDURA CON SALSA DE TOMATE Y QUESO	Masa: Harina	10% del peso (cada uno)	220 (2 unidades)
	huevo		
	leche en polvo		
	agua		
	condimentos		
	aceite		
	Relleno		
	acelga		
	carne picada	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	ricota		
	cebolla		
	pimiento		
	huevo		
	queso rallado		
	Salsa :Tomate natural		100
	cebolla		
	pimiento		
	aceite		
	crema de leche	30	
	queso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
POSTRE			150
	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
Pan			50
Cena			
Caldo Base			
POLLO AL HORNO	pata muslo (con hueso)	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	120
	aceite		
	sal, condimento		
ARROZ CON CREMA Y QUESO	arroz parvorizado		200
	crema de leche	40	
	sal, condimento	C/s	
	queso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
GELATINA	polvo para gelatina		150
	agua		
Pan			50

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°3: Almuerzo			
Caldo Base			200
HAMBURGUESA A LA NAPOLITANA	pulpa común molida	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	130 (1 unidades)
	pan rallado		
	huevo		
	condimentos, sal		
	tomate al natural		
	paleta	15	
	queso	15	
	aceite		
TORTILLA DE PAPAS	papas	70% del relleno	200
	huevo		
	cebolla		
	pimiento		
	aceite		
	fecula de maiz		
	condimentos		
	queso rallado		

BIZCOCHUELO	Harina		100
	Huevo		
	Leche		
	Azúcar		
Pan			50
Cena			
Caldo Base			200
GUIZO DE LENTEJAS Y CARNE	lentejas	50%	350
	pulpa picada	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	tomate perita en cubos		
	zanahoria		
	cebolla		
	pimiento		
	papas		
	aceite		
	condimentos, sal		
	queso rrallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
POSTRE			150
	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
Pan			50

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°4: Almuerzo			
Caldo Base			200
POLENTA CON SALSA BOLOGNESA Y QUESO	harina de maiz		350
	agua		
	manteca		
	tomate al natural		
	zanahoria		
	cebolla		
	pimiento		
	pulpa picada	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	aceite		
	sal condimentos		
	queso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
GELATINA CON FRUTA	polvo polvo para gelatina		150
	agua		
	fruta	40	
Pan			50
Cena			
Caldo Base			200
SUPREMA	muslo o pechuga	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	120
	pan rallado		
	huevo		
	aceite		
	sal, condimentos		
PURE DE PAPAS	Puré en escamas		200
	leche en polvo		
	agua		
	manteca		
	sal condimentos		
POSTRE	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
Pan			50

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°5: Almuerzo			
Caldo Base			200
WOK DE POLLO	pechuga de pollo	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	120
	zanahoria		
	tomate triturado		
	cebolla		
	pimiento(rojo, amarillo y verde)		
	berenjena		
	zapallitos		
	aceite		
	salsa de soja		
	condimentos, sal		
ARROZ CON CREMA Y QUESO	arroz parvorizado		200
	crema de leche	40	
	sal, condimento	C/s	
	queso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
POSTRE	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
Pan			50
Cena			
Caldo Base			
PASTEL DE PAPAS	Pulpa especial	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	250
	cebolla		
	zanahoria rallada		
	aceite		
	pure en escamas		
	manteca		
	leche en polvo		
	agua		
	aceituna		
	huevo duro	15	
	condimentos, sal	c/s	
	ENSALDA DE ZANAHORIA COCIDA Y HUEVO	zanahoria	
huevo		10%	
aceite		s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
sal			
POSTRE			150
	duraznos al natural	150	
Pan			50

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°6: Almuerzo			
Caldo Base			200
FILET DE POLLO	Pechuga	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
	condimentos		
	aceite		
	hierbas		
TORTILLA DE PAPAS	papas	70% del relleno	200
	huevo		
	cebolla		
	pimiento		
	aceite		
	fecula de maiz		
	condimentos		
	queso rallado		
Postre			150
	Fruta		
Pan			50
Cena			
Caldo Base			200
HAMBURGUESA A LA NAPOLITANA	pulpa común molida	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	130 (1 unidad)
	pan rallado		
	huevo		
	condimentos, sal		
	tomate al natural		
	paleta	15	
	queso	15	
	aceite		
PURE DE MIXTO	papas en escama		200
	calabaza	20%	
	leche en polvo		
	agua		
	manteca		
	condimentos, sal		
FLAN CON DULCE DE LECHE	polvo para flan		150
	leche en polvo		
	agua		
	dulce de leche	20	
Pan			50

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°7: Almuerzo			
Caldo Base			200
GUIZO DE ARROZ VERDURA Y CARNE PICADA	pulpa picada	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	350
	arroz	50%	
	zanahoria		
	papas		
	calabaza		
	cebolla		
	pimiento		
	tomate al natural		
	queso de rallar	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	aceite		
	condimentos		
POSTRE			150
	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
Pan			50
Cena			
Caldo Base			200
BISMARCK	Pollo procesado		120
	condimentos		
	aceite		
TORTILLA DE PAPAS	papas	70% del relleno	200
	huevo		
	cebolla		
	pimiento		
	aceite		
	fecula de maiz		
	condimentos		
	queso rallado		
POSTRE DE CHOCOLATE	polvo para postre de chocolate		150
	leche en polvo		
	agua		
Pan			50

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°8: Almuerzo			
	Caldo Base		200
MILANESA	pulpa especial	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	120
	pan rallado		
	huevo		
	aceite		
	condimentos. Sal		
ARROZ A LA FIORENTINA	arroz	80%	200
	acelga		
	cebolla		
	aceite		
	crema de leche		
	queso de rallar	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	condimentos, sal		
POSTRE			150
	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
Pan			50
Cena			
Caldo Base			
PAN DE CARNE RELLENO	pulpa especial	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	120
	huevo		
	aceitunas		
	zanahoria rallada		
	piimientto		
	pan remojado		
	paleta	10	
	queso	10	
	aceite		
	condimentos		
POLENTA CON CREMA Y QUESO	Harina de maiz		200
	leche en polvo		
	agua		
	manteca		
	crema de leche	30	
	queso fresco	30	
	queso de rallar	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	condimentos, sal		
FLAN CON DULCE DE LECHE	polvo para flan		150
	leche en polvo		
	agua		
	dulce de leche	20	
Pan			50

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°9: Almuerzo			
	Caldo Base		200
SUPREMA	muslo o pechuga	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	120
	pan rallado		
	huevo		
	aceite		
	sal, condimentos		
PURE DE PAPAS	Puré en escamas		200
	leche en polvo		
	agua		
	manteca		
	sal condimentos		
PASTA FROLA DE BATATA	Bizcochuelo: harina leudante		150
	huevo		
	agua		
	azucar		
	dulce de batata		
Pan			50
Cena			
	Caldo Base		200
RAVIOLES DE CARNE Y VERDURA CON CREMA Y QUESO	ravioles de verdura y carne	80%	350
	crema	60	
	queso de rallar	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	condimentos, sal		
POSTRE			150
	duraznos al natural	120	
	crem chantilly	30	
Pan			50

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°10: Almuerzo			
	Caldo Base		200
WOK DE POLLO	pechuga de pollo	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	120
	zanahoria		
	tomate triturado		
	cebolla		
	pimiento(rojo, amarillo y verde)		
	berenjena		
	zapallitos		
	aceite		
	salsa de soja		
	condimentos, sal		
ARROZ CON CREMA Y QUESO	arroz parvorizado		200
	crema de leche	40	
	sal, condimento	C/s	
	queso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
GELATINA	polvo para gelatina		150
	agua		
Pan			50
Cena			
	Caldo Base		200
FIDEOS CON CARNE ESTOFADA CREMA Y QUESO	fideos tallarines secos	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	350
	crema de leche	30	
	queso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	pulpa especial	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	tomate		
	pimiento		
	zanahoria rallada		
	cebolla		
	aceite		
	condimentos, sal		
POSTRE			150
	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
Pan			50

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°11: Almuerzo			
	Caldo Base		200
POLLO A LA CACEROLA	pata muslo (con hueso)	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
	tomate natural		
	zanahoria		
	pimiento rojo		
	cebolla		
	condimentos, sal		
	aceite		
PAPAS DORADAS	papas en cubos		200
	aceite		
	condimentos, sal		
FLAN DE CHOCOLATE	polvo para flan de chocolate		150
	leche en polvo		
	agua		
	Pan		50
Cena			
	Caldo Base		
ARROZ AMARILLO CON CARNE PICADA Y VERDURAS	arroz	40%	350
	condimento para arroz		
	arvejas		
	cebolla		
	zanahoria		
	pimiento		
	pulpa especial en cubos	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	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	Pan		50