Planilla de preparacion: OTOÑO-INVIERNO

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°1: Almuerzo			
Caldo Base			200
	Pulpa especial		120
	Pan rallado	a/ canacificaciones	
MILANESA	Huevo	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	Aceite	and/o 2 art. 1,0,1,4	
	sal, condimentos		
	Puré en escamas		
	leche en polvo		
PURE DE PAPAS	agua		200
	manteca		
	sal condimentos		
POSTRE	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
	Pan		50
Cena			
Caldo Base			200
	Tallarines secos	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	salsa de tomate		
	cebolla		
FIDEOS CON SALSA DE TOMATE QUESO Y	pimiento		350
CREMA	aceite		350
OKLINIA	crema de leche	30	
	condimentos		
	queso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	-
	polvo para flan		
FLAN	leche en polvo		150
	agua		
	Pan		50

Hoja2

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°2: Almuerzo			
Caldo Base			200
	Masa: Harina		
	huevo		
	leche en polvo	10% del peso (cada	
	agua	uno)	
	condimentos		
	aceite		
	Relleno		
	acelga		220 (2 unidades)
	carme picada	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
CREPS DE CARNE Y	ricota		
VERDURA CON SALSA DE TOMATE Y QUESO	cebolla		
TOWATE T QUEUE	pimento		
	huevo		
	queso rallado		
	Salsa :Tomate natural		
	cebolla		
	pimento		
	aceite		100
	crema de leche	30	
	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	ı alı		30
Caldo Base			
	pata muslo (con hueso)		
DOLLO AL LIODNO	aceite	s/ especificaciones	400
POLLO AL HORNO	sal, condimento	anexo 2 art.1,3,1,4	120
	arroz parvorizado		
	crema de leche	40	
ARROZ CON CREMA Y	sal, condimento	C/s	200
QUESO	queso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	polvo para gelatina	and 2 art. 1,0,1,4	
GELATINA			150
OLLATINA	agua		130

Hoja3

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°3: Almuerzo			
Caldo Base			200
	pulpa común molida	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	pan rallado		
LIAMBUDOUECA A LA	huevo		
HAMBURGUESA A LA NAPOLITANA	condimentos, sal		130 (1 unidades)
10 (1 02117 (10))	tomate al natural		
	paleta	15	
	queso	15	
	aceite		
	papas	70% del relleno	
	huevo		
	cebolla		
T00T 0 0 0 0 0 0 0 0	pimiento		000
TORTILLA DE PAPAS	aceite		200
	fecula de maiz		
	condimentos		
	queso rallado		
	quoos ranado		
	Harina		
	Huevo		
BIZCOCHUELO	Leche		100
	Azúcar		
	Pan		50
Cena	Γαιι		30
Caldo Base			200
Caluu Dase		= 00/	200
	lentejas	50%	
	pulpa picada	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	tomate perita en cubos		
	zanahoria		
GUISO DE LENTEJAS Y	cebolla		350
CARNE	pimiento		000
	papas		
	aceite		
	condimentos, sal		
	queso rrallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
POSTRE	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
	Pan		50

POLENTA CON SALSA BOLOGNESA Y QUESO pul ace sal que GELATINA CON FRUTA pin ag fru	rina de maiz ua anteca mate al natural nahoria		200
POLENTA CON SALSA cet BOLOGNESA Y QUESO pul acc sal que GELATINA CON FRUTA fru	ua anteca mate al natural		200
POLENTA CON SALSA BOLOGNESA Y QUESO pul ace sal que GELATINA CON FRUTA pin ag fru	ua anteca mate al natural		
POLENTA CON SALSA cet BOLOGNESA Y QUESO pul acc sal Que GELATINA CON FRUTA fru	anteca mate al natural		
POLENTA CON SALSA cet BOLOGNESA Y QUESO pul ace sal Quest GELATINA CON FRUTA fru	mate al natural		
POLENTA CON SALSA BOLOGNESA Y QUESO pul ace sal que GELATINA CON FRUTA por ag fru			
POLENTA CON SALSA Cet BOLOGNESA Y QUESO pul acc sal que GELATINA CON FRUTA fru	nahoria		
BOLOGNESA Y QUESO pul acc sal que GELATINA CON FRUTA pin pin pul acc sal que fru			
QUESO pul acc sal que GELATINA CON FRUTA fru	bolla		
GELATINA CON FRUTA fru	niento		350
GELATINA CON ag fru	lpa picada	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
GELATINA CON ag FRUTA fru			-
GELATINA CON ag FRUTA fru	l condimentos eso rallado	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
FRUTA fru	olvo polvo para gelatina		
fru	<u> </u>		150
		40	_
_	Pan		50
Cena			
Caldo Base			200
mu	uslo o pechuga		
	n rallado	, . .	
SUPREMA hue	evo	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	120
ace	eite	ancx0 2 art. 1,0,1,4	
sal	l, condimentos		
		ı	
	iré en escamas		
	che en polvo		
PURE DE PAPAS agu			200
	anteca		-
sal	l condimentos		
POSTRE Fru		s/ especificaciones	150
	uta —————	anexo 2 art.1,3,1,4	

Hoja5

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°5: Almuerzo			
Caldo Base			200
	pechuga de pollo		
	zanahoria		
	tomate triturado		
	cebolla		
WOK DE POLLO	pimiento(rojo, amarillo y verde)	s/ especificaciones	120
WONBETOLLO	berenjena	anexo 2 art.1,3,1,4	120
	zapallitos		
	aceite		
	salsa de soja		
	condimentos, sal		
	arroz parvorizado		
	crema de leche	40	
ARROZ CON CREMA Y	sal, condimento	C/s	200
QUESO	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			
		s/ especificaciones	
	Pulpa especial	anexo 2 art.1,3,1,4	
	cebolla		
	zanahoria rallada		
	aceite		
PASTEL DE PAPAS	pure en escamas		250
17.0122321711710	manteca		
	leche en polvo		
	agua		
	aceituna		
	huevo duro	15	
	condimentos, sal	c/s	
ENSALDA DE	zanahoria	80%	
ZANAHORIA COCIDA	huevo	10%	150
Y HUEVO	aceite	s/ especificaciones	
	sal	anexo 2 art.1,3,1,4	
POSTRE	duraznos al natural	150	150
	Pan	1	50

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°6: Almuerzo			
Caldo Base	_		200
	Pechuga	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	condimentos		
FILET DE POLLO	aceite		
	hierbas		150
	-		
	papas	70% del relleno	
	huevo		
	cebolla		
TORTILLA DE PAPAS	pimiento		200
TORTILLATEDETATA	aceite		200
	fecula de maiz		
	condimentos		
	queso rallado		
Postre	Fruta		150
	Don		50
Cena	Pan		50
Ceria	Caldo Base		200
	pulpa común molida	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	pan rallado		
	huevo		
HAMBURGUESA A LA NAPOLITANA	condimentos, sal		130 (1 unidad)
NAPOLITANA	tomate al natural		,
	paleta	15	
	queso	15	
	aceite		
	papas en escama		
	calabaza	20%	
PURE DE MIXTO	leche en polvo		200
TONE DE IVIIXTO	agua		200
	manteca		
	condimentos, sal		
	polvo para flan		
FLAN CON DULCE DE	leche en polvo		150
LECHE	agua		100
	dulce de leche	20	
	Pan		50

Hoja7

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°7: Almuerzo			
Caldo Base			200
	pulpa picada	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	arroz	50%	
	zanahoria		
	papas		
GUISO DE ARROZ	calabaza		
VERDURA Y CARNE	cebolla		350
PICADA	pimiento		
	tomate al natural		
	queso de rallar	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	aceite		
	condimentos		
POSTRE	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
	Pan		50
Cena			
Caldo Base			200
	Pollo procesado		
BISMARK	condimentos		120
	aceite		
	papas	70% del relleno	
	huevo		
	cebolla		
TODTULA DE DADAO	pimiento		000
TORTILLA DE PAPAS	aceite		200
	fecula de maiz		
	condimentos		
	queso rallado		
	polvo para postre de ch	ocolate	
POSTRE DE	leche en polvo		150
CHOCOLATE	agua		
	Pan	I	50

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°8: Almuerzo			,
	Caldo Base		200
	pulpa especial		
	pan rallado	s/ especificaciones	
MILANESA	huevo	anexo 2 art.1,3,1,4	120
	aceite		
	condimentos. Sal		
	arroz	80%	
	acelga		
	cebolla		
ARROZ A LA	aceite		200
FIORENTINA	crema de leche		
		s/ especificaciones	
	queso de rallar	anexo 2 art.1,3,1,4	
	condimentos, sal		
POSTRE	F4 -	s/ especificaciones	150
	Fruta	anexo 2 art.1,3,1,4	
	Pan		50
Cena	raii		30
Caldo Base			
Caluo Dase		s/ especificaciones	
	pulpa especial	anexo 2 art.1,3,1,4	
	huevo		
	aceitunas		
	zanahoria rallada		
PAN DE CARNE	piimiento		120
RELLENO	pan remojado		120
	paleta	10	
	queso	10	
	aceite		
	condimentos		
	Harina de maiz		
	leche en polvo		
	agua		
DOLENTA CON ODENA	mantaga		
POLENTA CON CREMA Y QUESO	crema de leche	30	200
I QUEUU	queso fresco	30	
1	queso de rallar	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
1	condimentos, sal		
	polvo para flan		
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
			150
LECHE	·		150
	agua dulce de leche	20	150

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°9: Almuerzo			
	Caldo Base		200
	muslo o pechuga		
	pan rallado	a/ aanaaifiaaaianaa	
SUPREMA	huevo	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	120
	aceite		
	sal, condimentos		
	Puré en escamas		
	leche en polvo		
PURE DE PAPAS	agua		200
	manteca		
	sal condimentos		
	Bizcochuelo: harina leudante		
PASTA FROLA DE	huevo		150
BATATA	agua		
	azucar dulce de batata		
	_		F O
Cena	Pan		50
			222
Caldo Base			200
	ravioles de verdura y carne	80%	
RAVIOLES DE CARNE Y	crema	60	
VERDURA CON CREMA Y QUESO	queso de rallar	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	350
	condimentos, sal		
POSTRE	duraznos al natural	120	150
TOOTIL	crem chantilly	30	130
	Pan		50
	Γαιι		50

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

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PESO TOTAL EN COCIDO(GR)
Menú n°11: Almuerzo	1		
	Caldo Base		200
	pata muslo (con hueso)	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	
	tomate natural		
POLLO A LA CACEROLA	zanahoria		150
FOLLO A LA CACLINOLA	pimiento rojo		
	cebolla		
	condimentos, sal		
	aceite		
	papas en cubos		
PAPAS DORADAS	aceite		200
	condimentos, sal		
FLANDE	polvo para flan de chocolate		
FLAN DE CHOCOLATE	leche en polvo		150
CHOCOLATE	agua		
	Pan		50
Cena			
Caldo Base			
	arroz	40%	
	condimento para arroz		
	arvejas		
	cebolla		
ABB07 AMABU LO 00M	zanahoria		
ARROZ AMARILLO CON CARNE PICADA Y	pimiento		350
VERDURAS	pulpa especial en cubos	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	330
	aceite	10	
	caldo de verdurasl	c/s	
		s/ especificaciones	
	queso de rallar	anexo 2 art.1,3,1,4	
POSTRE	Fruta	s/ especificaciones anexo 2 art.1,3,1,4	150
	Pan		50