

Secretaría de Economía y Finanzas

Dirección General de Compras

LICITACION PUBLICA – N°21/2025

SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR Y SERVICIO ALIMENTARIO MUNICIPAL

PRESUPUESTO OFICIAL: \$ 19.571.099.790,00

APERTURA: 23/05/2025 a las 12:00 horas

PLIEGO GENERAL DE BASES Y CONDICIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR Y EL PROGRAMA "MESA" EN LOS MUNICIPIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- OBJETO

El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales (en adelante PBCG) tiene por objeto la regulación de aquellas licitaciones públicas que se realicen con la finalidad de dar cumplimiento a las prestaciones presenciales del Servicio Alimentario Escolar dentro de los Municipios que hubieren suscripto al Acta Acuerdo aprobado por Decreto N°2077/2016, que tengan vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2023.

Asimismo, tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación pública que se efectúen para la compra del Programa MESA, en virtud de lo establecido en el Acta Adhesión que se desprende de la RESO-2022-2452-GDEBA-MDCGP, que tengan vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2023.

Las modalidades en la prestación de dicho servicio serán determinadas por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar, sin perjuicio de que las particularidades de cada contratación municipal se regirán por el Pliego de Condiciones Particulares (en adelante PCP) que se dicte en el correspondiente distrito.

Cuando una o más disposiciones del PCP se contrapongan al PBCG, prevalecerán las disposiciones de este último, perdiendo efecto las primeras en el caso en particular, sin perjuicio de la subsistencia de las restantes cláusulas.

El PBCG es de uso obligatorio para todos aquellos Municipios de la Provincia de Buenos Aires que tienen a su cargo la administración del Servicio Alimentario Escolar, los que deberán ser utilizados para la contratación de las prestaciones a brindar a partir del inicio del Ciclo Escolar 2023.

A los fines de poder verificar el cumplimiento de esta cláusula, el Municipio deberá enviar el proyecto de Pliego de Condiciones Particulares a la Dirección del Sistema Alimentario

Escolar para su aprobación.

La Provincia no reconocerá las prestaciones contratadas bajo otra modalidad distinta a la presente.

ARTÍCULO 2.- MARCO JURÍDICO APLICABLE

Todo cuanto no esté previsto en el PBCG, será resuelto de acuerdo con las disposiciones de Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto N° 2980/00 y el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires.

En todo lo que corresponda, resultarán aplicables las disposiciones del Código Alimentario Argentino y de la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Sin perjuicio de esto, el marco normativo mencionado en el presente artículo podrá verse ampliado en caso de que resulte el dictado de nuevas normas que directamente afecten el funcionamiento del SAE. De presentarse esta circunstancia, los Municipios serán debidamente informados de las normas que serán adicionadas para su consecuente aplicación.

ARTÍCULO 3.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN

La Autoridad de Aplicación de las licitaciones regidas por el presente PBCG será quien consigne el Municipio contratante en el respectivo PCP.

ARTÍCULO 4.- CONSULTAS Y ACLARACIONES

Los adquirentes del Pliego podrán formular, por escrito, consultas relativas a la documentación licitatoria.

Para ello, deberán dirigirse a la repartición indicada por el Municipio contratante en el PCP hasta tres (3) días hábiles anteriores a la presentación de las ofertas. La aclaración correspondiente deberá ser remitida por la Autoridad de Aplicación a todos los interesados que hayan obtenido la documentación, dentro del plazo de un día hábil. El Municipio, si lo juzga necesario, podrá también formular aclaraciones de oficio antes de la fecha de apertura de ofertas. Todas las aclaraciones que se remitan llevarán numeración corrida y pasarán a formar parte de la documentación.

ARTÍCULO 5.- ADQUISICIÓN DE LOS PLIEGOS DE BASES Y CONDICIONES

El PCP se suministrará en forma gratuita y deberá ser adquirido por las partes en las fechas y lugar designados en el correspondiente llamado a licitación. Se establece asimismo que quien lo adquiera deberá identificarse e indicar en su caso por quien actúa, y constituir domicilio especial según el artículo 6.

ARTÍCULO 6.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIOS

Todo oferente deberá indicar su domicilio real y legal.

El domicilio legal tendrá que constituirse obligatoriamente dentro de la Provincia de Buenos Aires, siendo rechazadas aquellas ofertas que provengan de oferentes que omitan cumplir con el mencionado requisito.

Asimismo, los oferentes deberán constituir domicilio electrónico, siendo válidas todas las comunicaciones que al mismo se efectúen.

Si alguno de ellos fuera modificado antes de vencido el plazo de validez de la oferta, el interesado deberá comunicar el cambio de domicilio en forma inmediata y fehaciente a la Autoridad de Aplicación. Ambos domicilios se considerarán subsistentes hasta tanto no se designen otros en su reemplazo.

ARTÍCULO 7.- JURISDICCIÓN COMPETENTE

Toda cuestión que se suscite en torno a las licitaciones regidas en el presente pliego queda sometida a la jurisdicción de los Juzgados de Primera Instancia en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial correspondiente al domicilio del Municipio contratante renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción.

ARTÍCULO 8.- CÓMPUTO DE PLAZOS

Todos los plazos establecidos en el presente pliego se computan por días hábiles administrativos, excepto que expresamente se establezca que se computan por días corridos.

En caso de que el vencimiento se produjera en día inhábil, se entenderá válidamente cumplido el acto si se realizare el primer día hábil inmediato siguiente a la fecha de su vencimiento.

Todos los plazos son perentorios y la mora opera de pleno derecho, sin necesidad de intimación judicial o extrajudicial.

ARTÍCULO 9.- CONDICIÓN FRENTE AL IVA

A los efectos emergentes del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en tanto el Municipio contratante reviste la condición de exento, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado.

Las jurisdicciones y entidades cuya condición no se corresponda con lo establecido en el presente artículo deberán consignar los datos que les son propios.

ARTÍCULO 10.- ZONIFICACIÓN

El PCP deberá disponer la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales

se dividirá el distrito es exclusiva decisión del Municipio, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos de prestaciones presenciales o de MESA, según corresponda. Los distritos tendrán el deber de informar a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar la zonificación que hayan dispuesto.

El PCP deberá detallar para cada una de las zonas las escuelas que forman parte de las mismas incluyendo el domicilio, el CUE (Código Único de Escuelas) o Código de Identificación Provincial provisto por la Dirección General de Cultura y Educación (DGCyE), y la cantidad de cupos asignados según cada prestación.

En aquellos casos excepcionales en donde por cuestiones debidamente fundamentadas sea necesario que una zona abarque una cantidad mayor de cupos, se podrá disponer que una zona alcance hasta el cincuenta por ciento sobre el total de cupos asignados según cada tipo de prestación, con previa autorización de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

Un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario en más de una zona, siempre y cuando las zonas adjudicadas no superen en su conjunto más de dos tercios del total de cupos del distrito.

En el único caso en que la cantidad total de cupos de MESA asignados al distrito sea inferior a cinco mil (5.000), un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario de la totalidad de los cupos.

No será condición excluyente para participar de la licitación, que un proveedor se presente en todas las zonas licitadas por el Municipio.

ARTÍCULO 11.- MENÚ

Será potestad del Municipio establecer un menú obligatorio o composición modular según corresponda, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable del área de nutrición del Municipio, o por la propuesta de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023", o el que en su reemplazo se sancione. El menú o composición modular deberá ser informado y autorizado, previo a su ejecución, a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

El PCP deberá establecer con exactitud las prestaciones a brindar por los oferentes, las que deberán adecuarse a lo estipulado en el documento técnico contenido en el "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023", o el que en su reemplazo se sancione.

Contemplando que la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable tiene por objeto garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada de la población, a través de la promoción de una alimentación saludable, brindando información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías, y poniendo especial atención en que el Artículo 12 de la misma estipula que los alimentos y

bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, es que se propiciará desde este Marco Alimentario la exclusión de los mismos.

La entrega de la mercadería en los establecimientos, será acompañada del remito correspondiente de manera individualizada por prestación. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca. Solamente se aceptarán las marcas que hayan sido evaluadas al momento de presentar las ofertas. Se confeccionarán por original, duplicado y triplicado, el original deberá ser remitido al Municipio, el duplicado quedará en poder del establecimiento educativo y el triplicado a favor del adjudicatario.

ARTÍCULO 12.- MEJORAS AL MENÚ

El oferente podrá mejorar el menú sugerido o composición modular según corresponda, mediante la incorporación de alimentos adicionales, conforme al marco nutricional y en acuerdo con la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada y estar comprendida en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza a superar el precio establecido para cada renglón.

Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables del área de nutrición del Municipio. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta, caso contrario, no perjudicarán al resto de la oferta.

<u>CAPÍTULO II : DE LOS OFERENTES</u>

ARTÍCULO 13.- CAPACIDAD PARA OFERTAR

Podrán participar en las licitaciones las personas humanas o jurídicas, domiciliadas en el país o en el exterior, que deberán tener capacidad legal para obligarse y poseer capacidad económico-financiera.

ARTÍCULO 14.- REQUISITOS FORMALES PARA OFERTAR

Los oferentes deberán acreditar las inscripciones correspondientes en la AFIP, el certificado fiscal para contratar, la inscripción como empleadores/asociados e Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y la inscripción correspondiente en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.

Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria constituida o a constituirse (en adelante, UT) u otra modalidad asociativa prevista por el Código Civil y Comercial de la Nación, se deberá acompañar el proyecto de contrato constitutivo y el compromiso

irrevocable de sus miembros de constituirla en forma definitiva, en caso de resultar ésta adjudicataria. Se acompañará también copia certificada de la decisión en tal sentido de los órganos societarios de las personas asociadas. Cada una de ellas deberá cumplir los requisitos de antecedentes e inscripciones exigidos, y deberán hacerlo en forma conjunta, dando cumplimiento a los requisitos formales y registrales exigidos por el Registro Público respectivo. Una vez presentadas a la licitación, las UT no podrán modificar su integración ni aumentar o disminuir su número, ante ninguna situación relacionada con la licitación y, en caso de ser contratadas, no podrán hacerlo hasta el cumplimiento total de las obligaciones emergentes del mismo, salvo que durante la ejecución del contrato lo autorice previamente el organismo comitente.

Sin perjuicio de la facultad de los Municipios de poder desestimar de pleno derecho las presentaciones que omitan cumplir con esta exigencia, podrán establecer un plazo de carácter no renovable, a los efectos de que se subsane la omisión o el error de que se trate.

ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR

No podrán participar en la licitación directamente como oferentes, o indirectamente como socios de una sociedad, integrantes de las entidades de una UT u otra modalidad asociativa:

- a) Quienes estén inhabilitados por condena judicial.
- b) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.
- c) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del Municipio.
- d) Aquellos con quienes el Municipio se hubiese obligado en contrato y, por incurrir el oferente en alguna de las causales de rescisión, hubiera finalizado el mismo. Sin perjuicio de que su resolución no estuviese firme.
- e) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización, y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N°19.550, accionistas o titulares directa o indirectamente de cualquier participación societaria resulten agentes y/o funcionarios bajo cualquier forma de modalidad contractual- del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o del Municipio.
- f) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.
- g) Las personas jurídicas en estado de concurso o quiebra, mientras no estén rehabilitadas.
- h) Las sociedades que posean participación patrimonial directa o indirecta en otras sociedades oferentes –ya sea que estas últimas se hubieran presentado en forma individual o como integrantes de una UT, ni con carácter de controlante ni vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades No 19.550.
- i) Las personas jurídicas cuyo plazo de vigencia restante no supere dos (2) años a contar de la fecha de iniciación del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del llamado a licitación.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en este artículo y/o en algún otro artículo del presente PBCG, se declarará la inadmisibilidad de la oferta o la resolución de contrato, dependiendo de la instancia en la

pudiera corresponder a favor del Municipio.

CAPÍTULO III: DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 16.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS

Se disponen las siguientes condiciones para la presentación y apertura de las ofertas:

- a) Se presentarán en sobre cerrado en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original.
- b) Deberán contener un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos.
- c) Deberán ser presentadas en el lugar y horarios indicados en el llamado a licitación hasta el día y hora indicados para celebrar el acto de apertura.
- d) Se abrirán en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran, labrándose acta que será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes que lo deseen. Si el día fijado para este acto fuera feriado o declarado asueto administrativo, éste tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.
- e) La Oferta será mantenida por el término de treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de la apertura del acto licitatorio. En caso de que no se pueda proceder a la adjudicación dentro del plazo establecido, el mismo quedará automáticamente prorrogado por otro periodo igual si el Municipio lo considera conveniente, salvo para aquellas ofertas en que el proponente exprese por escrito voluntad contraria dentro de los cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo original.

ARTÍCULO 17.- ACTO DE APERTURA

El día y hora fijados para la apertura de las ofertas se procederá de la siguiente manera:

- a) En el lugar indicado por la Autoridad de Aplicación y en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran al acto se abrirán las ofertas, labrándose acta que deberá ser firmada por los representantes de la autoridad de aplicación designados para el caso. Se tomarán en consideración sólo aquellas que hayan llegado en término.
- b) Se establecerá claramente cuáles son los oferentes que cumplen estrictamente los requisitos, dejando debida constancia en el acta. Abierta la primera propuesta no se admitirá ningún pedido que interrumpa el acto.

c) Leída la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que consideran necesarias en forma breve y concisa, las que se consignarán en el acta respectiva. Las mismas podrán ser ampliadas en el término de veinticuatro (24) horas por escrito y serán agregadas al expediente pasando a formar parte de la documentación presentada por el oferente.

ARTÍCULO 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA

La oferta deberá incluir la documentación que a continuación se detalla:

- i. La garantía de mantenimiento de la oferta.
- ii. La documentación especial que el PCP establezca expresamente como parte integrante de la oferta, y la misma deberá contener al menos lo siguiente:
- a) Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.
- b) Indicadores económico-financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
- 1. Índice de liquidez
- 2. Índice de solvencia
- 3. Índice de endeudamiento
- 4. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal.
- c) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables (o menos, en caso de no contar con tres años de ejercicio) con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
- d) En el caso de personas humanas, las últimas tres declaraciones juradas del impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
- iii. Si la oferta incorpora mejoras al menú o a la composición modular, deberá acompañarse la documentación que así lo constate en concordancia con el artículo 12 del presente pliego.
- iv. Planilla de pedido de cotización confeccionada por duplicado y compaginada por separado, firmada y sellada por el oferente en todas sus fojas.
- v. Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.
- vi. En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de

Personal. vii. En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.

viii. La documentación correspondiente a los RNE y RNPA actualizados de todos los alimentos y de todas las marcas incluidas.

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

ARTÍCULO 19.- REQUERIMIENTOS PARA LAS OFERTAS

La oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino.

El PCP debe determinar, expresamente, la exigencia de que los oferentes acompañen muestras y certificados RNE y RNPA actualizados de los productos ofertados, al momento de presentación de la oferta; el Municipio deberá dejar constancia de las mismas, quedando a disposición de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar ante eventuales solicitudes.

Particularmente, el módulo alimentario debe incluir en la oferta el empaquetado correspondiente para su correcta distribución, el cual consta de una caja de cartón con el logotipo y leyenda del "Programa MESA" y del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

No se aceptarán ofertas que superen el valor indicado en el pedido de cotización y en el caso de existir ofertas por renglones, el monto ofertado para cada renglón no podrá superar el valor total de la prestación, vigente al momento del llamado a licitación.

ARTÍCULO 20.- RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS

Es responsabilidad exclusiva de los interesados en presentar oferta, tomar debido conocimiento de todas las condiciones establecidas en el presente PBCG y en el PCP, así como también de las disposiciones legales aplicables.

La presentación de una oferta implica el conocimiento y la total aceptación de este Pliego de Bases y Condiciones, así como también del Pliego de Condiciones Particulares que corresponda y el sometimiento a todas sus disposiciones. Este conocimiento y aceptación se extiende a su vez a las disposiciones de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto 2980/00, el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires – aprobado por el Honorable Tribunal de Cuentas de la Provincia de Buenos Aires –, y de todas las disposiciones contractuales y legales aplicables.

ARTÍCULO 21.- GARANTÍAS

Los oferentes y/o adjudicatarios deberán constituir las siguientes garantías:

a) De mantenimiento de la oferta: Las ofertas se deberán acompañar con esta garantía, que se compondrá de un cinco por ciento (5%) del monto ofertado, caso contrario, la misma será desestimada. La presentación de la garantía se realizará junto a la presentación de la oferta. Podrá constituirse en efectivo, o depositando en la tesorería municipal si así lo dispone el Municipio, fianza bancaria, o seguro de caución. A quienes no resulten adjudicatarios, les será devuelta la garantía una vez adjudicada la contratación.

b) De cumplimiento del contrato: Corresponde al adjudicatario, quien deberá presentar dicha garantía compuesta por el diez por ciento (10%) del monto adjudicado, la cual será

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

constituida hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra. Podrá constituirse por los mismos medios que la garantía anterior. Una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del organismo contratante, la garantía será devuelta.

ARTÍCULO 22.- VALORES DE LAS PRESTACIONES

Los valores máximos correspondientes a cada prestación serán los que surjan de la normativa conjunta vigente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Dirección General de Cultura y Educación, a la fecha de publicación del llamado a licitación. Será obligación de cada Municipio corroborar los valores al momento de iniciar cada procedimiento.

En los casos que el Municipio decida aportar fondos propios para ampliar la prestación, lo que será especificado en el pedido de cotización, se podrá ofertar por un monto mayor. En ese caso, el PCP dejará específicamente establecido que la Provincia aportará por tipo de prestación los fondos establecidos en el párrafo anterior y que la diferencia será aportada por el Municipio.

El Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, previa intervención de los organismos de contralor, tendrá la potestad de llevar a cabo actualizaciones a los valores prestacionales, tanto del Programa SAE como del Programa MESA, las cuales serán informadas mediante nota o resolución. Para aquellos servicios que se encuentren en ejecución, se actualizarán los valores prestacionales por la parte del contrato faltante a ejecutar.

En el caso que el adjudicatario hubiere contratado por un valor inferior al establecido originariamente en el llamado a licitación y el pedido de cotización, deberá aplicar de forma proporcional la misma disminución a los valores unitarios actualizados.

ARTÍCULO 23.- SOLICITUD DE ACLARACIÓN

La Autoridad de Aplicación podrá solicitar todas las aclaraciones y realizar las consultas que considere necesarias sobre los detalles de las respectivas propuestas, y el oferente al momento de responder, no podrá bajo ningún aspecto incorporar modificaciones a la oferta ya presentada.

ARTÍCULO 24.- IGUALDAD DE OFERTAS

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas de acuerdo a lo establecido en el artículo 27, se solicitará a los oferentes una mejora en la propuesta, de sostenerse la igualdad se realizará un sorteo, del cual se labrará acta, quedando debidamente firmada.

ARTÍCULO 25.- CRITERIOS DE COTIZACIÓN

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

La cotización se efectuará en moneda nacional. La cotización deberá especificar el precio unitario y total de cada renglón, en números y letras y en números por el total general de la propuesta.

En caso de existir discrepancias entre números y letras, prevalecerá el monto expresado en letras. Cuando no se correspondan los precios totales con los unitarios, éstos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta. Los precios unitarios cotizados serán expresados con dos decimales. Los oferentes podrán formular propuesta por todo o una parte de los renglones licitados y podrán admitirse ofertas parciales por renglón, siempre y cuando no supere la cantidad de cuatro adjudicatarios por cada renglón.

ARTÍCULO 26.- CONTRATACIONES POR RENGLÓN

El PCP deberá contemplar ofertas completas por tipo de prestación. También podrá el Municipio establecer en el PCP la división por renglón de las prestaciones objeto del presente, lo que tendrá como objetivo promover una mayor cantidad de oferentes que estén en condiciones de participar en el proceso licitatorio.

CAPÍTULO IV: DE LA ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 27.- ADJUDICACIÓN

La adjudicación recaerá sobre la o las ofertas más convenientes a los intereses fiscales, siempre que se ajusten a las exigencias del presente PBCG y el PCP, debiendo aplicarse los siguientes criterios técnicos:

- a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.
- b) Acreditación de solvencia económico financiera: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.
- c) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): Para la prestación SAE, máximo de cinco (5) puntos. Para la prestación MESA, máximo de diez (10) puntos.
- d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023":
- Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos. Este

punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

- Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

- Entrega mínima del 50% de productos generados por productores locales: Para la prestación SAE, máximo de dos y medio (2,5) puntos. Para la prestación MESA, máximo de cinco (5) puntos.
- Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
- Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
- Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
- e) Poseer la sede principal de las operaciones en el Municipio en cuestión: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.
- f) Respecto a la oferta económica, cuando el precio ofertado sea inferior al establecido en el pedido de cotización, se otorgarán cinco (5) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 2%, diez (10) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 4%, y como tope quince (15) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 6%.

Una vez seleccionada la oferta más conveniente según el puntaje total establecido en el presente, se procederá al dictado del acto administrativo de adjudicación dentro del plazo de cinco (5) días.

Respecto a aquellas zonas en que no se haya presentado ninguna oferta, el Municipio podrá asignarla de manera directa al oferente que haya presentado la oferta más ventajosa para el Municipio, y si el proveedor no aceptase la misma, a los siguientes en orden de mérito.

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán cinco (5) días para efectuar impugnaciones. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

ARTÍCULO 28.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato queda perfeccionado con la recepción de la orden de compra por parte del adjudicatario, con la descripción, cantidad, precios, condiciones de elementos adquiridos, de los servicios contratados quedando aclarado que forman parte del contrato, el PBCG, el

PCP y demás especificaciones que sirvan de base a las licitaciones, las ofertas aceptadas, las muestras presentadas, la orden de compra y la normativa aplicable conforme el art. 2 de este PBCG.

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

ARTÍCULO 29.- DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN

El Municipio podrá dejar sin efecto la contratación, en todo o en parte, sin que ello genere a favor de los oferentes derechos a reclamo o indemnización alguna, en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, sin perjuicio de lo establecido por la normativa municipal y provincial vigente.

ARTÍCULO 30.- DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS

Al momento de la adjudicación, no deberán registrarse anotaciones en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos según se establece por ley N° 13.074, abarcando para el caso de las personas jurídicas a los miembros de su órgano de administración, titulares y suplentes.

CAPÍTULO V : DE LA EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO

ARTÍCULO 31.- CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES

Los adjudicatarios tienen la responsabilidad de dar cumplimiento en debida forma, plazo, lugar y toda otra condición establecida en el PBCG y en el PCP, según corresponda.

ARTÍCULO 32.- RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

El adjudicatario tiene la obligación de prestar servicio conforme los parámetros establecidos en este Pliego, en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284) y encontrarse dentro del "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023"; como así también, respetando las normas vigentes de transporte y conservación de sustancias alimentarias de rango nacional, provincial y local.

Cuando los alimentos y/o productos adquiridos o servicios contratados no cumplan con las condiciones y requisitos mencionados anteriormente, deberá rechazarse al momento de la entrega, y se labrará el acta correspondiente, firmada por los funcionarios del organismo receptor y por el personal de entrega que representan a la firma adjudicataria.

En todos los casos en que la mercadería sea rechazada, el adjudicatario deberá reponer la misma en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

ARTÍCULO 33.- CRITERIOS DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS

Los adjudicatarios procederán a la entrega de los elementos según el contrato o las órdenes de provisión respectiva, ajustándose a las formas, fechas, plazos, lugares y demás especificaciones particulares establecidas en la documentación pertinente. Se entenderá por

entrega inmediata a la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres (3) días de la fecha de recepción de la orden de provisión. Los elementos adjudicados serán entregados, libres de todo gasto, en el lugar que se indique.

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

ARTÍCULO 34.- FISCALIZACIÓN DEL SERVICIO

El Municipio inspeccionará la prestación del servicio y el cumplimiento de las obligaciones y deberes asumidos por la contratista por medio de su Autoridad de Aplicación, pudiendo hacerlo por su propia administración o por terceros. La inspección tendrá a su cargo, entre otras cosas, las tareas de verificación material de las condiciones de cumplimiento del contrato, el labrado de actas sobre irregularidades constatadas para su elevación a la autoridad competente a los fines de aplicar las penalidades consignadas en el presente Pliego y podrá impartir instrucciones cuando se refieran a situaciones que reclamen soluciones urgentes, dejando registro de las mismas. En este último caso, las instrucciones deberán ser cumplidas de inmediato, sin perjuicio de lo cual deberán ser ratificadas por orden de servicio dentro de las veinticuatro (24) horas subsiguientes a las de su comunicación al contratista.

La inspección del Municipio no obsta ni impide las posibles auditorías que puedan realizarse desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad o cualquier otro organismo habilitado de la Provincia de Buenos Aires, que en el caso de detectar irregularidades serán notificadas al Municipio.

Los proveedores tendrán el deber de informar al Municipio con cuarenta y ocho (48) horas de anticipación a que se efectivice cada cumplimiento de la prestación, la individualización de lo que va a resultar entregado, así como también el día, hora y lugar en que se realizará cada entrega. En caso de falta de cumplimiento en los términos descritos, el Municipio requerirá informes sobre las circunstancias que engloban dicho incumplimiento, los cuales serán elevados a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

ARTÍCULO 35.- TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO

El contrato no podrá ser cedido o transferido en todo o en parte por el adjudicatario, sin excepciones. En caso de que así suceda, corresponderán las siguientes sanciones, sin perjuicio de las demás acciones a las que diere lugar:

- a) La pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato,
- b) Suspensión de hasta 1 (un) año del registro de proveedores del Municipio o exclusión del mismo.
- c) Rescisión del contrato.

CAPÍTULO VI : DE LA FACTURACIÓN, PRECIO Y FORMA DE PAGO

ARTÍCULO 36.- PROCEDIMIENTO DE LIQUIDACIÓN - PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

La liquidación del monto que deberá abonarse al contratista se efectuará mensualmente por aplicación de los montos adjudicados y con referencia a las prestaciones efectivamente

ejecutadas dentro de cada mes calendario.

ARTÍCULO 37.- PLAZO DE PAGO

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

El Municipio deberá pagar dentro de los treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de recepción de las facturas.

ARTÍCULO 38.- FORMA DE PAGO

Los contratistas deberán proceder a la apertura de una cuenta corriente o caja de ahorro en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, en cualquiera de sus sucursales, en la cual se depositarán los pagos.

ARTÍCULO 39.- IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES

Estarán a cargo del contratista todos los impuestos, peajes, tasas y contribuciones o gravámenes en general, presentes o futuros, ya sean nacionales, provinciales o municipales que recaigan sobre el contratista, sobre la actividad que desarrolle por la prestación del servicio, sobre sus bienes, inmuebles, instalaciones y/o equipos.

ARTÍCULO 40.- PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato a requerimiento de la Autoridad de Aplicación previo a la entrega de la orden de compra, se lo intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que pueda presentarse ante el adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

ARTÍCULO 41.- MORA

El adjudicatario quedará constituido en mora automáticamente por el solo incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en el presente Pliego, así como también en el Pliego de Condiciones Particulares, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

ARTÍCULO 42.- MULTAS POR INCUMPLIMIENTO

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas:

a) Entrega fuera de término: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada (entendiendo por ésta a la totalidad de cupos que el proveedor entrega en el distrito en el día en que ocurrió el incumplimiento) de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

Sin perjuicio de esto, el Municipio podrá reducir el monto de la multa conforme a la siguiente tabla de gradación establecida de acuerdo a la cuantía del atraso, que deberá ser especificada en el PCP:

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

- I. Hasta 45 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 75% como máximo.
- II. Entre 46 y 75 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 50% como máximo.
- III. Entre 76 y 90 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 25% como máximo.

IV. 91 minutos en adelante, no podrá reducirse.

La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

Sólo ante casos de fuerza mayor, debidamente acreditados, que generen la completa imposibilidad de poder dar cumplimiento en tiempo y forma, se podrá eximir de la presente multa.

b) Entrega de material indebido o en malas condiciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

- c) Menor cantidad que la contratada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de adjudicación correspondiente a los bienes no entregados. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- d) Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- e) Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- f) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Para la

prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

- g) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- h) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- i) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- j) Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- k) Por no entregar el remito en el día: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al veinticinco por ciento (25%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al setenta y cinco (75%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- I) Por la transferencia o cesión del contrato: Serán aplicables las sanciones especificadas en el artículo 35.

ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS

Cuando un mismo hecho encuadre en distintos supuestos punibles se aplicarán las sanciones que para cada uno de ellos corresponda, salvo cuando una falta o incumplimiento presupone otro, en cuyo caso, se aplicará la pena más grave prevista.

<u>CAPÍTULO VII : DE LA EXTINCIÓN DEL CONTRATO</u>

ARTÍCULO 44.- CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

a) Expiración del plazo contractual.

b) Mutuo acuerdo.

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

- c) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista.
- d) Rescisión por incumplimiento del contratista.
- e) Transferencia o cesión del contrato adjudicado, según Artículo 35 del presente

pliego. ARTÍCULO 45.- EXPIRACIÓN DEL PLAZO CONTRACTUAL

El contrato se extinguirá de pleno derecho al vencimiento del plazo contractual fijado en el PCP, pudiendo ser prorrogado de forma unilateral por el Municipio por un periodo de hasta tres (3) meses. La prórroga será notificada en un plazo no inferior a 30 días corridos previos al vencimiento contractual.

ARTÍCULO 46.- QUIEBRA, LIQUIDACIÓN SIN QUIEBRA Y CONCURSO PREVENTIVO DEL CONTRATISTA.

Frente a la quiebra, liquidación sin quiebra o concurso preventivo del contratista, sea que éste sea una sociedad o, en el caso de una UT, cualquiera de sus integrantes, el Municipio podrá rescindir el contrato. En tal supuesto, la rescisión surtirá las consecuencias previstas en el presente capítulo para la rescisión por incumplimiento del contratista.

ARTÍCULO 47. RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA

El Municipio podrá rescindir el Contrato por causa atribuible al Contratista cuando mediare alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Cuando en violación de la buena fe contractual, el contratista hubiera incurrido en inexactitudes o reticencia o falsedades al momento de formular la oferta, de modo tal que hubieran causado errores significativos o determinantes en la adjudicación.
- b) Cuando el servicio hubiera sido interrumpido por causas atribuibles al Contratista durante tres (3) días consecutivos o diez (10) alternados por semestre. Se considerará interrupción del servicio tanto la falta total de ejecución de cualquiera de las prestaciones como su reducción en un porcentaje que supere el cuarenta por ciento (40%) de cada una de las prestaciones.
- c) Cuando el contratista resulte penalizado durante dos (2) meses seguidos con multas o descuentos de facturación superiores al quince por ciento (15 %) de la facturación mensual.
- d) Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.

- e) Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/o garantías exigidos en el presente PBCG.
- f) Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio-contratista, como se remarca en el artículo 35.

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

- g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.
- h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.
- i) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales.
 j) Por abandono del servicio o falta de entrega.
- k) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

ARTÍCULO 48.- CONSECUENCIAS DE LA RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA.

Rescindido el contrato por incumplimiento del contratista, éste deberá indemnizar al Municipio por cualquier daño que éste acreditara, incluyendo intereses y costas. Deberá, asimismo, reintegrar cualquier suma de dinero que el Municipio debiera abonar por cualquier concepto derivado de conductas y/o actividades perjudiciales a los intereses del Municipio en el marco del presente pliego, atribuibles directa o indirectamente al contratista. Además,el Municipio podrá:

- a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.
- b) Retener y utilizar, los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual, a costa del contratista.
- c) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio.
- d) En los casos en que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los registros de incumplimiento al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

G O B I E R N O DE LA P R O V I N C I A DE B U E N O S A I R E S 2023 - Año de la democracia Argentina

Hoja	Adic	ional	de	Firmas
Plieg	0			

Número:

Referencia: Pliego de Bases y Condiciones Generales SAE y MESA para Municipalizados El

documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 19 pagina/s.

CONTRERA Firmado digitalmente por CONTRERAS Patricio Nicolas Fecha: 2025.02.10 10:37:55 -03'00'

BOROBIO
Matias
Victor
Victor
Firmado digitalmente por BOROBIO Matias Victor
Fecha: 2025.02.10
10:46:30-03'00'

GRADASC Firmado digitalmente por GRADASCHI Natalia Fecha: 2025.02.10 10:46:53 -03'00'

SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FINANZAS DIRECCIÓN GENERAL DE COMPRAS

Pliego de Bases y Condiciones Particulares para la adquisición de alimentos para el Servicio Alimentario Escolar y el Servicio Alimentario Municipal implementados por el Municipio de Lanús

Licitación Pública N.º 21/2025

I) <u>DISPOSICIONES GENERALES</u>

ARTÍCULO 1°: El presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares tiene por objeto la contratación de los siguientes servicios y prestaciones:

- a) Servicio Alimentario Escolar (SAE, en adelante), el cual se encuentra conformado por: el servicio diario de comedor (CS), el servicio diario de desayuno/merienda (DMC) y el servicio diario de comedor listo consumo (CSLC), servicio diario de desayuno/merienda Listo Consumo (DMLC), servicio diario de desayuno/merienda patologías (DMPat), servicio diario de comedor Patologías (CSPat), servicio de Desayuno/merienda patios abiertos/coros y orquestas (DM PC), para los establecimientos educativos públicos de gestión estatal de la Provincia de Buenos Aires conforme acta acuerdo aprobado por Decreto Provincial N° 2077/16.
- b) Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA, en adelante), consistente en un servicio mensual de entrega de mercadería, conforme lo establecido en el Acta de Adhesión que se desprende de la RESO-2022-2452- GDEBA-MDCGP.
- c) Servicio Alimentario Escolar Municipal (SAEM), el cual se encuentra conformado por los Programas de Servicio Alimentario Escolar para Escuela Municipal y Centros Educativos de gestión municipal, el cual incluye servicio diario de comedor (CS) y el servicio diario de desayuno merienda (DMC); y el Programa Módulo Alimentario para la Escuela Municipal y Centros Educativos de gestión Municipal (MESA).
- d) Servicio Alimentario Municipal (SAM), el cual implica el servicio de provisión de raciones de almuerzo o cena para comedores comunitarios (SAM, en adelante). Debe entenderse como comedor comunitario a la entidad, regularmente constituida o no, sin fines de lucro que provee almuerzo o cena a personas en situación de vulnerabilidad social.

Las escuelas públicas de gestión estatal provincial, la escuela pública y centros educativos de gestión municipal y los comedores comunitarios establecidos *ut supra* son los que surgen del **ANEXO I**, el cual forma parte integrante del presente pliego. Dichos establecimientos se encuentran divididos en 17 zonas, las cuales deberán ser cotizadas individualmente por el total de los servicios y prestaciones que las conforman y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón (zona). Los montos no podrán superar el precio tope establecido por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires. En el caso del SAM el monto tope será el que fije el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires para la prestación COMEDOR (CS).

La presente contratación abarca las siguientes raciones totales:

Prestación	Cantidad	Frecuencia	Servicio
Comedor (CS)	13971	Diaria	SAE (inciso a)
Comedor Patologías (CS Pat)	68	Diaria	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda (DMC)	56229	Diario	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda Patología (DM Pat)	208	Diaria	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda Listo consumo (DM LC)	460	Diaria	SAE (inciso a)
Comedor Listo Consumo (CS LC)	1655	Diaria	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda Patios Abiertos/Coros y Orquestas (DM PC)	575	Semanal	SAE (inciso a)
Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA)	52540	Mensual	MESA (inciso b)
Comedor (CS)	1751	Diaria	SAEM (inciso c)
Desayuno y Merienda (DMC)	4028	Diaria	SAEM (inciso c)
Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA)	1892	Mensual	SAEM (inciso c)
Comedores Comunitarios	349996	Mensual	SAM (inciso d)

Respecto de los puntos a) y b), la cantidad total de raciones asignadas al Municipio de Lanús está sujeta a la decisión del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección del SAE.

Asimismo, se informa que sobre el punto c) las cantidades implementadas está sujeta a la matrícula inscripta en los Centros Educativos Municipales y Escuela Municipal, información que surgirá de la Secretaría de Educación y que podrá sufrir variaciones durante el transcurso del servicio.

La cantidad de zonas en las cuales se dividirá el distrito, así como la distribución del servicio por zona, es exclusiva decisión del municipio según lo establece el Artículo 10 del Pliego de

Bases y Condiciones Generales (el 'PBCG', en adelante).

Por último, se comunica que las raciones correspondientes al SAM (servicio Alimentario) Municipal) podrán ser modificadas la Secretaria de Desarrollo Social.

ARTÍCULO 2.- PRESUPUESTO OFICIAL

El monto de la presente licitación se estima en la suma de \$19.571.099.790,00- (PESOS DIECINUEVE MIL QUINIENTOS SETENTA Y UN MILLONES NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA CON 00/100 CENTAVOS). -

ARTÍCULO 3.- PRECIOS TOPE

Las ofertas que se presenten no deben superar el valor indicado en el pedido de cotización y, en el caso de existir ofertas por renglones (zonas), el monto ofertado por cada prestación y/o servicio no podrá superar el valor total de la prestación vigente al momento del llamado a licitación. Ello, conforme los precios topes que a continuación se detallan:

Prestación	Precio unitario	Servicio
Comedor (CS)	\$988,00	SAE (inciso a)
Comedor Patologías (CS Pat)	\$1.127,00	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda (DMC)	\$478,00	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda Patología (DM Pat)	\$690,00	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda Listo consumo (DM LC)	\$955,00	SAE (inciso a)
Comedor Listo Consumo (CS LC)	\$1.671,00	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda Patios Abiertos/Coros y Orquestas (DM PC)	\$478,00	SAE (inciso a)
Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA)	\$15.065,00	MESA (inciso b)
Comedor (CS)	\$988,00	SAEM (inciso c)
Desayuno y Merienda (DMC)	\$478,00	SAEM (inciso c)
Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA)	\$15.065,00	SAEM (inciso c)
Comedores Comunitarios	\$988.00	SAM (inciso d)

Los precios mencionados surgen de los comunicados realizados por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección de SAE los cuales fueron tomados como precio tope para establecer los valores del presente pliego y serán actualizados ante nuevos comunicados según establece el artículo N° 22 del PGBC.

ARTÍCULO 4.- DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios y prestaciones establecidos en el artículo 1° del presente Pliego de Bases y

Condiciones Particulares, deberán cumplimentarse dentro del período comprendido desde el inicio de la Orden de Compra y por el plazo de nueve (9) meses. Con las siguientes excepciones:

- a) Establecimientos con fecha de inicio especial: En el caso que algún establecimiento educacional no pudiera comenzar el desarrollo de sus actividades el primer día hábil del año lectivo, se tomará como fecha cierta de inicio la que en definitiva fije el Municipio.
- b) Durante la época de receso escolar no se contratarán las prestaciones presenciales (DMC, CS y LC, PATOLOGÍAS, PATIOS ABIERTOS/COROS Y ORQUESTAS), salvo que la Dirección General de SAE lo solicite, pero si para el caso del Servicio Alimentario Municipal (SAM).
- c) La Municipalidad de Lanús se reserva el derecho de prorrogar el contrato por única vez, conforme en el artículo 45 del Pliego de Bases y Condiciones Generales. En este sentido, se notificará al prestatario la opción de prórroga por hasta TRES (3) meses, con una antelación no menor a TREINTA (30) días corridos previos al vencimiento del contrato.

ARTÍCULO 5.- CONSULTAS Y ACLARACIONES

Los adquirentes del Pliego de Bases y Condiciones Generales y el presente Pliego podrán efectuar consultas y solicitudes de aclaraciones respecto del proceso licitatorio por ante la Dirección General de Compras del Municipio de Lanús en los términos establecidos en el Artículo N° 4 y artículo N° 23 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 6.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIOS

A los fines de cumplimentar con lo establecido en el artículo 6° del Pliego de Bases y Condiciones Generales, los oferentes deberán constituir con carácter de Declaración Jurada sus domicilios real, legal y electrónico, en los cuales resultarán válidas todas las notificaciones que la Autoridad de Aplicación efectúe. En el caso del domicilio legal, este deberá encontrarse obligatoriamente dentro del territorio de la Provincia de Buenos Aires.

El Municipio de Lanús constituye domicilio real y legal en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, Provincia de Buenos Aires y electrónico en compras@lanus.gob.ar

ARTÍCULO 7. PLAZOS

Los plazos establecidos en el presente Pliego serán computados en días hábiles administrativos, salvo expresa mención en contrario (cfr.: art. 8 Pliego de Bases y Condiciones Generales).

II) DE LOS OFERENTES

Los interesados adquirirán los Pliegos, en los términos y alcances establecidos en el artículo 5° del Pliego de Bases y Condiciones Generales, a través del correo compras@lanus.gob.ar.

ARTÍCULO 9. CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN

La presentación de la oferta implica, por parte del oferente, el pleno conocimiento y la total aceptación del Pliego de Bases y Condiciones Generales y el presente Pliego, como así también de las Circulares con y sin consulta que se hubieren emitido, sin que pueda alegar en adelante su desconocimiento. Asimismo, implica el conocimiento y el sometimiento a todas sus disposiciones y las de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58, el Decreto 2980/00 y el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires –aprobado por el Honorable Tribunal de Cuentas de la Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 10. DE LOS OFERENTES

Podrán presentarse a esta Licitación las Personas Humanas o Jurídicas que, en forma individual, conjunta o asociada reúnan las condiciones que se exigen en el Artículo 14 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Para concurrir como oferentes a la presente licitación, deberán:

- a) Ser personas humanas o jurídicas con plena capacidad jurídica y económica al efecto.
- b) Tener una antigüedad no menor a un (1) año desde la fecha de su constitución hasta la del llamado a la presente licitación.
- c) Cumplir con los requisitos previstos para la presentación de la licitación.
- d) En el caso de las Uniones Transitorias (UT) que se conformen para intervenir en la presente Licitación, al menos una de ellas deberá acreditar experiencia en el rubro y cumplir individualmente las condiciones fijadas en el presente, salvo en aquellos casos donde explícitamente se establezca el cumplimiento en forma conjunta. Se deberá acompañar el poder suficiente a favor del mandatario que los represente, con las facultades necesarias para actuar en nombre de dicha Unión Transitoria. La UT deberá asumir el compromiso de constitución por un plazo igual o superior a la duración de la contratación. En ningún caso un oferente podrá presentarse en forma individual y como parte integrante de una UT. Asimismo, el resto de los requisitos a cumplimentar se detallan a continuación:
 - cada integrante deberá estar Inscripto en el Registro de Proveedores Municipal.
 - Copia certificada por Escribano Público del compromiso de constituirse en UT.
 En caso de resultar adjudicado, deberá presentar el Contrato de Constitución, el que deberá contener el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
 - Declaración Jurada en donde todos los miembros brindan su compromiso expreso

de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada durante el proceso de licitación, el cumplimiento de todas las obligaciones del contrato, su responsabilidad frente a terceros y a todas las demás obligaciones y responsabilidades legales y contractuales.

- Declaración Jurada de mantener la vigencia de la UT hasta que se hayan cumplido la totalidad de las obligaciones emergentes del contrato.
- Declaración Jurada de mantener la composición de la UT durante el plazo mencionado en el apartado anterior, así como también de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin la aprobación de la Municipalidad, ni en el Contrato constitutivo de UT.
- e) Encontrarse inscripto en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de Lanús o haber iniciado el trámite previo a la fecha de apertura.

El resto de los requisitos se detallan en el artículo N° 12 del Presente Pliego.

ARTÍCULO 11. IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES

No podrán concurrir como oferentes a la presente licitación:

- a) Las personas humanas, empresas y sociedades cuyos directores, representantes, socios, síndicos, gerentes o accionistas registren condena firme por la comisión de delitos penales económicos.
- b) Las empresas y/o sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del Directorio, Consejo de Vigilancia, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados sean agentes y/o funcionarios, bajo cualquier forma de modalidad contractual, del sector público nacional, de la Provincia de Buenos aires o de la administración de la Municipalidad.
- c) Personas humanas, empresas y/o sociedades que hubieren sido sancionadas con la anulación o rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales, sea en el país o en el extranjero, en el marco de una relación contractual con la Administración Pública u organismo público de alguno de los Estados Nacional, Provincial o Municipal.
- d) Las que se encuentren suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores de la Municipalidad.
- e) Las personas humanas y/o jurídicas que hayan sido sancionadas con suspensión o inhabilitación por parte de la Municipalidad, mientras dichas sanciones sigan vigentes.
- f) Las personas humanas y/o jurídicas en estado de quiebra o liquidación.
- g) Las personas humanas y/o jurídicas que resulten ser evasoras y deudoras morosas tributarias y/o previsionales de orden nacional, provincial o municipal, declaradas tales por la autoridad competente.
- h) Los inhibidos.

- i) Las sociedades que posean acciones de otras sociedades oferentes.
- j) Las personas que se encuentran procesadas por delitos contra la propiedad, contra la Administración Pública, contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción.
- k) Quienes se encuentren inhabilitados por condena judicial.
- I) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el Artículo 270 de la Ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en el presente artículo, el Municipio procederá de conformidad con lo establecido en el último párrafo del artículo 15° del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

III) OFERTAS

ARTÍCULO 12. PRESENTACIÓN DE OFERTAS. DISPOSICIONES GENERALES

Las ofertas se presentarán en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original. Las ofertas contendrán un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos. Las ofertas deberán ser presentadas en la Dirección General de Compras hasta las 11:30 horas del día del acto de apertura.

ARTÍCULO 12.1. FORMA DE LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las Propuestas se deberán presentar en un (1) sobre debidamente cerrado, conforme lo establecido en el Artículo 16 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

El sobre en el que se presente la oferta deberá indicar en su cubierta:

MUNICIPIO DE LANÚS
LICITACIÓN PÚBLICA N.º
21/2025
SOLICITUDES DE PEDIDO N° 39-7000,
40-7000, 41-7000 y 24-701.

APERTURA: 23/05/2025

HORA: 12:00

El mencionado sobre deberá contener en su interior dos (2) sobres, debidamente cerrados, conteniendo la siguiente documentación:

Sobre N° 1:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "DOCUMENTACIÓN", y en su interior deberá contener:

- a) Constancia de retiro del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos. La presentación de una Oferta implica el conocimiento y la total aceptación de las disposiciones contractuales y legales aplicables (EXCLUYENTE)
- b) Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Anexos de Especificaciones Técnicas debidamente firmado en todas sus fojas por el representante o apoderado legal de la empresa.
 - La firma deberá encontrarse aclarada indicando el carácter del firmante, debiéndose presentar la documentación que acredite el mismo, copia **legalizada** del poder o del acta de directorio según corresponda. (EXCLUYENTE)
- c) Garantía de mantenimiento de oferta en original, según lo establecido en los artículos
 18.i. del Pliego de Bases y Condiciones Generales. (EXCLUYENTE)
- d) Ficha de Proveedor (Constancia de inscripción) en el Registro de Proveedores del Municipio de Lanús o constancia de inicio de trámite de inscripción la cual deberá estar otorgada al momento de la adjudicación. (EXCLUYENTE)
- e) Estatuto o Contrato Social según corresponda y modificaciones.
- f) En el caso de Cooperativas, número de matrícula otorgado por el INAES, actualización de registro y los Balances del último ejercicio a la fecha de apertura.
- g) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Avellaneda Lanús, renunciando expresamente a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.
- h) Declaración Jurada designando domicilio legal en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires y domicilio real, según lo establecido en el Artículo 6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, números telefónicos y casilla de e-mail, la cual se tomará como válida para todas las notificaciones que se realicen en el marco de la presente Licitación y durante la ejecución del contrato.
- i) Impresión de las últimas tres declaraciones juradas mensuales de los impuestos sobre

- los Ingresos Brutos e IVA.
- j) En el caso de personas humanas, últimas tres declaraciones juradas de impuesto a las ganancias junto con la correspondiente constancia de inscripción ante la AFIP y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción
- k) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables (o menos en caso de no contar con tres años de ejercicio) con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción. Deberán adjuntar dichos Estados Contables en original o copia certificada por escribano público.
- Copia del Certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires, abarcando para el caso de las personas jurídicas a los miembros de su órgano de administración, titulares y suplentes.
- m) Vehículos propios y/o contratados y personal afectado: Listado de los vehículos a utilizar, detallando dominio y choferes que prestan el servicio para cada uno. El oferente deberá contar con vehículos propios y/o contratados los cuales deberán estar equipados con cámara frigorífica- para el transporte de alimentos que requieran cadena de frío, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes en su área de competencia.

En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

Deberá adjuntar la siguiente documentación de los vehículos:

- a. Fotocopia de los títulos de propiedad de los vehículos o cédula verde y en caso de ser contratados, fotocopia de los títulos de los vehículos a contratar adjuntando nota de la empresa que proveerá en la que se compromete a facilitarle al oferente por un período no menor a la duración de la prestación.
- b. Fotocopia de la habilitación de los vehículos como Transporte de Sustancias Alimenticias expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) y toda aquella habilitación complementaria existente, vigente al momento de la presentación de la oferta.
- c. Fotocopia del Comprobante de Seguro por accidentes del Personal afectado al transporte de alimentos.
- d. Fotocopia del registro de conductor de cada chofer (como mínimo se deberá acompañar la misma cantidad que los vehículos exigidos).
- e. Fotocopia de la Verificación Técnica Vehicular (V.T.V.) de cada vehículo.
- f. Fotocopia de la Póliza de Seguro de los vehículos.

- n) Declaración Jurada por medio de la cual el oferente se compromete a contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado durante todo el plazo de la prestación. Asimismo, se deberá presentar fotocopia de la matrícula del Profesional encargado del control bromatológico vigente, debidamente firmada y sellada por el mismo. El profesional puede ser el Lic. en Nutrición, en Alimentos o carreras afines.
- o) Certificados de antecedentes de prestaciones: Los oferentes deberán presentar certificados de antecedentes comprobables de servicios de características similares a los exigidos en el presente pliego, con los cuales se acredite una prestación no inferior a un año. Dichos servicios podrán ser de establecimientos hospitalarios, asistenciales, educacionales, dependientes del estado nacional, provinciales, municipales o privados, entre otros.
- p) Indicadores económicos–financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
 - 1. Índice de liquidez
 - 2. Índice de solvencia
 - 3. Índice de endeudamiento
 - 4. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el presente llamado sobre el total de ventas del último año fiscal.
- q) Mejoras al menú, conforme lo establecido en el artículo 12 del Pliego de Bases y Condiciones Generales y el 18.III del presente.
- r) Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.
- s) Último formulario Nº 931 SUSS- Declaración jurada, presentación, nómina de empleados expedida por AFIP y comprobante de pago.
- t) Presentación de seguro de accidentes personales en caso de no liquidar a través del F.931.
- u) En caso de corresponder contrato de afiliación de ART.
- v) Las Muestras deberán presentarse en la Dirección General de Compras sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, 3er piso hasta 48 horas antes del acto de apertura (EXCLUYENTE). Además, deberán presentar los certificados RNE y RNPA actualizados de los productos ofertados. Especialmente muestras físicas de:
 - Muestra física de todos los productos de la composición alimentaria del Programa
 "MESA" tanto de la composición general como del resto de las patologías incluida su caja de cartón con logotipo y leyenda
 - Muestra física del queso
 - Muestra física de todos los menús de Comedor Listo Consumo y DMC Listo Consumo

- Muestra física de la leche fluida
- Muestra física del yogur bebible
- Muestra física del cacao
- Muestra física de los condimentos detallados en todos los menús de comedor detallados en el ANEXO II
- Del resto de los productos que no son mencionados en el inciso y que son ofertados deberán estar acompañados por imágenes en color y los RNE y RNPA vigentes.
- w) Certificado PYME en caso de corresponder.
- x) Declaración Jurada constituyendo domicilio de la Sede principal de Operaciones del oferente.
- y) Declaración Jurada manifestando no poseer juicios en trámite contra la Municipalidad. Los proveedores con domicilio legal y/o comercial en el Partido de Lanús deberán presentar, además, Declaración Jurada manifestando no poseer deuda de aquellos Tributos Municipales en los que se encuentren alcanzados de acuerdo con la actividad que desarrollen a la fecha de presentación de la propuesta.

Sobre N° 2:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "OFERTA", y en su interior deberá contener la Oferta Económica (Pedido de Cotización) original, firmada y sellada por el oferente.

Toda la documentación deberá estar firmada en todas sus fojas, incluidos los folletos o formularios, por el oferente o su representante legal. Asimismo, deberán estar foliadas correlativamente en todas sus hojas en el ángulo superior derecho y con un <u>índice que indique</u> <u>los folios</u> en los que se incluyen los documentos e información requeridos.

ARTICULO 13. FORMA DE COTIZACIÓN

Las ofertas deberán realizarse por el total de los servicios y prestaciones establecidas en el artículo 1 del presente, consignando claramente el valor ofrecido por cada reglón (zona). La cotización se hará únicamente en la medida indicada, en el pedido de cotización y con los valores allí indicados, ítem por ítem. La misma se expresará en números y letras. Cuando no se correspondan los precios totales con los unitarios, éstos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta

Atento que el valor de cada módulo, fue estipulado por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, mediante NOTA NO-2024-24819329-GDEBA-DSAEMDCGP, cada oferente deberá cotizar en

el Formulario de Cotización adjunto en Anexo V; en que porcentaje por debajo del mismo realiza su oferta, pudiendo cotizar 0% en caso de cotizar al mismo precio que lo establecido por la mencionada Resolución.

Asimismo, y en caso de no querer cotizar una zona, deberá indicar la frase "no cotiza".

Cada renglón pertenece a una zona y contempla las prestaciones del Sistema Alimentario Escolar, Sistema Alimentario Escolar Municipal, Módulos MESA, y Sistema Alimentario Municipal detalladas en el Anexo a la Planilla de Cotización; por lo que en caso de cotizar un porcentaje por debajo del precio tope, aplicara a la totalidad de las prestaciones de la zona.

La cotización se efectuará en moneda nacional.

Los oferentes podrán formular propuesta por todo o parte de lo licitado, no admitiéndose ofertas parciales por renglón.

ARTÍCULO 14. DE LAS MEJORAS AL SERVICIO

El servicio puede ser mejorado por los proveedores teniendo como base el módulo y/o el mosaico aprobado en el presente pliego en el ANEXO II, en concordancia con lo establecido en el art. 12 del Pliego de Bases y Condiciones Generales. La oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino y al Marco Alimentario 2025.

Asimismo, toda propuesta de mejora aprobada para los servicios de SAE (art. 1 inc. a) y de MESA (art. 1 inc. b) deberá ser extensiva a los servicios y prestaciones del SAEM (art. 1 inc. c) y SAM (Servicio Alimentario Municipal).

ARTÍCULO 15. APERTURA DE OFERTAS

La apertura de ofertas se llevará a cabo el día 23/05/2025 a las 12:00 hs, en la Municipalidad de Lanús, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, tercer piso, Dirección General de Compras en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran, labrándose acta en los términos y con los alcances establecidos en el artículo 17 Pliego de Bases y Condiciones Generales la cual será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes.

Durante el acto, se procederá en primer término a la apertura de los sobres indicados como "DOCUMENTACIÓN" (sobre N° 1), rechazándose aquellas ofertas que no se ajusten a lo requerido en el art.12.1 inciso c) del presente pliego. Finalizada la primera etapa se procederá a la apertura de los sobres consignados como "OFERTA" (sobre N° 2).

Durante el acto de apertura se procederá, únicamente, a la supervisión de las causales de rechazo automático conforme lo estipula el Artículo 14 del presente pliego.

ARTÍCULO 16. OBSERVACIONES AL CONTENIDO, IMPUGNACIÓN DE OFERTAS Y/O DOCUMENTACIÓN

Los oferentes, dentro de los dos (2) días hábiles posteriores a la apertura de ofertas, podrán solicitar la vista del expediente por nota presentada en la Dirección General de Compras (3° piso de la Municipalidad de Lanús, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863) o bien por nota que deberá ser enviada al correo electrónico: compras@lanus.gob.ar

La Dirección General de Compras informará a los solicitantes la fecha en que podrán tomar vista de las actuaciones. Desde la toma de vista de las actuaciones, los oferentes tendrán un plazo perentorio de dos (2) días hábiles para formular las observaciones que estimen pertinentes, las cuales serán incorporadas al expediente.

ARTÍCULO 17. RECHAZOS Y DESESTIMACIONES DE LA OFERTA

La falta de presentación de la documentación requerida en el inciso **c)** del artículo 12.1 del presente Pliego, así como los vicios que presenten motivará el rechazo de la oferta en el Acto de Apertura.

La omisión de la presentación de la documentación solicitada en los incisos restantes, así como los vicios que presenten, sean mencionados en el acto de apertura o no, podrán ser subsanados por el oferente dentro de las cuarenta y ocho (48) horas desde la notificación efectuada por el Municipio. Vencido dicho plazo sin que dé cumplimiento a la intimación, la oferta será desestimada.

Las causales de rechazo que resulten inadvertidas en el Acto de apertura de propuestas podrán surtir efecto durante su posterior estudio.

ARTÍCULO 18. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA. GARANTÍA

Los oferentes deberán mantener la oferta por el plazo y en los términos del artículo 16 inciso e) del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Con relación a la garantía de mantenimiento establecida en el artículo 21 inciso a) del Pliego de Bases y Condiciones Generales, se compondrá del cinco por ciento (5%) del monto ofertado y podrá consistir en:

- a) Dinero efectivo o transferencia que deberá ser depositado en la Tesorería de la Municipalidad. En el presente caso, los oferentes deberán acompañar la constancia de constitución del depósito juntamente con la propuesta. -
- b) Cheque certificado a la orden del Municipio. -
- c) Fianza o aval otorgado por entidad bancaria. -
- d) Póliza de seguro de caución de garantía de mantenimiento de oferta original, suscrita por la compañía aseguradora. -

El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido conlleva

IV) <u>ADJUDICACIÓN</u>

ARTÍCULO 19. ADJUDICACIÓN.

La adjudicación recaerá en la propuesta más conveniente para el Municipio, siempre que se cumplan con las exigencias del Pliego de Bases y Condiciones Generales y el presente Pliego, considerando los siguientes criterios técnicos y su consecuente tabla de puntajes:

Criterio	Puntaje	
A) Experiencia en la provisión de servicios de	SAE: hasta un máximo de 15 puntos	
similares características:	MESA: hasta un máximo de 20 puntos	
B) Acreditación de solvencia de	SAE: hasta un máximo de 15 puntos	
económico financiera:	MESA: hasta un máximo de 20 puntos	
C) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de Inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular)	SAE: hasta un máximo 5 puntos	
	MESA: hasta un máximo de 10 puntos	
D) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al Marco Nutricional SAE y MESA	Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas:	Prestación SAE: 15 puntos
	Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.):	10 puntos
	Entrega mínima del 50% de productos generados por productores locales:	Prestación SAE: hasta un máximo de 2,5 puntos Prestación MESA: hasta un máximo de 5 puntos

	Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.)	Prestación SAE: 2,5 puntos
	Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos:	Prestación SAE: 2,5 puntos
	Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales):	Prestación SAE: 2.5 puntos
E) Posee la sede principal de las	Prestación SAE: hasta un máximo de 15 puntos	
operaciones en el Municipio de Lanús:	Prestación MESA: hasta un máximo de 20 puntos	
	Diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente del 2%: 5 puntos	
F) Mejora económica	Diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente de un 4%: 10 puntos	
	Diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 6%: 15 puntos	

Ponderadas las distintas ofertas, conforme el promedio de puntajes que surja de las distintas prestaciones resultará adjudicadas por zonas a aquellas ofertas que hayan obtenido mayor puntaje, debiendo dictarse el acto administrativo de adjudicación dentro del plazo de cinco (5) días hábiles.

Respecto de aquellas zonas en que no se haya presentado ninguna oferta, el Municipio podrá asignarla de manera directa al oferente que haya presentado la oferta más ventajosa para el Municipio, y si el proveedor no aceptase la misma, a los siguientes en orden de mérito.

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán cinco (5) días para efectuar impugnaciones. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

Todas las impugnaciones a la adjudicación (conforme lo establecido en el artículo 27 del Pliego de Bases y Condiciones Generales) deberán hacerse por correo electrónico a la casilla compras@lanus.gob.ar y/o de manera presencial en la Dirección General de Compras (3° piso de la Municipalidad de Lanús, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863), indicando claramente a qué Licitación y N.º de Expediente se refiere además de cumplir con los recaudos procesales que se estipulan normativamente.

Quien formule impugnaciones deberá depositar en la Tesorería Municipal, en dinero en

efectivo, una garantía equivalente al 5% del monto ofertado por el oferente. Dicha garantía será devuelta sin ajuste ni monto resarcitorio alguno, a quien su impugnación le sea acogida favorablemente.

ARTÍCULO 20. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Los adjudicatarios deberán presentar una garantía de cumplimiento de contrato compuesta por el diez por ciento (10%) del monto adjudicado por el plazo y en los términos establecidos en el art. 21 inc. b) del Pliego de Bases y Condiciones Generales y en el art. 18, segundo párrafo del Presente.

ARTÍCULO 21. PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO – INTEGRACIÓN DE LA GARANTÍA

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato con carácter previo a la entrega de la Orden de Compra, se le intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que se le formule al adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta pueda haberle ocasionado al Municipio.

ARTÍCULO 22. IGUALDAD DE OFERTAS

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas se llamará a los proponentes a mejorarlas en sobre cerrado en un plazo que se fijará al efecto. En caso de subsistir la igualdad, se hará la adjudicación de acuerdo a lo establecido en el Artículo 24 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 23. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la notificación y recepción de la Orden de Compra por parte del adjudicatario y según especificaciones del Artículo 28 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 24. DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN

El Municipio podrá dejar sin efecto la contratación tal cual se establece en el Artículo N° 29 del Pliego General de Bases y Condiciones.

ARTÍCULO 25. LUGARES DE ENTREGA

La mercadería/cupos requeridos deberán ser entregados en los establecimientos que se detallan en el ANEXO I que integra el presente pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el Municipio de Lanús, provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del

adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas, con la correspondiente documentación respiratoria. Las cantidades de cupos diarios podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un cien por ciento (+/- 100%).

ARTÍCULO 26. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

Se realizará la entrega de la mercadería de acuerdo al servicio preestablecido que surge del ANEXO III del presente pliego de licitación. En el caso del módulo la presentación será en caja de 33cm x 30cm x 18cm de fondo blanco e ilustración color conforme lo indique la Dirección General de SAE de la Municipalidad de Lanús dependiente de la Secretaría de Educación.

ARTÍCULO 27. TIPOS DE SERVICIO

La prestación del servicio se determina en las condiciones indicadas en el **ANEXO "II"**, que forma parte del presente pliego.

ARTÍCULO 28. MODIFICACIÓN DE TIPOS DE SERVICIOS

El Servicio mencionado en el artículo N° 27 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares, está sujeto a cambios por parte del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, y deberán ser comunicados al adjudicatario por el Municipio, cualquiera de estos cambios en la prestación o su normativa no generan derecho de reclamo alguno para el adjudicatario contra el Municipio y/o el Ministerio

En caso de cambio en la modalidad de entrega según lo establecido en el artículo 11 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, donde se pase de módulo alimentario a entrega de menú, se tendrá en cuenta en todos los artículos donde se remite al "Anexo II".

El servicio sólo podrá modificarse en los siguientes casos:

- 1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique.
- 2. Cuando el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, y/o la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, y/o la Municipalidad así lo decidiesen.

Toda modificación respectiva al SAE y al MESA deberá contar obligatoriamente con la autorización fehaciente de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos previa ejecución y de la Municipalidad de Lanús.

En lo que hace al SAM, cada establecimiento designara dos (2) responsables que serán las únicas personas autorizadas para la recepción de la mercadería. Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la municipalidad con la correspondiente documentación respiratoria. Las cantidades diarias podrán sufrir

modificaciones hasta un cien por ciento (+/- 100%).

ARTÍCULO 29. SERVICIO

El servicio a proveer se ajustará estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el ANEXO "II", que forma parte integrante del presente pliego, en el que se detalla, las características, cantidades en gramaje y forma de presentación, ello en caso de no haber resultado adjudicada la oferta superadora o mejora nutricional.

ARTÍCULO 30. MENÚS OPCIONALES

Para los servicios SAE y MESA, en los casos que se deba proveer un menú alternativo u opcional, lo determinará y lo aprobará la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, dejando expresa constancia, que los Establecimientos y los adjudicatarios carecen de facultades para determinar un cambio de menús.

Menús especiales:

- a) A solicitud de las autoridades escolares, con prescripción médica, y previa autorización del menú por la Dirección de Nutrición y Calidad de los alimentos, que será notificada por la Dirección General del SAE del Municipio de Lanús al adjudicatario. El adjudicatario deberá proveer los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación del o los alumnos.
- b) A solicitud del responsable del Comedor Comunitario, con prescripción médica, y previa autorización del menú por la Dirección de Inclusión Social, que será notificada por la misma al adjudicatario.

La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial.

Para los servicios ejecutados en los establecimientos educativos Municipales la autorización del menú a implementarse recaerá en la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar.

ARTÍCULO 31. PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el Código Alimentario Argentino y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, especialmente:

- 1. Mercadería de primera calidad
- 2. Caracteres organolépticos satisfactorios
- 3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación
- 4. Perfecto estado de conservación
- 5. Temperatura adecuada
- 6. Aptas para el consumo
- 7. Para el caso de comidas preparadas deben permanecer, como máximo treinta (30) minutos en contacto con el medio ambiente.
- 8. Los artículos envasados/fraccionados por el adjudicatario deberán ser entregados a

- los establecimientos educativos y comedores comunitarios rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- 9. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares o en los Comedores Comunitarios deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino.
- 10. Para el caso de comidas elaboradas en formato viandas las mismas deberán ser entregadas como se establece en el Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 32. PRODUCTOS NO PREVISTOS

Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar del Municipio de Lanús, o por la Dirección de Inclusión Social en el caso de los comedores comunitarios.

ARTÍCULO 33. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS

Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer se encuentran discriminados en los Renglones que se detallan en el ANEXO II que integra el presente pliego. Y las mismas deberán respetarse estrictamente al momento de la entrega para la elaboración. La facturación se realizará conforme se establece en el Articulo N° 55 de Facturación.

ARTÍCULO 34. DÍAS DE PRESTACIÓN

Para los servicios de SAE – MESA – SAEM: el servicio deberá prestarse los días hábiles y sábado inclusive si se solicitara por parte de la Dirección General del SAE, excluyéndose, por ende, los días domingos, feriados nacionales, no laborables, asuetos, duelos nacionales, y los que se determinen oportunamente para realizar los servicios de desinfección, desinsectación y desratización de los establecimientos educativos.

La Dirección General del Servicio Alimentario Escolar notificará a la concesionaria con un mínimo de doce (12) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

Para el servicio de SAM: El proveedor deberá hacer entrega de la mercadería al establecimiento en días hábiles, entre las 48 horas -como máximo- y las 24 horas -como mínimo-, anteriores a su consumo. Se realizará la entrega de mercadería a granel de manera diaria, es decir día a día, todos los días hábiles de la semana y en horas de la mañana, de acuerdo a los días y horarios de apertura de los establecimientos detallados en el ANEXO I y con la suficiente antelación que permita al personal de los establecimientos controlar y preparar los alimentos, bajo la coordinación de la Dirección de Inclusión Social, de la Secretaría de Desarrollo Social.

No será aceptada ninguna propuesta de entrega y distribución que vaya en contra de lo

anteriormente dispuesto o que afecte la integridad y salubridad de los alimentos. - En el caso de establecimientos con funcionamiento en días y horas inhábiles, la entrega de mercadería correspondiente se realizará el día hábil anterior.

ARTICULO 35. CRITICIDAD DEL SERVICIO DE PRESTACION

Atento a la criticidad del servicio contrato, y en caso de que por razones fundadas el proveedor adjudicatario de la zona no llevara adelante la distribución de los módulos/servicio diario dicha zona será cubierta por otro adjudicatario a designar por la municipalidad que haya resultado también adjudicatario del servicio, para la selección la municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución; reservándose la Municipalidad el derecho a los reclamos, sanciones y penalidades que correspondiesen, incluyendo los costos que surgieran hasta el efectivo cambio de proveedor.

ARTÍCULO 36. HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS

La franja horaria de entrega será determinada oportunamente por las Autoridades de cada Establecimiento Educativo, conforme a las características de cada uno: nivel inicial, primario, especial, etc. El adjudicatario deberá proceder a entregar la mercadería, conforme lo indique la Dirección General de SAE que establecerá un cronograma sobre las entregas diarias en caso del SAE.

Sobre las entregas de los Módulos MESA, la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar notificará con un mínimo de diez días de anticipación a los adjudicatarios los establecimientos, las cantidades y la composición alimentaria establecida según Anexo II del Pliego de Bases y Condiciones Particulares. Los módulos MESA no podrán descargarse los días viernes hábiles salvo que la Dirección General de SAE lo solicite.

Indefectiblemente, la prestación SAE deberá entregarse diariamente en la franja horaria entre las 07:00 hs y las 09:00 hs mientras que los Módulos MESA Bonaerense deberán entregarse de forma mensual entre los días hábiles de lunes a jueves en la franja horaria de 08:00hs a 14:00hs.

Asimismo se informa que en caso del (SAM) Servicio Alimentario Municipal horario de entrega será de 8 a 14hs.

Cualquier modificación que sea requerida por la Dirección General del Servicio Alimentario será notificada al adjudicatario con un mínimo de doce (12) horas según se establece en el artículo N° 34 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares. En caso de que el adjudicatario por razones fundadas deba modificar algún día de entrega o franja horaria deberá solicitar expresa autorización a la Dirección General del Servicio Alimentario quien evaluará la situación y otorgará la respectiva autorización.

Los canales de comunicación deben ser SAE - Autoridades de cada Establecimiento

Educativo y SAE - adjudicatarios, no debiendo existir comunicación entre los directivos de los establecimientos educativos y los adjudicatarios.

Para el caso del Servicio Alimentario Municipal (SAM), el horario de entrega de los alimentos en los diferentes comedores comunitarios, será establecido en coordinación de la Dirección de Inclusión Social

V) SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS

• VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS

ARTÍCULO 36. VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS

El oferente deberá contar con la cantidad necesaria de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad de Lanús, SENASA, etcétera).

En caso de tratarse de vehículos contratados, además de la respectiva habilitación deberá existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

PERSONAL

ARTÍCULO 37. REQUISITOS

- 1) El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:
 - a) Mayor de dieciocho (18) años de edad
 - b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada del Municipio de Lanús u otro organismo público o privado.
 - c) Ser competente en su cometido, a tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.
 - d) El personal debe contar con carnet de manipulación de alimentos y libreta sanitaria vigente.

2) REPRESENTANTE TÉCNICO

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TÉCNICO. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante y matrícula vigente al momento de la licitación y por un plazo no menor a lo que dure la prestación. Este mismo no debe articular con los establecimientos educativos, ante cualquier eventualidad deben notificar a la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar.

ARTÍCULO 38. NÓMINAS DE PERSONAL

Previo a comenzar la prestación, el adjudicatario deberá presentar en la Municipalidad de

Lanús una nómina de su personal, en la cual constaran, los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

- a) Apellidos
- b) Nombres
- c) Fecha de nacimiento
- d) Sexo
- e) Nacionalidad
- f) Tipo y número de documento de identidad, expedido por autoridad argentina
- g) Domicilio real
- h) Función que desempeña
- i) N.º de CUIL y/o CUIT
- j) Certificado de Antecedentes Penales

Cuando dicha nómina deba ser actualizada el proveedor lo hará dentro de las cuarenta y ocho (48) horas, en que se produzca alguna variante en su dotación. –

ARTÍCULO 39. IDENTIFICACIÓN PERSONAL

Todo el personal deberá lucir su identidad con una plaqueta identificadora (o leyenda bordada), colocada en la solapa izquierda o bolsillo superior de la prenda que, vista, conteniendo los siguientes datos:

- a) Nombre de la empresa
- b) Apellido y nombre de la persona
- c) Función que desempeña

ARTÍCULO 40. LIBRETAS SANITARIAS

Todo el personal deberá contar con la libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad de Lanús u otro organismo público o privado.

ARTÍCULO 41. SALUD DEL PERSONAL

El adjudicatario no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc.

ARTÍCULO 42. COMPORTAMIENTO

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Municipio, emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere. No se debe brindar información a los establecimientos educativos y comedores comunitarios.

Asimismo, la Municipalidad se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la remoción de cualquier miembro de su personal, del Establecimiento Educativo, en el que presta servicio.

ARTÍCULO 43. LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN

El personal del adjudicatario deberá transitar y permanecer en los lugares de acceso que determine la Dirección del Establecimiento Educativo o del Comedor Comunitario, evitando su circulación por las restantes dependencias del edificio, y su vinculación con el personal o con los alumnos salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.

ARTÍCULO 44. DEPENDENCIA LABORAL

Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso la misma relación la Municipalidad de Lanús.

Por otra parte, queda debidamente entendido que la Municipalidad de Lanús no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se generare por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.

El adjudicatario no podrá disponer de su personal destacado, para otra actividad que la que le ha sido adjudicada estrictamente en el presente pliego.

VI)SOBRE EL CONTROL BROMATOLÓGICO

ARTÍCULO 45. SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO

El adjudicatario deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado en sus depósitos y/o plantas elaboradoras durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos trimestrales, remitiendo copia a la Municipalidad de Lanús dentro de los diez (10) días posteriores a la finalización del mes de prestación. Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénicosanitario efectuado en las plantas o depósitos del adjudicatario, y protocolos de análisis correspondientes a las tomas de muestras realizadas. En caso de cambio del profesional en relación de dependencia o del Servicio de Control Bromatológico contratado, se deberá informar y realizar las presentaciones correspondientes ante la Municipalidad.

El transporte de viandas o mercadería, al egresar del establecimiento productor, deberá ser acompañado por una HOJA DE RUTA, en la que se detalle como mínimo:

- Fecha y hora
- Lugar de carga

- Dominio del vehículo
- Lugar de destino (escuelas)
- Tipos de alimentos
- Temperaturas del transporte, y
- La leyenda "LOS ALIMENTOS DETALLADOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, CUMPLEN CON LAS CONDICIONES BROMATOLÓGICAS EXIGIDAS EN CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Y SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO"
- Firma y sello con Nro. de matrícula del Profesional responsable declarado en la documentación presentada en el sobre N.º 1 o a quien se designe en su ausencia (responsable de calidad o de planta). El profesional puede ser Lic. en Nutrición o en alimentos o carreras afines.

Desde el momento que la Municipalidad y/o la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar disponga deberá el adjudicatario presentarse antes de asistir al primer establecimiento educativo al control bromatológico dependiente de la Secretaría de Salud del Municipio de Lanús.

A partir de esta disposición, los transportes deberán presentar la HOJA DE RUTA, los remitos de los establecimientos educativos donde realizarán la descarga de la mercadería y se sellará por el área pertinente de la Secretaría de Salud para luego presentar en el establecimiento Educativo.

La Estación Sanitaria dependiente de la Secretaría de salud sita en Av. Intendente Manuel Quindimil 857, Lanús Oeste quién controlará la documentación del transporte (habilitación para el transporte de alimentos, libretas sanitarias del chofer y acompañantes), el orden de la estiba y la higiene, la desinfección mensual y todo aquello que se considera relevante para el transporte adecuado de los alimentos. Cualquier otra modificación que pudiera surgir será notificada por la Dirección General de SAE al adjudicatario.

Asimismo, en todo momento los transportes utilizados por los adjudicatarios podrán ser fiscalizados al momento de la descarga de la mercadería sin aviso previo por personal identificado de la Municipalidad de Lanús para constatar la documentación del vehículo, las autorizaciones de los organismos competentes para el traslado de alimentos, y las condiciones de transporte de los mismos.

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

- a) Las plantas elaboradoras y los depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
- b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.

Asimismo, deberá tomar los recaudos para que las operaciones de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería se desarrollen en condiciones de higiene. Asimismo, deberá realizar la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.

ARTÍCULO 47. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicado: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc. A tal efecto deberá contar con las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes.

VIII) SOBRE LOS REQUISITOS A CUMPLIMENTAR EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Y COMEDORES COMUNITARIOS

ARTÍCULO 48. <u>HABILITACIÓN DE UN "LIBRO DE ÓRDENES"</u>

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de la provisión de mercadería en el establecimiento educativo y comedores comunitarios, <u>el adjudicatario proveerá a la Municipalidad de Lanús, con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) libro de Actas con hojas numeradas.</u>

Se le entregará al representante responsable en el momento de notificarse una copia fiel de las actas labradas.

ARTÍCULO 49. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES

La firma adjudicataria designará previo a dar comienzo a la prestación, uno o varios representantes responsables que permanecerán en el edificio durante la entrega de la mercadería. Contarán con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de la mercadería, como así también tomar conocimiento de las notificaciones que imponga la Municipalidad de Lanús.

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes.

ARTÍCULO 50. MODIFICACIÓN DE CUPOS

La cantidad de cupos está sujeta a la decisión del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, de la Dirección del SAE y/o la Dirección General del SAE del Municipio de Lanús. Este artículo aplica tanto para la prestación SAE como MESA. Todo tipo de modificación de cupos que se realicen deberán de contar con el menú correspondiente que será autorizado por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

Asimismo, sobre la cantidad de cupos de los establecimientos educativos municipales, estas se encuentran sujetas a la matrícula inscripta e informada por los directivos de los establecimientos educativos a la Secretaría de Educación del Municipio de Lanús por lo cual toda modificación de cupos que se realice deberá contar con el menú correspondiente autorizado por la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar.

ARTÍCULO 51. ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS.

Se incorporarán al Servicio Alimentario Escolar, únicamente con la autorización del MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD, en las modalidades que se asignen. La Municipalidad notificará en forma fehaciente a los Directivos del Establecimiento Educativo que fue incorporado al Sistema Alimentario Escolar.

Para estos Establecimientos Educativos no previstos en la Licitación, la Municipalidad de Lanús convocará, mediante notificación fehaciente, a las firmas que resultaron adjudicatarias de la presente licitación y que a juicio de la Municipalidad estén en condiciones de brindar en forma eficiente el servicio a asignar, a efectuar nuevas propuestas, las cuales no deberán superar el precio máximo previsto.

Asimismo, para la incorporación de Establecimientos educativos en los cuales la Municipalidad se hará cargo del financiamiento de las prestaciones, los mismos están sujetos a la autorización de la Secretaría de Educación y para su incorporación se aplicará el procedimiento administrativo mencionado en el párrafo anterior.

La Secretaría de Desarrollo Social podrá reemplazar los comedores beneficiarios por otros de la misma zona SAM, sin que ello afecte a las demás condiciones contractuales. - En caso de que, por razones fundadas, el proveedor adjudicatario de la zona no cumpliere con la distribución de los menús, la municipalidad podrá requerir a otro proveedor a tal efecto, designado de entre los adjudicatarios de otras zonas. Para la selección, la municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución.

IX)SOBRE LAS FISCALIZACIONES

ARTÍCULO 52. FISCALIZACIONES

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización reservándose la Dirección General de SAE del Municipio el derecho de efectuar visitas

aleatorias en las plantas que la Adjudicataria tenga o a los diferentes establecimientos educativos en el momento de entrega de la mercadería, incluyéndose dentro de la fiscalización y en forma enunciativa:

I. Los servicios y los diferentes requerimientos, acciones y etapas de su provisión, desde los insumos y el proceso de elaboración de las comidas, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de módulos/menú, horarios y cantidades. En especial, se controlará fechas de vencimientos y faltantes.

II. Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.

III. El estado, conservación, funcionamiento, cantidades y uso de los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.

IV. El mantenimiento del estado, funcionamiento, disponibilidad, capacidades, cantidades y características técnicas de la planta elaboradora, sus instalaciones y equipamiento, los vehículos, los contenedores isotérmicos y el control de alimentos.

V. Labrado de actas sobre irregularidades constatadas para su elevación a autoridad competente a los fines de aplicar las penalidades consignadas en el presente Pliego.

VI. La Municipalidad no obsta ni impide las posibles auditorías que puedan realizarse desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad o cualquier otro organismo habilitado de la Provincia de Buenos Aires, que en el caso de detectar irregularidades serán notificadas al Municipio.

VII.Los proveedores tendrán el deber de informar a la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar con cuarenta y ocho (48) horas de anticipación a que se efectivice cada cumplimiento de la prestación, la individualización de lo que va a resultar entregado, así como también el día, hora y lugar en que se realizará cada entrega. En caso de falta de cumplimiento en los términos descritos, el Municipio requerirá informes sobre las circunstancias que engloban dicho incumplimiento, los cuales serán elevados a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

Por su parte, la Secretaría de Desarrollo Social tendrá las mismas facultades establecidas ut supra para la fiscalización y control de los establecimientos denominados Comedores Comunitarios.

a) FISCALIZACIÓN GENERAL:

La municipalidad, cuando así lo determine, efectuará el contralor de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos educativos así como también a la plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario para efectuar inspecciones de rutina o las espaciales que se requieran a fin de determinar que el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último y sus dependientes colaborar con el personal de la fiscalización arriba referido en todo lo que haga al cumplimiento de las funciones de este último.

b) FISCALIZACIONES PARTICULARES

Sin perjuicio de la fiscalización general que se efectúe en cada establecimiento educativo las autoridades docentes, responsables de los establecimientos educativos, están facultados para fiscalizar la prestación en el establecimiento educativo.

ARTÍCULO 53. GARANTÍA DE PRESTACIÓN

En caso de demora, la prioridad será garantizar la prestación alimentaria, sin perjuicio de aplicar las penalidades correspondientes por lo cual desde la Dirección General del SAE se podrá solicitar a otro adjudicatario a proceder a la entrega de los alimentos en los establecimientos que así lo requieran.

La descarga de la mercadería no apta para su consumo, detectada por las autoridades educativas o la Dirección General del SAE, debe ser repuesta de forma inmediata. Sin embargo, esta reposición no exime de las sanciones establecidas en el artículo N° 61 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Asimismo, se deja expresa constancia que en ningún momento el adjudicatario podrá descargar menor gramaje que el solicitado.

PROVISIÓN DE BALANZA PARA CONTROL DE MERCADERÍA

A tales propósitos, el proveedor una vez adjudicado, DEBERÁ entregar en modalidad de comodato y por el plazo que dure su servicio una balanza portátil, digital y de características similares o iguales al modelo MORETTI LPA 15 KGS 220V, DOBLE VISOR a cada establecimiento del ANEXO I al que le provea el servicio, corriendo por cuenta del adjudicatario la reposición de la misma en caso de que la ya entregada no funcione. La reposición de la misma deberá darse en un plazo no mayor a 48 horas.

X) SOBRE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACIÓN

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar diariamente al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo, remito por triplicado, que indicará claramente la cantidad, marca y tipo de mercadería entregada, gramaje, tipo de servicio, fecha de entrega y cupos entregados. Debe de ser un remito único por prestación SAE. En el caso de que se designe a otra persona que recepcione las mismas, deberá estar expresamente autorizada por nota (indicando nombre, apellido y DNI); no obstante, el Directivo seguirá siendo el responsable firmante. El remito, además de estar firmado, deberá contener el sello del Establecimiento Educativo interviniente. En el caso de que existiera alguna observación/faltante y esta sea subsanada, debe ser "salvado" con firma y sello, por el responsable del establecimiento en el remito que se encuentra observado.

A partir de lo indicado en el Artículo 45 del presente pliego, en cuanto el Control Bromatológico Municipal se encuentre operativo, el remito deberá estar sellado, asimismo,

por el área competente de la Secretaría de Salud del Municipio de Lanús. No se sellará aquellos remitos sin la presentación de la Hoja de ruta y el control sanitario pertinente. Será obligatorio que todos los transportes realicen el control sanitario diariamente.

El adjudicatario deberá de presentar en el 4to piso de la Secretaría de Educación ubicada en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, Lanús Oeste, el primer día hábil de cada semana la siguiente documentación:

- Remitos diarios originales respaldatorios de las mercaderías entregadas durante la semana precedente.
- El envío electrónico de los mismos remitos vía email a sectorcontablesae@lanus.gob.ar.
- El correo electrónico debe incluir en formato Excel la siguiente información detallada de los remitos incluyendo: Zona SAE del establecimiento, Nivel y Número de establecimiento, Número de remito, Fecha que se hizo la entrega, servicio y cantidad de cupos entregados ese día.

Asimismo, en lo que respecta al Servicio Alimentario Municipal (SAM), el adjudicatario contra la entrega de la mercadería hará firmar al personal autorizado de cada establecimiento un remito, con indicaciones claras y expresas de la cantidad y tipo de mercadería, como así también de cupos entregados.-

El proveedor deberá entregar a la Municipalidad de Lanús, los originales de los remitos diarios indicados en el artículo anterior, para su cotejo y recepción definitiva, del primero al cinco del mes siguiente.

ARTÍCULO 54. RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

Cuando los elementos adquiridos o servicios contratados no se ajusten a la calidad requerida, se procederá a su rechazo en el momento de la entrega debiendo labrarse el acta respectiva y la que será firmada por los funcionarios correspondientes conforme al artículo 32 del Pliego de Bases y Condiciones Generales. No obstante, se deberá reponer la mercadería correspondiente al servicio del día en forma inmediata teniendo en cuenta que la cobertura del servicio diario es prioridad. La reposición de la mercadería no exime a las sanciones establecidas en el artículo N° 62 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

ARTÍCULO 55. FACTURACIÓN

- a) Tramitación de las facturas. La facturación se realizará de acuerdo al real Servicio Prestado, y no superará el importe que resulte del cálculo, de la totalidad de los alumnos que concurrieron a tomar servicio por el importe que el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad fije para las distintas modalidades.
- a) La cantidad de alumnos que concurrieron a tomar el servicio, surge, conforme al pedido basado en la asistencia media, que será informada por el Directivo del establecimiento educativo cuando se le requiera para las diferentes modalidades de

- prestaciones, comedor, desayuno y merienda.
- b) Dicha facturación se deberá realizar una vez aprobado el control de recepción definitiva realizado por la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar, quien emite las autorizaciones de cupos a entregar en los establecimientos educativos.
- c) La Dirección General del Servicio Alimentario Escolar notificará al adjudicatario de los montos a facturar vía email. Posterior a este aviso se procederá a lo indicado en el punto b). En ninguna circunstancia la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar aceptará la facturación del Servicio Alimentario Escolar sin la autorización expresa del área. En caso de emitirse la factura sin autorización, deberá el adjudicatario proceder a la anulación de la misma y emitirla nuevamente con la indicación del Servicio Alimentario Escolar.
- d) Una vez finalizado el control de recepción definitiva por la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar, el adjudicatario deberá:
 - 1. Emitir factura mensual detallando zona adjudicada y prestación brindada
 - 2. Enviar las facturas emitidas vía email a sectorcontablesae@lanus.gob.ar
 - 3. Cargar las facturas en el Portal de proveedores de la Municipalidad de Lanús: www.lanus.gob.ar/proveedores

Asimismo, en lo que respecta al Servicio Alimentario Municipal (SAM), regirán en cuanto a la facturación, los siguientes puntos:

- a) Se realizará de acuerdo al real servicio prestado, y no superará el importe que resulte del cálculo de la totalidad de los beneficiarios que concurrieron a tomar servicio por el importe que la Municipalidad fije para las distintas modalidades.
- b) La cantidad de beneficiarios que concurrieron a tomar el servicio surge conforme al pedido basado en la asistencia media que entregará cuando se le solicite a la autoridad del Establecimiento desde la Dirección General de SAE, para las diferentes modalidades de prestaciones, comedor, desayuno y merienda completa.
- c) Las correspondientes facturas deberán presentarse en forma mensual por establecimiento.
- d) La factura se deberá presentar en el portal de proveedores de la web de la Municipalidad de Lanús, o bien, vía email al correo que la Secretaría de Desarrollo Social de la Municipalidad de Lanús designe.

ARTÍCULO 56. CONDICIÓN DE PAGO

Dentro de los treinta (30) días hábiles desde la fecha de la emisión y recepción de las facturas tal cual se establece en el artículo N° 37 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

XI) CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS

ARTÍCULO 57. COMPROMISO DE CONTINUIDAD

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello acepta la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente. En caso de resultar adjudicataria una Unión Transitoria (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.

ARTÍCULO 58. PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO

Al adjudicatario le queda taxativamente prohibida la transferencia total o parcial del contrato suscripto con la Municipalidad de Lanús a terceras personas por cualquier título tal cual establece el artículo N° 35 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 58 BIS. INCREMENTO

Las autoridades del Municipio de Lanús podrán disponer aumentos o reducciones de ítems contratados o creación de nuevos ítems cuyo valor no exceda en conjunto el veinte (20) por ciento del monto total del contrato, los que serán obligatorios para el contratista.

ARTÍCULO 59. MORA

El adjudicatario quedará constituido en mora automáticamente tal cual se establece en el Artículo N° 41 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 60. PENALIDADES

El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los proponentes, preadjudicatarios y/o adjudicatarios que sea constatado por la Dirección General de SAE, autoridades docentes, responsables de los establecimientos educativos o el organismo responsable de la fiscalización del Servicio conforme el Articulo N° 52 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares y el Articulo N° 34 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, dará lugar a la aplicación de las penalidades tal cual se expresa en el artículo N° 42 y N° 43 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 61. SANCIONES

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades establecidas en el artículo precedente, los oferentes pueden asimismo ser pasibles de las siguientes sanciones:

- Apercibimiento:
- a) Por desistimiento de la oferta.
- b) Por incumplimientos o demoras en sus obligaciones contractuales.
- c) Si tuvieran a criterio de las distintas dependencias usuarias dos conceptos malos al cabo de un año y siempre que los motivos del mismo no se encuentren previstos en otros

causales de sanción.

- Suspensión.
- a) De un (1) mes a seis (6) meses:

El proveedor que, intimado para que deposite en la cuenta de la jurisdicción o entidad contratante el valor de la multa o de la garantía perdida, no lo haga dentro del plazo que se le fijare a tal efecto.

El proveedor al que se le hayan impuesto tres (3) apercibimientos en el lapso de un año calendario, contando a partir de la imposición del primero de ellos.

- b) De siete (7) meses a un (1) año, al proveedor que vencido el plazo de cumplimiento del contrato sin que los bienes hayan sido entregados o prestados los servicios de conformidad, se rescindirá el mismo de pleno derecho con pérdida de las garantías correspondientes sin necesidad de interpelación judicial o extra judicial, debiendo luego el organismo licitante proceder al dictado de la declaración formal de rescisión.
- c) De más de un (1) año y hasta dos (2) al proveedor que incumpla en las prestaciones en que no sea posible admitir su satisfacción fuera de término, en razón de la naturaleza de las mismas y de las necesidades de la administración.
 - Inhabilitación:
- a) El proveedor que acumulara suspensiones por más de un año y medio (1,5 años) en el transcurso de un lapso de cuatro (4) años calendario.

En el caso de que se hubiera constatado un incumplimiento por parte del adjudicatario durante la ejecución del contrato, igualmente le será aplicada la penalidad y la sanción que pudiere corresponderle aun cuando el contrato se encontrara rescindido y/o ejecutado en su totalidad al tiempo en que se formalice el correspondiente Acto Administrativo que decide la aplicación de la penalidad y/o sanción.

Rescisión del contrato: de acuerdo a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones
 Generales que rige la presente contratación.

ANEXO I - LISTADO DE ESCUELAS

Zo na	Rama	Establecimi ento	DM C	DMC Listo consu mo	Come dor	Come dor Listo Consu mo	DMC Patolo gía	COM Patolo gía	DMC PATI OS	Domicilio	CUE
1	Jardin de Infantes	901	12 0	0	0	0	1	0	0	Paraguay 2119	604202 00
1	Primaria	2	25 8	0	0	0	1	0	0	RIVADAVIA 151	608170 00
1	Primaria	3	38 0	0	0	0	1	0	0	PRESIDENTE PERÓN 3018	602944 00
1	Primaria	4	55 9	0	0	0	2	0	0	Ucrania 815	608931 00
1	Técnica	2	35 0	0	400	0	1	2	0	Juan Domingo Peron 3018	608747 00
1	Secund aria	1	20 0	0	0	0	1	0	0	JOSÉ I RUCCI 958	602413 00
1	Jardin de Infantes	904	13 0	0	0	0	1	0	0	Ucrania 815	604203 00
1	Jardin de Infantes	909	98	0	0	0	1	0	0	JOSÉ RUCCI 958	643400 8
1	Primaria	20	23 9	0	0	0	1	0	0	Jose Ignacio Rucci 958	602932 00
1	Secund aria	30	25 0	0	0	0	1	0	0	UCRANIA 941	617613 00
1	Técnica	7	35 0	0	350	0	1	2	0	RIVADAVIA 145	603899 00
1	Secund aria	50	23 0	0	0	98	1	0	0	PARAGUAY 2105	617798 00
2	CEC	2 / 802	12 9	0	129	0	1	1	50	JOSÉ LEON SUAREZ 3988	616606 00
2	Secund aria	18	57 0	0	0	0	1	0	0	TAGLE 3868	617317 00
2	Primaria	26	40 8	0	0	0	1	0	0	DEAN FUNES 4436	608815 00
2	Secund aria	25	33 6	0	0	0	1	0	0	GENERAL HORNOS 3979	617806 00
2	Jardin de Infantes	924	15 3	0	0	0	1	0	0	1° DE MAYO 4171	602127 00
2	Primaria	35	66 5	0	350	0	1	1	30	1º DE MAYO 4171	608685 00
2	Secund aria	34	22 8	0	0	0	1	0	0	JOSÉ LEON SUAREZ 3942	617816 00
2	Primaria	48	38 5	0	200	0	1	1	0	J.L.SUAREZ 3942	608814 00
2	Jardin de Infantes	940	27 0	0	0	0	1	0	0	JOSÉ LEON SUAREZ 3970	613475 00
3	Primaria	5	26 5	0	0	0	1	0	0	AV. RIVADAVIA 1847	607923 00
3	Jardin de Infantes	907	14 6	0	0	0	1	0	0	ENRIQUE FERNANDEZ 749	610203 00
3	Primaria	12	26 0	0	0	0	1	0	0	REMEDIOS DE ESCALADA 1480	603900 00

3	CFL	1	22 0	0	110	0	2	2	0	RESISTENCIA 1525	615196 00
3	Jardin de Infantes	918	10 0	0	0	0	1	0	0	LINIERS 1548	610235 00
3	Secund aria	23	28 0	0	0	0	1	0	0	AV. RIVADAVIA 1847	617614 00
3	Secund aria	29	25 0	0	0	0	1	0	0	SANTIAGO PLAUL 1832	617818 00
3	Jardin de Infantes	933	10 0	0	0	0	1	0	0	RIVADAVIA 1845	602125 00
3	Primaria	54	28 5	0	0	0	1	0	0	SANTIAGO PLAUL 1832	610236 00
3	Secund aria	47	33 0	0	0	0	1	0	0	FRAY JULIAN LAGOS 2143	617615 00
3	Secund aria	52	29 0	0	0	0	1	0	0	REMEDIOS DE ESCALADA 1480	617802 00
4	Jardin de Infantes	936	10 0	0	0	0	1	0	0	ANDRADE 760	612780 00
4	Jardin de Infantes	944	12 4	0	0	80	1	0	0	MONSR.HLADNIK 3931	620915 00
4	Primaria	31	29 8	0	0	0	1	0	0	ANDRADE 740	610087 00
4	Primaria	41	39 0	0	370	0	1	1	40	MONS. HLADNIK 3949	608241 00
4	Primaria	74	39 0	0	300	0	1	1	0	LOS PATOS 4140	610790 00
4	Secund aria	21	27 0	0	0	0	1	0	0	MONS. HLADNIK 3850	618492 00
4	Secund aria	43	15 0	0	0	0	1	0	0	ANDRADE 740	617808 00
4	Secund aria	44	29 0	0	0	0	1	0	0	3 DE FEBRERO 4127	617824 00
5	Secund aria	4	48 3	0	0	0	1	0	0	20 DE SEPTIEMBRE 2432	610216 00
5	Jardin de Infantes	905	11 8	0	0	0	1	0	0	MORENO 32	603898 00
5	Primaria	9	23 0	0	0	0	1	0	0	AV H. YRIGOYEN 5005	611599 00
5	Primaria	11	23 0	0	0	0	1	0	0	ARISTOBULO DEL VALLE 1503	610210 00
5	Secund aria	15	30 0	0	0	0	1	0	0	JOAQUIN V. GONZALEZ 2875	610080 00
5	Jardin de Infantes	911	17 0	0	0	0	1	0	0	CARLOS TEJEDOR 1061	611533 00
5	Primaria	17	35 0	0	0	0	1	0	0	MINISTRO BRIN 3024	611598 00
5	Primaria	19	45 0	0	0	0	1	0	0	CARLOS TEJEDOR 1091	603803 00
5	Secund aria	16 ANEXO	13 0	0	0	0	1	0	0	ANEXO RAMOS 64	614690 00
5	Jardin de Infantes	915	89	0	0	0	1	0	0	MINISTRO BRIN 2475	603897 00
5	Jardin de Infantes	923	59	0	0	0	1	0	0	HIPOLITO YRIGOYEN 5005	605127 00
5	Primaria	28	28 0	0	0	0	1	0	0	CARLOS GARDEL 1011	610209 00
5	Primaria	29	25 7	0	0	0	1	0	0	RAMOS 64	605066 00
5	Secund aria	35	20 0	0	0	0	1	0	0	MINISTRO BRIN 3024	617266 00

5	Secund aria	41	25 0	0	0	0	1	0	0	CARLOS GARDEL 1011	617807 00
5	Jardin de Infantes	935	12 3	0	0	0	1	0	0	MEDEIROS 2875	613914 00
5	Primaria	55	29 0	0	0	0	1	0	0	PTE DERQUI 1665	603890 00
5	Secund aria	48	27 0	0	0	0	1	0	0	CARLOS TEJEDOR 1091	617617 00
5	Secund aria	51	28 0	0	0	0	1	0	0	AVDA. SAN MARTÍN 3234	617819 00
5	Primaria	69	45 0	0	230	0	3	3	0	MINISTRO BRIN 2475	611531 00
5	Secund aria	58	19 0	0	0	0	1	0	0	ARISTÓBULO DEL VALLE 1503	617801 00
6	Técnica	1	35 0	0	350	0	1	1	0	BURELAS 2230	609711 00
6	Especia I	501	20 8	0	154	0	1	1	26	JUNCAL 1259	609713 00
6	Primaria	7	28 4	0	0	0	1	0	0	CTE. MAMBERTI 1217	603895 00
6	Primaria	8	15 8	0	0	0	1	0	0	BOUCHARD 370	603888 00
6	Primaria	10	41 5	0	0	0	1	0	0	ANATOLE FRANCE 1660	603922 00
6	Jardin de Infantes	914	90	0	0	0	1	0	0	CTE.MAMBERTI 1217	605408 00
6	Jardin de Infantes	916	15 0	0	0	0	1	0	0	TUCUMAN 1196	611851 00
6	Primaria	22	38 0	0	350	0	1	1	50	AV.PTE RAÚL ALFONSÍN 1758	610187 00
6	Primaria	23	42 0	0	210	0	1	1	0	BOLAÑOS 820	603887 00
6	Jardin de Infantes	922	70	0	0	0	1	0	0	BOLAÑOS 850	603886 00
6	Secund aria	15 Anexo	32	0	0	0	1	0	0	BOUCHARD 370	617799 00
6	Secund aria	31	27 2	0	0	0	1	0	0	CORDOBA 878	617618 00
6	Artistica	1	19 0	0	0	0	1	0	0	BOUCHARD Y PERGAMINO	623474 00
6	Jardin de Infantes	937	70	0	0	0	1	0	0	PTE. RAUL ALFONSIN 1758	612778 00
6	Primaria	58	29 0	0	258	0	1	1	0	PERGAMINO Y BOUCHARD	610202 00
6	Secund aria	49	18 0	0	0	0	1	0	0	ANATOLE FRANCE 1660	617800 00
6	Técnica	9	42 0	0	400	0	1	1	0	29 DE SEPTIEMBRE 1760	609708 00
6	Jardin de Infantes	947	90	0	0	0	1	0	0	PERGAMINO 550	622445 00
7	Jardin de Infantes	902	17 5	0	0	0	1	0	0	SITIO DE MONTEVIDEO 1737	605407 00
7	Primaria	1	58 1	0	0	0	1	0	0	EVA PERÓN 2412	610084 00
7	Primaria	6	65 4	0	0	0	1	0	0	ITUZAINGO 1762	611849 00
7	Secund aria	2	40 0	0	0	0	1	0	0	AVDA. 9 DE JULIO 1788	610246 00
7	Secund aria	3	47 5	0	0	0	1	0	0	ITUZAINGO 1769	611850 00

7	Secund aria	7	47 8	0	0	0	1	0	0	JUNCAL 2436	611602 00
7	Secund aria	8	70 0	0	0	0	1	0	0	RAMON CABRERO 1935	611530 00
7	Jardin de Infantes	913	20 0	0	0	0	1	0	0	FERRE 2180	604346 00
7	Primaria	18	64 6	0	0	0	1	0	0	GENERAL MADARIAGA 1960	605414 00
7	Primaria	27	40 0	0	0	0	1	0	0	GENERAL FERRE 2180	610839 00
7	Secund aria	22	28 0	0	0	0	1	0	0	PERGAMINO 1460	617612 00
7	Secund aria	24	24 9	0	0	0	1	0	0	GENERAL MADARIAGA 1961	617804 00
7	Secund aria	28	38 4	0	0	0	1	0	0	ITUZAINGO 1762	617791 00
7	Primaria	36	45 8	0	229	0	1	2	114	VILLA DE LUJAN 2389	604340 00
7	Técnica	5	38 1	0	400	0	1	1	0	RAMON CABRERO 1751	609712 00
7	Especia I	506	35	0	25	0	1	1	0	AVDA. EVA PERÓN 2438	610086 00
7	Jardin de Infantes	934	10 0	0	0	0	1	0	0	FRAY MAMERTO ESQUIÚ 2754	604342 00
7	Especia I	509	13 0	0	50	0	1	2	0	RAMÓN CABRERO 1915	616722 00
8	Jardin materna I	1	80	0	0	0	1	0	0	29 DE SEPTIEMBRE 3901	623154 00
8	Secund aria	5	30 0	0	0	100	1	0	0	AGUAPEY 3864	607301 00
8	Jardin de Infantes	908	82	0	0	0	1	0	0	ROMA 2757	607541 00
8	Técnica	3	33 0	0	360	0	1	1	0	ACEVEDO 2778	610678 00
8	Secund aria	17	22 8	0	0	0	1	0	0	BARRAGÁN 4601	616826 00
8	Jardin de Infantes	917	73	0	73	0	1	0	0	C. URUGUAYO 2800	607543 00
8	Primaria	24	45 4	0	227	0	1	1	0	SUIPACHA 3098	607540 00
8	Primaria	30	23 0	0	0	0	1	0	0	AGUAPEY 3864	601734 00
8	Secund aria	26	48 0	0	0	100	1	0	0	RAMON CABRERO ESQUINA CONDARCO	617624 00
8	Jardin de Infantes	929	19 1	0	0	0	1	0	0	CENTENARIO URUGUAYO 2469	601823 00
8	Primaria	42	24 6	0	0	0	1	0	0	ROMA 2757	601822 00
8	Secund aria	45	13 2	0	0	0	1	0	0	ROMA 2757	618367 00
8	CEC	801 / 1	16 0	0	160	0	1	1	0	DE LA PEÑA 3257	616605 00
8	Jardin de Infantes	943	16 0	0	0	0	1	0	0	ALBARIÑOS 3845	620361 00
8	Primaria	66	41 1	0	0	0	1	0	0	CONDARCO 2332	607660 00
9	Secund aria	20	50 0	0	0	0	1	0	0	BURELAS 3353 LAS HIGUERITAS	617622 00
9	Jardin de Infantes	920	25 7	0	0	0	1	0	0	DONATO ÁLVAREZ 3353	603804 00

9	Secund aria	32	34 3	0	0	0	1	0	0	POSADAS 319	617684 00
9	Jardin de Infantes	928	20 9	0	0	0	1	0	0	MAURE 4562	601937 00
9	Secund aria	36	20 0	0	0	0	1	0	0	BOULEVAR DE LOS ITALIANOS 1140	617821 00
9	Primaria	50	32 4	0	0	0	1	0	50	POSADAS 319	613187 00
9	Primaria	53	62 7	0	300	0	1	0	0	MAURE 3360	611348 00
9	Primaria	62	0	460	0	230	1	1	0	PICHINCHA 3821	611347 00
10	Jardin materna I	2	70	0	39	0	1	1	0	CORONEL OSORIO Y 25 DE MAYO	623884 00
10	Secund aria	6	41 7	0	0	0	1	0	0	WARNES 3493	602826 00
10	Especia I	504	23 7	0	237	0	1	1	0	MOLINEDO 1900	611600 00
10	Jardin de Infantes	938	15 0	0	0	0	1	0	0	MOLINEDO 1875	612798 00
10	Jardin de Infantes	939	15 7	0	162	0	1	1	0	POTOSI 2651	613915 00
10	Primaria	57	60 0	0	310	0	1	1	25	MOLINEDO 1900	607820 00
10	Primaria	59	48 0	0	232	0	1	1	0	YATAY 2850	602035 00
10	Secund aria	53	24 0	0	0	0	1	0	0	MOLINEDO 1900	617623 00
10	Secund aria	56	30 0	0	235	0	1	1	0	OSORIO 3023	617820 00
10	Primaria	70	41 0	0	220	0	1	1	0	CORONEL MURGUIONDO 2221	602727 00
10	Primaria	72	48 0	0	217	0	1	1	0	POTOSI 2651	602036 00
10	Especia I	SN	62	0	80	0	1	1	0	WARNES 3966	615430 00
11	Secund aria	11	60 1	0	0	0	1	0	0	CAZON 1936	607662 00
11	Primaria	25	22 0	0	0	0	1	0	0	Nueve de Julio 3321	605419 00
11	Primaria	33	40 0	0	200	0	1	1	0	DE LA PEÑA 2299	601021 00
11	Primaria	34	30 0	0	170	0	1	1	0	EVA PERÓN 3800	606717 00
11	Jardin de Infantes	927	12 0	0	0	0	1	0	0	PEDERNERA 1583	604350 00
11	Primaria	37	50 0	0	0	0	1	0	0	KLOOSTERMAN 1757	607661 00
11	Jardin de Infantes	930	20 0	0	0	0	1	0	0	EVA PERÓN 3779	607545 00
11	Especia I	507	20 0	0	215	0	1	1	0	TUCUMAN 3750	601819 00
11	Secund aria	46	19 0	0	0	0	1	0	0	GENERAL PICO 2002	617302 00
11	Jardin de Infantes	942	21 1	0	0	0	1	0	0	DE LA PEÑA 2290	614878 00
11	Especia I	508 SEDE	12 0	0	50	0	1	1	0	GRAL PINTO 4761	601020 00
11	Jardin de Infantes	946	14 0	0	140	0	1	1	0	NUEVE DE JULIO Y ESTEBAN ECHEVERRÍA	623488 00

12	CEF	160	22 5	0	0	0	1	0	0	Liniers 3225	621994 00
12	Jardin de Infantes	906	12 6	0	0	0	1	0	0	PALACIOS 4094	610679 00
12	Secund aria	9	36 1	0	0	0	1	0	0	EREZCANO 3240	608660 00
12	Secund aria	12	38 0	0	0	0	1	0	0	LINIERS 3225	607929 00
12	Primaria	13	31 1	0	285	0	1	1	0	Av. Remedios de Escalada de San Martin 4231	608169 00
12	Especia I	503	10 0	0	90	0	1	1	0	TUYUTI 3408 Y YATAY	604876 00
12	Jardin de Infantes	926	14 5	0	0	0	1	0	0	EDUARDO MADERO 1654	607930 00
12	Secund aria	33	26 0	0	0	100	1	1	0	REMEDIOS DE ESCALADA DE SAN MARTÍN 4231	617803 00
12	Secund aria	33 ANEXO	90	0	0	0	1	0	0	MADERO 1650	617803 01
12	Primaria	67	32 6	0	0	0	1	0	0	Madero 1650	607821 00
13	Jardin de Infantes	921	17 7	0	0	0	1	0	0	SAN VLADIMIRO 5462	601017 00
13	Jardin de Infantes	941	20 0	0	0	0	1	0	0	BENITO PEREZ GALDOS 4201	613477 00
13	Primaria	60	43 5	0	0	0	1	0	0	MOLINEDO 3200	602034 00
13	Primaria	64	26 6	0	266	0	1	1	45	JUAN FARREL 3334	607928 00
13	Secund aria	55	30 0	0	0	400	1	1	0	GRAL. VILLEGAS 4551	617627 00
13	Secund aria	57 ext	13 9	0	123	140	1	0	40	MOLINEDO 3200	617284 00
13	Primaria	77	60 0	0	560	0	2	2	0	GRAL. VILLEGAS 4551	607926 00
13	Secund aria	57 (SEDE)	22 2	0	0	0	1	0	25	FARREL 3334	617284 01
14	Jardin de Infantes	910	12 7	0	0	0	1	0	0	ALF. PALACIOS 711	610206 0
14	Jardin de Infantes	912	74	0	0	0	1	0	0	TERRANOVA 345	610205 00
14	Primaria	14	40 0	0	0	0	1	0	0	FRAY JULIAN LAGOS 2113	610211 00
14	Primaria	15	27 2	0	0	0	1	0	0	MAXIMO PAZ 702	611532 00
14	Secund aria	16 SEDE	24 0	0	0	0	1	0	0	INTEDENTE M. QUINDIMIL 750	614690 01
14	Primaria	21	49 0	0	250	0	2	2	0	COLOMBIA 1153	610208 00
14	Jardin de Infantes	925	87	0	0	0	1	0	0	MAXIMO PAZ 702	610215 00
14	Primaria	38	21 0	0	0	0	1	0	0	JEAN JAURES 1502	603884 00
14	Jardin de Infantes	931	13 0	0	0	0	1	0	0	CORONEL SAYOS 1270	603918 00
14	Técnica	8	50 0	0	400	0	1	1	0	JEAN JAURES 749	611536 00
15	CEAt	1	74	0	74	0	1	1	0	MANUEL CASTRO 730	624489 00

15	Jardin de Infantes	903	17 9	0	0	0	1	0	0	LISANDRO MENDEZ 3446	601942 00
15	Jardin de Infantes	919	15 5	0	0	0	1	0	0	DR.MELO 5002	601940 00
15	Jardin de Infantes	945	11 1	0	100	0	1	1	0	MARCO AVELLANEDA 1253	622208 00
15	Primaria	16	29 6	0	0	0	1	0	0	DR. ARTURO MELO 4453	601941 00
15	Primaria	40	24 0	0	240	0	1	0	0	VILLEGAS 361	601939 00
15	Técnica	6	33 0	0	400	0	1	1	0	AV. H. YRIGOYEN 5982	608745 00
15	Primaria	43	40 7	0	0	200	1	0	0	DON ORIONE 1251	608248 00
15	Primaria	44	30 0	0	0	0	1	0	0	MANUEL CASTRO 644	607664 00
15	Primaria	45	20 0	0	200	0	1	1	0	M. AVELLANEDA 1253	608246 00
15	Secund aria	10	24 0	0	0	0	1	0	0	AV.ROSALES 1132	602786 00
15	Secund aria	27	28 0	0	0	0	1	0	0	Coronel Timote 3859	617621 00
15	Especia I	508 ANEXO	15	0	10	0	1	1	0	MANUEL CASTRO 730 ANEXO	601020 00
15	Secund aria	39	22 0	0	0	0	1	0	80	VILLEGAS 363	617813 00
16	Primaria	39	53 4	0	0	0	1	1	0	CAZON 510	601019 00
16	Primaria	46	69 4	0	347	0	2	2	0	BOUCHARD 4491	604878 00
16	Secund aria	37	26 0	0	0	0	1	0	0	CAZON 510	617620 00
16	Secund aria	40	25 8	0	200	0	1	1	0	BOUCHARD 4491	617815 00
16	Primaria	52	35 3	0	340	0	1	1	0	CORONEL PRINGLES 4200	605416 00
16	Secund aria	42	29 0	0	207	207	1	0	0	YAPEYÚ 1155 Y PICHINCHA 1155	617822 00
16	Primaria	63	59 4	0	297	0	1	2	0	YAPEYU 1155	611345 00
16	Secund aria	54	35 0	0	0	0	1	0	0	CORONEL PRINGLES 4298	061781 700 /
17	Secund aria	19	48 0	0	0	0	1	0	0	CANADA 3947	617367 00
17	Técnica	4	45 0	0	400	0	1	1	0	JOSÉ MARÍA MORENO 2660	602827 00
17	Primaria	32	37 0	0	0	0	1	0	0	PILCOMAYO 2591	602729 00
17	Jardin de Infantes	932	14 3	0	120	0	1	1	0	OLIDEN 2849	608680 00
17	Secund aria	38	30 0	0	0	0	1	0	0	PILCOMAYO 2563	617809 00
17	Primaria	49	50 0	0	260	0	1	1	0	JOSÉ MARÍA MORENO 2608	608681 00
17	Primaria	56	75 1	0	310	0	1	1	0	1 DE MAYO 3640	611597 00

PATIOS ABIERTOS Y COROS Y ORQUESTAS:

- La entrega de esta prestación se efectuará los días Sábados (hábiles) durante el período comprendido desde la emisión de la Orden de compra y por un período de seis (6)

meses, los cupos totales autorizados por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y la Dirección de SAE es de 575 y fueron distribuidos en las zonas correspondientes según detalle en la planilla adjunta, aumentando la prestación del servicio de Desayuno/Merienda.

		Establecimie	PATIOS ABIERTOS	COROS Y
Zona	Rama	nto	DM	ORQUESTAS
2	Primaria	35	30	0
4	Primaria	41	30	0
6	Especial	501	20	0
6	Primaria	22	30	0
7	Primaria	36	57	57
9	Primaria	50	50	0
10	Primaria	57	25	0
13	Primaria	64	45	0
13	Secundaria	57 ext.	25	0
13	Primaria	77	40	0
13	Secundaria	57 (SEDE)	25	0
15	Secundaria	39	20	121
TOTAL			397	178

Anexo I - Módulos MESA

	I				
		Establecimie			
Zona	Rama	nto	MESA	Domicilio	CUE
	Jardín de			Paraguay	
1	Infantes	901	111	2119	60420200
				RIVADAVIA	
1	Primaria	2	253	151	60817000
				PRESIDENTE	
1	Primaria	3	368	PERÓN 3018	60294400
1	Primaria	4	558	Ucrania 815	60893100
				Juan	
				Domingo	
1	Técnica	2	300	Perón 3018	60874700
				JOSÉ I	
1	Secundaria	1	258	RUCCI 958	60241300
	Jardín de				
1	Infantes	904	128	Ucrania 815	60420300
	Jardín de			JOSÉ RUCCI	
1	Infantes	909	96	958	6434008
				José Ignacio	
1	Primaria	20	239	Rucci 958	60293200
				UCRANIA	
1	Secundaria	30	250	941	61761300
				RIVADAVIA	
1	Técnica	7	280	145	60389900
				PARAGUAY	
1	Secundaria	50	270	2105	61779800

	1		1	.aa	
				JOSÉ LEON	
				SUAREZ	
2	CEC	2 / 802	129	3988	61660600
2	Secundaria	18	570	TAGLE 3868	61731700
				DEAN	
2	Primaria	26	408	FUNES 4436	60881500
				GENERAL	
				HORNOS	
2	Secundaria	25	336	3979	61780600
	Jardín de	20	000	1° DE MAYO	0170000
2	Infantes	924	151	4171	60212700
	IIIIaiiles	324	131	1º DE MAYO	00212700
2	Drimorio	35	670	_	60060500
	Primaria	ან	670	4171	60868500
				JOSÉ LEON	
		0.4	070	SUAREZ	0.4.00.0
2	Secundaria	34	270	3942	61781600
				J.L. SUAREZ	
2	Primaria	48	385	3942	60881400
				JOSÉ LEON	
	Jardín de			SUAREZ	
2	Infantes	940	270	3970	61347500
				AV.	
				RIVADAVIA	
3	Primaria	5	250	1847	60792300
				ENRIQUE	
	Jardín de			FERNANDEZ	
3	Infantes	907	148	749	61020300
	mantoo	001	140	REMEDIOS	01020000
				DE	
				ESCALADA	
3	Primaria	12	260	1480	60390000
3	Fillialia	12	200		60390000
	OFI	4	440	RESISTENCI	C4 E 4 O C O O
3	CFL	1	110	A 1525	61519600
	Jardín de	0.40			0.4.000.000
3	Infantes	918	99	LINIERS 1548	61023500
				AV.	
				RIVADAVIA	
3	Secundaria	23	280	1847	61761400
				SANTIAGO	
3	Secundaria	29	238	PLAUL 1832	61781800
	Jardín de			RIVADAVIA	
3	Infantes	933	104	1845	60212500
				SANTIAGO	
3	Primaria	54	285	PLAUL 1832	61023600
		- -		FRAY	
				JULIAN	
3	Secundaria	47	270	LAGOS 2143	61761500
3	Jecundana	71	210	REMEDIOS	01701000
				DE	
				ESCALADA	
	Cooundanta	F 0	070		6470000
3	Secundaria	52	270	1480	61780200
1				ANDRADE	0407000
_	Jardín de			760	61278000
4	Infantes	936	97		
	Infantes Jardín de			MONSR.HLA	
4	Infantes	936 944	124	MONSR.HLA DNIK 3931	62091500
	Infantes Jardín de Infantes	944		MONSR.HLA	
	Infantes Jardín de			MONSR.HLA DNIK 3931	
4	Infantes Jardín de Infantes	944	124	MONSR.HLA DNIK 3931 ANDRADE	62091500

ſ					
				HLADNIK	
				3949	
				LOS PATOS	
4	Primaria	74	416	4140	61079000
				MONS.	
				HLADNIK	
4	Secundaria	21	270	3850	61849200
				ANDRADE	
4	Secundaria	43	150	740	61780800
		-		3 DE febrero	
4	Secundaria	44	290	4127	61782400
-				20 DE	011102100
				septiembre	
5	Secundaria	4	483	2432	61021600
3	Jardín de	-	+03	2432	01021000
5	Infantes	005	112	MORENO 32	60290900
5	imantes	905	112		60389800
				AV H.	
_		_	2.45	YRIGOYEN	044=0000
5	Primaria	9	249	5005	61159900
				ARISTOBUL	
				O DEL	
5	Primaria	11	225	VALLE 1503	61021000
				JOAQUIN V.	
				GONZALEZ	
5	Secundaria	15	260	2875	61008000
				CARLOS	
	Jardín de			TEJEDOR	
5	Infantes	911	160	1061	61153300
		<u> </u>		MINISTRO	
5	Primaria	17	310	BRIN 3024	61159800
	- Timuana	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	0.10	CARLOS	01100000
				TEJEDOR	
5	Primaria	19	420	1091	60380300
3	Fillialia	13	420	ANEXO	00300300
5	Secundaria	16 ANEVO	124	RAMOS 64	61469000
3	Jardín de	16 ANEXO	124		01403000
_		045	00	MINISTRO	00000700
5	Infantes	915	89	BRIN 2475	60389700
	1. 1/			HIPOLITO	
_	Jardín de			YRIGOYEN	
5	Infantes	923	63	5005	60512700
				CARLOS	
				GARDEL	
5	Primaria	28	270	1011	61020900
5	Primaria	29	257	RAMOS 64	60506600
_				MINISTRO	
5	Secundaria	35	200	BRIN 3024	61726600
	Josaniaana			CARLOS	J 2000
				GARDEL	
5	Secundaria	41	230	1011	61780700
3	Jardín de	71	200	MEDEIROS	01700700
5	Infantes	935	110	2875	61391400
3	mantes	333	110		01331400
_	Deline - 1		075	PTE DERQUI	0000000
5	Primaria	55	275	1665	60389000
				CARLOS	
_				TEJEDOR	
5	Secundaria	48	220	1091	61761700
				AVDĄ. SAN	
5	Secundaria	51	280	MARTÍN 3234	61781900

			1		
_				MINISTRO	
5	Primaria	69	212	BRIN 2475	61153100
				ARISTÓBUL	
				O DEL	
5	Secundaria	58	175	VALLE 1503	61780100
				BURELAS	
6	Técnica	1	267	2230	60971100
				JUNCAL	
6	Especial	501	104	1259	60971300
	_			CTE.	
				MAMBERTI	
6	Primaria	7	275	1217	60389500
				BOUCHARD	
6	Primaria	8	159	370	60388800
		-		ANATOLE	
				FRANCE	
6	Primaria	10	415	1660	60392200
	Jardín de			CTE.MAMBE	
6	Infantes	914	93	RTI 1217	60540800
-	Jardín de	J17	33	TUCUMAN	00070000
6	Infantes	916	153	1196	61185100
-	miantes	310	100	AV.	01100100
				PRESIDENTE	
				RAÚL	
				ALFONSÍN	
6	Primaria	22	380		61018700
0	Primaria		300	1758	61016700
	Duimonuia	00	000	BOLAÑOS	60200700
6	Primaria	23	203	820	60388700
•	Jardín de	000		BOLAÑOS	0000000
6	Infantes	922	77	850	60388600
		4.	40	BOUCHARD	0.4==0000
6	Secundaria	15 anexo	40	370	61779900
		•		CORDOBA	
6	Secundaria	31	240	878	61761800
				BOUCHARD	
_		_		Υ	
6	Artística	1	110	PERGAMINO	62347400
				PTE. RAUL	
_	Jardín de			ALFONSIN	
6	Infantes	937	75	1758	61277800
				PERGAMINO	
				Υ	
6	Primaria	58	284	BOUCHARD	61020200
				ANATOLE	
				FRANCE	
6	Secundaria	49	160	1660	61780000
				29 DE	
				septiembre	
6	Técnica	9	509	1760	60970800
	Jardín de			PERGAMINO	
6	Infantes	947	95	550	62244500
				SITIO DE	
	Jardín de			MONTEVIDE	
7	Infantes	902	184	O 1737	60540700
				EVA PERÓN	
7	Primaria	1	611	2412	61008400
		-		ITUZAINGO	
7	Primaria	6	699	1762	61184900
	·············			1102	U U-TUU

			1	1 1	
_			0.50	AVDA. 9 DE	04004000
7	Secundaria	2	350	JULIO 1788	61024600
				ITUZAINGO	
7	Secundaria	3	330	1769	61185000
				JUNCAL	
7	Secundaria	7	320	2436	61160200
				RAMON	
				CABRERO	
7	Secundaria	8	590	1935	61153000
	Jardín de				
7	Infantes	913	204	FERRE 2180	60434600
				GENERAL	
				MADARIAGA	
7	Primaria	18	713	1960	60541400
				GENERAL	
7	Primaria	27	477	FERRE 2180	61083900
-	1 11110110			PERGAMINO	0.00000
7	Secundaria	22	280	1460	61761200
•				GENERAL	J J. 1200
				MADARIAGA	
7	Secundaria	24	210	1961	61780400
•	Occurration	<u> </u>	210	ITUZAINGO	01700400
7	Secundaria	28	155	1762	61779100
•	Occuridaria	20	100	VILLA DE	01773100
7	Primaria	36	240	LUJAN 2389	60434000
•	Timana	30	240	RAMON	00404000
				CABRERO	
7	Técnica	5	370	1751	60971200
-	Tecinica		370	AVDA. EVA	0097 1200
7	Especial	506	35	PERÓN 2438	61008600
- 1	Especial	300	33	FRAY	0100000
	Jardín de			MAMERTO	
7	Infantes	934	99	ESQUIÚ 2754	60434200
1	illialites	334	33	RAMÓN	00434200
				CABRERO	
7	Ecocial	509	80	1915	61672200
1	Especial	509	00	29 DE	616/2200
	Jardín				
8		4	55	septiembre 3901	62245400
0	maternal	1	55		62315400
•	Cocupatorio	-	400	AGUAPEY	60720400
8	Secundaria	5	400	3864	60730100
•	Jardín de	000	00	DOMA CZEZ	60754400
8	Infantes	908	82	ROMA 2757	60754100
_	T/!	•	040	ACEVEDO	04007000
8	Técnica	3	313	2778	61067800
		4=	202	BARRAGÁN	0400000
8	Secundaria	17	228	4601	61682600
	1			C.	
_	Jardín de	047	7.0	URUGUAYO	00754000
8	Infantes	917	73	2800	60754300
	D	24	202	SUIPACHA	00754000
8	Primaria	24	220	3098	60754000
	D	22	202	AGUAPEY	00470400
8	Primaria	30	229	3864	60173400
				RAMÓN	
				CABRERO	
•	Co. c	00	400	ESQUINA	64760400
8	Secundaria	26	428	CONDARCO	61762400

					CENTENARI	
					0	
		Jardín de			URUGUAYO	
	8	Infantes	929	190	2469	60182300
	8	Primaria	42	246	ROMA 2757	60182200
T	8	Secundaria	45	128	ROMA 2757	61836700
				1_0	DE LA PEÑA	0.000.00
	8	CEC	801 / 1	130	3257	61660500
		Jardín de			ALBARIÑOS	
	8	Infantes	943	157	3845	62036100
					CONDARCO	
	8	Primaria	66	411	2332	60766000
					BURELAS	
	9	Secundaria	20	395	3353 LAS HIGUERITAS	61762200
+	9	Securidaria	20	395	DONATO	01/02200
		Jardín de			ÁLVAREZ	
	9	Infantes	920	257	3353	60380400
T					POSADAS	
	9	Secundaria	32	329	319	61768400
		Jardín de				
	9	Infantes	928	205	MAURE 4562	60193700
					BOULEVAR	
					DE LOS	
	0	Cooundaria	20	255	ITALIANOS	64702400
-	9	Secundaria	36	255	1140 POSADAS	61782100
	9	Primaria	50	324	319	61318700
-	9	Primaria	53	623	MAURE 3360	61134800
-	9	Primaria	53	623	PICHINCHA	01134000
	9	Primaria	62	223	3821	61134700
		1 111110110	<u> </u>		CORONEL	01101100
		Jardín			OSORIO Y 25	
	10	maternal	2	40	DE MAYO	62388400
					WARNES	
	10	Secundaria	6	493	3493	60282600
					MOLINEDO	
	10	Especial	504	237	1900	61160000
	40	Jardín de	020	450	MOLINEDO	64270900
+	10	Infantes Jardín de	938	150	1875	61279800
	10	Infantes	939	157	POTOSI 2651	61391500
+	10	mantes	303	107	MOLINEDO	01001000
	10	Primaria	57	305	1900	60782000
	10	Primaria	59	235	YATAY 2850	60203500
<u> </u>					MOLINEDO	
	10	Secundaria	53	272	1900	61762300
T					OSORIO	
	10	Secundaria	56	277	3023	61782000
					CORONEL	
	40	Duine a! -	70	050	MURGUIOND	6007070
-	10	Primaria	70	253	0 2221	60272700
-	10	Primaria	72	256	POTOSI 2651	60203600
	10	Ecocial	SN	60	WARNES	61543000
+		Especial			3966	
-	11	Secundaria	11	675	CAZON 1936	60766200
	11	Primaria	25	222	Nueve de	60541900
<u> </u>						

				Julio 3321	
				DE LA DEÑA	
11	Primaria	33	210	DE LA PEÑA 2299	60102100
11	Primaria	აა	210	EVA PERÓN	60102100
11	Primaria	34	170	3800	60671700
11	Jardín de	34	170	PEDERNERA	00071700
11	Infantes	927	121	1583	60435000
		<u> </u>		KLOOSTERM	0010000
11	Primaria	37	632	AN 1757	60766100
	Jardín de			EVA PERÓN	
11	Infantes	930	183	3779	60754500
				TUCUMAN	
4.4				3750 MONTE	00404000
11	Especial	507	200	CHINGOLO	60181900
				GENERAL PICO 2002 Y	
				NUEVE DE	
11	Secundaria	46	233	JULIO	61730200
•••	Jardín de	 _	200	DE LA PEÑA	J JUL
11	Infantes	942	211	2290	61487800
				GRAL PINTO	
11	Especial	508 SEDE	102	4761	60102000
	-			NUEVE DE	
				JULIO Y	
				ESTEBAN	
4.4	Jardín de	0.40	4.4=	ECHEVERRÍ	0004000
11	Infantes	946	147	Α	62348800
12	CEF	160	0	Liniers 3225	62199400
40	Jardín de	000	400	PALACIOS	64067000
12	Infantes	906	126	4094 EREZCANO	61067900
12	Secundaria	9	390	3240	60866000
12	Secundaria	12	430	LINIERS 3225	60792900
12	Securidaria	12	430	Av.	00/92900
				Remedios de	
				Escalada de	
				San Martin	
12	Primaria	13	305	4231	60816900
				TUYUTI 3408	
12	Especial	503	100	YYATAY	60487600
				EDUARDO	
40	Jardín de	000	4.45	MADERO	60702000
12	Infantes	926	145	1654 REMEDIOS	60793000
				DE	
				ESCALADA	
				DE SAN	
12	Secundaria	33	310	MARTÍN 4231	61780300
				MADERO	
12	Secundaria	33 ANEXO	80	1650	61780301
12	Primaria	67	326	Madero 1650	60782100
				SAN	
	Jardín de			VLADIMIRO	
13	Infantes	921	193	5462	60101700
	ا مائم ا			BENITO	
13	Jardín de Infantes	941	264	PEREZ	61347700
15	intantes	941	204	GALDOS	0134//00

				4201	
				MOLINEDO	
13	Primaria	60	435	3200	60203400
				JUAN	
				FARREL	
13	Primaria	64	265	3334	60792800
				GRAL.	
				VILLEGAS	
13	Secundaria	55	433	4551	61762700
				MOLINEDO	
13	Secundaria	57 ext.	160	3200	61728400
				GRAL.	
				VILLEGAS	
13	Primaria	77	634	4551	60792600
				FARREL	
13	Secundaria	57 (SEDE)	300	3334	61728401
				ALF.	
	Jardín de			PALACIOS	
14	Infantes	910	127	711	6102060
	Jardín de			TERRANOVA	
14	Infantes	912	82	345	61020500
				FRAY	
				JULIAN	
14	Primaria	14	417	LAGOS 2113	61021100
				MAXIMO PAZ	
14	Primaria	15	300	702	61153200
				INTEDENTE	
				M.	
				QUINDIMIL	
14	Secundaria	16 SEDE	220	750	61469001
				COLOMBIA	
14	Primaria	21	245	1153	61020800
	Jardín de			MAXIMO PAZ	
14	Infantes	925	75	702	61021500
				JEAN	
				JAURES	
14	Primaria	38	202	1502	60388400
	Jardín de			CORONEL	
14	Infantes	931	132	SAYOS 1270	60391800
				JEAN	
14	Técnica	8	735	JAURES 749	61153600
				MANUEL	
15	CEAt	1	70	CASTRO 730	62448900
				LISANDRO	
	Jardín de			MENDEZ	
15	Infantes	903	179	3446	60194200
	Jardín de			DR. MELO	
15	Infantes	919	146	5002	60194000
				MARCO	
	Jardín de			AVELLANED	
15	Infantes	945	110	A 1253	62220800
				DR. ARTURO	
15	Primaria	16	296	MELO 4453	60194100
				VILLEGAS	
15	Primaria	40	249	361	60193900
				AV. H.	
				YRIGOYEN	
15	Técnica	6	263	5982	60874500
		•			

				DON ORIONE	
15	Primaria	43	407	1251	60824800
15	Primaria	43	407	MANUEL	60024000
15	Primaria	44	318	CASTRO 644	60766400
10	Fillialia	44	310	M.	00700400
				AVELLANED	
15	Primaria	45	200	A 1253	60824600
10	Timana	40	200	AV.	0002-1000
				ROSALES	
15	Secundaria	10	260	1132	60278600
		_		Coronel	
15	Secundaria	27	300	Timote 3859	61762100
				MANUEL	
				CASTRO 730	
15	Especial	508 ANEXO	15	ANEXO	60102000
				VILLEGAS	
15	Secundaria	39	285	363	61781300
16	Primaria	39	534	CAZON 510	60101900
				BOUCHARD	
16	Primaria	46	336	4491	60487800
16	Secundaria	37	290	CAZON 510	61762000
				BOUCHARD	
16	Secundaria	40	240	4491	61781500
				CORONEL	
				PRINGLES	
16	Primaria	52	353	4200	60541600
				YAPEYÚ	
				1155 Y	
				PICHINCHA	
16	Secundaria	42	280	1155	61782200
				YAPEYU	
16	Primaria	63	322	1155	61134500
				CORONEL	
40		- 4	005	PRINGLES	0047047007
16	Secundaria	54	235	4298	061781700 /
47	0	40	440	CANADA	64706700
17	Secundaria	19	410	3947 JOSÉ MARÍA	61736700
				MORENO	
17	Técnica	4	450	2660	60282700
17	Toomba		700	PILCOMAYO	00202100
17	Primaria	32	379	2591	60272900
.,	Jardín de		010	2001	00212000
17	Infantes	932	143	OLIDEN 2849	60868000
				PILCOMAYO	
17	Secundaria	38	300	2563	61780900
				JOSÉ MARÍA	
				MORENO	
17	Primaria	49	281	2608	60868100
				1 DE mayo	
17	Primaria	56	751	3640	61159700
18	-	-	0	-	-
TOTAL	_	_	52540		
IOIAL	_		020 1 0		<u>-</u>

Zona	Rama	Centro Educativo	Cupo DM	Cupo Comedor	Dirección
1	inicial	Ce 6	230	150	PASO DE BURGOS 697
		SUBTOTAL ZONA 1	230	150	
2	inicial	Ce 10	556	300	MURATURE 4136
2	inicial	Ce 14	125	0	UCRANIA 4020
		SUBTOTAL ZONA 2	681	300	
3	inicial	Ce 12	116	0	RESISTENCIA 1524
		SUBTOTAL ZONA 3	116	0	
4	inicial	Ce 18	65	0	UGARTE 3567
		SUBTOTAL ZONA 4	65	0	
5	inicial	Ce 4	430	250	ALCORTA 97
		SUBTOTAL ZONA 5	430	230	
			–		
6	inicial	Ce 2	117	114	BURELAS 2065
6	inicial	Ce 5	160	60	BUSTAMANTE 2615
6	inicial	Ce 11	160	0	ONCATIVO 713
		SUBTOTAL ZONA 6	437	174	
	,	0.40	70		DID DUDITA 0070
7	inicial	Ce 16	70	0	DIP PURITA 2278
		SUBTOTAL ZONA 7	70	0	
40	Duine ani a		400	044	0000000000
10	Primaria	EPB N°1 (BILINGÜE)	422	211	OSORIO 3026 WARNES 3680
10	inicial	Ce 1	220	110	ARISTOBULO DEL
10	inicial	Ce 8	149	69	VALLE 3570
10	inicial	CDI VILLA JARDÍN	100	35	OSORIO 3026
		SUBTOTAL ZONA 10	891	425	
11	inicial	Ce 17	140	0	MARGARITA WEILD 5309
11	inicial	CDI CHINGOLO	39	35	PITAGORAS 1708
		SUBTOTAL ZONA 11	179	35	
12	inicial	Ce 3	96	96	OTAMENDI 283
12	inicial	Ce 15	33	0	PASO DE BURGOS 82
		SUBTOTAL ZONA 12	129	96	
14	inicial	Ce 7	240	137	CORONEL DELIA 1369
14	inicial	Ce 7	240	137	CORONEL DELIA 1369

		SUBTOTAL ZONA 14	240	137	
16	inicial	Ce 9	345	204	BUERAS 4860
16	inicial	Ce 13	215	0	MARTINTO 1073
		SUBTOTAL ZONA 16	560	204	

Establecimientos municipales Módulos MESA:

Zona	Rama	Centro Educativo	MESA	Dirección
1	inicial	Ce 6	69	PASO DE BURGOS 697
		SUBTOTAL ZONA 1	69	
2	inicial	Ce 10	125	MURATURE 4136
2	inicial	Ce 14	109	UCRANIA 4020
		SUBTOTAL ZONA 2	234	
3	inicial	Ce 12	62	RESISTENCIA 1524
		SUBTOTAL ZONA 3	62	
4	inicial	Ce 18	50	UGARTE 3567
		SUBTOTAL ZONA 4	50	
5	inicial	Ce 4	120	ALCORTA 97
		SUBTOTAL ZONA 5		
6	inicial	Ce 2	117	BURELAS 2065
6	inicial	Ce 5	57	BUSTAMANTE 2615
6	inicial	Ce 11	76	ONCATIVO 713
		SUBTOTAL ZONA 6	250	
7	inicial	Ce 16	63	DIP PURITA 2278
,	miolai	SUBTOTAL ZONA 7	63	DII T OTTITALE TO
10	Primaria	EPB N°1 (BILINGÜE)	211	OSORIO 3026
10	inicial	Ce 1	110	WARNES 3680
10	inicial	Ce 8	69	ARISTOBULO DEL VALLE 3570
10	inicial	CDI VILLA JARDÍN	30	OSORIO 3026
		SUBTOTAL ZONA 10	420	
11	inicial	Ce 17	127	MARGARITA WEILD 5309
11	inicial	CDI CHINGOLO	32	PITAGORAS 1708

		SUBTOTAL ZONA 11	159	
12	inicial	Ce 3	95	OTAMENDI 283
12	inicial	Ce 15	28	PASO DE BURGOS 82
		SUBTOTAL ZONA 12	123	
14	inicial	Ce 7	54	CORONEL DELIA 1369
		SUBTOTAL ZONA 14	54	
16	inicial	Ce 9	101	BUERAS 4860
16	inicial	Ce 13	187	MARTINTO 1073
		SUBTOTAL ZONA 16	288	

Comedor	Zona	Dirección	Cu pos Dia rios	Cupos Mensual es	Atención	Horario
Solcito Eva Peron	1	Farrell 292	300	7,200	Lun. a Vie.	17 a 20 hrs
Fuerza y Esperanza	1	República Arg 2387 Esquina Paso de la Patria	215	5,160	Lun. a Vie.	12hs a 14hs
Mirta Taimundegui	1	Rucci 1408	280	1,400	Viernes	11 a 13 hrs
CANTIDAD DE COMEDORES 3	Total 1			13,760		
Estrella De Caraza	2	1 de mayo 4400	60	840	Lun., Mie. y Vie.	18hs a 19.30hs
Piedra Libre	2	Pilcomayo 4279	67	670	Lun. y Mie.	11 a 13 hrs
Juntos Podemos	2	Murature 4358	85	1,190	Lun., Mie. y Vie.	18hs a 20hs
Rayito De Sol	2	Colón 3905 esq. Mendoza	100	1,400	Lun., Mie. y Vie.	16 a 19 hrs
Corazoncitos Contentos	2	San Vladimiro 4462	150	3,600	Lun a vier.	11 a 13 hrs
CANTIDAD DE COMEDORES 5	Total 2			7,700		
Asociacion Arco Iris	3	Av. San Martin 1340	30	720	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Hogar Nuestro Sol	3	Tacuari 1755	40	960	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
CANTIDAD DE COMEDORES 2	Total 3			1,680		

10 De noviembre	4	Gonzalez Balcarce 4195 esquina Magallanes	90	900	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Comedor Inés Castillo	4	General Paz 3771	50	1,200	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Ayudar Es Vivir	4	Enrique Velloso García 3879	50	500	Mar. y Jue.	11hs a 13hs
Los Lauchitas	4	Ugarte 3883	75	1,050	Lunes mierc y viern	11hs a 13hs
Espacio Carlos Almirón	4	Marco Avellaneda 1871	170	2,380	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Agrupacion Walter Tosco El Tala	4	Magallanes 2396	75	750	Mie. y Vie.	11 a 13 hrs
San Cayetano	4	Cefrino Namuncura 4380	80	1,120	Lun., Mie. y Vie.	18hs a 19hs
Escalada Activa	4	Juan de Zamora 4393	80	800	Lun. y Mar.	11hs a 13hs
Mov. Nuestra America Graciela Dominguez	4	1 de mayo 1850	85	2,040	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Nuestra America Los Pibes De La 5Ta.	4	Pje. Cosentino2044	105	1,470	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Todo Por Los Chicos	4	Lituania 1644 e/ Los Patos y 3 de Febrero	120	1,200	Mar. y Jue.	17 a 19 hrs
Espacio Micaela Garcia	4	Ortiz de Rosas 4071	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Agrupación Agustin Tosco 3 De Febrero	4	3 de febrero 3457	180	4,320	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Agrupación Agustin Tosco Walter Coria	4	Ruiz de Ocaña 3990	150	3,600	Lun. a Vie.	17hs a 19hs
Merendero Indira	4	San Salvador 3357	170	1,020	Lun.	11hs a 13hs
Esperanza	4	Colón 2654	170	1,700	Lun. y Vie.	11hs a 13hs
Nueva Vida	4	Ugarte 3926	215	5,160	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Une Vidas	4	Ruiz de Ocaña 4242	210	1,050	Viernes	11hs a 13hs
Pancita Llena	4	Juan de Zamora 4380	240	3,360	Mar. a Jue.	11hs a 14hs
CANTIDAD DE COMEDORES 19	Total 4			35,300		
Hogar y Refugio De Mujeres	5	Zuloaga 57	20	480	Lun. a Vie.	11 a 13 hrs
Espacio Operativo Solidario	5	Dr Melo 1739	80	1,920	lunes a viernes	
Comedor C. Eva Peron	5	Juncal 283 (entre rondeau y pasaje libertador)	110	1,540	Lun., Mie. y Vie.	17 a 20 hrs
CANTIDAD DE COMEDORES 3	Total 5			3,940		
Centro Integrador Social (Puentes)	6	Basavilbaso 1254	40	960	Lun. a Vie.	16 a 18 hrs
Jesus Es Tu Amigo	6	Bolaños 2041 e/ Madariaga y Hector Guidi	65	650	Lun. y Jue.	11hs a 13hs
Comedor La Maquinita	6	Madariaga 739	90	2,160	Lun. a Vie.	11hs a 13hs

Taller Protegido H. Soriani	6	Galvez 1179	110	2,640	Lun. a Vie.	11hs a 12hs
U.B.P. La Maquinita	6	Alfonsín (ex Rodriguez) 2098 y Madariaga	250	6,000	Lun. a Vie.	11hs a 12hs
CANTIDAD DE COMEDORES 5	Total 6	, ,		12,410		
Casa De Los Chicos Ceferino	7	Margarita Weild 1240, Lanús	120	2,880	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Frente Popular Villa Lujan	7	Luján 2615	200	4,800	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
CANTIDAD DE COMEDORES 2	Total 7			7,680		
Conquistando Sonrisas	8	Manzana 11 'Casa 15 Los Ceibos	26	156	Vie.	11hs a 13hs
Las 20 Verdades Peronistas	8	Allende 2645	50	300	Mie.	10hs a 15hs
Chicos Felices	8	Manzana 29 Casa 14 EL Ceibo	50	1,200	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
El Bajo	8	Chilavert 2793	80	1,120	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Merendero Pancita Llena Corazon Contento - Los Ceibos	8	Manzana 1 Casa 10 B° Los Ceibos	85	850	Mar. y Jue.	17 a 20 hrs
Comedor Rosa	8	Oyuela 75	100	1,000	Lun. y Mie.	16hs a 19:30 hrs
Comedor Barcelo	8	Albariños 4728	120	1,200	Mie. y Vie.	11hs a 14hs
Comedor La 26 De Noviembre	8	Alvar Nuñez 4817	120	2,880	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
La Hora Feliz	8	Chascomus esquina Allende /s/n	140	1,400	lunes y viernes	16:30 a 19 hrs
Los Pibes del Ceibo	8	Centenario Uruguayo 2800 Manzana 31 Casa 9		1,500	Martes y Jueves	17 a 19:30hrs
Mov. Nuestra America Los Ceibos	8	Matanza 2881	150	3,600	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Comedor Luisa	8	Allende 3689 casa 49 esquina Matanza	150	3,600	Lunes a viernes	18 a 20 hrs
C. C. 7 De Mayo	8	Centenario Uruguayo 2795	220	5,280	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
CANTIDAD DE COMEDORES 13	Total 8			24,086		
Centro Comunitario Barrio Villa Pora	9	Maure esquina Pintos casa 50, Villa Pora	60	600	Mie. y Vie.	11hs a 14hs
CPI Villa Porá	9	Bueras 3096	150	3,600	Lun a vier.	11 a 13 hrs
ASOC. CIVIL (A. C. I. E. T. T. E)	9	Donato Alvarez 3916	180		Lun. a Vier.	18hs a 20hs
CANTIDAD DE COMEDORES 3	Total 9			8,520		
Los Duendes De Blanquita	10	talcahuano 4151	50	500	Mar. y Jue.	11 a 13 hrs
Centro Cultural Villa Jardin	10	Pedraza 4314	55	550	lunes y viernes	18 a 20 hrs
			-		-	

	I		1	I	I	
Conquistando Sonrisa	10	Madero 2660	60	360	miercoles	11 a 13 hrs
Surgiendo	10	Manuela Pedraza 3668	60	600	Mar. y Jue.	18 a 20 hrs
El Triángulo	10	Talcahuano 3536	65	1,560	Lun. a Vie.	18hs a 19hs
La Junta Vecinal	10	Manuel Maza 3646	80	800	Lun. y Mar.	11 a 13 hrs
Primero Los Chicos	10	Pedraza 4019	85	850	Jue. y Vie.	11 a 13 hrs
Fuerza Popular	10	Aristobulo del Valle 3773	100	1,400	Lun., Mie. y Vie.	11 a 13 hrs
Comedor Manos A La Obra	10	Talcahuano 3840	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	18hs a 19hs
Los Amigos De Manteca	10	José María Moreno 3759	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	18hs a 20hs
El Galpon	10	Manuel Maza 3572	150	2,700	lun martes jueves y viernes	11 a 13 hrs
Comedor Caritas de Cartón	10	C. Pellegrini 5000	150	3,600	Lun. a Vie.	10 a 13 hrs
Soc. De Fomento Villa Jardín	10	Obon 2425	215	5,160	Lun. a Vie.	11 a 13 hrs
CANTIDAD DE COMEDORES 13	Total 10			21,440		
Hogar Padre Hurtado	11	Sitio de Montevideo 3455	40	960	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Solidaridad	11	Blas Parera 1951	50	700	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Creando Lazos	11	Ramón Cabrero (ex Arias) 2836	90	1,260	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Todo Corazon	11	Chorroarin 1850	50	700	Mar., Jue. y Vie.	13 a 17:30 hrs
Un Nuevo Comienzo Siam	11	Alzaga 4819	70	980	Mar., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Espacio Lxs 30 Mil	11	Purita 2836	80	400	viernes	11hs a 13hs
Comedor Boli Lescano	11	Beron de astrada 4899	80	1,120	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Rey de Gloria	11	9 de julio 4042	160	3,840	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Comedor La Torre	11	Pirovano 1775	200	4,800	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Comedor Independencia	11	Oyuela 2176	200	4,800	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Union De Barrios	11	Tucuman 5175 entre Salcedo y Victor Hugo	225		Lun., Mie. y Vie.	19hs a 21hs
Comedor Monica Ororbio	11	Pitágoras 5000	300	4,200	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
CANTIDAD DE COMEDORES 12	Total 11			26,910		
Rayito De Sol	12	Gral. Millán 1456	60	600	Mar. y Jue.	11 a 13 hrs
		•	•		•	

Comedor y Merendero Villa Jardin Caritas Felices	12	Lomas Valentina 694	90	1,260	Lun., Mie. y Vie.	16hs a 20hs
Talento De Barrio	12	Haití 3895	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	18 a 21 hrs
Lo Primero De Lo Nuevo	12	Millan 3515 entre lomas valentina y rincón	200	1,000	Mie.	11 a 13 hrs
La Rivera	12	Av. Carlos Pellegrini 4265 casa 86	200	4,800	Lun. a Vie.	12hs a 14hs
Arriba Los Que Luchan	12	Av. Rdios Escalada de San Martin 4280	200	2,800	Lun., Mie. y Vie.	12hs a 13hs
Pancita Llena	12	Pampa 1013	235	2,350	Lun. y Mie.	11 a 13 hrs
Grupo Dar	12	Habana y las vias, casa 16	250	3,500	Lun., Mie. y Vie.	16hs a 20hs
Sueño Cumplido	12	Valparaíso 1905	250	2,500	Lun y Mierc.	11 a 13 hrs
CANTIDAD DE COMEDORES 9	Total 12			20,490		
Merendero De Corazon Para Los Chicos	13	Magallanes 183 B° 10 de Enero	30	300	Mar. y Jue.	11hs a 13hs
Diamante Activa	13	25 de mayo 2866	30	150	Vie.	11hs a 13hs
Merendero Conquistando Sonrisas	13	María Teresa 4410 e/ Gral. Hornos y Jose L Suarez	40	400	Mar. y Jue.	14hs a 18hs
Somos Libres Sembrando Sueños	13	Santa Lucía 200	50	700	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 12hs
Pancita Llena Corazón Contento - ACUBA	13	Madre Teresa esq. Pje Fernández	70	350	Vie.	
Comedor San José	13	Marco Avellaneda 4532	50	250	jueves	18 a 20 hrs
Acuba Los Chicos Del Paredon	13	24 de junio 0812	80	1,920	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Creer En El Fututro	13	Olazabal 4903	100	1,400	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Pequeños Gigantes	13	Magallanes 5206	110	1,540	Lun mier y vier	11 a 13 hrs
Gamiiz Sabrina Mov. Nuestra America Acuba	13	Magallanes 50, Entre Maria Teresa y Pilar	115	1,610	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Los Pequeños Del Ciclon	13	Balbín 4146	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	17 a 20 hrs
UBP Florida	13	Florida 4448 E/ Hornos y José León Suarez	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	11 a 13 hrs
Comedor Eva Peron	13	Gral. Perón 146	120	600	viernes	11hs a 13hs
Comedor y Merendero Los Taponcitos	13	Yatay 14 e/ Magallanes Y J. L. Suarez	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	11 a 13 hrs
Comedor y merendero Los Leales	13	Boquerón entre Magallanes y Balbín	150	2,100	Lun, mier y viernes	17 a 21 hrs
Soñando Por Mas Sonrisas	13	Hernando Magallanes 4893	170	4,080	Lun. a Vie.	17hs a 18hs

Comedor y Merenderoun Pasaje De Sonrisa	13	Pasaje Gaita 99	180	2,520	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 14hs
La Manzanita	13	Jose.L.Suarez 5553	180	2,520	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Los Risueños	13	Pasaje San Jose 211	190	4,560	Lun. a Vie.	18hs a 20hs
Comedor 17 De Octubre / Eterna Primavera	13	17 de Octubre 613 e/ Hornos y Suarez	200	2,800	Mar. a Vie.	17 a 20 hrs
Lanus Renace Mi Eterno Amor Del Cielo	13	Gobernador Oliden 3112	220	4,840	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Comedor Esperanza	13	Villegas 4611	250	6,000	Lunes a viernes	11hs a 14hs
Merendero y Comedor Pequeños Pasos	13	Ucrania 4377 e/ Magallanes y Villegas	250	2,500	Mie. y Vie.	11hs a 14hs
Todo Por Los Chicos	13	Molinedo casa 22 esquina Pje San José	250	3,500	mier. Juev y vie	17 a 20 hrs
Comedor San Jorge	13	Oliden 4228	250	3,500	Lun., Mie. y Vie.	18 a 20 hrs
Los Inquietos De Acuba	13	Boquerón y Hernandarias, Barrio ACUBA	350	4,900	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
U.B.P. San José Obrero	13	Grecia 4580	700	16,800	Lun. a Vie.	12hs a 14hs
Caritas Felices 10 de Enero	13	Pasaje Maria de jesus 52	100	1,400	lunes mierc y viernes	11hs a 13hs
CANTIDAD DE COMEDORES 28	Total 13			76,280		
Hogar De Dia Municipal	15	Maspero 35	50	1,200	Lun. a Vie.	11 a 13 hrs
Casa Don Orione (Ex Hogar Casa Del Niño)	15	Pastor Ferreyra 3375, e/Av. Rosales y M. Castro	60	1,440	Lunes mierc y viern alm. martes y jueves cena	11 a 13 hrs / 17 a 20 hrs
Los Chaqueñitos	15	Pasaje Scalabrini Ortiz 515	80	1,920	Lun. a Vie.	17hs a 19hs
U.B.P Villa Talleres	15	20 de septiembre 4188	260	6,240	Lun. a Vie.	11hs a 12:30hs
CANTIDAD DE COMEDORES 4	Total 15			10,800		
Comedor y Merendero El Remanente De Dios	16	Pasaje Malvinas 291	50	500	Lun. y Jue.	20hrs a 21 hrs
Comedor y Merendero Jardin	16	General Belgrano 4431	55	1,320	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Tiempo Nuevo	16	Pasaje Libertador 276	60	840	Lun., Mie. y Vie.	17hs a 19hs
Movimiento 29 De Mayo	16	Bueras 5412	70	1,680	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Casa De Abrigo	16	Bueras 4830	100	2,400	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Una Esperanza Para Todos	16	Chorroarin 1010	80	1,920	Lun. a Vie.	11hs a 12hs
Mi Barrio Hijos Del Rey	16	Chorroarín 1168	80	1,120	Lun., Mie. y Vie.	17 a 20 hrs

				1		
Comedor 8 De Octubre	16	Victor Hugo 301	80	800	miercoles y viernes	11 a 13 hrs
Merendero y Comedor El		Corvalan 1100 entre	100	000	Miér. y	13hrs a
Arca De Noe	16	Ayacucho y Rodriguez.	95	950	viernes	14 hrs
Luz Del Mundo	16	CNEL. MAURE 4905			Mar. a Vie.	11hs a
Luz Dei Mulluo	10	CIVEL. IVIAURE 4903	95	1,330	iviai. a vie.	12hs
Pequeños De Pora	16	Pinto 94			Lun. y Vie.	11 a 13
'			95	950	,	hrs
Comedor La Fe	16	Pasaje Lider 1109	100	1,000	Mar. y Jue.	11 a 13 hrs
			100	1,000	Lun., Mie. y	17 a 19
Mis Amores	16	Condarco 184	110	1,540	Vie.	hrs
La Causiaa Da Ha Nii	1.0	Danisha Aliining 4076		•	Lun., Mie. y	11hs a
La Sonrisa De Un Niño	16	Donato Alvarez 4076	125	1,750	Vie.	14hs
Comedor y Merendero	16	Gral. Pinto 260			Mar. y	11 a 13
La Fe	10		125	1,250	viernes	hrs
Rincon Feliz	16	Dto Alvarez Y Chilavert	120	2.420	Lun. a Vie.	11hs a
		(Parque Gral. Belgrano)	130	3,120		13hs 17hs a
Corazones Alegres	16	Chorroarin 1018, Lanús	135	3,240	Lun. a Vie.	17115 a 19hs
			133	3,240		14hrs a
Corazones Felices	16	Chorroarín 1136	140	1,400	Mie. y Vie.	18 hrs
Comedor Las Mellis	16	Rondeau 114			Lun., Mie. y	19hs a
Corriedor Las Meilis	10	Nondeau 114	150	2,100	Vie.	21hs
Villa Ofelia	16	Lynch 801			Lun., Mie. y	18hs a
		,	240	2,400	Vie.	20hs
Días Felices	16	Corvalan 1315	175	4,200	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
			1/3	4,200		18hs a
Estrellita De Los Niños	16	Blanco Encalada 4012	180	4,320	Lun. a Vie.	20hs
Dincon Do Milogras	16	Convolon 00			Lun., Mie. y	17 a 20
Rincon De Milagros	16	Corvalan 90	180	2,520	Vie.	hrs
Manos Solidarias	16	Dto.Alvarez y Rondeau			Lun. a Vie.	11hs a
			185	4,440		13hs
Comedor y Merendero La Fe	16	Condarco 158	200	4,800	Lun. a Vie.	11hs a 14hs
			200	4,800		14113 11hs a
Comedor Roca Negra	16	General Belgrano 4431	200	4,800	Lun. a Vie.	14hs
Comedor y Merendero	1.0	Manastaria F20			lum a Via	11hs a
Villa Gonnet	16	Monasterio 530	200	4,800	Lun. a Vie.	14hs
Sonrisas de Amor	16	Donato Alvarez 4035			Lun., Mie. y	11 a 13
	10	201146071174162 1000	70	980	Vie.	hrs
Manos Unidas	16	Salcedo 684	70	000	Lun., Mie. y	11 a 13
			70	980	Vie.	hrs 11hs a
Comedor Semillita	16	Kloosterman 974	200	4,800	Lun. a Vie.	13hs
	1.0	Blanco Encalada y		.,		11 a 13
La Hebe	16	Cotagaita	200	2,000	Mar. y Vie.	hrs
CANTIDAD DE COMEDORES 31	Total 16			70.250		
Los Traviesos Del Eva	10			70,250	Lun., Mie. y	10hs a
Peron	17	J.L.Suárez 383	60	840	Vie.	10115 a
	47	0111				11hs a
Hogar Maria Inmaculada	17	Oliden 2050	80	1,920	Lun. a Vie.	13hs

Mov. Nuestra America Villa Caraza	17	Islandia 4428	85	1,190	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 12hs
Padre Bernabé	17	Plaul esquina 25 de Mayo	120	1,200	mierc y vier	11 a 13 hrs
Los Elegidos Del Eva Peron	17	J. L. Suarez 122	150	3,600	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
CANTIDAD DE	Total					
COMEDORES 5	17			8,750		
TOTAL DE COMEDORES	Total					
157	gener			349,996		
137	al			3-3,330		

ANEXO II - MENÚ (MOSAICO Y PLANILLA DE PREPARACIÓN)

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM MATERNAL 6-12 MESES)

DISTRITO:	OTOÑO - INVIERNO
LANÚS	2025

	1	2	3	4	5
		MARTE	MÉDOOLEO	JUEVE	VIERNE
	LUNES	S	MIÉRCOLES	S	S
PLATO	Carne con puré mixto	Puré de zanahori a y arvejas con huevo	Carne con puré de lentejas y calabaza	Arroz con brócoli y huevo	Fideos largos con carne y vegetales
POSTRE	Banana pisada	Manzana rallada	Pera rallada	Manzan a rallada	Banana pisada
BEBIDA	AGUA SEGUR A	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGUR A	AGUA SEGURA
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTE S	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNE S
PLATO	Pollo con calabaz a y arvejas pisadas	Polenta con huevo, lentejas y zanahori as	Vegetales con carne y arroz	Puré de papa y zucchini con lentejas y huevo	Pollo con zanahori a, batata y tomate
POSTRE	Manzan a rallada	Banana pisada	Pera rallada	Manzan a rallada	Banana pisada
BEBIDA	AGUA SEGUR A	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGUR A	AGUA SEGURA



PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR					
			MATERNAL 6-12 Meses		
1 LUNES			Maternal		
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB		
	Carne vacuna (bola de lomo, cuadrada, nalga) DESGRASADA	g	40		
Carne con	Рара	g	30		
puré mixto +	Zapallo	g	50		
Banana pisada	Aceite de girasol	СС	5		
pisada	Banana	g	150		
	Total		275		
2 MARTES			Maternal		

Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB		
	Zanahoria	g	50		
Puré de zanahoria y	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30		
arvejas con	Huevo	g	40		
huevo + Manzana	Aceite de girasol	СС	5		
rallada	Manzana rallada	g	150		
	Total		275		
LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS					

3 MIERCOLES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Carne de cerdo (carré, solomillo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40
Carne con	Lentejas secas	g	30
puré de lentejas y	Zapallo	g	50
zapallo +	Aceite de girasol	СС	5
Pera rallada	Pera	g	150
	Total		275

LAS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS

LAS LEGUMBRES I DEBEN SER FISADAS O PROCESADAS						
4 JUEVES			Maternal			
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB			
	Arroz blanco 00000	g	30			
Arroz con	Brócoli	g	50			
brócoli y huevo +	Huevo	g	40			
Manzana	Aceite de girasol	СС	5			
rallada	Manzana	g	150			
	Total		275			
5 VIERNES			Maternal			
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB			
	Fideos tallarines/spaguetti	g	30			
Fideos largos	Carne vacuna fresca (paleta, cuadril) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40			
con carne y	Cebolla	g	20			
vegetales + Banana	Zanahoria	cc	30			
pisada	Aceite de girasol	g	5			
	Banana	g	150			
	Total		275			
6 LUNES			Maternal			
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB			
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40			
Pollo con	Zapallo	g	50			
zapallo y arvejas	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30			
pisadas + Manzana	Aceite de girasol	СС	5			
rallada	Manzana	g	150			

275

Total

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS						
7 MARTES			Maternal			
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB			
	Polenta	g	30			
Polenta con	Huevo	g	40			
huevo, lentejas y	Lentejas secas	g	20			
zanahorias +	Zanahoria	g	30			
Banana	Aceite de girasol	СС	5			
pisada	Banana	g	150			
	Total		275			
0	LAS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PR	OCE	SADAS			
8 MIERCOLES			Maternal			
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB			
	Cebolla	g	20			
	Tomate fresco	g	30			
Vegetales	Carne vacuna (paleta, cuadril). DESGRASADA	g	40			
con carne y arroz + Pera	Arroz blanco 00000	g	30			
rallada	Aceite de girasol	СС	5			
	Pera	g	150			
	Total		275			
9 JUEVES			Maternal			
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB			
	Papa	g	30			
Puré de papa	Zucchini	g	30			
y zucchini	Lentejas secas	g	20			
con lentejas y huevo +	Huevo	g	40			
Manzana	Aceite de girasol	СС	5			
rallada	Manzana	g	150			
	Total		275			
	LAS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PR	OCE	SADAS			
10 VIERNES			Maternal			
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB			
	Suprema de pollo. SIN PIEL CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40			
Pollo con	Zanahoria	g	40			
zanahoria,	Batata	g	40			
batata y tomate + Banana	Tomate fresco	g	40			
	Aceite de girasol	СС	5			

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM MATERNAL 1 A 3 AÑOS)

g

150

315

pisada

Banana

Total

DISTRITO:	OTOÑO -
LANÚS	INVIERNO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEV ES	VIER NES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche	Leche con cacao	Leche	Leche
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla + Banana	Pan de salvado con dulce de leche + Naranja	Pan con queso cremoso + Manzana	Pan de salvad o con dulce de batata + Manda rina	Pan con merme lada



MATERNAL

	DM	DM	DM
	OPCION AL A*	OPCIONA L B **	OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Yogur	Arroz con	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Banana	leche + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

			WATERNAL
DM 1 LUNES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Galletitas	Leche entera fluida LV	СС	120
simples de leche/avena sabor vainilla	Galeltitas simples de leche/de avena sabor vainilla	g	30
	Banana	g	100

	Total		250
DM 2 MARTES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	120
Leche + Pan de salvado	Pan de salvado	g	30
con dulce de leche +	Dulce de leche	g	10
Naranja	Naranja	g	100
	Total		260
DM 3 MIERCOLES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UN –	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	100
	Cacao en polvo	g	5
Leche con cacao + Pan con queso cremoso +	Pan tipo francés (mignón)	g	30
Manzana	Queso cremoso	g	20
-	Manzana	g	100
	Total		255
DM 4 JUEVES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	120
Leche + Pan de salvado	Pan de salvado	g	30
con dulce de batata +	Dulce de batata	g	15
Mandarina	Mandarina	g	100
	Total		265
DM 5 VIERNES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	120
	Pan de salvado	g	30
Leche + Pan con mermelada + Banana	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	10
	Banana	g	100
	Total		260
DM OPCIONAL A			GRUPO 1 a 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	120
Leche + Pan figacita +	Pan figacita	g	30
Banana	Banana	g	100
	Total		250
DM OPCIONAL B			GRUPO 1 a 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
Arroz con leche +	Arroz blanco 00000	g	12
Manzana	Leche entera fluida LV	СС	120

	Azúcar	g	5
	Manzana	g	100
	Total		237
DM OPCIONAL C			GRUPO 1 a 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	100
	Cacao en polvo	g	10
Looks son soos I	Huevo	g	20
Leche con cacao + Bizcochuelo + Manzana	Harina 0000	g	12
Dizocondoro - Marizana	Azúcar	g	12
	Manzana	g	100
	Total		254

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM MATERNAL 1 A 3 AÑOS)

	OTOÑO
LANUS	INVIERN
	O 2025

	1	2	3	4	5
	LUN ES	S	MIÉRCO LES	JU EV ES	VIER NES
PLATO	Mila nesa de carn e con puré mixt o	Tortil la de papa y zapa llitos con ques o y puré de zana horia y arvej as	Guiso de lentejas con arroz y vegetales	Bud in de veg etal es con que so y tom ate	Fideos tallarin es/spa guetti con estofa do
POSTRE	Ban ana	Nara nja	Mandarin a	Nar anj a	Banan a
BEBIDA	AGU A SEG URA	Α	AGUA SEGURA	AG UA SE GU RA	AGUA SEGU RA
	6	7	8	9	10

LIC. SANDRA MARTINE

	LUN ES	MA RTE S	MIÉRCO LES	JU EV ES	VIER NES
PLATO	Past el de pollo y cala baza	Pole nta con ques o y bolo gnes a de lente jas	Verduras salteadas con carne y arroz	Pas tel de pap a y cala baz a con lent ejas	Bifecit o de pollo con puré de batata y zapallo
POSTRE	Man zana	Nara nja	Manzana	Ma nda rina	Banan a
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGURA	AG UA SE GU RA	AGUA SEGU RA

	OP CIO NAL A *	OP CIO NAL B **	OPCION AL C ***
PLATO	Emp anad as de pollo y vege tales	Ñoq uis de papa con sals a bolo gnes a	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Ban ana	Nara nja	Naranja
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGURA

*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

**EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

***EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA** DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR	
SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA	
/ESTACIÓN POR ESTACIÓN	

OTOÑO - INVIERNO 2025

			MATER NAL
1 LUNES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	60
	Huevo	g	10
	Pan rallado	g	15
Milanesa de	Papa	g	80
carne con	Zapallo	g	80
puré mixto +	Aceite de girasol	ml	10
Banana	Leche descremada liquida	g	10
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Banana	g	80
	Total		265,2
			GRUPO
2 MARTES			1 a 3 años
			CANT.
Nombre	INGREDIENTES	UNI	PB
	Papa	g	60
	Zapallito/Zuchini	g	30
	Huevo	g	25
Tortilla de papa y	Cebolla	g	10
	Queso cremoso	g	25
zapallitos con queso y puré	Zanahoria	g	20
de zahanoria con arvejas + Naranja	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20
	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Naranja	g	80
	Total		280,2

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS

3			GRUPO
MIERCOLES			1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Cebolla	g	10
	Zanahoria	g	10
	Morrón	g	5
	Zapallo calabaza	g	30
Guiso de lentejas con arroz y vegetales +	Carne de cerdo (carré, solomillo, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15
Mandarina	Lentejas secas	g	20
	Arroz blanco 00000	g	30
	Tomate triturado	g	20
	Aceite de girasol	ml	10
	Sal fina	g	0,1

I	Pimentón dulce	ا م	l 0.1 l
	Queso rallado	g	0,1 10
	Mandarina	g g	80
	Total	9	280,2
	AS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADA	AS	200,2
			GRUPO
4 JUEVES			1 a 3
			años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Brócoli	g	70
	Cebolla	g	20
	Leche entera fluida LV	ml	30
Budín de	Harina 0000	g	3
vegetales con	Aceite de girasol (3 ml para la salsa blanca)	ml	8
queso y	Tomate fresco	g	30
tomate +	Huevo	g	25
Naranja	Queso cremoso	g	25
,	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Naranja	g	80
	Total		291,2
5 VIERNES			GRUPO 1 a 3
5 VIERNES			años
			CANT.
Nombre	INGREDIENTES	UNI	PB
	Fideos tallarines/spaguetti	g	40
	Carne vacuna fresca (paleta, cuadril) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40
	Cebolla	g	30
Tallarines/spa	Zanahoria	g	30
guetti con	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	20
salsa estofado	Aceite de girasol	ml	10
+ Banana	Sal fina	g	0,1
	Pimentón dulce	g	0,1
	Queso rallado	g	10
	Banana	g	80
	Total		260,2
O L LINEO			GRUPO
6 LUNES			1 a 3 años
			CANT.
Nombre	INGREDIENTES	UNI	PB
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50
Pastel de pollo y calabaza +	Zapallo calabaza	g	60
	Cebolla	g	30
	Morrón	g	20
	Huevo	g	20
	Leche parcial/descremada fluida	g	15
	Harina 0000	g	4
Manzana	Aceite de girasol	ml	5
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Manzana	g	80
	Total		289,2

	COCINAR EL POLLO PREVIAMENTE PARA ASEGURA COMPLETA COCCIÓN	R SU	
7 MARTES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Polenta cocción rápida	g	30
	Lentejas secas	g	20
	Tomates cubeteado	g	30
Polenta con	Zanahoria	g	30
bolognesa de	Morrón	g	30
lentejas +	Cebolla	g	30
Naranja	Sal fina	g	0,1
·	Pimentón dulce	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Naranja	g	80
	Total AS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESA	DAC	260,2
	.AS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESA	DA5	GRUPO
8 MIERCOLES			1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Cebolla	g	20
	Zanahoria	g	20
	Morrón rojo	g	10
	Morrón verde	g	10
\	Zucchini_/Zapallito	g	60
Verduras salteadas con	Carne de cerdo (carré, solomillo, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50
carne y arroz + Manzana	Arroz blanco 00000	g	30
T IVIAI IZAI IA	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Manzana	g	80
	Total		285,2
9 JUEVES			GRUPO 1 a 3
3002420			años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Lentejas secas	g	20
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Mandarina	Papa	g	60
	Zapallo calabaza	g	40
	Cebolla	g	30
	Zanahoria	g	15
	Leche parcial/ descremada fluida	CC	10
	Huevo	g	25
	Sal fina	g	0,1
	Ají molido	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Mandarina	g	80
	Total		285,2
			GRUPO
10 VIERNES			1 a 3 años

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT.
Hombro		O.U.	PB
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	60
Bastones de	Batata	g	60
pollo con Puré		g	80
de batata y	Sal fina	g	0,1
zapallo +	Orégano	g	0,1
Banana	Aceite de girasol	ml	5
	Banana	g	80
	Total	9	285,2
			GRUPO
OPCIONAL A			1 a 3
			años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Tapas de empanadas	g	30
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	50
	Tomate fresco	g	30
Empanada de	Zanahoria	g	30
pollo y	Cebolla	g	30
vegetales +	Aceite de girasol	ml	5
Banana	Sal fina		0,1
2 3.1 13.1 13.	Provenzal	g g	0,1
	Banana	g	80
	Total	9	255,2
	Total		GRUPO
OPCIONAL B			1 a 3
			años
Nombre	INCREDIENTES	UNI	CANT.
Nombre	INGREDIENTES	UNI	PB
	Papa	g	75
	Papa Harina 0000	g g	
Ñoquis de	Harina 0000 Huevos		75
papa con	Harina 0000	g	75 20
papa con salsa	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g g	75 20 15
papa con salsa bolognesa	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ)	g g	75 20 15 50
papa con salsa	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g g g ml	75 20 15 50 40
papa con salsa bolognesa (cortar la	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol	9 9	75 20 15 50 40 5
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina	9 9 9 9	75 20 15 50 40 5 0,1
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado Manzana	9 9 9 9	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado	9 9 9 ml 9 9	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1 5 80 290
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado Manzana	9 9 9 ml 9 9	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1 5 80 290 GRUPO
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado Manzana	9 9 9 ml 9 9	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1 5 80 290 GRUPO 1 a 3
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado Manzana	9 9 9 ml 9 9	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1 5 80 290 GRUPO 1 a 3 años
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado Manzana	9 9 9 ml 9 9	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1 5 80 290 GRUPO 1 a 3
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado Manzana Total	g g g g ml g g	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1 5 80 290 GRUPO 1 a 3 años CANT.
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES	9 9 9 9 9 9 UNI	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1 5 80 290 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000	g g g ml g g g g g g g g g g g g g g g g	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1 5 80 290 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB 40
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo con huevo	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol	9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1 5 80 290 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB 40 35
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo con huevo con huevo y	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1 5 80 290 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB 40 35 50
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo con huevo con huevo y arvejas +	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol	g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1 5 80 290 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB 40 35 50 10 0,1
papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo con huevo con huevo y	Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Orégano Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Sal fina	9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	75 20 15 50 40 5 0,1 0,1 5 80 290 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB 40 35 50 10 0,1

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM MATERNAL 1 a 3 AÑOS)

OTOÑO - INVIERNO 2025	

			MATER NAL
			GRUPO
1 LUNES			1 a 3
			años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	60
	Huevo	g	10
	Pan rallado	g	15
Milanesa de	Papa	g	80
carne con	Zapallo	g	80
puré mixto +	Aceite de girasol	ml	10
Banana	Leche descremada liquida	g	10
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Banana	g	80
	Total		265,2
			GRUPO
2 MARTES			1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Рара	g	60
	Zapallito/Zuchini	g	30
Tautilla da	Huevo	g	25
Tortilla de papa y zapallitos con	Cebolla	g	10
	Queso cremoso	g	25
queso y puré	Zanahoria	g	20
de zahanoria	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20
con arvejas + Naranja	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Naranja	g	80
	Total		280,2

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS

3 MIERCOLES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Cebolla	g	10
Guiso de lentejas con arroz y vegetales + Mandarina	Zanahoria	g	10
	Morrón	g	5
	Zapallo calabaza	g	30
	Carne de cerdo (carré, solomillo, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15

Arroz blanco 00000	1	Lentejas secas	g	20
Tomate triturado				
Aceite de girasol Sal fina 9 0,1		Tomate triturado		20
Sal fina		Aceite de girasol		10
Primentón dulce			q	0,1
Queso rallado g 10 280,2		Pimentón dulce		
Mandarina g 80 280,2		Queso rallado		
Total		Mandarina		80
Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB		Total	-	280,2
Nombre INGREDIENTES UNI PB	L	AS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESAD	AS	
Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB				
Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB	4 JUEVES			
Brécoli				
Budin de vegetales con queso y tomate + Naranja	Nombre	INGREDIENTES	UNI	
Budín de vegetales con queso y tomate + Naranja		Brócoli	a	
Leche entera fluida LV				
Harina 0000				
Aceite de girasol (3 ml para la salsa blanca)			+	
Tomate fresco g 30				
Huevo	•		+	30
Queso cremoso g 25		Huevo		
Sal fina				
Orégano	Naranja			
Naranja				
Total 291,2 GRUPO 1 a 3 años				,
S VIERNES INGREDIENTES UNI CANT. PB				
Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB				
Nombre INGREDIENTES UNI	5 VIERNES			1 a 3
Fideos tallarines/spaguetti g 40				años
Fideos tallarines/spaguetti	Nombre	INGREDIENTES	UNI	
Carne vacuna fresca (paleta, cuadril) SIN HUESO. g 40		Fideos tallarines/spaguetti	a	
DESGRASADA. 9 40		1 0		
Tallarines/spa guetti con salsa estofado + Banana Zanahoria g 20 Fimal pimentón dulce Queso rallado Banana g 0,1 Total GRUPO 1 a 3 años Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Zapallo calabaza g 60 Cebolla g 30 Tomate triturado (NO PURÉ) g 20 MI 10 10 g 0,1 g 0,1 g 20 g 0,1 g 30 g 30		\(\frac{1}{2}\)	9	40
Tomate triturado (NO PURÉ) g 20		Cebolla	g	30
guetti con salsa estofado + Banana Tomate triturado (NO PURÉ) g 20 + Banana Aceite de girasol ml 10 - Banana g 0,1 - Pimentón dulce g 0,1 - Queso rallado g 10 Banana g 80 Total 260,2 GRUPO 1 a 3 años Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. g 50 Zapallo calabaza g 60 Cebolla g 30	Tallarines/spa	Zanahoria	g	30
salsa estofado + Banana Aceite de girasol ml 10 + Banana Sal fina g 0,1 Pimentón dulce g 0,1 Queso rallado g 10 Banana g 80 Total 260,2 GRUPO 1 a 3 años Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. g 50 Zapallo calabaza g 60 Cebolla g 30		Tomate triturado (NO PURÉ)		20
Pimentón dulce g 0,1 Queso rallado g 10 Banana g 80 Total 260,2 GRUPO	salsa estofado	Aceite de girasol	ml	10
Queso rallado g 10	+ Banana	Sal fina	g	0,1
Banana g 80 260,2 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. g 50 Zapallo calabaza g 60 Cebolla g 30 30 Sin Pieza Grupo 1 a 3 años Sin Pieza Cartílago Ni Hueso. g 50 Sin Pieza Grupo 1 a 3 años Sin Pieza Cartílago Ni Hueso. g 50 Sin Pieza Grupo Grupo 1 a 3 años Cantilago Ni Hueso. g 50 Sin Pieza Grupo 1 a 3 años Sin Pieza Cartílago Ni Hueso. g 50 Sin Pieza Grupo Grupo 1 a 3 años Sin Pieza Grupo 1 a 3 años Sin Pieza 1 a 3 años Sin Pieza 1 a 3 años Sin Pieza 1 a 3 años Sin Pieza 1 a 3 años Sin Pieza Sin Pieza 1 a 3 años Sin Pieza 1 a 3 años		Pimentón dulce	g	0,1
Total 260,2 GRUPO 1 a 3 años		Queso rallado	g	10
GRUPO		Ranana	α .	80
6 LUNES 1 a 3 años Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. g 50 Zapallo calabaza g 60 Cebolla g 30	1	Bariaria	9	
Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. g 50 Zapallo calabaza g 60 Cebolla g 30			9	260,2
Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. g 50 Zapallo calabaza g 60 Pastel de Cebolla g 30			9	260,2 GRUPO
Nombre INGREDIENTES	6 LUNES		9	260,2 GRUPO 1 a 3
Zapallo calabaza g 60 Pastel de Cebolla g 30	6 LUNES		9	260,2 GRUPO 1 a 3 años
Zapallo calabaza g 60 Pastel de Cebolla g 30		Total		260,2 GRUPO 1 a 3 años CANT.
Pastel de Cebolla g 30		Total INGREDIENTES	UNI	260,2 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB
		INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	UNI g	260,2 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB
	Nombre	INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Zapallo calabaza	UNI g g	260,2 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB 50 60
	Nombre Pastel de	INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Zapallo calabaza	UNI g g	260,2 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB 50 60
	Nombre Pastel de pollo y	INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Zapallo calabaza Cebolla Morrón	UNI g g g	260,2 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB 50 60 30 20
Harina 0000 g 4	Nombre Pastel de pollo y calabaza +	INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Zapallo calabaza Cebolla Morrón Huevo	UNI g g g g	260,2 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB 50 60 30 20 20
	Nombre Pastel de pollo y calabaza +	INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Zapallo calabaza Cebolla Morrón Huevo Leche parcial/descremada fluida	UNI g g g g g	260,2 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB 50 60 30 20 20 15
Aceite de girasol ml 5	Nombre Pastel de pollo y calabaza +	INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Zapallo calabaza Cebolla Morrón Huevo Leche parcial/descremada fluida Harina 0000	UNI g g g g g	260,2 GRUPO 1 a 3 años CANT. PB 50 60 30 20 20 15 4

I	Sal fina	~	0.1
		g	0,1 0,1
	Orégano	g ml	5
	Aceite de girasol Manzana	_	80
	Total	g	289,2
	COCINAR EL POLLO PREVIAMENTE PARA ASEGURA	R SII	209,2
	COMPLETA COCCIÓN	K 30	
			GRUPO
7 MARTES			1 a 3
			años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Polenta cocción rápida	g	30
	Lentejas secas	g	20
	Tomates cubeteado	g	30
Delente con	Zanahoria	g	30
Polenta con	Morrón	g	30
bolognesa de lentejas +	Cebolla	g	30
Naranja	Sal fina	g	0,1
rvaranja	Pimentón dulce	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Naranja	g	80
	Total		260,2
L	AS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESA	DAS	
8			GRUPO
MIERCOLES			1 a 3 años
			CANT.
Nombre	INGREDIENTES	UNI	PB
	Cebolla	g	20
	Zanahoria	g	20
	Morrón rojo	g	10
	Morrón verde	g	10
Mandunas	Zucchini_/Zapallito	g	60
Verduras salteadas con	Carne de cerdo (carré, solomillo, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50
carne y arroz	Arroz blanco 00000	g	30
+ Manzana	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	
	Aceite de girasol	ml	0,1 5
	Manzana	g	80
	Total	9	285,2
			GRUPO
9 JUEVES			1 a 3
			años
			CANT.
Nombre	INGREDIENTES	UNI	PR
Nombre			PB 20
Nombre	Lentejas secas	g	20
	Lentejas secas Papa	g	20 60
Pastel de	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza	g g g	20 60 40
Pastel de papa y	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla	g g g	20 60 40 30
Pastel de papa y calabaza con	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria	g g g g	20 60 40
Pastel de papa y calabaza con lentejas +	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla	g g g g	20 60 40 30 15
Pastel de papa y calabaza con	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche parcial/ descremada fluida	g g g g g	20 60 40 30 15 10 25
Pastel de papa y calabaza con lentejas +	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche parcial/ descremada fluida Huevo	g g g g	20 60 40 30 15

Mandarina	g	80
Total		285,2
		GRUPO
10 VIERNES		1 a 3
		años
Nombre INGREDIENTES	UNI	CANT.
		PB
Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO	. NO g	60
CONGELADA. Bastones de Batata		60
Bastones de Batata pollo con Puré Zapallo calabaza	g g	80
de batata y Sal fina		0,1
zapallo + Orégano	g	0,1
Banana Aceite de girasol	ml	5
Banana	g	80
Total		285,2
		GRUPO
OPCIONAL A		1 a 3
		años
Nombre INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Tapas de empanadas	g	30
Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO		50
Tomate fresco	g g	30
Empanada de Zanahoria	g	30
pollo y Cebolla	g	30
vegetales + Aceite de girasol	ml	5
Banana Sal fina	g	0,1
Provenzal	g	0,1
Banana	q	80
Total	9	255,2
		GRUPO
OPCIONAL B		1 a 3
		años
Nombre INGREDIENTES	UNI	CANT.
		PB
Papa	g	75
Harina 0000	g	20
Noquis de Huevos papa con Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SII	g N	15
papa con Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SII salsa HUESO. DESGRASADA.	g	50
bolognesa Tomate triturado (NO PURÉ)	g	40
(cortar la Aceite de girasol	ml	5
carne en Sal fina	g	0,1
tiritas) + Orégano	g	0,1
Manzana Queso rallado	g	5
Manzana	g	80
Total		290
		GRUPO
OPCIONAL C		1 a 3
		años
Nombre INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Arroz blanco 00000	g	40
Arroz amarillo Huevo	g	35
con huevo con huevo y Aprile de giracel Aprile de giracel		50
Aceite de girasol	ml	10

arvejas +	Sal fina	g	0,1
Naranja	Naranja Condimento para arroz		0,1
	Naranja	g	80
	Total		215,2

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM GENERAL INICIAL - PRIMARIA)

DISTRITO:	OTOÑO -
LANÚS	INVIERNO 2025

	DM 1 DM 2 DM 3 DM 4		DM 5		
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERN ES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Té de leche
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla	Pan de salvado con dulce de leche + Naranja	Pan con queso cremoso + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermel ada

Lic. SANDRA MARTINE
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretals de Educación

	DM OPCIONA L A *	DM OPCIONA L B **	OPCIONAL C **	DM OPCIONA L D **	
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao	Leche con cacao	Arroz con leche + Banana	
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana	Pastelitos membrillo/b atata + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana		

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN *EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

<u>PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS</u> (DM)

	_
INICIAL	NIVEL PRIMARIA

DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV	СС	120	150
Té de leche +	Té	g	1	1
Galletitas simples de	Azúcar	g	5	5
vainilla	Galeltitas simples de vainilla/de avena (Tipo María/Lengüitas)	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV	СС	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
Mate cocido de leche	Azúcar	g	5	5
+ Pan de salvado con dulce de leche +	Pan de salvado	g	30	50
Naranja	Dulce de leche	g	15	20
, and the second	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV	СС	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
Leche con cacao +	Pan tipo francés	g	30	50
Pan con queso cremoso + Manzana	Queso cremoso	g	20	25
Cremoso + Manzana	Manzana	g	150	150
	Total	9	310	357
DM 4 JUEVES	Total		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT.	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV	CC	PB 120	150
	Mate cocido	+	1,5	1,5
Mate cocido de leche		g	5	
+ Pan de salvado con	Azúcar	g	_	5
dulce de batata +	Pan de salvado	g	30	50
Mandarina	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV	СС	120	150
Té de leche + Pan	Té	g	1	1
con mermelada	Azúcar	g	5	5

	Mermelada elaborada artesanalmente		15	25
	(fruta y azúcar)	g	15 171	231
	Total		GRUPO	
DM OPCIONAL A			Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV	СС	120	150
Leche + Pan figacita	Pan figacita	g	30	50
+ Banana	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV	g	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
Leche con cacao +	Tapas para pastelitos	unida d	2	2
Pastelito + Manzana	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15
Wanzana	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100
	Total		228	250
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV	СС	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
Leche con cacao +	Huevo	g	20	30
Bizcochuelo +	Harina 0000	g	12	18
Manzana	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		254	298
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco largo fino 00000	g	10	12
	Leche parcial/ descremada fluida LV	СС	100	120
Arroz con leche +	Azúcar	g	10	10
Banana	Esencia de vainilla	СС	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total		220,5	242,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM GENERAL SECUNDARIA)

DISTRITO:	OTOÑO - INVIERNO
LANÚS	2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido	Leche con cacao	Mate cocido	Té de leche
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla	Pan con queso cremoso + Naranja	Pan de salvado con dulce de batata + Manzana	Pan con queso cremoso + Mandari na	Pan de salvado con mermela da

	OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana	Pastelitos membrillo/bata ta + Manzana



*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV	CC	200
	Té	g	1
Té de leche + Galletitas	Azúcar	g	10
simples de vainilla	Galeltitas simples de vainilla/de avena		
	(Tipo María/Lengüitas)	g	60
	Total		271

DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido + Pan con queso cremoso +	Mate cocido	g	1,5
	Pan tipo francés	g	60
	Queso cremoso	g	45
Naranja	Naranja	g	150
	Total		256,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV	CC	200
	Cacao en polvo	g	15
Leche con cacao + Pan con dulce de batata +	Pan tipo francés	g	60
Manzana	Dulce de batata	g	30
Manzana	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido + Pan con	Pan tipo francés	g	60
queso cremoso +	Queso cremoso	g	45
Mandarina	Mandarina	g	150
	Total		256,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV	СС	200
	Té	g	1
Tá da lacha i Dan da	Azúcar	g	10
Té de leche + Pan de salvado con mermelada	Pan de salvado	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		301
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV	CC	200
Leche + Pan figacita +	Pan figacita	g	60
Banana	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao +	Leche descremada liquida	g	200
Pastelito + Manzana	Cacao en polvo	g	15

Tongo para	nastalitas	unida	2
Tapas para	pastellios	u	
Dulce de me	embrillo ó batata	g	15
Azúcar		g	1
Manzana		g	150
Total		·	383

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM GENERAL INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO)

	OTOÑO
	INVIERNO
LANUS	2025

	1	2	3	4	5
	LUN ES	MAR TES	MIÉR COL ES	JUE VE S	VIERN ES
PLATO	Milan esa de carne con puré mixto	Tortill a de papa y zapal litos con ques o y puré de zana horia y arvej as	Guiso de lenteja s con arroz y veget ales	Pizz a con tom ate y hue vo	Fideos tallarine s/spagu etti con estofad o
POSTRE	Ques o y dulce	Nara nja	Manz ana	Man dari na	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGU RA	AG UA SEG URA	AGUA SEGUR A
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10
	LUN ES	MAR TES	MIÉR COL ES	JUE VE S	VIERN ES
PLATO	Tarta de pollo y calab aza	Polen ta con ques o y bolog nesa de	Verdu ras saltea das con carne y arroz	Past el de pap a y cala baz a con	Bastone s de pollo con ensalad a de zanahor ia y choclo

		lentej as		lent ejas	
POSTRE	Ques o y dulce	Mand arina	Manz ana	Nar anja	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGU RA	AG UA SEG URA	AGUA SEGUR A
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPC ION AL A	OPC ION AL B	OPCI ONA L C ***
	Emp	Ñoqu	Arroz
	anad	is de	amarill
	as de	papa	o con
PLATO	pollo	con	huevo
	У	salsa	У
	veget	bolog	arveja
	ales	nesa	S
POSTRE	Bana	Nara	Naranj
POSIRE	na	nja	а
	AGU	AGU	AGUA
BEBIDA	Α	Α	
DEBIDA	SEG	SEG	SEGU
	URA	URA	RA



*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN	
POR ESTACIÓN	

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

	 INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
	Huevo	g	10	20	30
	Pan rallado	g	20	30	40
	Papa	g	100	110	120
Milanesa de carne	Zapallo	g	100	110	120
con puré mixto +	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
Queso y dulce	Aceite de girasol	ml	10	15	20
,	Leche descremada liquida	g	10	15	20
	Orégano				
		g	0,1	0,1	0,1
	Queso cremoso	g	30	35	40
	Dulce de batata	g	30	35	40
	Total		360,3	435,3	510,3
2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla	g	15	20	25
Tortilla de papa y	Queso cremoso	g	30	40	50
zapallitos con queso y	Zanahoria	g	40	50	60
puré de zahanoria con arvejas + Naranja	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	50	60
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Provenzal	g _.	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	125	125	150
	Total		480,4 GRUPO	590,4	725
3 MIERCOLES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Cebolla	g	10	20	30
	Zanahoria	g	10	20	30
	Morrón	g	5	10	15
	Zapallo calabaza	g	40	70	90
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
Guiso de lentejas con	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	30	40
arroz y vegetales +	Lentejas secas	g	20	40	50
Manzana	Arroz blanco 00000	g	30	50	60
	Tomate triturado	g	20	40	50
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Queso rallado	g	10	10	10
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana Total	g	125	125	150
	าบเสา	<u> </u>	335,3	490,3	615,4

4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Harina 000	g	50	70	80
	Levadura seca	g	1	1	1,5
	Aceite de girasol	ml	5	10	15
	Tomate triturado	g	12	24	30
Di con towarts v	Tomate fresco	g	30	50	60
Pizza con tomate y huevo + Mandarina	Huevo	g	35	50	80
Tidevo i Mandanna	Queso cremoso	g	50	70	80
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Mandarina	g	100	150	200
	Total		283,3	425,3	546,9
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf. CANT.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos tallarines/spaguetti	g	40	50	60
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN				
	HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Cebolla	g	35	60	70
	Zanahoria	g	35	60	70
Tallarines/spaguetti	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	20	30	40
con salsa estofado	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
+ Banana	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Queso rallado	g	10	10	10
	Pan francés	g	20	20	20
	Banana	g	100	125	150
	Total		311	431	511
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de tarta	g	50	60	70
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	70	80
	Zapallo calabaza	g	80	100	120
	Cebolla	g	40	50	60
	Morrón	g	20	40	50
Tarta de pollo y	Huevo	g	20	30	50
calabaza + Queso y	Leche parcial/descremada fluida	g	15	25	35
dulce	Harina 0000	g	4	6	12
duloc	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Queso cremoso	g	30	35	40
	Dulce de membrillo	g	30	35	40
	Total		359,3	481,3	597

7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Polenta cocción rápida	g	40	60	80
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Tomates cubeteado	g	30	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
Polenta con	Morrón	g	30	40	50
bolognesa de lentejas	Cebolla	g	30	40	50
+ Mandarina	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Mandarina	g	125	125	150
	Total		315,3	400,3	500,4
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón rojo	g	10	20	25
	Morrón verde	g	10	20	25
	Zucchini	g	80	120	140
Verduras salteadas con carne y arroz +	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	70	80
Manzana	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Manzana	g	125	125	150
	Total		365,4	500,4	600,5
9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Рара	g	100	150	200
	Zapallo calabaza	g	40	60	70
	Cebolla	g	30	50	60
Pastel de papa y	Zanahoria	g	15	35	45
calabaza con lentejas	Leche parcial/ descremada fluida	CC	10	15	20
+ Naranja	Huevo	g	15	30	50
-	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja Total	g	125	125	150
10 VIERNES	I Otal		365,4 GRUPO Jardin	520,4 GRUPO	665,5 GRUPO
			Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bastones de pollo con Puré de batata y zapallo + Banana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	80	90	100

	Huevo	g	16	18	20
	Pan rallado	g	24	27	30
	Batata	g	100	110	120
	Zapallo calabaza	g	100	110	120
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Banana	g	100	125	150
	Total		430,3	495,3	560,4
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Tapas de empanadas	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
Empanadas de pollo y	Zanahoria	g	35	45	65
vegetales + Banana	Cebolla	g	35	45	65
	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	150
	Total		330,3	405,3	575,4
OPCIONAL B			GRUPO Jardin	GRUPO	GRUPO
OPCIONAL B			Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT.	CANT. PB	CANT. PB
Nombre			РВ		
Nombre	Рара	g	PB 75	115	150
Nombre	Papa Harina 0000	g g	75 20	115 30	150 40
Ñoquis de papa con	Рара	g g g	PB 75	115	150
	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g g g	75 20 15	115 30 22	150 40 30
Ñoquis de papa con salsa bolognesa	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN	g g g	75 20 15	115 30 22 60	150 40 30 70
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ)	g g g	75 20 15 50 60	115 30 22 60 70	150 40 30 70 80
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol	g g g g	75 20 15 50 60 10	115 30 22 60 70 15	150 40 30 70 80 20
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Queso rallado Manzana	g g g g cc cc g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80	115 30 22 60 70 15 0,2 10	150 40 30 70 80 20 0,2 10
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Queso rallado	g g g g cc g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320	115 30 22 60 70 15 0,2 10	150 40 30 70 80 20 0,2 10
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Queso rallado Manzana	g g g g cc g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80	115 30 22 60 70 15 0,2 10	150 40 30 70 80 20 0,2 10
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Queso rallado Manzana	g g g g cc g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Queso rallado Manzana Total	g g g g cc g g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf.	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES	g g g g g cc g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO	g g g g g cc g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB 60 50	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 100
Noquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo con huevo con huevo y	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol	g g g g cc g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB 60 50 60 15	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 100
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo con	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Sal fina	g g g g g cc g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35 50 10 0,2	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB 60 50 60 15 0,2	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 100
Noquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo con huevo con huevo y	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Sal fina Condimento para arroz	g g g g cc g g g g ml g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35 50 10 0,2 0,1	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB 60 50 60 15 0,2 0,1	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 100 80 20 0,3 0,1
Noquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo con huevo con huevo y	Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Sal fina Queso rallado Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Sal fina	g g g g g cc g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35 50 10 0,2	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB 60 50 60 15 0,2	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 100

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM LISTO CONSUMO)

DISTRITO:	OTOÑO -
LANÚS	INVIERNO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERN ES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Té de leche
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla	Bizcochuelo casero + Naranja	Sandwich de queso cremoso + Manzana	Bizcoch uelo casero + Mandari na	Sandwi ch de queso cremos o + Banana

	DM OPCIONA L A *
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Pastelitos membrillo/b atata + Manzana



*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM INVIERNO LC)

	<u> </u>				
			INICIA L	NIVEL PRIMARI A	NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundar ia
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche +	Leche líquida parcial/ descremada	ml	120	150	200
Galletitas simples	Té	g	1	1	1
sabor vainilla. Tipo	Azúcar	g	5	5	10

"Maria" o	Galletitas simples sabor vainilla				
"Lengüitas"	individuales. Tipo María o Lengüitas	a	30	50	60
	Total	g	156	206	271
	Total		GRUP	200	
			O Jardin	GRUPO Primaria	GRUPO Secundar ia
DM 2 MARTES			Inf.	CANT	CANT.
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	PB
	Leche líquida parcial/ descremada	ml	120	150	200
	Mate cocido	g	1,5	1,5	1,5
Mate cocido de leche + Bizcochuelo	Azúcar	g	5	5	10
casero + Naranja	Bizcochuelo casero	g	30	50	60
	Naranja	g	150	150	200
	Total		307	357	472
			GRUP		GRUPO
			O Jardin	GRUPO Primaria	Secundar
DM 3 MIERCOLES			Inf.	CANT	CANT.
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	PB
Nombre Bill 6	Leche líquida parcial/ descremada	ml	100	120	150
	Cacao en polvo	g	10	12	15
Leche con cacao +	Pan tipo francés		30	50	60
Sandwich de queso cremoso + Manzana	Queso cremoso	g g	25	30	45
Cremoso + Manzana	Manzana		150	150	200
	Ivializalia	g	1 100	100	200
	Total				
	Total		315	362	470
	Total				470 GRUPO
	Total	J	315 GRUP O Jardin	362	470 GRUPO Secundar
DM 4 JUEVES	Total		315 GRUP O Jardin Inf.	362 GRUPO Primaria	470 GRUPO Secundar ia
DM 4 JUEVES Nombre DM 4	Total	UNI	315 GRUP O Jardin	362 GRUPO	470 GRUPO Secundar
			315 GRUP O Jardin Inf. CANT.	362 GRUPO Primaria CANT.	GRUPO Secundar ia CANT.
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundar ia CANT. PB
Nombre DM 4 Mate cocido de	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada	UNI	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundar ia CANT. PB
Nombre DM 4	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido	UNI ml	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5	GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5	GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5
Nombre DM 4 Mate cocido de leche + Bizcochuelo	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido Azúcar	UNI ml g	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5	GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5 5	GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5
Nombre DM 4 Mate cocido de leche + Bizcochuelo	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido Azúcar Bizcochuelo casero	UNI ml g g	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5 5 30 150 307	362 GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5 5 50	470 GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5 10 60
Nombre DM 4 Mate cocido de leche + Bizcochuelo	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido Azúcar Bizcochuelo casero Naranja	UNI ml g g	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5 5 30 150 307 GRUP	362 GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5 5 50 150 357	470 GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5 10 60 200 472
Nombre DM 4 Mate cocido de leche + Bizcochuelo	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido Azúcar Bizcochuelo casero Naranja	UNI ml g g	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5 5 30 150 307 GRUP O	362 GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5 5 50 150 357 GRUPO	470 GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5 10 60 200
Mate cocido de leche + Bizcochuelo casero + Mandarina	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido Azúcar Bizcochuelo casero Naranja	UNI ml g g	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5 5 30 150 307 GRUP	362 GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5 5 50 150 357	470 GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5 10 60 200 472 GRUPO
Mate cocido de leche + Bizcochuelo casero + Mandarina	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido Azúcar Bizcochuelo casero Naranja Total	UNI ml g g g	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5 5 30 150 307 GRUP O Jardin Inf. CANT.	GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5 5 50 150 357 GRUPO Primaria CANT.	GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5 10 60 200 472 GRUPO Secundar ia CANT.
Mate cocido de leche + Bizcochuelo casero + Mandarina	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido Azúcar Bizcochuelo casero Naranja Total INGREDIENTES	UNI ml g g g	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5 5 30 150 307 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB	362 GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5 5 50 150 357 GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5 10 60 200 472 GRUPO Secundar ia CANT. PB
Mate cocido de leche + Bizcochuelo casero + Mandarina	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido Azúcar Bizcochuelo casero Naranja Total INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada	UNI ml g g g g	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5 5 30 150 307 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 100	362 GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5 5 50 150 357 GRUPO Primaria CANT. PB 120	GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5 10 60 200 472 GRUPO Secundar ia CANT. PB 150
Mate cocido de leche + Bizcochuelo casero + Mandarina	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido Azúcar Bizcochuelo casero Naranja Total INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Matecocido	UNI ml g g g g UNI ml g	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5 5 30 150 307 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 100 1,5	362 GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5 5 50 150 357 GRUPO Primaria CANT. PB 120 1,5	470 GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5 10 60 200 472 GRUPO Secundar ia CANT. PB 150 1,5
Nombre DM 4 Mate cocido de leche + Bizcochuelo casero + Mandarina DM 5 VIERNES Nombre DM 5 Té de leche + Sandwich de queso	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido Azúcar Bizcochuelo casero Naranja Total INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Matecocido Azúcar	UNI ml g g g g UNI ml g	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5 5 30 150 307 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 100 1,5 5	362 GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5 5 50 150 357 GRUPO Primaria CANT. PB 120 1,5 5	470 GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5 10 60 200 472 GRUPO Secundar ia CANT. PB 150 1,5 10
Nombre DM 4 Mate cocido de leche + Bizcochuelo casero + Mandarina DM 5 VIERNES Nombre DM 5	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido Azúcar Bizcochuelo casero Naranja Total INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Matecocido Azúcar Pan tipo francés	UNI ml g g g g UNI ml g	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5 5 30 150 307 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 100 1,5 5 30	362 GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5 5 50 150 357 GRUPO Primaria CANT. PB 120 1,5 5 50	470 GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5 10 60 200 472 GRUPO Secundar ia CANT. PB 150 1,5 10 60
Nombre DM 4 Mate cocido de leche + Bizcochuelo casero + Mandarina DM 5 VIERNES Nombre DM 5 Té de leche + Sandwich de queso	INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Mate cocido Azúcar Bizcochuelo casero Naranja Total INGREDIENTES Leche líquida parcial/ descremada Matecocido Azúcar	UNI ml g g g g UNI ml g	315 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5 5 30 150 307 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 100 1,5 5	362 GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5 5 50 150 357 GRUPO Primaria CANT. PB 120 1,5 5	470 GRUPO Secundar ia CANT. PB 200 1,5 10 60 200 472 GRUPO Secundar ia CANT. PB 150 1,5 10

	Total		312	357	467
DM OPCIONAL A			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundar ia
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Leche líquida parcial/ descremada	g	100	120	200
	Cacao en polvo	g	10	12	15
Leche con cacao	Tapas para pastelitos	unida d	2	2	2
+ Pastelito +	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15	15
Manzana	Azúcar	g	1	1	1
	Manzana	g	100	100	150
	Total		228	250	383

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM LISTO CONSUMO)

LANUS	OTOÑO INVIERNO
LANUS	2025

	LC 1	LC 2	LC 3	LC 4	LC 5
	LUNE S	MARTE S	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNES
PLATO	Sandwi ch de milanes a de carne con zanahor ia y repollo	Tortilla de papa y zapallito s	Empanadas de pollo y verdura	Pizza con tomate	Sandwich de carne desmenuza da con cebolla y zanahoria
POSTRE	Banana	Naranja	Manzana	Mandari na	Banana
BEBIDA	AGUA SEGUR A	AGUA SEGUR A	AGUA SEGURA	AGUA SEGUR A	AGUA SEGURA
	LC 6	LC 7	LC 8	LC 9	LC 10
	LUNE S	MARTE S	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNES
PLATO	Roll de pollo y vegetal es	Empana da de verduras	Sandwich de carne de cerdo con zanahoria y cebolla	Tortilla de papa y zapallito s	Empanada s de pollo y vegetales
POSTRE	Banana	Mandari na	Manzana	Mandari na	Banana
BEBIDA	AGUA SEGUR A	AGUA SEGUR A	AGUA SEGURA	AGUA SEGUR A	AGUA SEGURA

OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE ELABORAR LAS LISTAS DE ALIMENTOS DEL MENU UNIVERSAL



PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

	<u> 2023</u>				
			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
LC 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de	Milanesa de carne vacuna (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
milanesa de carne	Pan francés	g	80	100	120
con zanahoria y	Zanahoria	g	20	30	40
repollo + Banana	Repollo	g	20	30	40
•	Banana	g	100	100	120
	Total	9	300	360	440
LC 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	120	160	200
Tortilla de papa y zapallitos + Naranja	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla	g	15	20	25
	Naranja	g	100	100	120
	Total		335	410	505
LC 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de empanadas	g	40	50	60
	Suprema de pollo	g	40	60	70
Empanadas de pollo	Acelga	g	40	60	70
y verduras +	Cebolla	g	15	20	30
Manzana	Huevo	g	40	50	70
	Manzana	g	125	125	150
	Total		300	365	450
LC 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de pizza	g	100	120	140

	Tomate triturado	g	15	20	30
	Tomate redondo	g	25	30	40
Pizza con tomate +	Queso cremoso	g	50	60	80
Mandarina	Mandarina	g	100	100	120
	Total	9	290	330	410
LC 5 VIERNES	Total		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de carne desmenuzada con	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	80
cebolla y zanahoria	Cebolla	g	20	30	40
+ Banana	Zanahoria	g	30	50	60
· Banana	Pan francés	g	80	100	120
	Banana	g	100	100	120
	Total		280	340	420
LC 6 LUNES			GRUPO Jardin Inf. CANT.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	РВ	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de pizza	g	70	90	100
	Suprema de pollo	g	50	70	80
Roll de pollo y	Cebolla	g	40	50	60
vegetales + Banana	Morrón	g	10	20	30
	Banana	g	100	100	120
	Total		270	330	390
LC 7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de empanadas	g	40	50	60
	Acelga	g	80	100	120
Empanadas de	Cebolla	g	15	20	30
verduras +	Huevo	g	20	30	50
Mandarina	Queso cremoso	g	20	30	50
	Mandarina	g	100	100	120
	Total		275	330	430
LC 8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de carne	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo)	g	50	70	80
de cerdo con	Cebolla	g	20	40	50
zanahoria y cebolla	Zanahoria	g	20	30	40
+ Manzana	Morrón	g	10	20	30
· Manzana	Pan francés	g	80	100	120
	Manzana	g	100	100	120
	Total	1	230	290	360

LC 9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
Tortilla de papa y	Huevo	g	40	50	60
zapallitos + Naranja	Cebolla	g	15	20	25
	Naranja	g	100	100	120
	Total		335	410	505
LC 10 VIERNES			GRUPO Jardin	GRUPO	GRUPO
			Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI		CANT. PB	Secundaria CANT. PB
	INGREDIENTES Masa de empanadas	UNI	Inf. CANT.		
			Inf. CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de empanadas Suprema de pollo	g	Inf. CANT. PB 50	CANT. PB 60	CANT. PB 70
Nombre Empanadas de pollo y vegetales +	Masa de empanadas Suprema de pollo	g g	Inf. CANT. PB 50 50 40	60 70 100 50	70 80
Nombre Empanadas de pollo	Masa de empanadas Suprema de pollo Zapallo calabaza	g g g	Inf. CANT. PB 50 50 80	60 70 100	70 80 120
Nombre Empanadas de pollo y vegetales +	Masa de empanadas Suprema de pollo Zapallo calabaza Cebolla	g g g	Inf. CANT. PB 50 50 40	60 70 100 50	70 80 120 60

OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE ELABORAR LAS LISTAS DE ALIMENTOS DEL MENU UNIVERSAL

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG) INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO:	OTOÑO -
LANÚS	INVIERNO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERN ES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche LG	Mate cocido de leche LG	Leche con cacao LG	Mate cocido de leche LG	Té de leche LG
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Pan SIN TACC LG con dulce de leche LG + Naranja	Galletas de arroz SIN TACC LG con queso cremoso LG + Manzana	Pan SIN TACC LG con dulce de batata LG + Mandarina	Pan SIN TACC LG con mermela da LG

	DM	DM	DM	DM
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C **	OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche LG	Leche con cacao LG	Leche con cacao LG	Arroz con leche LG + Banana



COMP. SOLIDO	Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	Alfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana	Bizcochuelo casero SIN TACC LG + Manzana	
--------------	---	---	--	--

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C/D SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM

LIBRE DE GLUTEN (LG) OTOÑO - INVIERNO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	120	150
Té de leche LG + Galletitas	Té LG	g	1	1
simples de vainilla SIN TACC LG	Azúcar LG	g	5	5
	Galeltitas simples de vainilla SIN TACC LG	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	120	150
Mata assida da lasba l O I	Mate cocido LG	g	1,5	1,5
Mate cocido de leche LG + Pan SIN TACC LG con	Azúcar LG	g	5	5
dulce de leche LG +	Pan SIN TACC LG	g	30	50
Naranja	Dulce de leche LG	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	100	120
Leche con cacao LG +	Cacao en polvo LG	g	10	12
Galletas de arroz SIN	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	30	40
TACC LG con queso cremoso LG + Manzana	Queso cremoso LG	g	20	25
Cremoso LG + Manzana	Manzana	g	150	150
	Total		310	347
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria

Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	120	150
	Mate cocido LG	g	1,5	1,5
Mate cocido de leche LG +	Azúcar LG	g	5	5
Pan SIN TACC LG con dulce de batata LG +	Pan SIN TACC LG	g	30	50
Mandarina	Dulce de batata LG	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	120	150
	Té LG	g	1	1
Té de leche LG + Pan SIN	Azúcar LG	g	5	5
TACC LG con mermelada LG	Pan SIN TACC LG	g	30	50
LG	Mermelada elaborada		4.5	0.5
	artesanalmente (fruta y azúcar) LG Total	g	15 171	25 231
	Total		GRUPO	
DM OPCIONAL A			Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	120	150
Leche LG + Galletas de	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	30	40
arroz SIN TACC LG + Banana	Banana	g	150	150
	Total		300	340
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	g	100	120
Leche con cacao LG +	Cacao en polvo LG	g	10	12
Alfajor de maicena SIN	Alfajor de maicena SIN TACC LG	g	30	50
TACC LG + Manzana	Manzana	g	100	100
	Total		240	282
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	100	120
	Cacao en polvo LG	g	10	12
Leche con cacao +	Huevo	g	20	30
Bizcochuelo SIN TACC	Premezcla para repostería SIN TACC		40	40
LG + Manzana	Azúcar LG	g	12	18
		g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		254	298

DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco largo fino 00000 LG	g	10	12
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	100	120
Arroz con leche +	Azúcar LG	g	10	10
Banana	Esencia de vainilla LG	СС	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total		220,5	242,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG) SECUNDARIA

DISTRITO:	OTOÑO - INVIERNO
LANÚS	2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche LG	Mate cocido LG	Leche con cacao LG	Mate cocido LG	Té de leche LG
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Pan SIN TACC LG con queso cremoso LG + Naranja	Galletas de arroz SIN TACC LG con dulce de batata LG + Manzana	Pan SIN TACC LG con queso cremoso LG + Mandari na	Pan SIN TACC LG con mermela da LG

	DM	DM
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche LG	Leche con cacao LG
COMP. SOLIDO	Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	ALfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana



*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM LG)

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	200
Té de leche LG + Galletitas	Té LG	g	1
simples de vainilla SIN	Azúcar LG	g	10
TACC LG	Galeltitas simples de vainilla SIN TACC LG	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Mate cocido LG	g	1,5
Mate cocido LG + Pan SIN	Pan SIN TACC LG	g	60
TACC LG con queso Queso cremoso LG Cremoso LG + Naranja		g	45
avamaga I C I Navania		g	150
	Total		256,5
DM 3 MIERCOLES		LINI	GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	200
Leche con cacao LG +	Cacao en polvo LG	g	15
Galletas de arroz SIN TACC	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	40
LG con dulce de batata LG+	Dulce de batata LG	g	30
Manzana	Manzana	g	150
	Total		435
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Mate cocido LG	g	1,5
Mate cocido LG + Pan SIN	Pan SIN TACC LG	g	60
TACC LG con queso	Queso cremoso LG	g	45
cremoso LG + Mandarina	Mandarina	g	150
	Total		256,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	200
	Té LG	g	1
Té de leche LG + Pan SIN	Azúcar LG	g	10
TACC LG con mermelada LG	Pan SIN TACC LG	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente		
	(fruta y azúcar) LG	g	30
	Total		301
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	200
Leche LG + Galletas de arroz	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	40
SIN TACC LG + Banana	Banana	g	150
	Total		390
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES Leche parcial/ descremada fluida LV LG	UN I	CANT. PB 200
NOMBRE PREPARACION Leche con cacao LG +		1	
Leche con cacao LG + Alfajor de maicena SIN	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	g	200
Leche con cacao LG +	Leche parcial/ descremada fluida LV LG Cacao en polvo LG	g g	200 15

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM LIBRE DE GLUTEN (LG) INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

	OTOÑO
LANUS	INVIERNO 2025

	1	2	3	4	5
	LUN ES	MA RTE S	MIÉR COL ES	JUEVES	VIERN ES
PLATO	Bifec ito de carn e con puré mixto	Tortil la de papa y zapal litos con ques o LG y puré de zana horia y arvej as LG	Guiso de lentej as LG con arroz LG y veget ales	Pizza SIN TACC LG con tomate y huevo	Fideos tallarine s/spagu etti SIN TACC LG con estofad 0
POSTRE	Ques o y dulce LG	Nara nja	Manz ana	Mandarin a	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGURA	AGUA SEGU RA
	6	7	8	9	10

	LUN ES	MA RTE S	MIÉR COL ES	JUEVES	VIERN ES
PLATO	Tarta SIN TAC C LG de pollo y calab aza	Pole nta con ques o LG y bolo gnes a de lentej as	Verdu ras saltea das con carne y arroz LG	Pastel de papa y calabaza con lentejas LG	Tiritas de pollo con ensalad a de zanaho ria y choclo
POSTRE	Ques o y dulce LG	Man darin a	Manz ana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGURA	AGUA SEGU RA

	OPC	OPC	OPCI
	ION	ION	ONA
	AL	AL	L C
	A*	B **	***
PLATO	Emp anad as SIN TAC C LG de pollo y vege tales	Ñoqu is de papa SIN TAC C LG con salsa bolo gnes a	Arroz amaril lo LG con huevo y arveja s LG
POSTRE	Bana	Nara	Naran
	na	nja	ja
BEBIDA	AGU	AGU	AGU
	A	A	A
	SEG	SEG	SEG
	URA	URA	URA



*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA	
/ESTACIÓN POR ESTACIÓN	
/ESTACION FOR ESTACION	

PLANILLA DE PREPARACIONES COMEDOR - COM LIBRE DE GLUTEN (LG)

	OTONO - INVILINIO 202	<u>. </u>			
			INICIA L	NIVEL PRIMARI A	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
	Papa	g	100	110	120
	Zapallo	g	100	110	120
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
Bifecito de carne	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
con puré mixto + Queso y dulce LG	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	g	10	15	20
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Queso cremoso LG	g	30	35	40
	Dulce de batata LG	g	30	35	40
	Total	1	330,3	385,3	440,3
2 MARTES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla	g	15	20	25
Tortilla de papa y	Queso cremoso LG	g	30	40	50
zapallitos con queso LG y puré de	Zanahoria	g	40	50	60
zahanoria con arvejas LG +	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	50	60
Naranja	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Provenzal LG	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Naranja	g	125	125	150
	Total		480,4	590,4	725
3 MIERCOLES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Cebolla	g	10	20	30
Guiso de lentejas LG	Zanahoria	g	10	20	30
con arroz LG y	Morrón	g	5	10	15
vegetales +	Zapallo calabaza	g	40	70	90
Manzana	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70

	Garbanzos remojados LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	30	40
	Lentejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	40	50
	Arroz blanco 00000 LG	g	30	50	60
	Tomate triturado LG	g	20	40	50
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Queso rallado LG	g	10	10	10
	Pimentón dulce LG	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	125	125	150
	Total		335,3	490,3	615,4
			GRUP		
4 JUEVES			0	GRUPO	GRUPO Secundari
4 JUEVES			Jardin Inf.	Primaria	a
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT.	CANT. PB	CANT. PB
	Premezcla para panadería SIN TACC	•			
	LG	g	50	70	80
	Levadura seca LG	g	1	1	1,5
	Aceite de girasol LG	ml	5	10	15
	Tomate triturado LG (NO PURÉ)	g	12	24	30
Pizza SIN TACC LG	Tomate fresco LG	g	30	50	60
con tomate y huevo	Huevo	g	35	50	80
+ Mandarina	Queso cremoso LG	g	50	70	80
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Mandarina			150	200
ì		1 (1	1 1 1 1 1 1		
		g	100 283 3		
	Total	g	283,3	425,3	546,9
5 VIERNES		9	283,3 GRUP O Jardin		
5 VIERNES Nombre		UN	283,3 GRUP O	425,3 GRUPO	546,9 GRUPO Secundari
	Total		283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT.	425,3 GRUPO Primaria	546,9 GRUPO Secundari a
	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	UN	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40	GRUPO Primaria CANT. PB 50	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70
Nombre	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla	UN I	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70
Nombre Tallarines/spaguett	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria	UN I g	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado LG (NO PURÉ)	UN I g	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG con salsa estofado	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria	g g g	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado LG (NO PURÉ) Pimentón dulce LG Aceite de girasol LG	g g g g	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35 20	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60 30 0,1 15	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70 40 0,1 20
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG con salsa estofado	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado LG (NO PURÉ) Pimentón dulce LG	9 9 9 9	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35 20 0,1	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60 30 0,1	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70 40 0,1
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG con salsa estofado	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado LG (NO PURÉ) Pimentón dulce LG Aceite de girasol LG	g g g g g g	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35 20 0,1 10	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60 30 0,1 15	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70 40 0,1 20
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG con salsa estofado	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado LG (NO PURÉ) Pimentón dulce LG Aceite de girasol LG Sal fina LG	g g g g g ml	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35 20 0,1 10 0,2	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60 30 0,1 15 0,2	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 10
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG con salsa estofado	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado LG (NO PURÉ) Pimentón dulce LG Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG	g g g g g ml g	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35 20 0,1 10 0,2 0,2	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60 30 0,1 15 0,2 0,2	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70 40 0,1 20 0,3 0,2
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG con salsa estofado	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado LG (NO PURÉ) Pimentón dulce LG Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG Queso rallado LG	g g g g g g ml g	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 10 100 291	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 10	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 10
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG con salsa estofado	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado LG (NO PURÉ) Pimentón dulce LG Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG Queso rallado LG Banana	g g g g g g ml g	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 10 100 291 GRUP	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 10 125 411	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 10 150 491
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG con salsa estofado	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado LG (NO PURÉ) Pimentón dulce LG Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG Queso rallado LG Banana	g g g g g g ml g	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 10 100 291 GRUP O	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 10 125 411 GRUPO	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 10 150 491 GRUPO
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG con salsa estofado + Banana	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado LG (NO PURÉ) Pimentón dulce LG Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG Queso rallado LG Banana	g g g g g g ml g	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 10 1000 291 GRUP O Jardin	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 10 125 411	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 10 150 491
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG con salsa estofado + Banana	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado LG (NO PURÉ) Pimentón dulce LG Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG Queso rallado LG Banana Total	g g g g g ml g g	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 10 1000 291 GRUP O Jardin Inf.	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 10 125 411 GRUPO Primaria	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 10 150 491 GRUPO Secundari a
Nombre Tallarines/spaguett i SIN TACC LG con salsa estofado + Banana	INGREDIENTES Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado LG (NO PURÉ) Pimentón dulce LG Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG Queso rallado LG Banana	g g g g g g ml g	283,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 40 40 35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 10 1000 291 GRUP O Jardin	425,3 GRUPO Primaria CANT. PB 50 60 60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 10 125 411 GRUPO	546,9 GRUPO Secundari a CANT. PB 60 70 70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 10 150 491 GRUPO Secundari

i			i	i	ī
	Suprema de pollo SIN PIEL,	g	50	70	80
	CARTÍLAGO NI HUESO.	9	30	70	00
	Zapallo calabaza	g	80	100	120
	Cebolla	g	40	50	60
	Morrón	g	20	40	50
	Huevo	g	20	30	50
Tarta SIN TACC	Leche parcial/descremada fluida				
LG de pollo y	LG	g	15	25	35
calabaza + Queso	Almidón de maíz LG	g	4	6	12
y dulce LG	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta LG	g	0,2	0,1	0,2
	Queso cremoso LG		30	35	40
	Dulce de membrillo LG	g	30	35	40
		g			
	Total		349,3	466,3	577
			GRUP O	GRUPO	GRUPO
7 MARTES			Jardin	Primaria	Secundari
			Inf.	Tillialia	а
	INCORPUENTE O	UN	CANT.	04NT DD	04117 00
Nombre	INGREDIENTES	1	PB	CANT. PB	CANT. PB
	Polenta cocción rápida LG	g	40	60	80
	Lentejas remojadas LG PESO	-	20	40	50
	ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	40	50
	Tomates cubeteado LG	g	30	40	50
Polenta LG con	Zanahoria	g	30	40	50
bolognesa de	Morrón	g	30	40	50
lentejas LG +	Cebolla	g	30	40	50
Mandarina	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce LG	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Mandarina	g	125	125	150
	Total	9	315,3	400,3	500,4
	Total		GRUP	400,3	
			0	GRUPO	GRUPO
8 MIERCOLES			Jardin	Primaria	Secundari
			Inf.		а
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT.	CANT. PB	CANT. PB
Nonibie	INONEDIENTES	I	PB	CANT. I B	OANT.T B
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón rojo	g	10	20	25
	Morrón verde	g	10	20	25
	Zucchini	g	80	120	140
Verduras salteadas	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola				
con carne y arroz LG	de Iomo, cuadrada, Iomo) SIN	g	50	70	80
+ Manzana	HUESO. DESGRASADA.				
	Arroz blanco 00000 LG	g	40	60	70
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal LG	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Manzana	g	125	125	150
	Total		365,4	500,4	600,5
			GRUP	00000	GRUPO
9 JUEVES			O Jardin	GRUPO Primaria	Secundari
			Jardin Inf.	Primaria	а
		UN	CANT.		
Nombre	INGREDIENTES	L	PB	CANT. PB	CANT. PB

	Lentejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	40	50
	Papa	g	100	150	200
	Zapallo calabaza	g	40	60	70
	Cebolla	g	30	50	60
Pastel de papa y	Zanahoria	g	15	35	45
calabaza con lentejas LG +	Leche parcial/ descremada fluida LG	cc	10	15	20
Naranja	Huevo	g	15	30	50
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Naranja	g	125	125	150
	Total		365,4	520,4	665,5
			GRUP	CRUBO	GRUPO
10 VIERNES			O Jardin	GRUPO Primaria	Secundari
			Inf.	Timana	а
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	80	90	100
	Batata	g	100	110	120
Tiritas de pollo con	Zapallo calabaza	g	100	110	120
puré de batata y	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
zapallo + Banana	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Banana	g	100	125	150
	Total		390,3	450,3	510,4
i .		1		.00,0	010,4
OPCIONAL A			GRUP O	GRUPO	GRUPO
OPCIONAL A			GRUP O Jardin Inf.	-	
OPCIONAL A Nombre	INGREDIENTES	UN	GRUP O Jardin	GRUPO	GRUPO Secundari
	INGREDIENTES Tapas de empanadas SIN TACC LG	UN I	GRUP O Jardin Inf. CANT.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
		1	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundari a
	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL,	g g	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundari a CANT. PB
Nombre Empanadas SIN	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 60	GRUPO Primaria CANT. PB 90 75	GRUPO Secundari a CANT. PB 120 100
Nombre Empanadas SIN TACC LG de pollo y	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria Cebolla	g g g	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 60 60	GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45	GRUPO Secundari a CANT. PB 120 100 65
Nombre Empanadas SIN	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria	g g g	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 60 60 35 35	GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45 45	GRUPO Secundari a CANT. PB 120 100 65 65
Nombre Empanadas SIN TACC LG de pollo y	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria Cebolla Aceite de girasol LG Sal fina LG	g g g g	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 60 60 35 35 35	GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45 45 45 45	GRUPO Secundari a CANT. PB 120 100 65 65 65
Nombre Empanadas SIN TACC LG de pollo y	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria Cebolla Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG	g g g g ml	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 60 60 35 35 35 5 0,2 0,1	GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45 45 45 5 0,2 0,1	GRUPO Secundari a CANT. PB 120 100 65 65 10 0,3 0,1
Nombre Empanadas SIN TACC LG de pollo y	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria Cebolla Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG Banana	g g g g ml g	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 60 60 35 35 35 5 0,2 0,1 100	GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45 45 45 5 0,2 0,1 100	GRUPO Secundari a CANT. PB 120 100 65 65 65 10 0,3 0,1 150
Nombre Empanadas SIN TACC LG de pollo y	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria Cebolla Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG	g g g ml g g	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 60 60 35 35 35 5 0,2 0,1 100 330,3	GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45 45 45 5 0,2 0,1	GRUPO Secundari a CANT. PB 120 100 65 65 10 0,3 0,1
Nombre Empanadas SIN TACC LG de pollo y	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria Cebolla Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG Banana	g g g ml g g g	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 60 60 35 35 35 35 0,2 0,1 100 330,3 GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45 45 45 5 0,2 0,1 100	GRUPO Secundari a CANT. PB 120 100 65 65 65 10 0,3 0,1 150
Nombre Empanadas SIN TACC LG de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria Cebolla Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG Banana Total	g g g ml g g	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 60 60 35 35 35 5 0,2 0,1 100 330,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45 45 45 5 0,2 0,1 100 405,3 GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundari a CANT. PB 120 100 65 65 65 10 0,3 0,1 150 575,4 GRUPO Secundari a CANT. PB
Nombre Empanadas SIN TACC LG de pollo y vegetales + Banana OPCIONAL B Nombre	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria Cebolla Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG Banana Total INGREDIENTES Papa	g g g g ml g g g	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 60 35 35 35 5 0,2 0,1 100 330,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 75	GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45 45 45 5 0,2 0,1 100 405,3 GRUPO Primaria CANT. PB 115	GRUPO Secundari a CANT. PB 120 100 65 65 65 10 0,3 0,1 150 575,4 GRUPO Secundari a CANT. PB
Nombre Empanadas SIN TACC LG de pollo y vegetales + Banana OPCIONAL B Nombre Ñoquis de papa	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria Cebolla Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG Banana Total INGREDIENTES Papa Almidón de maíz LG	g g g ml g g g UN l g g g	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 60 60 35 35 35 5 0,2 0,1 100 330,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 75 20	GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45 45 45 5 0,2 0,1 100 405,3 GRUPO Primaria CANT. PB 115 30	GRUPO Secundari a CANT. PB 120 100 65 65 65 10 0,3 0,1 150 575,4 GRUPO Secundari a CANT. PB 150 40
Nombre Empanadas SIN TACC LG de pollo y vegetales + Banana OPCIONAL B Nombre	Tapas de empanadas SIN TACC LG Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria Cebolla Aceite de girasol LG Sal fina LG Ají molido LG Banana Total INGREDIENTES Papa	g g g g ml g g g	GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 60 35 35 35 5 0,2 0,1 100 330,3 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 75	GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45 45 45 5 0,2 0,1 100 405,3 GRUPO Primaria CANT. PB 115	GRUPO Secundari a CANT. PB 120 100 65 65 65 10 0,3 0,1 150 575,4 GRUPO Secundari a CANT. PB

	Tomate triturado LG (NO PURÉ)	g	60	70	80
	Aceite de girasol LG	СС	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Queso rallado LG	g	10	10	10
	Manzana	g	80	100	150
	Total		320	422	550
OPCIONAL C			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco 00000 LG	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
Arroz amarillo LG	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
con huevo con huevo y arvejas LG	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
+ Naranja	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Condimento para arroz LG	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	150
	Total		235,3	285,3	420,4

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM SIN LACTOSA (IL) INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO:	OTOÑO -
LANÚS	INVIERNO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche DESLACTO SADA	Mate cocido de leche DESLACTO SADA	Leche DESLACTOSADA con cacao	Mate cocido de leche DESLACTOSA DA	Té de leche DESLACTO SADA
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada

	DM	DM	DM
	OPCIONA L A *	OPCIONA L B **	OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche DESLACTO SADA	Leche DESLACTO SADA con cacao	Leche DESLACTOSADA con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/mem brillo + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana

Lic. SANDRA MARTÍNEZ Nutricionista SAE M.P. 7028 Secretaria de Educación Lanão Gobierno *EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

<u>PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM SIN LACTOSA (IL)</u>

				_
			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	CC	120	150
Té de leche	Té	g	1	1
DESLACTOSADA +	Azúcar	g	5	5
Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
Mate cocido de leche	Azúcar	g	5	5
DESLACTOSADA + Pan con	Pan de salvado	g	30	50
dulce de batata + Naranja	Dulce de batata	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
			CDIIDO	
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
DM 3 MIERCOLES Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	Jardin	
	INGREDIENTES Leche DESLACTOSADA	UNI	Jardin Inf. CANT.	Primaria
			Jardin Inf. CANT. PB	Primaria CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA Cacao en polvo	CC	Jardin Inf. CANT. PB	Primaria CANT. PB 150
Nombre DM 3	Leche DESLACTOSADA Cacao en polvo Pan tipo francés Mermelada elaborada	cc g	Jardin Inf. CANT. PB 12 10	Primaria CANT. PB 150 12
Nombre DM 3 Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada	Leche DESLACTOSADA Cacao en polvo Pan tipo francés	cc g g	Jardin Inf. CANT. PB 12 10 30	Primaria CANT. PB 150 12 50
Nombre DM 3 Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada	Leche DESLACTOSADA Cacao en polvo Pan tipo francés Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	cc g g	Jardin Inf. CANT. PB 12 10 30 20 150 222	Primaria CANT. PB 150 12 50 25
Nombre DM 3 Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada	Leche DESLACTOSADA Cacao en polvo Pan tipo francés Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Manzana	cc g g	Jardin Inf. CANT. PB 12 10 30 20 150 222 GRUPO Jardin Inf.	Primaria CANT. PB 150 12 50 25 150
Nombre DM 3 Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada + Manzana	Leche DESLACTOSADA Cacao en polvo Pan tipo francés Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Manzana	cc g g	Jardin Inf. CANT. PB 12 10 30 20 150 222 GRUPO Jardin	Primaria CANT. PB 150 12 50 25 150 387 GRUPO
Nombre DM 3 Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada + Manzana DM 4 JUEVES Nombre DM 4	Leche DESLACTOSADA Cacao en polvo Pan tipo francés Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Manzana Total	cc g g g	Jardin Inf. CANT. PB 12 10 30 20 150 222 GRUPO Jardin Inf. CANT.	Primaria CANT. PB 150 12 50 25 150 387 GRUPO Primaria
Nombre DM 3 Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada + Manzana DM 4 JUEVES	Leche DESLACTOSADA Cacao en polvo Pan tipo francés Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Manzana Total INGREDIENTES	g g g g UNI	Jardin Inf. CANT. PB 12 10 30 20 150 222 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	Primaria CANT. PB 150 12 50 25 150 387 GRUPO Primaria CANT. PB
Nombre DM 3 Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada + Manzana DM 4 JUEVES Nombre DM 4 Mate cocido de leche DESLACTOSADA + Pan de salvado con dulce de batata	Leche DESLACTOSADA Cacao en polvo Pan tipo francés Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Manzana Total INGREDIENTES Leche DESLACTOSADA	g g g UNI cc	Jardin Inf. CANT. PB 12 10 30 20 150 222 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 120	Primaria CANT. PB 150 12 50 25 150 387 GRUPO Primaria CANT. PB 150
Nombre DM 3 Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada + Manzana DM 4 JUEVES Nombre DM 4 Mate cocido de leche DESLACTOSADA + Pan de	Leche DESLACTOSADA Cacao en polvo Pan tipo francés Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Manzana Total INGREDIENTES Leche DESLACTOSADA Mate cocido	g g g UNI cc g	Jardin Inf. CANT. PB 12 10 30 20 150 222 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 120 1,5	Primaria CANT. PB 150 12 50 25 150 387 GRUPO Primaria CANT. PB 150 1,5

	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	120	150
	Té	g	1	1
Té de leche	Azúcar	g	5	5
DESLACTOSADA + Pan con mermelada	Pan	g	30	50
Illetificiada	Mermelada elaborada		45	0.5
	artesanalmente (fruta y azúcar) Total	g	15 171	25 231
	Total		GRUPO	
DM OPCIONAL A			Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	120	150
Leche DESLACTOSADA +	Pan figacita	g	30	50
Pan figacita + Banana	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	g	120	150
	Cacao en polvo	g	8	10
Leche con cacao	T	unid	0	0
DESLACTOSADA + Pastelito	Tapas para pastelitos	ad	2	2
de batata/membrillo + Manzana	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15
	Azúcar	g	1 100	100
	Manzana	g	246	278
DM OPCIONAL C	Total		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
Leche DESLACTOSADA con	Huevo	g	20	30
cacao + Bizcochuelo +	Harina 0000	g	12	18
Manzana	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		254	298
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB

	Arroz blanco largo fino 00000	g	12	15
	Leche DESLACTOSADA	СС	120	150
Arroz con leche	Azúcar		10	10
DESLACTOSADA + Banana	Esencia de vainilla	СС	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total		242,5	275,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM GENERAL SECUNDARIA)

DISTRITO:	OTOÑO -
LANÚS	INVIERNO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche DESLACTO SADA	Mate cocido de leche DESLACTO SADA	Leche DESLACTOSADA con cacao	Mate cocido de leche DESLACTO SADA	Té de leche DESLACTO SADA
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada

	DM	DM
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche DESLACTO SADA	Leche DESLACTO SADA con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/memb rillo + Manzana



*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM (IL)

DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	CC	200
Té de leche DESLACTOSADA	Té	g	1
+ Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Azúcar	g	10
	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	200
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido de leche	Azúcar	g	10
DESLACTOSADA + Pan con	Pan de salvado	g	60
dulce de batata + Naranja	Dulce de batata	g	20
	Naranja	g	150
	Total		441,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	200
	Cacao en polvo	g	15
Leche DESLACTOSADA con	Pan tipo francés	g	60
cacao + Pan con mermelada + Manzana	Mermelada elaborada artesanalmente	9	00
	(fruta y azúcar)	g	30
	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	200
	Mate cocido		1,5
Mate cocido de leche	Azúcar	g	
DESLACTOSADA + Pan de	Pan de salvado	g	10
salvado con dulce de batata		g	60
LG + Mandarina	Dulce de batata	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		466,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	200
	Té	g	1
T/ d. l. d. DEOL ACTOR	Azúcar	g	10
Té de leche DESLACTOSADA + Pan con mermelada	Pan	T T	60
· i ali coli illelillelaua	Mermelada elaborada artesanalmente	g	υυ
	(fruta y azúcar)	g	30
	Total		301
DM OPCIONAL A			GRUPO
DIN OF CIONAL A			Secundaria

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	200
Leche DESLACTOSADA + Pan	Pan figacita	g	60
figacita + Banana	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	g	200
	Cacao en polvo	g	15
Leche con cacao DESLACTOSADA + Pastelito	Tapas para pastelitos	unida d	2
de batata/membrillo + Manzana	Dulce de membrillo ó batata	g	15
	Azúcar	g	1
	Manzana	g	150
	Total		383

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM GENERAL INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO)

	OTOÑO
	INVIERNO
LANUS	2025

	1	2	3	4	5
	LUN ES	MAR TES	MIÉR COL ES	JU EV ES	VIERN ES
PLATO	Milan esa de carne con puré mixto	Tortill a de papa y zapal litos y puré de zana horia y arvej as	Guiso de lentej as con arroz y veget ales	Ñoq uis de pole nta con tom ate	Fideos tallarine s/spagu etti con estofad o
POSTRE	Bana na	Nara nja	Manz ana	Man dari na	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGU RA	AG UA SE GU RA	AGUA SEGUR A
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10

	LUN ES	MAR TES	MIÉR COL ES	JU EV ES	VIERN ES
PLATO	Tarta de pollo y calab aza	Pole nta con ques o y bolog nesa de lentej as	Verdu ras saltea das con carne y arroz	Past el de pap a y cala baz a con lent ejas	Baston es de pollo con ensalad a de zanahor ia y choclo
POSTRE	Bana na	Mand arina	Manz ana	Nar anja	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGU RA	AG UA SE GU RA	AGUA SEGUR A
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

Lic. SANDRA MARTINEZ
Nutricionista SAE
Secretaria de Educación
Lands Gobierno

	ION	OPC ION	OPCI ONA
	AL A*	AL B **	L C ***
	Emp anad	Ñoqu is de	Arroz amaril
	as de	papa	lo con
PLATO	pollo	con	huevo
	У	salsa	У
	veget	bolog	arveja
	ales	nesa	S
POSTRE	Bana	Nara	Naran
TOSTICE	na	nja	ja
	AGU	AGU	AGUA
BEBIDA	Α	Α	SEGU
DEDIDA	SEG	SEG	RA
	URA	URA	11/7

*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA	
/ESTACIÓN POR ESTACIÓN	

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

INICIAL	NIVEL	NIVEL
INICIAL	PRIMARIA	MEDIO

1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
	Huevo	g	10	20	30
	Pan rallado		20	30	40
	Papa	g	100	110	120
Milanesa de carne	Zapallo	g	100	110	120
con puré mixto +	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
Banana	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Leche DESLACTOSADA	g	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		330,3	400,3	470,3
			GRUPO	,	
2 MARTES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla	g	15	20	25
Tortilla de papa y zapallitos con queso	Queso cremoso DESLACTOSADO	g	30	40	50
DESLACTOSADO y	Zanahoria	g	40	50	60
puré de zahanoria con arvejas +	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	50	60
Naranja	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
-	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120
	Total		455,4	565,4	695
3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Cebolla	g	10	20	30
	Zanahoria	g	10	20	30
	Morrón	g	5	10	15
	Zapallo calabaza	g	40	70	90
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
Guiso de lentejas con	Garbanzos remojados PESO	9	70		7.0
arroz y vegetales +	ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	30	40
Manzana	Lentejas secas	g	20	40	50
	Arroz blanco 00000	g	30	50	60
	Tomate triturado	g	20	40	50
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total		300,3	455,3	575,4

4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Harina de maíz - Polenta	g	40	60	80
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
~	Tomate triturado	g	25	40	50
Ñoquis de polenta con tomate +	Tomate fresco	g	50	60	70
Con tomate + Mandarina	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
Mandanna	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Mandarina	g	100	100	120
	Total		275,3	355,3	440,4
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos tallarines/spaguetti	g	40	50	60
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO.				
	DESGRASADA.	g	40	60	70
	Cebolla	g	35	60	70
Tallarines/spaguetti	Zanahoria	g	35	60	70
con salsa estofado +	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	20	30	40
Banana	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Pan francés	g	20	20	20
	Banana Total	g	100 301	100 396	120 471
	Total		GRUPO		
6 LUNES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de tarta	g	50	60	70
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	70	80
	Zapallo calabaza	g	80	100	120
	Cebolla	g	40	50	60
	Morrón	g	20	40	50
Tarta de pollo y	Huevo	g	20	30	50
calabaza + Banana	Leche DESLACTOSADA	g	15	25	35
	Harina 0000	g	4	6	12
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		389,3 GRUPO	496,3	617
7 MARTES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Polenta cocción rápida	g	40	60	80

	Lentejas secas	ا ا	20	40	50
	Tomates cubeteado	g	30	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
	Morrón	g	30	40	50
Polenta con	Cebolla	g	30	40	50
bolognesa de	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
lentejas + Mandarina	Pimentón dulce	g	0,2	0,2	0,3
		g	10	15	20
	Aceite de girasol Mandarina	ml	100	100	120
	Total	g	290,3		470,4
	Total		GRUPO	375,3	•
8 MIERCOLES			Jardin	GRUPO	GRUPO
			Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT.	CANT. PB	CANT. PB
Nombre	INGREDIENTES	OIVI	PB	CANT. FB	CANT. FB
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón rojo	g	10	20	25
	Morrón verde	g	10	20	25
	Zucchini	g	80	120	140
Verduras salteadas	Carne de cerdo (carré, solomillo,				
con carne y arroz +	bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	70	80
Manzana	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Manzana	g	100	100	120
	Total	3	340,4	475,4	570,5
			GRUPO	·	·
9 JUEVES			GRUPO Jardin	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
9 JUEVES Nombre	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin	GRUPO	GRUPO
	INGREDIENTES Lentejas secas	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
			GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
	Lentejas secas	g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
	Lentejas secas Papa	g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200
Nombre	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza	g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70
Nombre Pastel de papa y	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla	g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60
Nombre Pastel de papa y calabaza con lentejas	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria	g g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45
Nombre Pastel de papa y	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA	g g g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20
Nombre Pastel de papa y calabaza con lentejas	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo	g g g g g cc	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50
Nombre Pastel de papa y calabaza con lentejas	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina	g g g g g cc g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3
Nombre Pastel de papa y calabaza con lentejas	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina Ají molido	g g g g cc g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2 0,2	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2 0,2	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3 0,2
Nombre Pastel de papa y calabaza con lentejas	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina Ají molido Aceite de girasol	g g g g g cc g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2 0,2 10 100 40	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2 0,2 15	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3 0,2 20
Nombre Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina Ají molido Aceite de girasol Naranja	g g g g g cc g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2 0,2 10 100 40 40	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2 0,2 15 100 495,4	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3 0,2 20 120 635,5
Nombre Pastel de papa y calabaza con lentejas	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina Ají molido Aceite de girasol Naranja	g g g g g cc g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2 0,2 10 100 340,4 GRUPO Jardin	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2 0,2 15 100	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3 0,2 20 120 635,5 GRUPO
Nombre Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina Ají molido Aceite de girasol Naranja	g g g g g cc g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2 0,2 10 100 340,4 GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2 0,2 15 100 495,4 GRUPO	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3 0,2 20 120 635,5
Nombre Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina Ají molido Aceite de girasol Naranja	g g g g g cc g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2 0,2 10 100 340,4 GRUPO Jardin	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2 0,2 15 100 495,4 GRUPO	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3 0,2 20 120 635,5 GRUPO
Nombre Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina Ají molido Aceite de girasol Naranja Total INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO	g g g g g cc g g g ml	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2 0,2 10 100 340,4 GRUPO Jardin Inf. CANT.	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2 0,2 15 100 495,4 GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3 0,2 20 120 635,5 GRUPO Secundaria
Nombre Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja 10 VIERNES Nombre	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina Ají molido Aceite de girasol Naranja Total INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g g g g g cc g g g ml g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2 0,2 10 100 340,4 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 80	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2 0,2 15 100 495,4 GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3 0,2 20 120 635,5 GRUPO Secundaria CANT. PB
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja 10 VIERNES Nombre Bastones de pollo	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina Ají molido Aceite de girasol Naranja Total INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA. Huevo	g g g g g cc g g g ml g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2 0,2 10 100 340,4 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 80	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2 0,2 15 100 495,4 GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3 0,2 20 120 635,5 GRUPO Secundaria CANT. PB
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja 10 VIERNES Nombre Bastones de pollo con Puré de batata y	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina Ají molido Aceite de girasol Naranja Total INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g g g g g cc g g ml g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2 0,2 10 100 340,4 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 80 16 24	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2 0,2 15 100 495,4 GRUPO Primaria CANT. PB 90 18 27	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3 0,2 20 120 635,5 GRUPO Secundaria CANT. PB 100 20 30
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja 10 VIERNES Nombre Bastones de pollo	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina Ají molido Aceite de girasol Naranja Total INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA. Huevo Pan rallado Batata	g g g g g cc g g ml g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2 0,2 10 100 340,4 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 80 16 24 100	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2 0,2 15 100 495,4 GRUPO Primaria CANT. PB 90 18 27 110	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3 0,2 20 120 635,5 GRUPO Secundaria CANT. PB 100 20 30 120
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja 10 VIERNES Nombre Bastones de pollo con Puré de batata y	Lentejas secas Papa Zapallo calabaza Cebolla Zanahoria Leche DESLACTOSADA Huevo Sal fina Ají molido Aceite de girasol Naranja Total INGREDIENTES Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA. Huevo Pan rallado	g g g g g cc g g ml g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 20 100 40 30 15 10 15 0,2 0,2 10 100 340,4 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 80 16 24	GRUPO Primaria CANT. PB 40 150 60 50 35 15 30 0,2 0,2 15 100 495,4 GRUPO Primaria CANT. PB 90 18 27	GRUPO Secundaria CANT. PB 50 200 70 60 45 20 50 0,3 0,2 20 120 635,5 GRUPO Secundaria CANT. PB 100 20 30

	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Banana	g	100	100	120
	Total		430,3	470,3	530,4
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Tapas de empanadas	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
Empanadas de pollo	Zanahoria	g	35	45	65
y vegetales + Banana	Cebolla	g	35	45	65
,	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		330,3	405,3	545,4
			GRUPO	GRUPO	GRUPO
OPCIONAL B			Jardin Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa		75	115	150
	Harina 0000	g g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
	Carne vacuna fresca (paleta,	9	10	22	30
Ñoquis de papa con salsa bolognesa	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
(cortar la carne en tiritas) + Manzana	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
lilitas) + ivializaria	Aceite de girasol	СС	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	100	100	120
	Total		330	412	510
OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
Arroz amarillo con	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
huevo con huevo y	Aceite de girasol	ml	10	15	20
arvejas + Naranja	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total		235,3	285,3	390,4

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM APLV INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO:	OTOÑO -
LANÚS	INVIERNO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERN ES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRA S SIN AZÚCAR	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	Té con BEBIDA VEGET AL A BASE DE ALMEN DRAS SIN AZÚCA R
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla aptas	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermel ada

	DM	DM	DM
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Mate cocido	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/membr illo + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana



*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

IMPORTANTE: VERIFICAR QUE NINGÚN ALIMENTO CONTENGA LECHE, QUESOS, MANTECA, CREMA, LACTOSA NI CASEÍNA.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM (APLV)

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB

I	BEBIDA VEGETAL A BASE DE	İ		
Tá con DEDIDA VECETAL A	ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN	Té	g	1	1
AZÚCAR + Galletitas	Azúcar	g	5	5
simples de vainilla aptas	Galletitas simples de vainilla aptas	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	120	150
Mate cocido con BEBIDA	Mate cocido	g	1,5	1,5
VEGETAL A BASE DE	Azúcar	g	5	5
ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan con dulce de batata +	Pan de salvado	g	30	50
Naranja	Dulce de batata	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	12	150
BEBIDA VEGETAL A BASE	Cacao en polvo	g	10	12
DE ALMENDRAS SIN	Pan tipo francés	g	30	50
AZÚCAR con cacao + Pan con mermelada + Manzana	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	20	25
	Manzana	g	150	150
	Total		222	387
DM 4 HIEVES			GRUPO	GRUPO
DM 4 JUEVES			Jardin Inf.	Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
Mate cocido con BEBIDA	Mate cocido	g	1,5	1,5
VEGETAL A BASE DE	Azúcar	g	5	5
ALMENDRAS SIN AZÚCAR	Pan de salvado	g	30	50
+ Pan de salvado con dulce de batata LG + Mandarina	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total	9	321,5	381,5
	i otal		GRUPO	
DM 5 VIERNES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	120	150
Té con BEBIDA VEGETAL A	Té	g	1	1
BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan con	Azúcar	g	5	5
mermelada	Pan	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	25

	Total		171	231
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan figacita +	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	120	150
	Pan figacita	g	30	50
Banana	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
DEDIDA VEGETAL A	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	g	120	150
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS	Cacao en polvo	g	8	10
SIN AZÚCAR con cacao	Tanaa nara nastalitas	unida	0	0
DESLACTOSADA +	Tapas para pastelitos	d	2	2
Pastelito de batata/membrillo +	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15
Manzana	Azúcar	g	100	100
THOU THE STITE	Manzana	g	246	278
	Total		GRUPO	
DM OPCIONAL C			Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	100	120
DEDIDA VECETAL A	Cacao en polvo	g	10	12
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS	Huevo	g	20	30
SIN AZÚCAR con cacao +	Harina 0000	g	12	18
Bizcochuelo + Manzana	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		254	298
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco largo fino 00000	g	12	15
A	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR		100	150
Arroz con BEBIDA	これに かに トロコレスタ くいこ ハノコ じ ハレ	CC	120	150
				40
VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN	Azúcar		10	10
VEGETAL A BASE DE	Azúcar Esencia de vainilla	СС	10 0,5	0,5
VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN	Azúcar		10	

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM APLV SECUNDARIA

DISTRITO:	OTOÑO -
LANÚS	INVIERNO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRA S SIN AZÚCAR	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDR AS SIN AZÚCAR	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDR AS SIN AZÚCAR
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla aptas	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelad a

	DM	DM
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRA S SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/membr illo + Manzana

Lic. SANDRA MARTÍNEZ Nutricionista SAE MP. 7028 Secretaria de Educación Lands Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM (APLV)

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR +	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	200
Galletitas simples de vainilla	Té	g	1
aptas	Azúcar	g	10

	Galletitas simples de vainilla aptas	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR		200
ł	Mate cocido	CC	200 1,5
Mate cocido de BEBIDA	Azúcar	g g	1,5
VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan		g	60
con dulce de batata + Naranja	Dulce de batata	g	20
	Naranja	g	150
	Total		441,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES BEBIDA VEGETAL A BASE DE	UNI	CANT. PB
	ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	200
BEBIDA VEGETAL A BASE DE	Cacao en polvo	g	15
ALMENDRAS SIN AZÚCAR con	Pan tipo francés	g	60
cacao + Pan con mermelada +	Mermelada elaborada artesanalmente		
Manzana	(fruta y azúcar)	g	30
	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	200
Mata assida da DEDIDA	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido de BEBIDA VEGETAL A BASE DE	Azúcar	g	10
ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan	Pan de salvado		60
de salvado con dulce de batata +	Dulce de batata	g	45
Mandarina	Mandarina	g	150
	Total	g	
	Total		466,5 GRUPO
DM 5 VIERNES			Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	200
	Té	g	1
Té de BEBIDA VEGETAL A BASE	Azúcar	g	10
DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan con mermelada	Pan	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		301
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
		1	

BEBIDA VEGETAL A BASE DE	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	200
ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan figacita + Banana	Pan figacita	g	60
	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	g	200
DEDIDA VECETAL A DACE DE		g g	200 15
BEBIDA VEGETAL A BASE DE	ALMENDRAS SIN AZÚCAR	Ŭ	
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao + Pastelito de	ALMENDRAS SIN AZÚCAR Cacao en polvo	g	15
ALMENDRAS SIN AZÚCAR	ALMENDRAS SIN AZÚCAR Cacao en polvo Tapas para pastelitos	g unidad	15 2
ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao + Pastelito de	ALMENDRAS SIN AZÚCAR Cacao en polvo Tapas para pastelitos Dulce de membrillo ó batata	g unidad g	15 2

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM APLV INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

LANUS		INVIERNO 2025					
	1	2	3	4	5		

	1	2	3	4	5
	LUN ES	MA RTE S	MIÉR COL ES	JUEVES	VIERN ES
PLATO	Milan esa de carn e con puré mixto	Tortil la de papa y zapal litos y puré de zana horia y arvej as	Guiso de lentej as con arroz y veget ales	Ñoquis de polenta con tomate	Fideos tallarine s/spagu etti con estofad o
POSTRE	Bana na	Nara nja	Manz ana	Mandarin a	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGURA	AGUA SEGU RA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10

	LUN ES	MA RTE S	MIÉR COL ES	JUEVES	VIERN ES
PLATO	Tarta de pollo y calab aza	Pole nta con ques o y bolo gnes a de lentej as	Verdu ras saltea das con carne y arroz	Pastel de papa y calabaza con lentejas	Baston es de pollo con ensalad a de zanaho ria y choclo
POSTRE	Bana na	Man darin a	Manz ana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGURA	AGUA SEGU RA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPC ION AL A*	ION AL B **	OPCI ONA L C ***
PLATO	Emp anad as de pollo y vege tales	Ñoqu is de papa con salsa bolo gnes a	Arroz amaril lo con huevo y arveja s
POSTRE	Bana	Nara	Naran
	na	nja	ja
BEBIDA	AGU	AGU	AGU
	A	A	A
	SEG	SEG	SEG
	URA	URA	URA



*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA	
/ESTACIÓN POR ESTACIÓN	

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
	Huevo	g	10	20	30
	Pan rallado	g	20	30	40
NATI I	Papa	g	100	110	120
Milanesa de carne con puré mixto +	Zapallo	g	100	110	120
Banana	Sal fina				
Bariaria	Aceite de girasol	g ml	0,2 10	0,2 15	0,2 20
	Orégano Orégano	g			
	Banana	1	0,1	0,1	0,1
		g	100	100	120
	Total		320,3 GRUPO	385,3	450,3
2 MARTES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla	g	15	20	25
Tortilla de papa y	Zanahoria	g	40	50	60
zapallitos y ensalada de zahanoria con	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	50	60
arvejas y huevo +	Huevo (para ensaldada)	g	30	40	50,0
Naranja	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120
	Total		455,4	565,4	695
3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Cebolla	g	10	20	30
	Zanahoria	g	10	20	30
	Morrón	g	5	10	15
	Zapallo calabaza	g	40	70	90
Cuias de lantaige con	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
Guiso de lentejas con arroz y vegetales +	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	30	40
Manzana	Lentejas secas	g	20	40	50
	Arroz blanco 00000	g	30	50	60
	Tomate triturado	g	20	40	50
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120

	Total		300,3	455,3	575,4
4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Harina de maíz - Polenta	g	40	60	80
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
	Tomate triturado	g	25	40	50
Ñoquis de polenta con tomate +	Carne vacuna (palomita, paleta)	g	40	60	70
Mandarina	Tomate fresco	g	50	60	70
iviandarina	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Mandarina	g	100	100	120
	Total		315,3	415	510
			GRUPO	CDUDO	CDUDO
5 VIERNES			Jardin	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
			Inf.	Tillialia	Securidaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos tallarines/spaguetti	g	40	50	60
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN				
	HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Cebolla	g	35	60	70
	Zanahoria	g	35	60	70
Tallarines/spaguetti	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	20	30	40
con salsa estofado +	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
Banana	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Pan francés	g	20	20	20
	Banana	g	100	100	120
	Total	3	301	396	471
			GRUPO	GRUPO	GRUPO
6 LUNES			Jardin Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de tarta	g	50	60	70
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	70	80
	Zapallo calabaza	g	80	100	120
	Cebolla	g	40	50	60
Tarta da nalla v	Morrón	g	20	40	50
Tarta de pollo y calabaza + Banana	Huevo	g	20	30	50
calabaza + ballalla	Harina 0000	g	4	6	12
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		374,3	471,3	582
7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT.	CANT. PB	CANT. PB
	Polenta cocción rápida	g	40	60	80
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Tomates cubeteado	g	30	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
Polenta con bolognesa	Morrón	g	30	40	50
de lentejas +	Cebolla	g	30	40	50
Mandarina	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Mandarina	g	100	100	120
	Total		290,3	375,3	470,4
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón rojo	g	10	20	25
	Morrón verde	g	10	20	25
	Zucchini	g	80	120	140
Verduras salteadas con carne y arroz +	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	70	80
Manzana	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Manzana	g	100	100	120
	Total		340,4	475,4	570,5
9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Papa	g	100	150	200
	Zapallo calabaza	g	40	60	70
	Cebolla	g	30	50	60
Pastel de papa y	Zanahoria	g	15	35	45
calabaza con lentejas +	Huevo	g	15	30	50
Naranja	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120
	Total		330,4	480,4	615,5
10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bastones de pollo	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	80	90	100
con Puré de batata y	Huevo	g	16	18	20
zapallo + Banana	Pan rallado	g	24	27	30
	Batata	g	100	110	120

	Zapallo calabaza	g	100	110	120
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Banana	g	100	100	120
	Total		430,3	470,3	530,4
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Tapas de empanadas	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
Empanadas de pollo y	Zanahoria	g	35	45	65
vegetales + Banana	Cebolla	g	35	45	65
Ŭ.	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		330,3	405,3	545,4
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
Ñoquis de papa con salsa bolognesa	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN		50	60	70
(cortar la carne en	HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
tiritas) + Manzana	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
,	Aceite de girasol	CC	10	15	20
	Sal fina Manzana	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana Total	g	100 330	100 412	120 510
	Total		GRUPO		
OPCIONAL C			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
			1 0		
	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Arroz blanco 00000 Huevo	g g		60 50	70 100
Arroz amarillo con			40		İ
huevo con huevo y	Huevo Arvejas remojadas PESO	g	40 35	50	100
	Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40 35 50	50 60	100
huevo con huevo y	Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol	g g ml	40 35 50 10	50 60 15	100 80 20
huevo con huevo y	Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Sal fina	g g ml	40 35 50 10 0,2	50 60 15 0,2	80 20 0,3

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DIABETES (DBT) INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO:	OTOÑO -
LANÚS	INVIERNO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
			_		VIERNE
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche parcialmente descremada	Mate cocido de leche parcialmente descremada	Leche con cacao parcialmente descremada	Mate cocido de leche parcialment e descremad a	Té de leche parcialme nte descrema da
COMP. SOLIDO	Galletitas integrales/de salvado + Banana	Pan de salvado/integr al con queso bajo en grasas + Naranja	Pan con queso bajo en grasas + Manzana	Pan de salvado/inte gral con queso bajo en grasas + Mandarina	Pan con con queso bajo en grasas + Banana

	DM	DM
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche parcialmente descremada	Mate cocido de leche parcialmente descremada
COMP. SOLIDO	Pan de salvado/integ ral + Banana	Bizcochuelo casero + Manzana



*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DIABETES (DBT)

		•	INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
Té de leche + Galletitas	Té LG	g	1	1
integrales/de salvado	Galletitas integrales/de salvado	g	30	50
	Banana	g	100	100
	Total		251	301

DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
Mate cocido de leche + Pan de	Mate cocido	g	1,5	1,5
salvado/integral con queso bajo	Pan de salvado/integral	g	30	50
en grasas + Naranja	Queso bajo en grasas	g	20	30
	Naranja	g	100	100
	Total		251,5	301,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
	Té	g	1	1
Té de leche + Pan con queso bajo	Pan tipo francés	g	30	50
en grasas + Manzana	Queso cremoso	g	20	30
	Manzana	g	100	100
	Total		251	301
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Mandarina	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Pan de salvado/integral	g	30	50
	Queso bajo en grasas	g	20	30
	Mandarina	g	100	100
	Total		251,5	301,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
	Té	g	1	1
Té de leche + Pan con queso bajo	Pan tipo francés	g	30	50
en grasas + Banana	Queso bajo en grasas	g	20	30
	Banana	g	100	100
	Total	3	251	301
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	MBRE PREPARACION INGREDIENTES		CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
Leche + Galletas de	Galletas de salvado/integrales	g	30	50
salvado/integrales + Banana	Banana	g	100	100
	Total		250	300
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Bizcochuelo + Manzana	Leche parcialmente descremada (100	120
	Mate cocido		1,5	1,5
	Huevo	g	20	30
	Harina 0000	g	12	18
	Azúcar LG	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		245,5	287,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DIABETES SECUNDARIA

DISTRITO:	OTOÑO -
LANÚS	INVIERNO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche parcialmente descremada	Mate cocido	Leche con cacao parcialmente descremada	Mate cocido	Té de leche parcialme nte descrema da
COMP. SOLIDO	Galletitas integrales/de salvado + Banana	Pan de salvado/integr al con queso bajo en grasas + Naranja	Pan con queso bajo en grasas + Manzana	Pan de salvado/inte gral con queso bajo en grasas + Mandarina	Pan con con queso bajo en grasas + Banana

	OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana	Bizcochuelo casero + Manzana



*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200
Té de leche + Galletitas	Té	g	1
integrales/de salvado + Banana			60
	Banana	g	120
	Total		381
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INODEDIENTES	UN	
Nombre DW 2	INGREDIENTES	1	CANT. PB
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido + Pan de	Pan de salvado/integral	g	60
salvado/integral con queso bajo en grasas + Naranja	Queso bajo en grasas	g	45
on gradus - Maranja	Naranja	g	120
	Total		226,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida	•	
	LV	СС	150
Té de leche + Pan con queso bajo	Té	g	1
	Pan tipo francés	g	60
en grasas + Manzana	Queso cremoso		45
	Manzana		120
	Total		376
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido + Pan de	Pan de salvado/integral	g	60
salvado/integral con queso bajo	Queso bajo en grasas	g	45
en grasas + Mandarina	Mandarina	g	120
	Total		226,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5 INGREDIENTES		UN	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida		
	LV	СС	150
	Té	g	1
Té de leche + Pan con queso bajo	Pan tipo francés	g	
en grasas + Banana	Queso bajo en grasas	g	45
	Banana	g	120
	Total		376

DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200
Leche + Galletas de	Galletas de salvado/integrales	g	60
salvado/integrales + Banana	Banana	g	120
	Total		380
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	200
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido de leche +	Huevo	g	40
Bizcochuelo + Manzana	Harina 0000	g	23
	Azúcar LG	g	23
	Manzana	g	120
	Total		407,5

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM DIABETES INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

	OTOÑO
LANUS	INVIERNO 2025

	1	2	3	4	5
	LUN ES	MA RTE S	MIÉR COL ES	JUEVES	VIERN ES
PLATO	Milan esa de carn e con puré mixto	Tortil la de papa y zapal litos con ques o y puré de zana horia y arvej as	Guiso de lentej as con arroz y veget ales	Pizza con tomate y huevo	Fideos tallarine s/spagu etti con estofad o
POSTRE	Man zana	Nara nja	Manz ana	Mandarin a	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGURA	AGUA SEGU RA

PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10
	LUN ES	MA RTE S	MIÉR COL ES	JUEVES	VIERN ES
PLATO	Tarta de pollo y calab aza	Pole nta con ques o y bolo gnes a de lentej as	Verdu ras saltea das con carne y arroz	Pastel de papa y calabaza con lentejas	Baston es de pollo con ensalad a de zanaho ria y choclo
POSTRE	Man zana	Man darin a	Manz ana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGURA	AGUA SEGU RA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPC ION AL A*	ION AL B **	OPCI ONA L C ***
PLATO	Emp anad as de pollo y vege tales	Ñoqu is de papa con salsa bolo gnes a	Arroz amaril lo con huevo y arveja s
POSTRE	Bana	Nara	Naran
	na	nja	ja
BEBIDA	AGU	AGU	AGU
	A	A	A
	SEG	SEG	SEG
	URA	URA	URA



*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA	
/ESTACIÓN POR ESTACIÓN	

		_	INICIA L	NIVEL PRIMARI A	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
	Huevo	g	10	20	30
	Pan rallado	g	20	30	40
	Рара	g	100	110	120
Milanesa de carne	Zapallo	g	100	110	120
con puré mixto + Manzana	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
IVIAITZAITA	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Leche parcialmente descremada fluida	g	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total		430,3	500,3	590,3
2 MARTES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla Queso cremoso	g	15 30	20 40	25 50
Tortilla de papa y zapallitos con queso	Zanahoria	g g	40	50	60
y puré de zahanoria con arvejas +	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	50	60
Naranja	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120
	Total		455,4	565,4	695
3 MIERCOLES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Cebolla	g	10	20	30
	Zanahoria	g	10	20	30
	Morrón	g	5	10	15
Guiso de lentejas con arroz y vegetales + Manzana	Zapallo calabaza Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	70 60	90 70
Iviai iZai la	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	30	40
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Arroz blanco 00000	g	30	50	60

	Tomate triturado	g	20	40	50
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total		300,3	455,3	575,4
4 JUEVES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Harina 000	g	50	70	80
	Levadura seca	g	1	1	1,5
	Aceite de girasol	ml	5	10	15
	Tomate triturado	g	12	24	30
Pizza con tomate y	Tomate fresco	g	30	50	60
huevo + Mandarina	Huevo	g	35	50	80
	Queso cremoso bajo en grasas	g	50	70	80
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Mandarina	g	100	100	120
	Total		283,3	375,3	466,9
5 VIERNES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos tallarines/spaguetti	g	40	50	60
	Carne vacuna fresca (paleta,				
	palomita, roast beef) SIN HUESO.	a	40	60	70
		g	40 35	60 60	70 70
Tallarines/spaguet	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla	g	35	60	70
Tallarines/spaguet ti con salsa	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla	g g			
	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria	g g g	35 35	60 60	70 70
ti con salsa	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ)	g g	35 35 20	60 60 30	70 70 40
ti con salsa estofado +	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce	g g g	35 35 20 0,1	60 60 30 0,1	70 70 40 0,1
ti con salsa estofado +	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol	g g g g ml	35 35 20 0,1 10	60 60 30 0,1 15	70 70 40 0,1 20
ti con salsa estofado +	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol Sal fina	g g g g ml	35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 20	60 60 30 0,1 15 0,2	70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 20
ti con salsa estofado +	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol Sal fina Ají molido Pan francés Banana	g g g g ml	35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 20 100	60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 20 100	70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 20 120
ti con salsa estofado +	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol Sal fina Ají molido Pan francés	g g g g ml g	35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 20 100 301	60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 20	70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 20
ti con salsa estofado +	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol Sal fina Ají molido Pan francés Banana	g g g g ml g g g	35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 20 100 301 GRUP O Jardin Inf.	60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 20 100 396 GRUPO Primaria	70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 20 120
ti con salsa estofado + Banana	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol Sal fina Ají molido Pan francés Banana	g g g g ml g	35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 20 100 301 GRUP O Jardin	60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 20 100 396	70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 20 120 471 GRUPO Secundari
ti con salsa estofado + Banana	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol Sal fina Ají molido Pan francés Banana Total	g g g g ml g g g	35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 20 100 301 GRUP O Jardin Inf.	60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 20 100 396 GRUPO Primaria	70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 20 120 471 GRUPO Secundari a
ti con salsa estofado + Banana	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol Sal fina Ají molido Pan francés Banana Total INGREDIENTES Masa de tarta Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g g g g ml g g g g g g g g g g g g g g g	35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 20 100 301 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 50	60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 20 100 396 GRUPO Primaria	70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 20 120 471 GRUPO Secundari a CANT. PB 70
ti con salsa estofado + Banana	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol Sal fina Ají molido Pan francés Banana Total INGREDIENTES Masa de tarta Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Zapallo calabaza	g g g g ml g g g g g g g g g g g g g g g	35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 20 100 301 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 50	60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 20 100 396 GRUPO Primaria CANT. PB 60	70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 20 120 471 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 80 120
ti con salsa estofado + Banana 6 LUNES Nombre	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol Sal fina Ají molido Pan francés Banana Total INGREDIENTES Masa de tarta Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Zapallo calabaza Cebolla	g g g ml g g g g g	35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 20 100 301 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 50 80 40	60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 20 100 396 GRUPO Primaria CANT. PB 60	70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 20 120 471 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 80 120 60
ti con salsa estofado + Banana 6 LUNES Nombre Tarta de pollo y	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol Sal fina Ají molido Pan francés Banana Total INGREDIENTES Masa de tarta Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Zapallo calabaza Cebolla Morrón	g g g g g g g g g g g g	35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 20 100 301 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 50 80 40 20	60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 20 100 396 GRUPO Primaria CANT. PB 60 70 100 50 40	70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 20 120 471 GRUPO Secundari a CANT. PB 70 80 120 60 50
ti con salsa estofado + Banana 6 LUNES Nombre Tarta de pollo y calabaza +	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol Sal fina Ají molido Pan francés Banana Total INGREDIENTES Masa de tarta Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Zapallo calabaza Cebolla Morrón Huevo Leche parcialmente descremada	g g g ml g g g g g	35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 20 100 301 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 50 80 40 20 20	60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 20 100 396 GRUPO Primaria CANT. PB 60 100 50 40 30	70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 20 120 471 GRUPO Secundari a CANT. PB 70 80 120 60 50
ti con salsa estofado + Banana 6 LUNES Nombre Tarta de pollo y calabaza +	palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla Zanahoria Tomate triturado (NO PURÉ) Pimentón dulce Aceite de girasol Sal fina Ají molido Pan francés Banana Total INGREDIENTES Masa de tarta Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Zapallo calabaza Cebolla Morrón Huevo	g g g g g g g g g g g g	35 35 20 0,1 10 0,2 0,2 20 100 301 GRUP O Jardin Inf. CANT. PB 50 80 40 20	60 60 30 0,1 15 0,2 0,2 20 100 396 GRUPO Primaria CANT. PB 60 70 100 50 40	70 70 40 0,1 20 0,3 0,2 20 120 471 GRUPO Secundari a CANT. PB 70 80 120 60 50

	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total		389,3	496,3	617
7 MARTES			GRUP O Jardin Inf. CANT.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN I	PB	PB	CANT. PB
	Polenta cocción rápida	g	40	60	80
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Tomates cubeteado	g	30	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
Polenta con	Morrón	g	30	40	50
bolognesa de lentejas +	Cebolla	g	30	40	50
Mandarina	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
Manaanna	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Mandarina	g	100	100	120
	Total		290,3	375,3	470,4
8 MIERCOLES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón rojo	g	10	20	25
	Morrón verde	g	10	20	25
	Zucchini	g	80	120	140
Verduras salteadas con carne y arroz + Manzana	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	70	80
IVIGITZGITG	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Manzana	g	100	100	120
	Total		340,4	475,4	570,5
9 JUEVES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Papa	g	100	150	200
	Zapallo calabaza	g	40	60	70
	Cebolla	g	30	50	60
Pastel de papa y	Zanahoria	g	15	35	45
calabaza con	Leche parcialmente descremada fluida	СС	10	15	20
lentejas + Naranja	Huevo	g	15	30	50
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja		100	100	120

	Total		340,4	495,4	635,5
			GRUP O	GRUPO	GRUPO
10 VIERNES			Jardin	Primaria	Secundari
			Inf.		а
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Suprema de pollo SIN PIEL,				400
	CARTÍLAGO NI HUESO. NO	g	80	90	100
	CONGELADA. Huevo		16	40	20
Daatanaa da walla	Pan rallado	g	16 24	18 27	20 30
Bastones de pollo con Puré de	Batata	g	100	110	120
batata y zapallo +	Zapallo calabaza	g	100	110	120
Banana	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
Danana	Orégano	g	0,2	0,2	0,3
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Banana	g	100	100	120
	Total	- 3	430,3	470,3	530,4
			GRUP		·
OPCIONAL A			O Jardin	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari
			Inf.		а
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Tapas de empanadas	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
Empanadas de	Zanahoria	g	35	45	65
pollo y vegetales + Banana	Cebolla	g	35	45	65
Danana	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		330,3	405,3	545,4
			GRUP O	GRUPO	GRUPO
OPCIONAL B			Jardin Inf.	Primaria	Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
~	Huevos	g	15	22	30
Ñoquis de papa	Carne vacuna fresca (paleta,				
con salsa	palomita, roast beef) SIN HUESO.				
bolognesa (cortar	DESGRASADA.	g	50	60	70
la carne en tiritas)	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
+ Manzana	Aceite de girasol	CC	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	100 330	100 412	120 510
	Total		GRUP	412	
onolo::			0	GRUPO	GRUPO
OPCIONAL C			Jardin Inf.	Primaria	Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN	CANT. PB	CANT.	CANT. PB

	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO				
Arroz amarillo con	(PN en caja 203 g)	g	50	60	80
huevo con huevo y	Aceite de girasol	ml	10	15	20
arvejas + Naranja	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total		235,3	285,3	390,4

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM BAJO EN SODIO INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO:	OTOÑO -
LANÚS	INVIERNO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERN ES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Té de leche
COMP. SOLIDO	Galletitas SIN SAL	Pan de salvado SIN SAL con mermelada + Naranja	Pan SIN SAL con queso cremoso SIN SAL + Manzana	Pan de salvado SIN SAL con dulce de batata + Mandarina	Pan SIN SAL con mermel ada

	OPCIONA L A *	DM OPCIONAL B **	OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Galletas SIN SAL + Banana	Pastelito de membrillo/ba tata + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana



*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

<u>PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG)</u>

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	CC	120	150
Té de leche + Galletitas	Té	g	1	1
SIN SAL	Azúcar	g	5	5
	Galeltitas SIN SAL	g	30	50
	Total		156 GRUPO	206
DM 2 MARTES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
Mate cocido de leche +	Mate cocido	g	1,5	1,5
Pan de salvado/integral	Azúcar	g	5	5
SIN SAL con mermelada +	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	30	50
Naranja	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
Leche con cacao + Pan	Cacao en polvo	g	10	12
SIN SAL con queso	Pan tipo francés SIN SAL	g	30	50
cremoso SIN SAL + Manzana	Queso cremoso SIN SAL	g	20	30
Ivializalia	Manzana	g	150	150
	Total		310	362
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
Mate cocido de leche +	Azúcar	g	5	5
Pan de salvad/integral SIN SAL con dulce de	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	30	50
batata + Mandarina	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria

Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
	Té	g	1	1
Té de leche + Pan SIN	Azúcar	g	5	5
SAL con mermelada	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	25
	Total	9	171	231
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
Leche + Galletas SIN SAL	Galletas SIN SAL	g	30	50
+ Banana	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	100	120
1 1	Cacao en polvo	g	10	12
Leche con cacao + Pastelito de	Tapas de pastelitos	unidad	2	2
membrillo/batata +	Dulce de membrillo/batata	g	15	15
Manzana	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100
	Total		228	250
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
Leche con cacao +	Huevo	g	20	30
Bizcochuelo casero + Manzana	Harina 0000	g	12	18
manzana	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		254	298
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco largo fino 00000	g	10	12
Arroz con leche + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
Dallalla				

Total		220,5	242,5
Banana	g	100	100
Esencia de vainilla	CC	0,5	0,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM GENERAL SECUNDARIA)

DISTRITO:	OTOÑO - INVIERNO
LANÚS	2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido	Leche con cacao	Mate cocido	Té de leche
COMP. SOLIDO	Galletitas SIN SAL	Pan SIN SAL con queso SIN SAL + Naranja	Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada + Manzana	Pan SIN SAL con queso SIN SAL + Mandari na	Pan de salvado/inte gral SIN SAL con mermelada

	OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Galletas SIN SAL + Banana	Pastelitos membrillo/bat ata + Manzana

Lic. SANDRA MARTÍNEZ Nytricionista SAE M.P. 7028 Secretaria de Educación Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

		NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES		GRUPO Secundaria

Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200
	Té	g	1
Té de leche + Galletitas SIN SAL	Azúcar	g	10
SAL	Galeltitas SIN SAL	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido + Pan SIN SAL	Pan tipo francés SIN SAL	g	60
con queso SIN SAL +	Queso cremoso SIN SAL	g	45
Naranja	Naranja	g	200
	Total		306,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200
Leche con cacao + Pan de	Cacao en polvo	g	15
salvado/integral SIN SAL con mermelada + Manzana	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido + Pan delN SAL	Pan tipo francés SIN SAL	g	60
con queso SIN SAL +	Queso SIN SAL	g	45
Mandarina	Mandarina	g	150
	Total	9	256,5
DM F WEDVE		ĺ	GRUPO
DM 5 VIERNES			Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	
	INGREDIENTES Leche parcialMmente descremada fluida LV	UNI	Secundaria
Nombre DM 5	Leche parcialMmente descremada		Secundaria CANT. PB
Nombre DM 5 Té de leche + Pan de	Leche parcialMmente descremada fluida LV	СС	Secundaria CANT. PB 200
Nombre DM 5	Leche parcialMmente descremada fluida LV Té Azúcar	cc g g	Secundaria CANT. PB 200 1
Nombre DM 5 Té de leche + Pan de salvado/integral SIN SAL	Leche parcialMmente descremada fluida LV Té	cc g	Secundaria CANT. PB 200 1 10
Nombre DM 5 Té de leche + Pan de salvado/integral SIN SAL	Leche parcialMmente descremada fluida LV Té Azúcar Pan de salvado/integral SIN SAL Mermelada elaborada artesanalmente	cc g g	200 1 10 60 30 301
Nombre DM 5 Té de leche + Pan de salvado/integral SIN SAL	Leche parcialMmente descremada fluida LV Té Azúcar Pan de salvado/integral SIN SAL Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	cc g g	200 1 10 60
Té de leche + Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada	Leche parcialMmente descremada fluida LV Té Azúcar Pan de salvado/integral SIN SAL Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	cc g g	200 1 10 60 30 301 GRUPO
Té de leche + Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada DM OPCIONAL A	Leche parcialMmente descremada fluida LV Té Azúcar Pan de salvado/integral SIN SAL Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Total	cc g g g	Secundaria CANT. PB 200 1 10 60 30 301 GRUPO Secundaria

	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	200
	Cacao en polvo	g	15
Leche con cacao +	Tapas para pastelitos	unida d	2
Pastelito + Manzana	Dulce de membrillo ó batata	g	15
	Azúcar	g	1
	Manzana	g	150
	Total		383

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM GENERAL INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO)

	OTOÑO
LANUS	INVIERNO 2025

	1	2	3	4	5
	LUN ES	MA RTE S	MIÉR COL ES	JUEVES	VIERN ES
PLATO	Milan esa de carn e con puré mixto	Tortil la de papa y zapal litos con ques o y puré de zana horia y arvej as	Guiso de lentej as con arroz y veget ales	Pizza con tomate y huevo	Fideos tallarine s/spagu etti con estofad o
POSTRE	Ques o y dulce	Nara nja	Manz ana	Mandarin a	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGURA	AGUA SEGU RA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10
	LUN ES	MA RTE S	MIÉR COL ES	JUEVES	VIERN ES

PLATO	Tarta de pollo y calab aza	Pole nta con ques o y bolo gnes a de lentej as	Verdu ras saltea das con carne y arroz	Pastel de papa y calabaza con lentejas	Baston es de pollo con ensalad a de zanaho ria y choclo
POSTRE	Ques o y dulce	Man darin a	Manz ana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGURA	AGUA SEGU RA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPC	OPC	OPCI
	ION	ION	ONA
	AL	AL	L C
	A*	B **	***
PLATO	Emp anad as de pollo y vege tales	Ñoqu is de papa con salsa bolo gnes a	Arroz amaril lo con huevo y arveja s
POSTRE	Bana	Nara	Naran
	na	nja	ja
BEBIDA	AGU	AGU	AGU
	A	A	A
	SEG	SEG	SEG
	URA	URA	URA

Lic. SANDRA MARTÍNEZ Nutricionista SAE M.P. 7028 Secretariz de Educación

*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA	
/ESTACIÓN POR ESTACIÓN	

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR - COM BAJO EN SODIO

	OTONO - INVIERNO 2025			
		INICI AL	NIVEL PRIMA RIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES		GRU PO	GRUP O	GRUPO Secund aria

			n int.	а	
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
Milanesa de carne con puré mixto + Banana MARTES Mombre Tortilla de papa y zapallitos con queso y puré de zahanoria con arvejas + Naranja	Huevo		10	20	30
		g			
	Pan rallado	g	20	30	40
Milanesa de	Papa	g	100	110	120
	Zapallo	g	100	110	120
•	Aceite de girasol	ml	10	15	20
Banana	Leche descremada liquida	g	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		430, 1	500,1	590,1
2 MARTES			GRU PO Jardi n Inf.	GRUP O Primari a	GRUPO Secund aria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
Tortilla de	Cebolla	g	15	20	25
	Queso SIN SAL	g	30	40	50
zapallitos con	Zanahoria	g	40	50	60
de zahanoria	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	50	60
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
ivaranja	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120
	Total		455, 2	565,2	695
	ENJUAGAR LAS LEGUMBRES PARA ELIMINAR EXCESO DE SODIO	REL		I.	
3 MIERCOLES	EXOLOG BE GOBIC		GRU PO Jardi n Inf.	GRUP O Primari	GRUPO Secund aria
Nombre	INGREDIENTES	U	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Cebolla	g	10	20	30
	Zanahoria	g	10	20	30
	Morrón	g	5	10	15
	Zapallo calabaza	g	40	70	90
_	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
arroz y	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	30	40
	Lentejas secas	g	20	40	50
manzana	Arroz blanco 00000	g	30	50	60
	Tomate triturado	g	20	40	50
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1

Jardi Primari n Inf. a

	Total		300, 1	455,1	575,1
	ENJUAGAR LAS LEGUMBRES PARA ELIMINAR EXCESO DE SODIO	EL	<u> </u>		
4 JUEVES			GRU PO Jardi	GRUP O Primari	GRUPO Secund aria
	NIODEDIENTEO	U	n Inf.	CANT.	CANT.
Nombre	INGREDIENTES	NI	T. PB	PB	PB
	Harina 000	g	50	70	80
	Levadura seca	g	1	1	1,5
ı	Aceite de girasol	ml	5	10	15
Di	Tomate triturado	g	12	24	30
Pizza con tomate y	Tomate fresco	g	30	50	60
huevo +	Huevo	g	35	50	80
Mandarina	Queso cremoso SIN SAL	g	50	70	80
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Mandarina	g	100	100	120
	Total		283, 1	375,1	466,6
			GRU	GRUP	GRUPO
5 VIERNES			PO Jardi n Inf.	O Primari a	Secund aria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos tallarines/spaguetti	g	40	50	60
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
T - II /	Cebolla	g	35	60	70
Tallarines/sp	Zanahoria	g	35	60	70
aguetti con salsa	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	20	30	40
estofado +	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
Banana	Aceite de girasol	ml	10	15	20
Danana	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Pan francés SIN SAL	g	20	20	20
	Banana	g	100	100	120
	Total		300	395	470
6 LUNES			GRU PO Jardi n Inf.	GRUP O Primari a	GRUPO Secund aria
Nombre	INGREDIENTES	U	CAN	CANT.	CANT.
		NI	T. PB	PB	PB
	Masa de tarta	g	50	60	70
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	70	80
	Zapallo calabaza	g	80	100	120
	Cebolla	g	40	50	60
Tarta de pollo	Morrón	g	20	40	50
y calabaza +	Huevo	g	20	30	50
Banana	Leche parcialmente descremada fluida	g	15	25	35
	Harina 0000	g _.	4	6	12
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Pimienta	g _.	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Banana	g	100	100	120

	Total		399, 1	511,1	637
7 MARTES			GRU PO Jardi	GRUP O Primari	GRUPO Secund aria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	n Inf. CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Polenta cocción rápida	g	40	60	80
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Tomates cubeteado	g	30	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
Polenta con	Morrón	g	30	40	50
bolognesa de lentejas +	Cebolla	g	30	40	50
Mandarina	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Mandarina	g	100	100	120
	Total		290, 1	375,1	470,1
8 MIERCOLES			GRU PO Jardi n Inf.	GRUP O Primari a	GRUPO Secund aria
Nombre	INGREDIENTES	U	CAN	CANT.	CANT.
		NI	T. PB	PB	PB
	Cebolla Zanahoria	g	20 20	40 30	50 40
	Morrón rojo	g	10	20	25
	Morrón verde	g	10	20	25
	Zucchini	g g	80	120	140
Verduras salteadas con	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	70	80
carne y arroz +	Arroz blanco 00000	а	40	60	70
Manzana	Provenzal	g g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Manzana	g	100	100	120
	Total	3	340,	475,2	570,2
9 JUEVES			GRU PO Jardi n Inf.	GRUP O Primari a	GRUPO Secund aria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Рара	g	100	150	200
	Zapallo calabaza	g	40	60	70
	Cebolla	g	30	50	60
Pastel de papa	Zanahoria	g	15	35	45
y calabaza con	Leche parcialmente descremada fluida	CC	10	15	20
lentejas + Naranja	Huevo	g	15	30	50
ivaiaiija	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10 100	15 100	20 120
	Naranja Total	g	340, 2	495,2	635,2
10 VIERNES	I Otal		GRU PO Jardi n Inf.	GRUP O Primari a	GRUPO Secund aria

Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	80	90	100
	Huevo	g	16	18	20
Bastones de	Pan rallado	g	24	27	30
pollo con	Batata	g	100	110	120
Puré de	Zapallo calabaza	g	100	110	120
batata y zapallo +	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
Banana	Aceite de girasol	ml	10	15	20
Dariaria	Banana	g	100	100	120
	Total		430, 1	470,1	530,1
			GRU	GRUP	OBUBO
OPCIONAL A			PO Jardi n Inf.	O Primari a	GRUPO Secund aria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Tapas de empanadas	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
Empanadas de	Tomate fresco	g	35	45	65
pollo y	Zanahoria	g	35	45	65
vegetales +	Cebolla	g	35	45	65
Banana	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
					
ĺ	Total		330,1	405,1	545,1
OPCIONAL B	Total		330,1 GRU PO Jardi	405,1 GRUP O Primari	GRUPO Secund
OPCIONAL B	Total		GRU PO Jardi n Inf.	GRUP O Primari a	GRUPO Secund aria
		U	GRU PO Jardi n Inf.	GRUP O Primari a CANT.	GRUPO Secund aria CANT.
OPCIONAL B Nombre	INGREDIENTES	NI	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB	GRUP O Primari a CANT. PB	GRUPO Secund aria CANT. PB
Nombre	INGREDIENTES Papa	NI g	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB	GRUP O Primari a CANT. PB 115	GRUPO Secund aria CANT. PB 150
Nombre Ñoquis de	INGREDIENTES Papa Harina 0000	g g	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40
Nombre Ñoquis de papa con salsa	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast	g g g	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB	GRUP O Primari a CANT. PB 115	GRUPO Secund aria CANT. PB 150
Nombre Ñoquis de papa con	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	NI g g g	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ)	9 9 9 9	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol	NI g g g g g	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50 60 10	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60 70 15	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80 20
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Manzana	9 9 9 9	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50 60 10 100	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60 70 15 100	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80 20 120
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol	NI g g g g g	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50 60 10 100 330	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60 70 15 100 412	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80 20 120 510
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Manzana	NI g g g g g	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50 60 10 100	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60 70 15 100	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80 20 120 510 GRUPO
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Manzana	NI g g g g g	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50 60 10 100 330 GRU PO Jardi	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60 70 15 100 412 GRUP O Primari	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80 20 120 510
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Manzana	NI g g g g g	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50 60 10 100 330 GRU PO	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60 70 15 100 412 GRUP O	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80 20 120 510 GRUPO Secund
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Manzana Total	9 9 9 9 9 0 0 0 0	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50 60 10 100 330 GRU PO Jardi n Inf. CAN	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60 70 15 100 412 GRUP O Primari a CANT.	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80 20 120 510 GRUPO Secund aria CANT.
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000	NI g g g g cc g U NI g g	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50 60 10 100 330 GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60 70 15 100 412 GRUP O Primari a CANT. PB	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80 20 120 510 GRUPO Secund aria CANT. PB
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo con huevo con	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja	NI g g g g g cc g U NI	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50 60 10 100 330 GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 40	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60 70 15 100 412 GRUP O Primari a CANT. PB 60	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80 20 120 510 GRUPO Secund aria CANT. PB 70
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo con huevo con huevo y	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	NI G G G G G G G G G	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50 60 10 100 330 GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 40 35	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60 70 15 100 412 GRUP O Primari a CANT. PB 60 50 60	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80 20 120 510 GRUPO Secund aria CANT. PB 70 100
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo con huevo con huevo y arvejas +	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol	NI g g g G C C G T T T T T T T T T	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50 60 10 100 330 GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 40 35 50 10	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60 70 15 100 412 GRUP O Primari a CANT. PB 60 50 60 15	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80 20 120 510 GRUPO Secund aria CANT. PB 70 100 80 20
Nombre Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo con huevo con huevo y	INGREDIENTES Papa Harina 0000 Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado (NO PURÉ) Aceite de girasol Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	NI G G G G G G G G G	GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 75 20 15 50 60 10 100 330 GRU PO Jardi n Inf. CAN T. PB 40 35 50	GRUP O Primari a CANT. PB 115 30 22 60 70 15 100 412 GRUP O Primari a CANT. PB 60 50 60	GRUPO Secund aria CANT. PB 150 40 30 70 80 20 120 510 GRUPO Secund aria CANT. PB 70 100 80

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DEGLUCIÓN EEE 508

DISTRITO:	OTOÑO - INVIERNO
LANÚS	2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEV ES	VIERN ES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Te de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Te de leche
COMP. SOLIDO	Vainillas / Magdalenas simples de vainilla	Pan figacita con queso + Manzana	Bizcochuelo casero + Banana	Pan figacita con queso + Manza na	Pan figacita con mermela da

	OPCIONAL A *
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana

Lic. SANDRA MARTÍNEZ Nutricionista SAE N.P. 7028 Secretaria de Educación Lanás Goblerno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM

			NIVEL
DM 1 LUNES			GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	150
Té de leche + Vainillas	Té	g	1
/Magdalenas simples de	Azúcar	g	5
vainilla	Vainillas/Magdalenas simples de vainilla	g	50
	Total		206
DM 2 MARTES			GRUPO Primaria

Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	120
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido de leche + Pan	Azúcar	g	5
con queso cremoso +	Pan figacita	g	50
Manzana	Queso cremoso	g	30
	Manzana	g	150
	Total		236,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	150
	Cacao en polvo	g	10
	Harina de trigo leudante	g	15
Leche con cacao +	Huevo	g	25
Bizcochuelo casero + Manzana	Azúcar	g	15
INGIIZGIIG	Esencia de vainilla	ml	0,1
	Manzana	g	150
	Total	9	365,1
DM 4 JUEVES	Total		GRUPO
DIVI 4 JUEVES			Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	ml	120
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido + Pan figacita	Azúcar	g	5
con queso cremoso +	Pan figacita	g	50
Mandarina	Queso cremoso	g	30
	Mandarina	q	150
	Total	3	356,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	150
	Té	g	1
Tá do locho + Pan do calvado	Té Azúcar	g g	1 5
Té de leche + Pan de salvado con mermelada	Azúcar	g	5
	Azúcar Pan figacita Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y	g g	5 50
	Azúcar Pan figacita Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	5 50 30
con mermelada	Azúcar Pan figacita Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y	g g	5 50 30 236
	Azúcar Pan figacita Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g g	5 50 30
con mermelada	Azúcar Pan figacita Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g g	5 50 30 236 GRUPO
Con mermelada DM OPCIONAL A	Azúcar Pan figacita Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Total	g g g	5 50 30 236 GRUPO Primaria
DM OPCIONAL A NOMBRE PREPARACION	Azúcar Pan figacita Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Total INGREDIENTES	g g g	5 50 30 236 GRUPO Primaria CANT. PB
CON mermelada DM OPCIONAL A	Azúcar Pan figacita Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Total INGREDIENTES Leche parcialmente descremada fluida LV	g g g UNI	5 50 30 236 GRUPO Primaria CANT. PB

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM DEGLUCIÓN EEE 508

	OTOÑO
	INVIERNO
LANUS	2025

	1	2	3	4	5
	LUN ES	MA RTE S	MIÉ RCO LES	JU EV ES	VIERN ES
PLATO	Milan esa de carn e con puré mixto	Tortil la de papa y zapal litos con ques o y puré de zana horia y arvej as	Guiso de lentej as con arroz y veget ales	Piz za con tom ate y hue vo	Fideos tallarin es/spa guetti con estofad o
POSTRE	Ques o y dulce	Bana na	Manz ana	Ma nza na	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AG UA SE GU RA	AGUA SEGU RA
PAN	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8 	9	10
	LUN ES	MA RTE S	MIÉ RCO LES	JU EV ES	VIERN ES
PLATO	Tarta de pollo y calab aza	Pole nta con ques o y bolo gnes a de lentej as	Verdu ras saltea das con carne y arroz	Pas tel de pap a y cal aba za con lent eja s	Baston es de pollo con ensala da de zanaho ria y choclo
POSTRE	Ques o y dulce	na na	Manz	Ma nza na	Banana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AG UA SE	AGUA SEGU RA

i.ic. SANDRA MARTÍNEZ Nutricionista SAE Martinionista SAE Secretarie de Educación Lantas Gobierno

				GU RA	
PAN	NO	NO	NO	NO	NO

	OPC	OPC	OPCI
	ION	ION	ONA
	AL	AL	L C
	A*	B **	***
PLATO	Emp	Ñoqu	Arroz
	anad	is de	amari
	as	papa	Ilo
	de	con	con
	pollo	salsa	huev
	y	bolo	o y
	vege	gnes	arvej
	tales	a	as
POSTRE	Bana	Man	Manz
	na	zana	ana
BEBIDA	AGU	AGU	AGU
	A	A	A
	SEG	SEG	SEG
	URA	URA	URA

*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÀ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA	
/ESTACIÓN POR ESTACIÓN	

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

PROCESAR LOS ALIMENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOCLO.			
1 LUNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	100
	Huevo	g	20
	Pan rallado	g	30
	Рара	g	110
	Zapallo	g	110
Milanesa de carne con puré	Sal fina	g	0,2
mixto + Queso y dulce	Aceite de girasol	ml	15
	Leche parcialmente descremada liquida	g	15
	Orégano	g	0,1
	Queso cremoso	g	35
	Dulce de batata	g	35
	Total		435,3

2 MARTES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Papa	g	160
	Zapallito/Zuchini	g	80
	Huevo	g	50
	Cebolla	g	20
	Queso cremoso	g	40
Tortilla de papa y zapallitos	Zanahoria	g	50
con queso y puré de zahanoria con arvejas + Banana	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50
	Sal fina	g	0,2
	Provenzal	g	0,2
	Aceite de girasol	ml	15
	Banana	g	125
	Total		590,4
2 MIEDCOLES			GRUPO
3 MIERCOLES			Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Cebolla	g	20
	Zanahoria	g	20
	Morrón	g	10
	Zapallo calabaza	g	70
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	60
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)		30
Guiso de lentejas con arroz y	Lentejas secas	g	40
vegetales + Manzana	Arroz blanco 00000	g	50
	Tomate triturado	g	40
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	+	0,2
	Queso rallado	g	10
	Pimentón dulce	g	0,1
	Manzana	g	125
	Total	9	490,3
4 JUEVES	Total		GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Harina 000	g	70
	Levadura seca	g	1
	Aceite de girasol	ml	10
	Tomate triturado	g	24
.	Tomate fresco	g	50
Pizza con tomate y huevo +	Huevo	g	50
Manzana	Queso cremoso	g	70
	Sal fina	g	0,2
	Orégano	g	0,1
	Manzana	g	150
	Total		425,3
5 VIERNES			GRUPO
			Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Fideos tallarines/spaguetti	g	50
Tallarines/spaguetti con	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast]
1 (() . D	boot) CINI HILECO DECCRACADA	g	60
salsa estofado + Banana	beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Cebolla	9	- 00

Zanahoria	g	60
Tomate triturado (NO PURÉ)	g	30
Pimentón dulce	g	0,1
Aceite de girasol	ml	15
Sal fina	g	0,2
Ají molido	g	0,2
Queso rallado	g	10
Pan figacita	g	20
Banana	g	125
Total		431

PROCESAR LOS ALIMENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOCLO.

6 LUNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Masa de tarta	g	60
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI		
	HUESO.	g	70
	Zapallo calabaza	g	100
	Cebolla	g	50
	Morrón	g	40
	Huevo	g	30
Tarta de pollo y calabaza +	Leche parcialmente descremada fluida	g	25
Queso y dulce	Harina 0000	g	6
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Pimienta	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	15
	Queso cremoso	g	35
	Dulce de membrillo	g	35
	Total		481,3
7 MARTES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Polenta cocción rápida	g	60
	Lentejas secas	g	40
	Tomates cubeteado	g	40
	Zanahoria	g	40
Dalanta can balannaca da	Morrón	g	40
Polenta con bolognesa de lentejas + Banana	Cebolla	g	40
lentejas i Danana	Sal fina	g	0,2
	Pimentón dulce	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	15
	Banana	g	125
	Total		400,3
8 MIERCOLES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Cebolla	g	40
	Zanahoria	g	30
	Morrón rojo	g	20
Mandana a stra da	Morrón verde	g	20
Verduras salteadas con carne	Zucchini	g	120
y arroz + Manzana	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	70
	Arroz blanco 00000	g	60
	Sal fina	g	0,2

	Provenzal	g	0,2
	Aceite de girasol	ml	15
	Manzana	g	125
	Total		500,4
9 JUEVES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Lentejas secas	g	40
	Papa	g	150
	Zapallo calabaza	g	60
	Cebolla	g	50
	Zanahoria	g	35
Pastel de papa y calabaza con	Leche parcialmente descremada fluida	CC	15
lentejas + Manzana	Huevo	g	30
	Sal fina	g	0,2
	Ají molido	g	0,2
	Aceite de girasol	ml	15
	Manzana	g	125
	Total		520,4
10 VIERNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	90
	Huevo	g	18
	Pan rallado	g	27
Bastones de pollo con Puré	Batata	g	110
de batata y zapallo +	Zapallo calabaza	g	110
Banana	Sal fina	g	0,2
	Orégano	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	15
	Banana	g	125
	Total		495,3

PROCESAR LOS ALIMENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOCLO.

OPCIONAL A			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Tapas de empanadas	g	90
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	75
	Tomate fresco	g	45
Empanadas de pollo y	Zanahoria	g	45
vegetales + Banana	Cebolla	g	45
	Aceite de girasol	ml	5
	Sal fina	g	0,2
	Ají molido	g	0,1
	Banana	g	100
	Total		405,3
OPCIONAL B			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa	Рара	g	115
bolognesa (cortar la carne	Harina 0000	g	30
en tiritas) + Manzana	Huevos	g	22

	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast		
	beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	60
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	70
	Aceite de girasol	CC	15
	Sal fina	g	0,2
	Queso rallado	g	10
	Manzana	g	100
	Total		422
OPCIONAL C			GRUPO Primaria
Manulana	INCREDIENTES	LINII	CANT DD
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Nombre	Arroz blanco 00000	g	60
Nombre			
	Arroz blanco 00000	g	60
Arroz amarillo con huevo con	Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g g	60 50
	Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en	g g	60 50 60
Arroz amarillo con huevo con	Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol	g g g ml	60 50 60 15
Arroz amarillo con huevo con	Arroz blanco 00000 Huevo Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Sal fina	g g g ml	60 50 60 15 0,2

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM GENERAL INICIAL - PRIMARIA)

DISTRITO:	PRIMAVERA -	
LANÚS	VERANO 2025	

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Yogur descrem ado bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla	Pan de salvado con dulce de leche + Naranja	Pan con queso cremoso + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermela da

	OPCIONA L A *	DM OPCIONAL B **	OPCIONAL C **	DM OPCIONAL D **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao	Leche con cacao	Yogur descremado bebible
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana	Pastelitos membrillo/ba tata + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana	Copos de cereal + Banana

i.ic. SANDRA MARTÍNEZ Nutricionista SAE M. 7028 Secretaria de Educación Lands Goblemo *EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C/D SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA/EVENTOS ESCOLARES PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

PRIMAVERA - VERANO 2025

-	PRIMAVERA - VERANO 2025	_	-	_
			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
Té de leche +	Té	g	1	1
Galletitas simples	Azúcar	g	5	5
de vainilla	Galeltitas simples de vainilla/de avena (Tipo María/Lengüitas)	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
Material de	Mate cocido	g	1,5	1,5
Mate cocido de leche + Pan de	Azúcar	g	5	5
salvado con dulce	Pan de salvado	g	30	50
de leche + Naranja	Dulce de leche	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
Leche con cacao + Pan con queso	Pan tipo francés (mignón)	g	30	50
cremoso +	Queso cremoso	g	20	25
Manzana	Manzana	g	150	150
	Total		310	357
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
Mate cocido de	Mate cocido	g	1,5	1,5
leche + Pan de	Azúcar	g	5	5
salvado con dulce de batata +	Pan de salvado	g	30	50
Mandarina	Dulce de batata	g	15	25
Manaanna	I	9		
	Mandarina	g	150	150

	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Yogur descremado bebible	СС	120	150
Yogur descremado	Pan de salvado	g	30	50
bebible + Pan con mermelada	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y		45	0.5
mormolada	azúcar) Total	g	15 165	25 225
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
-	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
Leche + Pan	Pan figacita	g	30	50
figacita + Banana	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	120	150
	Cacao en polvo	g	10	12
Leche con cacao +	Tapas para pastelitos	unida d	2	2
Pastelito +	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15
Manzana	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100
	Total		248	280
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
	Cacao en polvo	g	10	12
Leche con cacao +	Huevo	g	20	30
Bizcochuelo +	Harina leudante	g	12	18
Manzana	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		274	328
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	120	150
Yogur + Copos de	Copoz de cereal	g	30	50
cereal + Banana	Banana	g	100	100
	Total		250	300

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM GENERAL SECUNDARIA)

DISTRITO: LANÚS	PRIMAVERA -
	VERANO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido	Leche con cacao	Mate cocido	Yogur descremado bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla	Pan con queso cremoso + Naranja	Pan de salvado con dulce de batata + Manzana	Pan con queso cremoso + Mandarina	Pan de salvado con mermelada

•	DM	DM	
·	OPCIONAL	OPCIONAL	
	A *	B **	
COMP.	Leche	Leche con	
LIQUIDO /		cacao	
LACTEO			
COMP.	Pan Figacita +	Pastelitos me	embrillo/batata +
SOLIDO	Banana	Ma	nzana

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

PRIMAVERA - VERANO 2025

DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria	
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200	

	Té	g	1
Tá da la cha i Callatitas	Azúcar	g	10
Té de leche + Galletitas simples de vainilla	Galeltitas simples de vainilla/de avena (Tipo María/Lengüitas)	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200
Mate cocido + Pan con	Mate cocido	g	1,5
queso cremoso +	Pan tipo francés (mignón)	g	30
Naranja	Queso cremoso Naranja	g	20 150
	Total	g	401,5
	Total		GRUPO
DM 3 MIERCOLES			Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200
	Cacao en polvo	g	15
Leche con cacao + Pan	Pan tipo francés (mignón)	g	60
con dulce de batata + Manzana	Dulce de batata	g	30
Manzana	Manzana	g	150
	Total	9	455
DM 4 JUEVES	Total		GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido + Pan con	Pan tipo francés (mignón)	g	30
queso cremoso +	Queso cremoso		45
Mandarina	Queso cientoso	g	45
	Mandarina	~	150
	Mandarina	g	150
	Mandarina Total	g	426,5
DM 5 VIERNES		g	426,5 GRUPO
DM 5 VIERNES Nombre DM 5		g	426,5 GRUPO
	Total INGREDIENTES		426,5 GRUPO Secundaria
	Total INGREDIENTES Yogur descremado bebible	UNI	426,5 GRUPO Secundaria CANT. PB
Nombre DM 5	Total INGREDIENTES	UNI	426,5 GRUPO Secundaria CANT. PB
Nombre DM 5 Yogur descremado bebible + Pan de	Total INGREDIENTES Yogur descremado bebible Pan de salvado Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y	UNI cc g	426,5 GRUPO Secundaria CANT. PB 200 60
Nombre DM 5 Yogur descremado bebible + Pan de	Total INGREDIENTES Yogur descremado bebible Pan de salvado Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	UNI cc g	426,5 GRUPO Secundaria CANT. PB 200 60 30 290 GRUPO
Nombre DM 5 Yogur descremado bebible + Pan de salvado con mermelada	Total INGREDIENTES Yogur descremado bebible Pan de salvado Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	UNI cc g	426,5 GRUPO Secundaria CANT. PB 200 60 30 290 GRUPO
Yogur descremado bebible + Pan de salvado con mermelada DM OPCIONAL A	Total INGREDIENTES Yogur descremado bebible Pan de salvado Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Total	UNI cc g	426,5 GRUPO Secundaria CANT. PB 200 60 30 290 GRUPO Secundaria
Nombre DM 5 Yogur descremado bebible + Pan de salvado con mermelada DM OPCIONAL A NOMBRE PREPARACION	Total INGREDIENTES Yogur descremado bebible Pan de salvado Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Total INGREDIENTES	UNI cc g g UNI CC	426,5 GRUPO Secundaria CANT. PB 200 60 30 290 GRUPO Secundaria CANT. PB
Yogur descremado bebible + Pan de salvado con mermelada DM OPCIONAL A	INGREDIENTES Yogur descremado bebible Pan de salvado Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Total INGREDIENTES Leche parcialmente descremada fluida LV Pan figacita	UNI cc g g UNI cc g	426,5 GRUPO Secundaria CANT. PB 200 60 30 290 GRUPO Secundaria CANT. PB 200 60
Yogur descremado bebible + Pan de salvado con mermelada DM OPCIONAL A NOMBRE PREPARACION Leche + Pan figacita +	INGREDIENTES Yogur descremado bebible Pan de salvado Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Total INGREDIENTES Leche parcialmente descremada fluida LV Pan figacita Banana	UNI cc g g UNI CC	426,5 GRUPO Secundaria CANT. PB 200 60 30 290 GRUPO Secundaria CANT. PB 200 60 150
Yogur descremado bebible + Pan de salvado con mermelada DM OPCIONAL A NOMBRE PREPARACION Leche + Pan figacita +	INGREDIENTES Yogur descremado bebible Pan de salvado Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Total INGREDIENTES Leche parcialmente descremada fluida LV Pan figacita	UNI cc g g UNI cc g	426,5 GRUPO Secundaria CANT. PB 200 60 30 290 GRUPO Secundaria CANT. PB 200 60

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao + Pastelito + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	200
	Cacao en polvo	g	15
	Tapas para pastelitos	unida d	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15
	Azúcar	g	1
	Manzana	g	150
	Total		383

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM GENERAL INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO)

LANUS	PRIMAVERA VERANO 2025				
	1	2	3	4	5
	LUN ES	MAR TES	MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S
PLATO	Arroz prima vera (con pollo)	Medal lones de legum bres y ensal ada de lechu ga y tomat e	Saltead o de fideos con pollo y vegetale s	Tarta de verd uras	Mila nesa s de carn e con ensa lada prim aver a
POSTRE	Ques o y dulce	Naran ja	Manzan a	Nara nja	Bana na
BEBIDA	AGUA SEGU RA	AGUA SEGU RA	AGUA SEGUR A	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO
	6	7	8	9	10
	LUN ES	MAR TES	MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S
PLATO	Pasta s prima vera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Saltead o de pollo y vegetale s	Bifes a la crioll a	Bast ones de pollo con ensa lada de zana horia

					y chocl o
POSTRE	Ques o y dulce	Naran ja	Manzan a	Nara nja	Bana na
BEBIDA	AGUA SEGU RA	AGUA SEGU RA	AGUA SEGUR A	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCI ONA L A *	OPCI ONA L B **	OPCIO NAL C ***
	Empa	Ñoqui	_
	Empa Ñoqui nadas s de Arroz de papa amarillo pollo con con y salsa huevo y veget bolog arvejas		
		papa	amarillo
PLATO	pollo	con	con
	У	salsa	huevo y
	veget	bolog	arvejas
	ales	nesa	
POSTRE	Bana	Naran	Naranja
FOSIRE	na	ja	ivaialija
	AGUA	AGUA	AGUA
BEBIDA	SEGU	SEGU	SEGUR
	RA	RA	Α



*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN	
POR ESTACIÓN	

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz 00000	g	40	60	70

1	Suprema de pollo. SIN PIEL,	1	l		
Arroz primavera (con pollo) + Queso y dulce	CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	80	90
	Huevo	g	10	15	25
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	70
	Zanahoria	g	30	50	60
	Calabaza	g	20	30	40,0
	Papa	g	40	50	70
Queso y duice	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Queso cremoso	g	30	35	40
	Dulce de batata				
	Total	g	30 270,2	35 395,2	40 485,3
	Total		GRUPO		
2 MARTES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Lentejas secas	g	40	50	60
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	40	50
Medallones de legumbres con ensalada de lechuga y tomate + Naranja	Cebolla de verdeo	g	10	15	20
	Huevo	g	10 10	15 15	20 20
	Aceite de girasol	ml			
	Avena/Pan rallado Sal fina	g	30 0,2	40 0,2	50 0,3
	Provenzal	g g	0,2	0,2	0,3
	Tomate redondo	g	80	120	140
	Lechuga	g	5	10	15
	Naranja	g	125	125	150
	Total		350,4	470,4	576
A MIEDOOL EO			GRUPO	GRUPO	GRUPO
3 MIERCOLES			Jardin Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT.	CANT. PB	CANT. PB
			PB		
	Fideos secos largos Suprema de pollo. SIN PIEL,	g	60	80	100
	CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	50	60
	Anco calabaza	g	40	50	80
Salteado de	Cebolla	g	20	30	40
fideos con pollo	Zapallito	g	20	30	40
y vegetales +	Zanahoria	g	15	35	45
Manzana	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	125	125	150
	Total		330,3 GRUPO	415,3	535,4
4 JUEVES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tarta de verduras + Naranja	Masa de tarta	g	50	60	70
	Cebolla	g	40	60	70
	Morrón	g	20	25	30
l	Acelga	g	60	80	100

1	Huevo	٦	25	30	40
	Queso cremoso	g g	40	60	70
	Leche parcialmente descremada fluida	ml	40	50	70
	Almidón de maíz	g	12	16	20
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total	9	422,3	521,3	640
	1000		GRUPO		
5 VIERNES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	125
Milanesas de	Huevo	g	16	20	25
	Pan rallado	g	24	30	40
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	50	60
carne con ensalada	Papa	g	100	150	200
primavera +	Zanahoria	g	30	50	60,0
Banana	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Banana	g	125	125	150
	Total		415	540	681
			GRUPO	GRUPO	GRUPO
6 LUNES			Jardin Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Nombre	INGREDIENTES Fideos secos tirabuzón	UNI	CANT.	CANT. PB 75	CANT. PB 85
Nombre			CANT. PB		
Nombre	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO	g	CANT. PB 65	75	85
Nombre	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas	g g	CANT. PB 65	75 25	85 35
Nombre	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO	g g g	CANT. PB 65 15	75 25 30	85 35 40
Pastas	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN	g g g	CANT. PB 65 15 10 25	75 25 30 35	85 35 40 45
Pastas primavera +	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g g g g	CANT. PB 65 15 10 25	75 25 30 35	85 35 40 45
Pastas	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo	g g g g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40	75 25 30 35 12 80	85 35 40 45 16 100
Pastas primavera +	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol	g g g g g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10	75 25 30 35 12 80 15	85 35 40 45 16 100 20
Pastas primavera +	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina	g g g g g ml	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2	75 25 30 35 12 80 15 0,2	85 35 40 45 16 100 20 0,2
Pastas primavera +	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta	g g g g g ml g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1
Pastas primavera +	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta Queso cremoso	g g g g g ml g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1 30	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1 35	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1 40
Pastas primavera +	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta	g g g g g ml g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1 30 30 232,3	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1
Pastas primavera + Queso y dulce	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta Queso cremoso Dulce de membrillo	g g g g g ml g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1 30 30 232,3 GRUPO	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1 35 35 342,3	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1 40 40 421
Pastas primavera +	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta Queso cremoso Dulce de membrillo	g g g g g ml g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1 30 30 232,3 GRUPO Jardin Inf.	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1 35 35	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1 40 40
Pastas primavera + Queso y dulce	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta Queso cremoso Dulce de membrillo	g g g g g ml g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1 30 30 232,3 GRUPO Jardin	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1 35 35 342,3 GRUPO	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1 40 40 421 GRUPO
Pastas primavera + Queso y dulce	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta Queso cremoso Dulce de membrillo Total INGREDIENTES Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo)	g g g g g ml g g g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1 30 30 232,3 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1 35 35 342,3 GRUPO Primaria CANT. PB	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1 40 40 421 GRUPO Secundaria CANT. PB
Pastas primavera + Queso y dulce	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta Queso cremoso Dulce de membrillo Total INGREDIENTES Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g g g g g ml g g g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1 30 30 232,3 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 70	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1 35 35 342,3 GRUPO Primaria CANT. PB	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1 40 40 421 GRUPO Secundaria CANT. PB
Pastas primavera + Queso y dulce 7 MARTES Nombre	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta Queso cremoso Dulce de membrillo Total INGREDIENTES Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO Cebolla	g g g g g g ml g g g g g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1 30 30 232,3 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 70 20	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1 35 35 342,3 GRUPO Primaria CANT. PB	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1 40 40 421 GRUPO Secundaria CANT. PB
Pastas primavera + Queso y dulce 7 MARTES Nombre Tiritas de cerdo	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta Queso cremoso Dulce de membrillo Total INGREDIENTES Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO Cebolla Morrón	g g g g g g ml g g g g g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1 30 30 232,3 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 70 20 5	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1 35 35 342,3 GRUPO Primaria CANT. PB 90 30 10	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1 40 40 421 GRUPO Secundaria CANT. PB 100 40 15
Pastas primavera + Queso y dulce 7 MARTES Nombre Tiritas de cerdo al horno con	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta Queso cremoso Dulce de membrillo Total INGREDIENTES Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO Cebolla Morrón Zanahoria	g g g g g g ml g g g g g g g g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1 30 30 232,3 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 70 20 5 10	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1 35 35 342,3 GRUPO Primaria CANT. PB 90 30 10 15	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1 40 40 421 GRUPO Secundaria CANT. PB 100 40 15 20
Pastas primavera + Queso y dulce 7 MARTES Nombre Tiritas de cerdo	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta Queso cremoso Dulce de membrillo Total INGREDIENTES Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO Cebolla Morrón Zanahoria Papa	g g g g g g ml g g g g g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1 30 30 232,3 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 70 20 5 10 100	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1 35 35 342,3 GRUPO Primaria CANT. PB 90 30 10 15 150	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1 40 40 421 GRUPO Secundaria CANT. PB 100 40 15 20 200
Pastas primavera + Queso y dulce 7 MARTES Nombre Tiritas de cerdo al horno con	Fideos secos tirabuzón Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria Lentejas secas Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Tomate redondo Aceite de girasol Sal fina Pimienta Queso cremoso Dulce de membrillo Total INGREDIENTES Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO Cebolla Morrón Zanahoria	g g g g g g ml g g g g g g g g	CANT. PB 65 15 10 25 7 40 10 0,2 0,1 30 30 232,3 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 70 20 5 10	75 25 30 35 12 80 15 0,2 0,1 35 35 342,3 GRUPO Primaria CANT. PB 90 30 10 15	85 35 40 45 16 100 20 0,2 0,1 40 40 421 GRUPO Secundaria CANT. PB 100 40 15 20

	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total		420,3	555,3	695,4
			GRUPO		
8 MIERCOLES			Jardin	GRUPO	GRUPO
			Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	80	100
	Papa	g	80	100	150
	Calabaza	g	60	80	100
	Zanahoria	g	40	60	70
Salteado de pollo y vegetales	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	30	40
+ Manzana	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	125	125	150
	Total	9	385,4	490,4	630,5
	Total		GRUPO		,
9 JUEVES			Jardin	GRUPO	GRUPO
0002120			Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT.	CANT. PB	CANT. PB
Nombre	INGREDIENTES	UNI	PB	CANT. PB	CANT. PD
	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	80	90	100
	Cebolla	g	20	25	35
	Morrón	g	10	20	25
	Papa	g	100	150	200
Diferente suielle	Zanahoria	g	40	65	75
Bifes a la criolla + Naranja	Zapallito	g	30	50	80
+ ivalalija	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Naranja	g	125	125	150
	Total		415,4	540,4	685,5
			GRUPO	GRUPO	GRUPO
10 VIERNES			Jardin Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Harina 000	g	50	60	80
	Levadura seca	g	1	1	2
	Aceite de girasol	g	5	10	15
	Tomate triturado	g	12	24	30
	Cebolla	g	20	30	50
Pizza casera con queso y choclo + Banana	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	20	30	50
	Queso cremoso	g	50	60	80
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	125	150
	Total	Ĭ	258,3	340,3	456,9
			GRUPO		GRUPO
OPCIONAL A			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	Secundaria

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Tapas de empanadas	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
Empanadas de	Zanahoria	g	35	45	65
pollo y vegetales	Cebolla	g	35	45	65
+ Banana	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	150
	Total		330,3	405,3	575,4
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
Ñoquis de papa con salsa	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.		50	60	70
bolognesa (cortar la carne	Tomate triturado (NO PURÉ)	g g	60	70	80
en tiritas) +	Aceite de girasol	CC	10	15	20
Manzana	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Queso rallado	g	10	10	10
	Manzana	g	80	100	150
	Total	9	320	422	550
OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
Arroz amarillo	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
con huevo y	Aceite de girasol	ml	10	15	20
arvejas + Naranja	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
ivaiailja	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1
			100	100	150
	Naranja Total	g		285,3	
	Total		235,3	200,3	420,4

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM MATERNAL 6-12 MESES)

DISTRITO:	PRIMAVERA - VERANO
LANÚS	2025
	·

1	2	3	4	5
	MARTE		JUEVE	VIERNE
LUNES	S	MIÉRCOLES	S	S

PLATO	Pollo con puré de calabaz a y arvejas	Puré de lentejas con huevo y tomate	Carne con puré de lentejas y calabaza	Arroz con tomate y huevo	Carne con arvejas y papa
POSTRE	Banana pisada	Manzan a rallada	Pera rallada	Manzan a rallada	Banana pisada
BEBIDA	AGUA SEGUR A	AGUA SEGUR A	AGUA SEGURA	AGUA SEGUR A	AGUA SEGUR A
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTE S	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNE
		J	WILKCOLLS	3	S
PLATO	Fideos con zanahor ia y huevo	Carne con papa y anco calabaz a	Vegetales con carne y arroz	Puré de papa y zucchini con lentejas y huevo	Pollo con zanahori a y batata
	Fideos con zanahor ia y huevo Manzan a	Carne con papa y anco calabaz a Banana	Vegetales con carne y arroz	Puré de papa y zucchini con lentejas y huevo Manzan a	Pollo con zanahori a y batata
PLATO	Fideos con zanahor ia y huevo Manzan	Carne con papa y anco calabaz a	Vegetales con carne y	Puré de papa y zucchini con lentejas y huevo Manzan	Pollo con zanahori a y batata



DI	ANIII I	Λ	DE	DREDA	PACIO	JN	- COMEDOR
-	AINIL	_ 🖰	$\boldsymbol{\omega}$	FREFA	INACI	<i>_</i>	- CONIEDOR

PRIMAVERA - VERANO 2025				
		MATERNAL 6-12 Meses		
		Maternal		
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB		
Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40		
Calabaza	g	50		
Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30		
Aceite de girasol	ml	5		
Banana	g	150		
Total		275		
LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y				
EN PROCESADAS O PISADAS CUIDADO	SAN	IENTE		
		Maternal		
	INGREDIENTES Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Calabaza Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Banana Total S SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR E	INGREDIENTES UNI Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Calabaza g Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol ml Banana g Total		

2 MARTES			Maternal		
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB		
	Lentejas secas	g	30		
	Tomate redondo	g	50		
Puré de lentejas con huevo y tomate +	Huevo	g	40		
Manzana rallada	Aceite de girasol	ml	5		
Manzana Taliaga	Manzana rallada	g	150		
	Total		275		
LAS LEGUMBRES DEBEN SER PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMENTE					

3 MIERCOLES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB

	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40
	Zanahoria	g	30
Pollo con puré de zanahoria y zapallitos	Zapallito	g	50
+ Pera rallada	Aceite de girasol	ml	5
	Pera	g	150
	Total		275
PROCESAR CO	OMPLETAMENTE EL ZAPALLITO O SAC	ARLE	
4 JUEVES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Arroz blanco 00000	g	30
	Tomate redondo	g	50
Arroz con tomate y	Huevo	g	40
huevo + Manzana rallada	Aceite de girasol	ml	5
Tallaua	Manzana	g	150
	Total		275
5 VIERNES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Troinisio	Carne vacuna fresca (paleta, cuadril) SIN	a	
	HUESO. DESGRASADA. Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN	g	40
	en caja 203 g)	g	30
Carne con arvejas y papa + Banana pisada	Рара	СС	50
papa · Banana pisada	Aceite de girasol	g	5
	Banana	g	150
	Total		275
LAS LEGUMBRES	S SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR I	EL EX	(CESO DE SODIO Y
DEB	EN PROCESADAS O PISADAS CUIDADO	DSAN	IENTE
6 LUNES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Fideos secos tirabuzón	g	30
	Zaharoria	g	50
Fideos con zanahoria y huevo + Manzana	Huevo	g	40
rallada	Aceite de girasol	CC	5
	Manzana	g	150
	Total		275
7 MARTES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	40
Carne con papa y	Papa	g	40
anco calabaza +	Anco calabaza	g	40
Banana pisada	Aceite de girasol	ml	5
	Banana	g	150
	Total		275
8 MIERCOLES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Pollo con arvejas y arroz + Pera rallada	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40

Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40
Arroz blanco 00000	g	40
Aceite de girasol	ml	5
Pera	g	150
Total		275

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMENTE

9 JUEVES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Carne (paleta, cuadril)	g	50
	Zanahoria	g	30
Carne con puré de zanahoria y zapallitos	Zapallito	g	40
+ Manzana rallada	Aceite de girasol	ml	5
	Manzana	g	150
	Total		275

PROCESAR COMPLETAMENTE EL ZAPALLITO O SACARLE LAS SEMILLAS

10 VIERNES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Huevo	g	40
Crema de choclo con tomate y huevo	Zanahoria	g	40
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	40
	Aceite de girasol	ml	5
	Banana	g	150
	Total		275

PROCESAR COMPLETAMENTE EL CHOLO HASTA FORMAR UNA CREMA CON ACEITE

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM MATERNAL 1 A 3 AÑOS)

DISTRITO:	PRIMAVERA -
LANÚS	VERANO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERN ES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche	Leche con cacao	Leche	Leche
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla + Banana	Pan de salvado con dulce de leche + Naranja	Pan con queso cremoso + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandari na	Pan con mermela da

	DM	DM	DM
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Yogur	Arroz con leche + Manzana	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Banana		Bizcochuelo casero + Manzana



*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN *EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			MATERNAL
DM 1 LUNES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	120
Leche + Galletitas simples de leche/avena	Galeltitas simples de leche/de avena sabor vainilla	g	30
sabor vainilla	Banana	g	100
	Total		250
DM 2 MARTES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	120
Leche + Pan de salvado	Pan de salvado	g	30
con dulce de leche +	Dulce de leche	g	10
Naranja	Naranja	g	100
	Total		260
DM 3 MIERCOLES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	100
	Cacao en polvo	g	5
Leche con cacao + Pan	Pan tipo francés (mignón)	g	30
con queso cremoso + Manzana	Queso cremoso	g	20
	Manzana	g	100
	Total		255
DM 4 JUEVES			GRUPO 1 a 3 AÑOS

Nombre DM 4	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	120
Leche + Pan de salvado	Pan de salvado	g	30
con dulce de batata +	Dulce de batata	g	15
Mandarina	Mandarina	g	100
	Total		265
DM 5 VIERNES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	120
	Pan de salvado	g	30
Leche + Pan con mermelada + Banana	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	10
	Banana	g	100
	Total		260
DM OPCIONAL A			GRUPO 1 a 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	120
Leche + Pan figacita +	Pan figacita	g	30
Banana	Banana	g	100
	Total		250
DM OPCIONAL B			GRUPO 1 a 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Arroz blanco 00000	g	12
Arres con locke I	Leche entera fluida LV	СС	120
Arroz con leche + Manzana	Azúcar	g	5
	Manzana	g	100
	Total		237
DM OPCIONAL C			GRUPO 1 a 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Leche entera fluida LV	СС	100
	Cacao en polvo	g	10
Looke oor coos /	Huevo	g	20
Leche con cacao + Bizcochuelo + Manzana	Harina 0000	g	12
	Azúcar	g	12
	Manzana	g	100
	Total		254

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM MATERNAL 1 A 3 AÑOS)

LANUS	PRIMAVERA -
LANUS	VERANO 2025

1	2	3	4	5

	LUN ES	MAR TES	MIÉR COL ES	JUEVES	VIE RN ES
PLATO	Arroz prima vera (con pollo)	Meda Ilone s de legu mbre s y ensal ada de lechu ga y tomat e	Salte ado de fideos con pollo y veget ales	Tarta de verduras	Mila nes as de carn e con ens alad a prim aver a
POSTRE	Bana na	Nara nja	Mand arina	Naranja	Ban ana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGURA	AG UA SE GU RA
	6	7	8	9	10
	LUN	MAR TES	MIÉR COL	JUEVES	VIE
	ES	ILO	ES	001410	RN ES
PLATO	Past as prima vera	Tirita s de cerdo al horn o con puré	Salte ado de pollo y veget ales	Bifes a la criolla	
PLATO	Past as prima	Tirita s de cerdo al horn o con	Salte ado de pollo y veget	Bifes a la	Tirit as de poll o con cre ma ce cho clo y tom

	OPC	OPC	OPCI
	ION	ION	ONA
	AL	AL	LC
	A *	B **	***
	Emp	Ñoqu	Arroz
	anad	is de	amaril
PLATO	as de	papa	lo con
	pollo	con	huevo
	У	salsa	У

Lic. SANDRA MARTÍNEZ. Nutricionista SAE Nutricionista SAE Nutricionista SAE Secretaria de Educación Lanús Gobierno

	veget ales	bolog nesa	arveja s
POSTRE	Bana	Nara	Naran
1 SOTILE	na	nja	ja
	AGU	AGU	AGU
BEBIDA	Α	Α	Α
DEDIDA	SEG	SEG	SEG
	URA	URA	URA

*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

**EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

***EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA** DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA	
/ESTACIÓN POR ESTACIÓN	

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM MATERNAL 1 a 3 AÑOS)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			MATERNAL
1 LUNES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Arroz 00000	g	40
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40
	Huevo	g	10
Arroz primavera (con pollo) + Queso y dulce	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)		50
	Zanahoria	g	30
	Calabaza	g	20
	Papa	g	40
	Sal fina	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Banana	g	80
	Total		320,1

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMENTE

2 MARTES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Lentejas secas	g	40
	Cebolla	g	20
	Zanahoria	g	20
	Cebolla de verdeo	g	10
Medallones de legumbres	Huevo	g	10
con tomate + Naranja	Aceite de girasol	ml	10
	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	0,1
	Avena/Pan rallado	g	30
	Tomate redondo	g	80

	Naranja	g	80
	Total	- 5	300,2
LAS LEGUMBRES	DEBEN PROCESADAS O PISADAS CUIDAI	DOS#	-
	DEBENT ROCEGADAG OF TOADAG GOTDA		GRUPO 1 a 3
3 MIERCOLES			años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Fideos secos largos	g	60
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40
	Anco calabaza	g	40
Salteado de fideos con	Cebolla	g	20
pollo y vegetales +	Zapallito	g	20
Manzana	Zanahoria	g	15
	Sal fina	g	0,1
	Pimentón dulce	g	0,1
	Aceite de girasol Manzana	ml	10 80
	Total	g	
	Total		285,2 GRUPO 1 a 3
4 JUEVES	INODEDIENTEO		años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Masa de tarta Cebolla	g	50 40
	Morrón	g	20
		g	60
	Acelga Huevo	g	25
	Queso cremoso	g	40
Tarta de verduras +	Leche entera fluida	g ml	40
Naranja	Almidón de maíz	g	12
	Aceite de girasol	ml	10
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Naranja	g	80
	Total		377,2
E VIEDNES			GRUPO 1 a 3
5 VIERNES			años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	70
	Huevo	g	16
	Pan rallado	g	24
Milanesas de carne con	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30
ensalada primavera +	Papa	g	100
Banana	Zanahoria	g	30
	Sal fina Provenzal	g	0,1 0,1
	Aceite de girasol	g ml	10
	Banana	+	80
	Total	g	360
	DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCI PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMEI		
6 LUNES	TO SECULIA OF THE STATE OF THE STATE OF THE SECULIAR STATE OF THE		GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Fideos secos tirabuzón	g	65
		J	

	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO		45
	(PN en caja 203 g)	g	15
	Zanahoria	g	10
	Lentejas secas	g	25
Pastas primavera +	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7
Manzana	Tomate redondo	g	40
	Sal fina	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Manzana	g	80
	Total	9	
DDOCESAD	COMPLETAMENTE EL CHOLO Y EL GARB	ANIZO	252,1
PROCESAN	COMPLETAMENTE EL CHOLO I EL GARB	AINZ	
7 MARTES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN		
	HUESO, DESGRASADO	g	60
	Cebolla	g	20
	Morrón	g	5
	Zanahoria	g	10
Tiritas de cerdo al horno	Papa	g	80
con puré + Naranja	Anco calabaza	g	80
l son paro maranja	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Naranja	t	80
	Total	g	345,2
	Total		GRUPO 1 a 3
8 MIERCOLES			años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50
	Papa	q	80
	Calabaza	g	60
	Zanahoria	g	40
Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20
	Sal fina	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Manzana	g	80
	Total	9	340,1
		-00 5	· ·
	DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCE PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMEN		DE SODIO Y
0 11157/20			GRUPO 1 a 3
9 JUEVES			
	INODEDIENTEO	LINII	años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	años CANT. PB
	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	años CANT. PB 60
	Bifes de carne (paleta, cuadril) Cebolla	g g	años CANT. PB 60 20
	Bifes de carne (paleta, cuadril) Cebolla Morrón	g g g	años CANT. PB 60 20 10
Nombre	Bifes de carne (paleta, cuadril) Cebolla Morrón Papa	g g g	años CANT. PB 60 20 10
Nombre Bifes a la criolla +	Bifes de carne (paleta, cuadril) Cebolla Morrón Papa Zanahoria	g g g g	años CANT. PB 60 20 10 100 40
Nombre	Bifes de carne (paleta, cuadril) Cebolla Morrón Papa Zanahoria Zapallito	g g g g g	años CANT. PB 60 20 10 100 40 30
Nombre Bifes a la criolla +	Bifes de carne (paleta, cuadril) Cebolla Morrón Papa Zanahoria Zapallito Sal fina	g g g g g	años CANT. PB 60 20 10 100 40 30 0,1
Nombre Bifes a la criolla +	Bifes de carne (paleta, cuadril) Cebolla Morrón Papa Zanahoria Zapallito Sal fina Aceite de girasol	g g g g g g	años CANT. PB 60 20 10 100 40 30 0,1 10
Nombre Bifes a la criolla +	Bifes de carne (paleta, cuadril) Cebolla Morrón Papa Zanahoria Zapallito Sal fina	g g g g g	años CANT. PB 60 20 10 100 40 30 0,1

10 VIERNES			GRUPO 1 a 3
Nombre	INGREDIENTES	UNI	años CANT. PB
Nombre	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO	UNI	CANT. PB
	NI HUESO. NO CONGELADA.	g	60
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO,		
Tiritas de pollo con crema	PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	60
de choclo tomate +	Tomate redondo	g	80
Banana	Sal fina	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Banana	g	80
	Total		285,1
PROCESAR COMPLE	TAMENTE EL CHOLO HASTA FORMAR UN ACEITE	A CR	EMA CON
OPCIONAL A			GRUPO 1 a 3
OPCIONAL A			años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Tapas de empanadas	g	30
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	50
	Tomate fresco	g	30
Empanada de pollo y	Zanahoria	g	30
vegetales + Banana	Cebolla	g	30
	Sal fina	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Banana	g	80
	Total		255,1
OPCIONAL B			GRUPO 1 a 3
OF CICITAL B			años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Рара	g	75
	Harina 0000	g	20
	Huevos	g	15
Ñoquis de papa con salsa	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50
bolognesa (cortar la carne	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	40
en tiritas) + Manzana	Aceite de girasol	ml	5
	Sal fina	g	0,1
	Queso rallado	g	5
	Manzana	g	80
	Total		290
OPCIONAL C			GRUPO 1 a 3

INGREDIENTES UNI CANT. PB Nombre Arroz blanco 00000 40 g Huevo 35 g Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO 50 g (PN en caja 203 g) Arroz amarillo con huevo 0,1 Sal fina y arvejas + Naranja 10 Aceite de girasol ml 0,1 Condimento para arroz g 80 Naranja g Total 215,2

años

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM LISTO CONSUMO)

DISTRITO:	PRIMAVERA -
LANÚS	VERANO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERN ES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Yogur descrem ado beblible
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla	Bizcochuelo casero + Naranja	Sandwich de queso cremoso + Manzana	Bizcoch uelo casero + Mandari na	Sandwic h de queso cremoso + Banana

	DM OPCIONA L A *
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Pastelitos membrillo/b atata + Manzana

Lic. SANDRA MARTÍNEZ Nutricionista SAE M.P. 7028 Secretaria de Educación

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM INVIERNO LC)

	<u>====</u>	J			
			INICIA L	NIVEL PRIMARI A	NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundar ia
			CANT.	CANT.	CANT.
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	PB	PB	PB
Té de leche + Galletitas simples	Leche líquida parcialmente descremada	ml	120	150	200
sabor vainilla. Tipo "Maria" o	Té	g	1	1	1
"Lengüitas"	Azúcar	g	5	5	10

I	Galletitas simples sabor vainilla				
	individuales. Tipo María o Lengüitas	g	30	50	60
	Total		156	206	271
			GRUP		GRUPO
			O Jardin	GRUPO Primaria	Secundar
DM 2 MARTES			Inf.	Pillialia	ia
Divid invariation			CANT.	CANT.	CANT.
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	PB	PB	PB
	Leche líquida parcialmente descremada	ml	120	150	200
Mate cocido de	Mate cocido	g	1,5	1,5	1,5
leche +	Azúcar	g	5	5	10
Bizcochuelo	Bizcochuelo casero	g	30	50	60
casero + Naranja	Naranja	g	150	150	200
	Total	3	307	357	472
			GRUP		GRUPO
			0	GRUPO	Secundar
DM 3			Jardin Inf.	Primaria	ia
MIERCOLES			CANT.	CANT.	CANT.
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	PB	PB	PB
	Leche líquida parcialmente		400	400	450
	descremada	ml	100	120	150
Leche con cacao + Sandwich de	Cacao en polvo	g	10	12	15
queso cremoso +	Pan tipo francés	g	30	50	60
Manzana	Queso cremoso	g	25	30	45
	Manzana	g	150	150	200
	Total		315	362	470
			GRUP O	GRUPO	GRUPO
			Jardin	Primaria	Secundar
DM 4 JUEVES			Inf.		ia
Nambra DM 4	INCREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Nombre DM 4	INGREDIENTES Leche líquida parcialmente	UNI	PB	PD	PD
	descremada	ml	120	150	200
Mate cocido de leche +	Mate cocido	g	1,5	1,5	1,5
Bizcochuelo	Azúcar	g	5	5	10
casero +	Bizcochuelo casero	g	30	50	60
Mandarina	Naranja	g	150	150	200
	Total		307	357	472
			GRUP	OPUES	GRUPO
			O Jardin	GRUPO Primaria	Secundar
DM 5 VIERNES			Inf.	Tillialia	ia
	INCREDIENTES	LINI	CANT.	CANT.	CANT. PB
Nombre DM 5	INGREDIENTES Vegus deserande behible	UNI	PB	PB	
Yogur	Yogur descremado bebible	ml	120	150	200
descremado bebible +	Pan tipo francés	g	30	50	60
Sandwich de	Queso cremoso	g	25	30	45
queso + Banana	Banana	g	150	150	200
	Total		325	380	505

DM OPCIONAL A			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundar ia
NOMBRE			CANT.	CANT.	CANT.
PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	PB	PB	PB
	Leche líquida parcialmente descremada	g	100	120	200
	Cacao en polvo	g	10	12	15
Leche con cacao +	Tapas para pastelitos	unida d	2	2	2
Pastelito +	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15	15
Manzana	Azúcar	g	1	1	1
	Manzana	g	100	100	150
	Total		228	250	383

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM LISTO CONSUMO)

LANU	PRIMAVERA -
S	VERANO 2025

	LC 1	LC 2	LC 3	LC 4	LC 5
	LUNES	MART ES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERN ES
PLAT O	Sandwic h de pollo con zanahor ia y repollo	Medallo n de legumbr es y vegetal es	Empanadas de pollo y verdura	Pizza con tomate	Sandwi ch de milanes a y zanahor ia
POST RE	Banana	Naranja	Manzana	Mandarina	Banana
BEBID A	AGUA SEGUR A	AGUA SEGUR A	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGUR A
	LC 6	LC 7	LC 8	LC 9	LC 10
	LUNES	MART ES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERN ES
PLAT O	Empana da de verdura s		MIÉRCOLES Roll de pollo y vegetales	JUEVES Sandwich de carne con zaharoria y repollo	
	Empana da de verdura	ES Sandwi ch de carne de cerdo con zanahor ia y		Sandwich de carne con	Pizza de huevo y

OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE ELABORAR LAS LISTAS DE ALIMENTOS DEL MENU UNIVERSAL

i.ic. SANDRA MARTÍNEZ Nutricionista SAE M.P.7028 Secretaria de Educación Lanús Gobierno

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
LC 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
0 1 1 1 1	Suprema de pollo	g	80	100	120
Sandwich de pollo con	Pan francés	g	80	100	120
zanahoria y	Zanahoria	g	20	30	40
repollo +	Repollo	g	20	30	40
Banana	Banana	g	100	100	120
	Total		300	360	440
LC 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Lentejas secas	g	40	50	60
	Cebolla	g	20	40	50
Medallon de	Zanahoria	g	20	40	50
llegumbres +	Cebolla de verdeo	g	10	15	20
Naranja	Huevo	g	50	75	100
	Naranja	g	100	100	120
	Total		240	320	400
LC 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de empanadas	g	40	50	60
Empanadas	Suprema de pollo	g	40	60	70
de pollo y	Acelga	g	40	60	70
verduras +	Cebolla	g	15	20	30
Manzana	Huevo	g	40	50	70
	Manzana	g	125	125	150
	Total		300	365	450
LC 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

	Masa de pizza	g	100	120	140
	Tomate triturado	g	15	20	30
Pizza con	Tomate redondo	g	25	30	40
tomate +	Queso cremoso	g	50	60	80
Mandarina	Naranja	g	100	100	120
	Total	9	290	330	410
105			GRUPO		
LC 5 VIERNES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de milanesa de	Milanesa de carne (cuadrada, nalga, bola de lomo)	g	50	60	80
carne con	Zanahoria	g	40	60	70
zanahoria +	Pan francés	g	80	100	120
Banana	Banana	g	100	100	120
	Total		270	320	390
LC 6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de empanadas	g	40	50	60
	Acelga	g	80	100	120
Empanada de		g	15	20	30
verduras +	Huevo	g	20	30	50
Banana	Queso cremoso	g	20	30	50
	Banana	g	100	100	120
1	- 4 1		0==	222	100
	Total		275	330	430
LC 7	Total		GRUPO	330 GRUPO	430 GRUPO
LC 7 MARTES	Total		GRUPO Jardin		
	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO	GRUPO
MARTES Nombre Sandwich de		UNI g	GRUPO Jardin Inf. CANT.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre Sandwich de carne de	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo,		GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
Nombre Sandwich de carne de cerdo con	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo)	g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30	GRUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40
Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón	g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20	GRUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30
Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria +	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés	g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100	GRUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120
Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés Manzana	g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80 100	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100 100	GRUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120 120
Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria +	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés	g g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80 100 230	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100	GRUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120
Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria +	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés Manzana	g g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80 100 230 GRUPO	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100 100	GRUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120 120
MARTES Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria + Naranja	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés Manzana	g g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80 100 230 GRUPO Jardin	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100 100 290	GRUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120 120 360
MARTES Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria + Naranja	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés Manzana	g g g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80 100 230 GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100 100 290 GRUPO	GRUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120 120 360 GRUPO
MARTES Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria + Naranja	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés Manzana Total INGREDIENTES	9 9 9 9 9	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80 100 230 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100 100 290 GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120 120 360 GRUPO Secundaria CANT. PB
MARTES Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria + Naranja LC 8 MIERCOLES	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés Manzana Total INGREDIENTES Masa de pizza	g g g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80 100 230 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 70	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100 100 290 GRUPO Primaria CANT. PB 90	GRUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120 120 360 GRUPO Secundaria CANT. PB 100
MARTES Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria + Naranja LC 8 MIERCOLES Nombre	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés Manzana Total INGREDIENTES Masa de pizza Suprema de pollo	g g g g g g UNI g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80 100 230 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 70 50	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100 100 290 GRUPO Primaria CANT. PB 90 70	GRUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120 120 360 GRUPO Secundaria CANT. PB 100 80
MARTES Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria + Naranja LC 8 MIERCOLES	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés Manzana Total INGREDIENTES Masa de pizza Suprema de pollo Cebolla	g g g g g white g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80 100 230 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 70 50 40	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100 100 290 GRUPO Primaria CANT. PB 90 70 50	6RUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120 120 360 GRUPO Secundaria CANT. PB 100 80 60
MARTES Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria + Naranja LC 8 MIERCOLES Nombre	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés Manzana Total INGREDIENTES Masa de pizza Suprema de pollo Cebolla Morrón	9 9 9 9 9 9 9 9	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80 100 230 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 70 50 40 10	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100 100 290 GRUPO Primaria CANT. PB 90 70 50 20	6RUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120 120 360 GRUPO Secundaria CANT. PB 100 80 60 30
MARTES Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria + Naranja LC 8 MIERCOLES Nombre Roll de pollo y vegetales +	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés Manzana Total INGREDIENTES Masa de pizza Suprema de pollo Cebolla Morrón Manzana	g g g g g white g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80 100 230 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 70 50 40 100 100	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100 100 290 GRUPO Primaria CANT. PB 90 70 50 20 100	6RUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120 120 360 GRUPO Secundaria CANT. PB 100 80 60 30 120
MARTES Nombre Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria + Naranja LC 8 MIERCOLES Nombre Roll de pollo y vegetales +	INGREDIENTES Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) Cebolla Zanahoria Morrón Pan francés Manzana Total INGREDIENTES Masa de pizza Suprema de pollo Cebolla Morrón	9 9 9 9 9 9 9 9	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 50 20 20 10 80 100 230 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 70 50 40 10	GRUPO Primaria CANT. PB 70 40 30 20 100 100 290 GRUPO Primaria CANT. PB 90 70 50 20	6RUPO Secundaria CANT. PB 80 50 40 30 120 120 360 GRUPO Secundaria CANT. PB 100 80 60 30

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Candwish do	Carne vacuna (roats beef, paleta)	g	80	100	120
Sandwich de	Pan francés	g	80	100	120
carne con zanahoria y	Zanahoria	g	20	30	40
repollo +	Repollo	g	20	30	40
Naranja	Banana	g	100	100	120
Naranja	Total		300	360	440
LC 10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
			CANIT		
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Nombre	INGREDIENTES Masa de pizza	UNI		CANT. PB 120	CANT. PB 140
Nombre			РВ		
	Masa de pizza	g	PB 100	120	140
Pizza de huevo y	Masa de pizza Tomate triturado Huevo Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO.	g g	100 15	120 20	140 30
Pizza de huevo y choclo +	Masa de pizza Tomate triturado Huevo Choclo amarillo en grano. NO	g g	100 15 25 20	120 20	140 30 40 50
Pizza de huevo y	Masa de pizza Tomate triturado Huevo Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO.	g g g	100 15 25 20 50	120 20 30	140 30 40
Pizza de huevo y choclo +	Masa de pizza Tomate triturado Huevo Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g g g	100 15 25 20	120 20 30 30	140 30 40 50

OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE ELABORAR LAS LISTAS DE ALIMENTOS DEL MENU UNIVERSAL

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DEGLUCIÓN EEE 508

DISTRITO:	PRIMAVERA - VERANO
LANÚS	2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
		MARTE	_	JUEVE	VIERNE
	LUNES	S	MIÉRCOLES	S	S
COMP. LIQUIDO	Te de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Yogur descrema do bebible
COMP. SOLID	Vainillas / Magdalenas simples de vainilla	Pan figacita con queso + Manzan a	Bizcochuelo casero + Banana	Pan figacita con queso + Manzan a	Pan figacita con mermelad a

COMP. LIQUIDO / LACTEO

DM
OPCIONAL
A *

Leche



COMP. SOLIDO

Pan Figacita + Banana

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM EEE 508

			NIVEL
DM 1 LUNES			GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	150
Té de leche + Vainillas	Té	g	1
/Magdalenas simples de vainilla	Azúcar	g	5
	Vainillas/Magdalenas simples de vainilla	g	50
	Total		206
DM 2 MARTES			GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	120
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido de leche + Pan con	Azúcar	g	5
queso cremoso + Manzana	Pan figacita	g	50
4	Queso cremoso	g	30
	Manzana	g	150
	Total		236,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INOREDIENTEO		CANT. PB
	INGREDIENTES	UNI	CANTILLE
	Leche parcialmente descremada fluida LV	CC	150
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	150
Leche con cacao + Bizcochuelo	Leche parcialmente descremada fluida LV Cacao en polvo	cc g	150 10
	Leche parcialmente descremada fluida LV Cacao en polvo Harina de trigo leudante	cc g g	150 10 15
Leche con cacao + Bizcochuelo	Leche parcialmente descremada fluida LV Cacao en polvo Harina de trigo leudante Huevo	g g	150 10 15 25
Leche con cacao + Bizcochuelo	Leche parcialmente descremada fluida LV Cacao en polvo Harina de trigo leudante Huevo Azúcar	g g g	150 10 15 25 15
Leche con cacao + Bizcochuelo	Leche parcialmente descremada fluida LV Cacao en polvo Harina de trigo leudante Huevo Azúcar Esencia de vainilla	g g g g ml	150 10 15 25 15 0,1 150
Leche con cacao + Bizcochuelo	Leche parcialmente descremada fluida LV Cacao en polvo Harina de trigo leudante Huevo Azúcar Esencia de vainilla Manzana	g g g g ml	150 10 15 25 15 0,1
Leche con cacao + Bizcochuelo casero + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV Cacao en polvo Harina de trigo leudante Huevo Azúcar Esencia de vainilla Manzana	g g g g ml	150 10 15 25 15 0,1 150 365,1 GRUPO
Leche con cacao + Bizcochuelo casero + Manzana DM 4 JUEVES Nombre DM 4	Leche parcialmente descremada fluida LV Cacao en polvo Harina de trigo leudante Huevo Azúcar Esencia de vainilla Manzana Total	g g g ml g	150 10 15 25 15 0,1 150 365,1 GRUPO Primaria
Leche con cacao + Bizcochuelo casero + Manzana DM 4 JUEVES	Leche parcialmente descremada fluida LV Cacao en polvo Harina de trigo leudante Huevo Azúcar Esencia de vainilla Manzana Total	g g g ml g	150 10 15 25 15 0,1 150 365,1 GRUPO Primaria

	Pan figacita	g	50
	Queso cremoso	g	30
	Mandarina	g	150
	Total		356,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Yogur descremado bebible	СС	150
Té de leche + Pan de salvado	Pan figacita	g	50
con mermelada	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		230
DM OPCIONAL A			GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	150
Leche + Pan figacita + Banana	Pan figacita	g	50
Lecile - I all ligacita - Dallalla	Banana	g	150
	Total		350

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM DEGLUCION EEE 508

PRIMAVERA

LANUS	VERANO 2025				
	1	2	3	4	5
	LUN ES	MAR TES	MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S
PLATO	Arroz prima vera (con pollo)	Medal lones de legum bres con tomat e	Saltead o de fideos con pollo y vegetale s	Tarta de verd uras	Mila nesa s de carn e con ensa lada prim aver a
POSTRE	Ques o y dulce	Bana na	Manzan a	Pera	Bana na
BEBIDA	AGUA SEGU RA	AGUA SEGU RA	AGUA SEGUR A	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA
PAN	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10
	LUN	MAR	MIÉRC	JUE	VIE RNE

ES

TES

OLES

VES

S

PLATO	Pasta s prima vera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Saltead o de pollo y vegetale s	Bifes a la crioll a	Bast ones de pollo con ensa lada de zana horia y chocl o
POSTRE	Ques o y dulce	Bana na	Manzan a	Pera	Bana na
BEBIDA	AGUA SEGU RA	AGUA SEGU RA	AGUA SEGUR A	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA
PAN	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCI ONA L A *	OPCI ONA L B **	OPCIO NAL C ***
	Empa	Ñoqui	
	nadas	s de	Arroz
	de	papa	amarillo
PLATO	pollo	con	con
	У	salsa	huevo y
	veget	bolog	arvejas
	ales	nesa	
POSTRE	Bana	Manz	Manzan
FOSIRE	na	ana	а
	AGUA	AGUA	AGUA
BEBIDA	SEGU	SEGU	SEGUR
	RA	RA	Α

Lic. SANDRA MARTÍNEZ Nutricionista SAE M.P. 7028 Secretaria de Educación

*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN	
POR ESTACIÓN	

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR - COM DEGLUCION EEE 508

	PRIMAVERA - VERANO 2025			
PROCESAR LOS ALIMENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOCLO, ZAPALLITOS (si no se le quitan las semillas).			NIVEL PRIMARIA	
1 LUNES			GRUPO Primaria	

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Arroz 00000	g	60
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	80
	Huevo	g	15
Arroz primovere (con pollo) I	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	60
	Zanahoria	g	50
Arroz primavera (con pollo) + Queso y dulce	Calabaza	g	30
Quest y duite	Рара	g	50
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	
	Queso cremoso		0,2
		g	35
	Dulce de batata	g	35
	Total		395,2
2 MARTES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Lentejas secas	g	50
	Cebolla	g	40
	Zanahoria	g	40
	Cebolla de verdeo	g	15
	Huevo	g	15
Medallones de legumbres con		ml	15
tomate + Banana	Avena/Pan rallado	g	40
	Sal fina	g	0,2
	Provenzal	g	0,2
	Tomate redondo	g	130
	Banana	g	125
	Total		470,4 GRUPO
3 MIERCOLES			Primaria
Nombre	NGREDIENTES		CANT. PB
	Fideos secos largos Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI	g	80
	HUESO.	g	50
	Anco calabaza	g	50
	Cebolla	g	30
Salteado de fideos con pollo y		g	30
vegetales + Manzana	Zanahoria	g	35
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Pimentón dulce	g	0,1
	Manzana Total	g	125 415,3
4 JUEVES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
HOMBIO	Masa de tarta	g	60
		і ч	00
			60
	Cebolla	g	60 25
Tarta de verduras + Pera	Cebolla Morrón	g g	25
Tarta de verduras + Pera	Cebolla Morrón Acelga	g g g	25 80
Tarta de verduras + Pera	Cebolla Morrón	g g	25

	Almidón de maíz	g	16
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Orégano	g	0,1
	Pera	g	125
	Total		521,3
5 VIERNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	100
	Huevo	g	20
	Pan rallado	g	30
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50
Milanesas de carne con	Papa	g	150
ensalada primavera + Banana	Zanahoria	g	50
Dallalla	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Provenzal	g	0,2
	Banana	g	125
	Total		540

PROCESAR LOS ALIMENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOCLO, ZAPALLITOS (si no se le quitan las semillas).

6 LUNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Fideos secos tirabuzón	g	75
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN		
	en caja 203 g)	g	25
	Zanahoria	g	30
	Lentejas secas	g	35
Pastas primavera + Queso y	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	12
dulce	Tomate redondo	g	80
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Pimienta	g	0,1
	Queso cremoso	g	35
	Dulce de membrillo	g	35
	Total		342,3
7 MARTES			GRUPO
			Primaria
Nombre	INGREDIENTES		CANT. PB
	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	90
	Cebolla	g	30
	Morrón	g	10
	Zanahoria	g	15
Tiritas de cerdo al horno con	Papa	g	150
puré + Banana	Anco calabaza	g	120
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Orégano	g	0,1
	Banana	g	125
	Total		555,3
8 MIERCOLES			GRUPO
	INODEDIENTEO	11517	Primaria DD
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB

	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI	1	
	HUESO.	g	80
	Papa	g	100
	Calabaza	g	80
	Zanahoria	g	60
Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Ají molido	g	0,2
	Manzana	g	125
	Total	Ĭ	490,4
9 JUEVES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	90
	Cebolla	g	25
	Morrón	g	20
	Papa	g	150
	Zanahoria	g	65
Bifes a la criolla + Pera	Zapallito	g	50
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Ají molido	g	0,2
	Pera	g	125
	Total		540,4
10 VIERNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Harina 000	g	60
	Levadura seca	g	1
	Aceite de girasol	g	10
	Tomate triturado	g	24
	Cebolla	g	30
Pizza casera con queso y choclo + Banana	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	30
	Queso cremoso	g	60
	Sal fina	g	0,2
	Orégano	g	0,1
	Banana	g	125
	Total		340,3
PROCESAR LOS ALIMENTOS O	OUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOC	Ο. 74	

PROCESAR LOS ALIMENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOCLO, ZAPALLITOS (si no se le quitan las semillas).

OPCIONAL A			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Tapas de empanadas	g	90
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	75
	Tomate fresco		45
Empanadas de pelle v	Zanahoria		45
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Cebolla	g	45
vegetales : Dariana	Aceite de girasol	ml	5
	Sal fina	g	0,2
	Ají molido		0,1
	Banana	g	100
	Total		405,3

OPCIONAL B			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Рара	g	115
	Harina 0000	g	30
	Huevos	g	22
Ñoquis de papa con salsa	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	60
bolognesa (cortar la carne en	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	70
tiritas) + Manzana	Aceite de girasol	СС	15
	Sal fina	g	0,2
	Queso rallado	g	10
	Manzana	g	100
	Total		422
OPCIONAL C			GRUPO Primaria
Nombre	NGREDIENTES		CANT. PB
	Arroz blanco 00000	g	60
	Huevo	g	50
Arroz amarillo con huevo y arvejas + Manzana	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	60
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Condimento para arroz	g	0,1
	Manzana	g	100
	Total		285,3

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG) INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO:	PRIMAVERA -	
LANÚS	VERANO 2025	

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche LG	Mate cocido de leche LG	Leche con cacao LG	Mate cocido de leche LG	Yogur descremado bebible LG
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Pan SIN TACC LG con dulce de leche LG + Naranja	Galletas de arroz SIN TACC LG con queso cremoso LG + Manzana	Pan SIN TACC LG con dulce de batata LG + Mandarina	Pan SIN TACC LG con mermelada LG

	DM OPCION AL A *	DM OPCIONA L B **	DM OPCIONAL C **	DM OPCIONA L C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche LG	Leche con cacao LG	Leche con cacao LG	Arroz con leche LG + Banana

Lic. SANDRA MARTÍNEZ Natricionista SAE Natricionista SAE Natricionista SAE Secretaria de Educación Landa Gobierno

COMP. SOLIDO	Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	Alfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana	Bizcochuelo casero SIN TACC LG + Manzana	
-----------------	---	--	--	--

^{*}EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

<u>PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG)</u>

		_	INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	СС	120	150
Té de leche LG +	Té LG	g	1	1
Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Azúcar LG	g	5	5
Valillia Silv TAGG EG	Galeltitas simples de vainilla SIN TACC LG	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	СС	120	150
Mate cocido de leche LG	Mate cocido LG	g	1,5	1,5
+ Pan SIN TACC LG con	Azúcar LG	g	5	5
dulce de leche LG +	Pan SIN TACC LG	g	30	50
Naranja	Dulce de leche LG	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	СС	100	120
Leche con cacao LG +	Cacao en polvo LG	g	10	12
Galletas de arroz SIN	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	30	40
TACC LG con queso cremoso LG + Manzana	Queso cremoso LG	g	20	25
5.5mood 20 · manzana	Manzana	g	150	150
	Total		310	347
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB

^{*}EL DM OPCIONAL B/C/D SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	СС	120	150
	Mate cocido LG	g	1,5	1,5
Mate cocido de leche LG + Pan SIN TACC LG con	Azúcar LG	g	5	5
dulce de batata LG +	Pan SIN TACC LG	g	30	50
Mandarina	Dulce de batata LG	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Yogur descremado bebible LG	СС	120	150
Yogue descremado bebible LG + Pan SIN	Pan SIN TACC LG	g	30	50
TACC LG con mermelada LG	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) LG	g	15	25
	Total		165	225
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Lacha I C I Callata ada	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	СС	120	150
Leche LG + Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	30	40
	Banana	g	150	150
	Total		300	340
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	g	100	120
Leche con cacao LG +	Cacao en polvo LG	g	10	12
Alfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana	Alfajor de maicena SIN TACC LG	g	30	50
17100 EO - Manzana	Manzana	g	100	100
	Total		240	282
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	100	120
	Cacao en polvo LG	g	10	12
Leche con cacao +	Huevo	g	20	30
Bizcochuelo SIN TACC	Premezcla para repostería SIN TACC LG	g	12	18
LG + Manzana	Azúcar LG	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		254	298
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco largo fino 00000 LG	g	10	12
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	СС	100	120
Arroz con leche +	Azúcar LG	g	10	10
Banana	Esencia de vainilla LG	СС	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total		220,5	242,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG) SECUNDARIA

DISTRITO:	PRIMAVERA -
LANÚS	VERANO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche LG	Mate cocido LG	Leche con cacao LG	Mate cocido LG	Yogur descrem ado bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Pan SIN TACC LG con queso cremoso LG + Naranja	Galletas de arroz SIN TACC LG con dulce de batata LG + Manzana	Pan SIN TACC LG con queso cremoso LG + Mandari na	Pan SIN TACC LG con mermela da LG

	DM	DM
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche LG	Leche con cacao LG
COMP. SOLIDO	Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	ALfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana



*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM LG)

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	СС	200
Té de leche LG + Galletitas	Té LG	g	1
simples de vainilla SIN TACC LG	Azúcar LG Galeltitas simples de vainilla SIN TACC LG	g	10
1,100 20	Total	g	60 271
DM 2 MARTES	Total		GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Mate cocido LG	g	1,5
Mate cocido LG + Pan SIN	Pan SIN TACC LG	g	60
TACC LG con queso cremoso LG + Naranja	Queso cremoso LG	g	45
Cremoso EG - Naranja	Naranja Total	g	150
	Total		256,5 CRUPO
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	СС	200
Leche con cacao LG +	Cacao en polvo LG	g	15
Galletas de arroz SIN TACC LG con dulce de batata LG+	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	40
	Dulce de batata LG	g	30
Manzana	Manzana	g	150
	Total		435
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Mate cocido LG	g	1,5
Mate cocido LG + Pan SIN	Pan SIN TACC LG	g	60
TACC LG con queso	Queso cremoso LG	g	45
cremoso LG + Mandarina	Mandarina	g	150
	Total		256,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Yogur descremado bebible LG	СС	200
Yogur descremado bebible	Pan SIN TACC LG	g	60
LG + Pan SIN TACC LG con mermelada LG	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) LG	g	30
	Total		290
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	СС	200

Leche LG + Galletas de	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	40
arroz SIN TACC LG +	Banana	g	150
Banana	Total		390
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION INGREDIENTES		UN I	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	g	200
Leche con cacao LG +	Cacao en polvo LG	g	15
Alfajor de maicena SIN	Alfajor de maicena SIN TACC LG	g	60
TACC LG + Manzana	Manzana	g	150
	Total		425

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM LIBRE DE GLUTEN (LG) INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

PRIMAVERA -
VERANO 2025

	1	2	3	4	5
	LUN ES	MAR TES	MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S
PLATO	Arroz prima vera LG (con pollo)	Medal lones de legum bres LG y ensal ada de lechu ga y tomat e	Salteado de fideos SIN TACC LG con pollo y vegetale s	Tarta de verd uras SIN TAC C LG	Mila nesa s de carn e SIN TAC C LG con ensa lada prim aver a
POSTRE	Ques o y dulce LG	Naran ja	Manzan a	Nara nja	Bana na
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGUR A	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA
	6	7	8	9	10
	LUN ES	MAR TES	MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S

PLATO	Pasta s prima vera SIN TACC LG	Tiritas de cerdo al horno con puré LG	Salteado de pollo y vegetale s LG	Bifes a la crioll a LG	Tirita s de pollo con ensa lada de zana horia y chocl o LG
POSTRE	Ques o y dulce LG	Naran ja	Manzan a	Nara nja	Bana na
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGUR A	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA

	OPCI ONA L A *	OPCI ONA L B **	OPCIO NAL C ***
PLATO	Empa nadas SIN TACC LG de pollo y veget ales	Ñoqui s de papa SIN TACC LG con salsa bolog nesa	Arroz amarillo LG con huevo y arvejas LG
POSTRE	Bana na	Naran ja	Naranja
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGUR A



*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN	
POR ESTACIÓN	

PLANILLA DE PREPARACIONES COMEDOR - COM LIBRE DE GLUTEN (LG)

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz 00000 LG	g	40	60	70
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	80	90
	Huevo	g	10	15	25
	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	70
Arroz primavera	Zanahoria	g	30	50	60
LG (con pollo) + Queso y dulce	Calabaza	g	20	30	40,0
LG	Рара	g	40	50	70
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0	0,3
	Queso cremoso LG	g	30	35	40
	Dulce de batata LG	g	30	35	40
	Total		270,2	395	485
			GRUPO	GRUPO	GRUPO
2 MARTES			Jardin Inf. CANT.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	PB	CANT. PB	CANT. PB
	Lentejas LG	g	40	50	60
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	40	50
	Cebolla de verdeo Huevo	g	10 10	15 15	20 20
Medallones de	Aceite de girasol LG	g ml	10	15	20
legumbres LG con ensalada de	Pan rallado SIN TACC LG	g	30	40	50
lechuga y tomate	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
+ Naranja	Provenzal LG	g	0,2	0,2	0,2
	Tomate redondo	g	80	120	140
	Lechuga	g	5	10	15
	Naranja	g	125	125	150
	Total		350,4	470,4	576
3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos secos largos SIN TACC LG	g	60	80	100
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	50	60
Salteado de fideos SIN TACC LG con pollo y vegetales +	Anco calabaza	g	40	50	80
	Cebolla	g	20	30	40
	Zapallito Zanahoria	g	20	30	40
	Aceite de girasol LG	g ml	15 10	35 15	45 20
Manzana	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce LG	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	125	125	150
	Total		330,3	415,3	535,4

4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de tarta SIN TACC LG	g	50	60	70
	Cebolla	g	40	60	70
	Morrón	g	20	25	30
	Acelga	g	60	80	100
	Huevo	g	25	30	40
Tarta de	Queso cremoso LG	g	40	60	70
verduras SIN TACC LG+	Leche parcialmente descremada fluida LG	ml	40	50	70
Naranja	Almidón de maíz LG	g	12	16	20
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total		422,3	521,3	640
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	125
	Huevo	g	16	20	25
	Pan rallado SIN TACC LG	g	24	30	40
Milanesas de carne SIN TACC	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	50	60
LG con ensalada	Papa	g	100	150	200
primavera +	Zanahoria	g	30	50	60,0
Banana	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal LG	g	0,2	0,2	0,2
	Banana	g	125	125	150
	Total		415	540	681
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos secos tirabuzón SIN TACC LG	g	65	75	85
	Garbanzos remojados LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	25	35
	Zanahoria	g	10	30	40
Pastas primavera SIN TACC LG + Queso y dulce LG	Lentejas LG	g	25	35	45
	Choclo amarillo en grano LG NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7	12	16
	Tomate redondo	g	40	80	100
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta LG	g	0,1	0,1	0,1
	Queso cremoso LG	g	30	35	40
	Dulce de membrillo LG	g	30	35	40
	Total	Ŭ	232,3	342,3	421

7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	70	90	100
	Cebolla	g	20	30	40
Tiritas de cerdo al horno con	Morrón	g	5	10	15
	Zanahoria	g	10	15	20
	Papa	g	100	150	200
puré LG + Naranja	Anco calabaza	g	80	120	150
Maranja	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total		420,3	555,3	695,4
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	80	100
	Papa	g	80	100	150
	Calabaza	g	60	80	100
	Zanahoria	g	40	60	70
Salteado de pollo y vegetales LG + Manzana	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	30	40
LG + Manzana	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	125	125	150
	Total		385,4	490,4	630,5
9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	80	90	100
	Cebolla	g	20	25	35
	Morrón	g	10	20	25
	Papa	g	100	150	200
Bifes a la criolla	Zanahoria	g	40	65	75
LG + Naranja	Zapallito	g	30	50	80
LO . Naranja	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,2	0,2	0,2
	Naranja	g	125	125	150
	Total		415,4	540,4	685,5
10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza casera SIN TACC LG con queso y choclo + Banana	Premezcla para panaderia SIN TACC LG	g	50	60	80
	Levadura seca LG	g	1	1	2
			5		

1	Tomate triturado LG	g	12	24	30
	Cebolla	g	20	30	50
	Choclo amarillo en grano LG. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	20	30	50
	Queso cremoso LG	g	50	60	80
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	125	150
	Total		258,3	340,3	456,9
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Tapas de empanadas SIN TACC LG	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
Empanadas SIN	Zanahoria	g	35	45	65
TACC LG de pollo y vegetales	Cebolla	g	35	45	65
+ Banana	Aceite de girasol LG	ml	5	5	10
Banana	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	150
	Total		330,3	405,3	575,4
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
			CANT.		
Nombre	INGREDIENTES	UNI	PB	CANT. PB	CANT. PB
Nombre	Papa	g		CANT. PB 115	CANT. PB 150
Nombre			PB		
	Papa Almidón de maíz LG Huevos	g	PB 75	115	150
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa	Papa Almidón de maíz LG	g g	PB 75 20	115 30	150 40
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO.	g g g	75 20 15	115 30 22	150 40 30
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG	g g g	75 20 15 50 60 10	115 30 22 60 70 15	150 40 30 70
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ)	g g g g	75 20 15 50	115 30 22 60 70	150 40 30 70 80
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG	g g g g	PB 75 20 15 50 60 10 0,2 10	115 30 22 60 70 15 0,2 10	150 40 30 70 80 20 0,2 10
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana	g g g g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80	115 30 22 60 70 15 0,2 10	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG	g g g cc g g	PB 75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320	115 30 22 60 70 15 0,2 10	150 40 30 70 80 20 0,2 10
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana	g g g cc g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf.	115 30 22 60 70 15 0,2 10	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana	g g g cc g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total	g g g g g cc g g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT.	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 LG Huevo	g g g g cc g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 LG	g g g g g cc g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 LG Huevo Arvejas remojadas LG PESO	g g g g cc g g g g UNI g g g	PB 75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB
Noquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo LG con huevo con huevo y arvejas LG +	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 LG Huevo Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35 50	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB 60 50 60	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 100
Noquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo LG con huevo con huevo y	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 LG Huevo Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol LG	g g g g g cc g g g g ml	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35 50 10	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB 60 50 60 15	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 100 80 20
Noquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo LG con huevo con huevo y arvejas LG +	Papa Almidón de maíz LG Huevos Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 LG Huevo Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol LG Sal fina LG	g g g g g cc g g g g g g g	75 20 15 50 60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35 50 10 0,2	115 30 22 60 70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB 60 50 60 15 0,2	150 40 30 70 80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 100 80 20 0,3

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz 00000 LG	g	40	60	70
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	80	90
	Huevo	g	10	15	25
	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	70
Arroz primavera	Zanahoria	g	30	50	60
LG (con pollo) + Queso y dulce	Calabaza	g	20	30	40,0
LG	Papa	g	40	50	70
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG		0,2	0	0,3
		g		_	,
	Queso cremoso LG	g	30	35	40
	Dulce de batata LG	g	30	35	40
	Total		270,2 GRUPO	395	485
2 MARTES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Lentejas LG	g	40	50	60
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	40	50
	Cebolla de verdeo	g	10	15	20
Medallones de	Huevo	g	10	15	20
legumbres LG	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
con ensalada de	Pan rallado SIN TACC LG	g	30	40	50
lechuga y tomate + Naranja	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
i Naranja	Provenzal LG	g	0,2	0,2	0,2
	Tomate redondo	g	80	120	140
	Lechuga	g	5	10	15
	Naranja Total	g	125 350,4	125 470,4	150 576
	Total		GRUPO	,	
3 MIERCOLES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos secos largos SIN TACC LG	g	60	80	100
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	50	60
Salteado de fideos SIN TACC LG con pollo y vegetales +	Anco calabaza	g	40	50	80
	Cebolla	g	20	30	40
	Zapallito	g	20	30	40
	Zanahoria	g	15	35	45
Manzana	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
		9		,	
	Pimentón dulce LG Manzana	g	0,1 125	0,1 125	0,1 150

	Total		330,3	415,3	535,4
			GRUPO	GRUPO	GRUPO
4 JUEVES			Jardin Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de tarta SIN TACC LG	g	50	60	70
	Cebolla	g	40	60	70
	Morrón	g	20	25	30
	Acelga	g	60	80	100
	Huevo	g	25	30	40
Tarta de verduras SIN TACC LG+	Queso cremoso LG		40	60	70
verduras SIN	Leche parcialmente descremada fluida LG	g ml	40	50	70
Naranja	Almidón de maíz LG	g	12	16	20
•	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total		422,3	521,3	640
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada,	g	80	100	125
		~	16	20	25
	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	g	24		40
		g	24	30	40
Milanesas de carne SIN TACC	ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	50	60
carne SIN TACC LG con ensalada primavera +	·	g	100	150	200
		g	30	50	60,0
Banana	<u> </u>	ml	10	15	20
		g	0,2	0,2	0,3
		g	0,2	0,2	0,2
		g	125	125	150
	Naranja Total INGREDIENTES Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga) Huevo Pan rallado SIN TACC LG Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Papa Zanahoria Aceite de girasol LG Sal fina LG Provenzal LG Banana Total INGREDIENTES UI Fideos secos tirabuzón SIN TACC LG Garbanzos remojados LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Zanahoria		415	540	681
6 LUNES		GRUPO Jardin Inf.		GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos secos tirabuzón SIN TACC LG	g	65	75	85
		g	15	25	35
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	g	10	30	40
	Lentejas LG	g	25	35	45
Pastas primavera SIN	Choclo amarillo en grano LG NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7	12	16
TACC LG + Queso y dulce	Tomate redondo	g	40	80	100
LG	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta LG	g	0,2	0,2	0,2
	Queso cremoso LG	g	30	35	40
	,	ı y			
	Dulce de membrillo LG	g	30	35	40

7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO		70	90	100
	Cebolla	g	20	30	40
	Morrón	g	5	10	15
Tiritas de cerdo	Zanahoria	g	10	15	20
al horno con	Papa	g	100	150	200
puré LG + Naranja	Anco calabaza	g	80	120	150
ivaranja	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total		420,3	555,3	695,4
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	80	100
	Papa	g	80	100	150
	Calabaza	g	60	80	100
	Zanahoria	g	40	60	70
Salteado de pollo y vegetales	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	30	40
LG + Manzana	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	125	125	150
	Total		385,4	490,4	630,5
9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	80	90	100
	Cebolla	g	20	25	35
	Morrón	g	10	20	25
	Papa	g	100	150	200
Bifes a la criolla	Zanahoria	g	40	65	75
LG + Naranja	Zapallito	g	30	50	80
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,2	0,2	0,2
	Naranja	g	125	125	150
	Total		415,4	540,4	685,5
10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza casera SIN TACC LG	Premezcla para panaderia SIN TACC LG	g	50	60	80
con queso y	Levadura seca LG	g	1	1	2
choclo + Banana	Aceite de girasol LG	g	5	10	15

	Tomate triturado LG	g	12	24	30
	Cebolla	g	20	30	50
	Choclo amarillo en grano LG. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	20	30	50
	Queso cremoso LG	g	50	60	80
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	125	150
	Total		258,3	340,3	456,9
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Tapas de empanadas SIN TACC LG	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
Empanadas SIN	Zanahoria	g	35	45	65
TACC LG de pollo y vegetales	Cebolla	g	35	45	65
+ Banana	Aceite de girasol LG	ml	5	5	10
Banana	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	150
	Total		330,3	405,3 575,4 GRUPO GRUPO	
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	75	115	150
	Almidón de maíz LG	g	20	30	40
Ña mia da mana	Huevos	g	15	22	30
Noquis de papa SIN TACC LG con salsa	Carne vacuna fresca (paleta, palomita,				
	roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
bolognesa		g g	50 60	60 70	70 80
bolognesa (cortar la carne	DESGRAŚADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG		60 10	70 15	80 20
bolognesa	DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG	g	60 10 0,2	70 15 0,2	80 20 0,2
bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG	g cc	60 10 0,2 10	70 15 0,2 10	80 20 0,2 10
bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	DESGRAŚADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana	g cc g	60 10 0,2 10 80	70 15 0,2 10 100	80 20 0,2 10 150
bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG	g cc g	60 10 0,2 10 80 320	70 15 0,2 10	80 20 0,2 10
bolognesa (cortar la carne en tiritas) +	DESGRAŚADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana	g cc g	60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf.	70 15 0,2 10 100	80 20 0,2 10 150
bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	DESGRAŚADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana	g cc g	60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin	70 15 0,2 10 100 422 GRUPO	80 20 0,2 10 150 550 GRUPO
bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	DESGRAŚADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total	g cc g g	60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf.	70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria	80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria
bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	DESGRAŚADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total INGREDIENTES	g cc g g	60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria	80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria
bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo	DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 LG	g cc g g g	60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB	80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB
bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre	DESGRAŚADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 LG Huevo Arvejas remojadas LG PESO	g cc g g g	60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35	70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB 60 50	80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 100
bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo LG con huevo con huevo y arvejas LG +	DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 LG Huevo Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g cc g g g g when the state of	60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35	70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB 60 50	80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 100
bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo LG con huevo con huevo y	DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 LG Huevo Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol LG	g cc g g g g will be g g g ml	60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35 50	70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB 60 50 60 15	80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 100 80
bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana OPCIONAL C Nombre Arroz amarillo LG con huevo con huevo y arvejas LG +	DESGRASADA. Tomate triturado LG (NO PURÉ) Aceite de girasol LG Sal fina LG Queso rallado LG Manzana Total INGREDIENTES Arroz blanco 00000 LG Huevo Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol LG Sal fina LG	g cc g g g g will g g g ml g	60 10 0,2 10 80 320 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 40 35 50 10 0,2	70 15 0,2 10 100 422 GRUPO Primaria CANT. PB 60 50 60 15 0,2	80 20 0,2 10 150 550 GRUPO Secundaria CANT. PB 70 100 80 20 0,3

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM SIN LACTOSA (IL) INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO:	PRIMAVERA -
LANÚS	VERANO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERN ES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche DESLACTO SADA	Mate cocido de leche DESLACTO SADA	Leche DESLACTOSADA con cacao	Mate cocido de leche DESLACTO SADA	Yogur descre mdo SIN LACOS A
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermel ada

	DM	DM	DM
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche DESLACTO SADA	Leche DESLACTO SADA con cacao	Leche DESLACTOSADA con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/memb rillo + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana



*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

<u>PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM SIN LACTOSA (IL)</u>

		•	INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Tá da la da	Leche DESLACTOSADA	СС	120	150
Té de leche DESLACTOSADA +	Té	g	1	1
DEGLACTOOADA :	Azúcar	g	5	5

Galletitas simples de	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	g	30	50
vainilla SIN LACTOSA	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche DESLACTOSADA +	Leche DESLACTOSADA	СС	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
Pan con dulce de	Pan de salvado	g	30	50
batata + Naranja	Dulce de batata	g	15	20
_	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	12	150
	Cacao en polvo	g	10	12
Leche	Pan tipo francés	g	30	50
DESLACTOSADA con cacao + Pan con	Mermelada elaborada artesanalmente	g	20	25
mermelada + Manzana	(fruta y azúcar) Manzana		150	150
		g		
	Total		222 GRUPO	387
DM 4 JUEVES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	CC	120	150
Mata acaida da la da	Mate cocido	g	1,5	1,5
Mate cocido de leche DESLACTOSADA +	Azúcar	g	5	5
Pan de salvado con	Pan de salvado	g	30	50
dulce de batata LG +	Dulce de batata	g	15	25
Mandarina		_		20
	Mandarina	a	150	
	Mandarina Total	g	150 321.5	150
	Mandarina Total	g	150 321,5 GRUPO	150 381,5
DM 5 VIERNES		g	321,5 GRUPO Jardin Inf.	150
DM 5 VIERNES Nombre DM 5		g	321,5 GRUPO Jardin	150 381,5 GRUPO
	Total		321,5 GRUPO Jardin Inf. CANT.	381,5 GRUPO Primaria
Nombre DM 5 Yogur descremado	Total	UNI	321,5 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	381,5 GRUPO Primaria CANT. PB
Nombre DM 5	Total INGREDIENTES Yogur descremado SIN LACTOSA	UNI	321,5 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 120	150 381,5 GRUPO Primaria CANT. PB
Nombre DM 5 Yogur descremado SIN LACTOSA + Pan	Total INGREDIENTES Yogur descremado SIN LACTOSA Pan Mermelada elaborada artesanalmente	UNI cc g	321,5 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 120 30	150 381,5 GRUPO Primaria CANT. PB 150 50
Nombre DM 5 Yogur descremado SIN LACTOSA + Pan	Total INGREDIENTES Yogur descremado SIN LACTOSA Pan Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	UNI cc g	321,5 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 120 30	150 381,5 GRUPO Primaria CANT. PB 150 50
Nombre DM 5 Yogur descremado SIN LACTOSA + Pan con mermelada DM OPCIONAL A NOMBRE	Total INGREDIENTES Yogur descremado SIN LACTOSA Pan Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	UNI cc g	321,5 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 120 30 15 165 GRUPO Jardin	150 381,5 GRUPO Primaria CANT. PB 150 50 25 225 GRUPO
Nombre DM 5 Yogur descremado SIN LACTOSA + Pan con mermelada DM OPCIONAL A	INGREDIENTES Yogur descremado SIN LACTOSA Pan Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Total	UNI cc g	321,5 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 120 30 15 165 GRUPO Jardin Inf. CANT.	150 381,5 GRUPO Primaria CANT. PB 150 50 25 225 GRUPO Primaria
Nombre DM 5 Yogur descremado SIN LACTOSA + Pan con mermelada DM OPCIONAL A NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES Yogur descremado SIN LACTOSA Pan Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Total INGREDIENTES	UNI CC g g UNI	321,5 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 120 30 15 165 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	150 381,5 GRUPO Primaria CANT. PB 150 50 25 225 GRUPO Primaria CANT. PB

	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao	Leche DESLACTOSADA	g	120	150
	Cacao en polvo	g	8	10
DESLACTOSADA +	Tapas para pastelitos	unidad	2	2
Pastelito de	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15
batata/membrillo + Manzana	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100
	Total		246	278
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
Leche	Huevo	g	20	30
DESLACTOSADA con cacao + Bizcochuelo +	Harina 0000	g	12	18
Manzana	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		254	298
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco largo fino 00000	g	12	15
	Leche DESLACTOSADA	СС	120	150
Arroz con leche DESLACTOSADA +	Azúcar		10	10
Banana	Esencia de vainilla	СС	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total		242,5	275,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM SIN LACTOSA (IL) SECUNDARIA

DISTRITO:	PRIMAVERA -
LANÚS	VERANO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERN ES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche DESLACTO SADA	Mate cocido de leche DESLACTO SADA	Leche DESLACTOSADA con cacao	Mate cocido de leche DESLACTO SADA	Yogur descrem ado SIN LACTOS A

COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermela da	
-----------------	---	--	--------------------------------	--	--------------------------	--

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche DESLACTO SADA	Leche DESLACTO SADA con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/memb rillo + Manzana



*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM (IL)

		_	NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	200
Té de leche	Té	g	1
DESLACTOSADA + Galletitas simples de	Azúcar	g	10
vainilla SIN LACTOSA	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	200
	Mate cocido	α.	1,5
		g	1,5
Mate cocido de leche	Azúcar	g	1,5
DESLACTOSADA + Pan	Azúcar Pan de salvado		·
DESLACTOSADA + Pan con dulce de batata +		g	10
DESLACTOSADA + Pan	Pan de salvado	g g	10 60
DESLACTOSADA + Pan con dulce de batata +	Pan de salvado Dulce de batata	g g g	10 60 20
DESLACTOSADA + Pan con dulce de batata +	Pan de salvado Dulce de batata Naranja	g g g	10 60 20 150
DESLACTOSADA + Pan con dulce de batata + Naranja	Pan de salvado Dulce de batata Naranja	g g g	10 60 20 150 441,5 GRUPO

	Cacao en polvo	g	15
Looke DECLACTOCADA	Pan tipo francés	g	60
Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada + Manzana	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
Illerillelaua + Malizalia	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	200
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido de leche	Azúcar		10
DESLACTOSADA + Pan de salvado con dulce de	Pan de salvado	g g	60
batata LG + Mandarina	Dulce de batata	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		466,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES		CANT. PB
	Yogur descremado SIN LACTOSA	СС	200
Yogur descremado SIN	Pan	g	60
LACTOSA + Pan con mermelada	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)		30
	Total		290
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	СС	200
Leche DESLACTOSADA +	Pan figacita	g	60
Pan figacita + Banana	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche DESLACTOSADA	g	200
	Cacao en polvo	g	15
Leche con cacao DESLACTOSADA +	Tapas para pastelitos	unida d	2
Pastelito de	Dulce de membrillo ó batata	g	15
batata/membrillo + Manzana	Azúcar	g	1
Wallzalla	Manzana	g	150
	Total	9	383
	<u> </u>	1	

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM SIN LACTOSA (IL) INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

	PRIMAVERA -
LANUS	VERANO 2025

!	1	2	3	4	5
	LUN ES	MAR TES	MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S
PLATO	Arroz prima vera (con pollo)	Medal lones de legum bres y ensal ada de lechu ga y tomat e	Salteado de fideos con pollo y vegetale s	Tarta de verd uras	Mila nesa s de carn e con ensa lada prim aver a
POSTRE	Bana na	Naran ja	Manzan a	Nara nja	Bana na
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGUR A	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO
	6	7	8	9	10
	LUN ES	MAR TES	MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S
PLATO	Pasta s prima vera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Salteado de pollo y vegetale s	Bifes a la crioll a	Bast ones de pollo con ensa lada de zana horia y chocl o
DOCTOR	Bana	Naran ja	Manzan a	Nara nja	Bana na
POSTRE	na				⊶
BEBIDA PAN FRANCÉS	na AGU A SEG URA NO	AGU A SEG URA NO	AGUA SEGUR A	AGU A SEG URA NO	AGU A SEG URA NO

OPC ONA L A	UNA	OPCIO NAL C ***
PLATO Empa		Arroz amarillo
PLATO	-	las s de

Lic. SANDRA MARTINEZ Nutricionista SAE M.P. 7028 Secretaria de Educación Landa Gobierno

	y veget ales	salsa bolog nesa	huevo y arvejas
POSTRE	Bana na	Naran ja	Naranja
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGUR A

*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN	
POR ESTACIÓN	

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM APLV INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO:	PRIMAVERA -
LANÚS	VERANO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRA S SIN AZÚCAR	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMEND RAS SIN AZÚCAR	Té con BEBIDA VEGETA L A BASE DE ALMEN DRAS SIN AZÚCA R
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla aptas	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermela da

	DM	DM	DM
	OPCIONAL	OPCIONAL	
	A *	B **	OPCIONAL C **
COMP		BEBIDA	BEBIDA VEGETAL A
COMP. LIQUIDO /	Mate cocido	VEGETAL A	BASE DE
LACTEO	Iviale cocido	BASE DE	ALMENDRAS SIN
LACILO	LACTEO		AZÚCAR con cacao



		SIN AZÚCAR con cacao	
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/membri llo + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

IMPORTANTE: VERIFICAR QUE NINGÚN ALIMENTO CONTENGA LECHE, QUESOS, MANTECA, CREMA, LACTOSA NI CASEÍNA.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM (APLV)

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	120	150
ALMENDRAS SIN	Té	g	1	1
AZÚCAR + Galletitas	Azúcar	g	5	5
simples de vainilla	Galletitas simples de vainilla aptas	g	30	50
aptas	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido con	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	120	150
BEBIDA VEGETAL A	Mate cocido	g	1,5	1,5
BASE DE ALMENDRAS	Azúcar	g	5	5
SIN AZÚCAR + Pan con	Pan de salvado	g	30	50
dulce de batata +	Dulce de batata	g	15	20
Naranja	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	12	150
BASE DE ALMENDRAS	Cacao en polvo	g	10	12
SIN AZÚCAR con cacao	Pan tipo francés	g	30	50

+ Pan con mermelada + Manzana	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	20	25
	Manzana	g	150	150
	Total		222	387
DM 4 JUEVES	M 4 JUEVES			GRUP Primar
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT.
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	120	150
Mate cocido con	Mate cocido	g	1,5	1,5
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS	Azúcar	g	5	5
SIN AZÚCAR + Pan de	Pan de salvado	g	30	50
salvado con dulce de batata LG + Mandarina	Dulce de batata	g	15	25
Datata LG + Manuarina	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUP Primar
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT.
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	120	150
Té con BEBIDA	Té	g	1	1
VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN	Azúcar	g	5	5
AZÚCAR + Pan con	Pan	g	30	50
mermelada	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	25
	Total		171	231
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUP Primar
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT.
BEBIDA VEGETAL A	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	120	150
BASE DE ALMENDRAS	Pan figacita	g	30	50
SIN AZÚCAR + Pan figacita + Banana	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUP Primai
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT.
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	g	120	150
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS	Cacao en polvo	g	8	10
SIN AZÚCAR con cacao DESLACTOSADA +	Tapas para pastelitos	unida d	2	2
Pastelito de	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15
batata/membrillo + Manzana	Azúcar	g	1	1
IVI d I I Z d I I d	Manzana	g	100	100

DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	CC	100	120
BEBIDA VEGETAL A	Cacao en polvo	g	10	12
BASE DE ALMENDRAS	Huevo	g	20	30
SIN AZÚCAR con cacao + Bizcochuelo +	Harina 0000	g	12	18
Manzana	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		254	298
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco largo fino 00000	g	12	15
Arroz con BEBIDA VEGETAL A BASE DE	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	120	150
	Azúcar		10	10
ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Banana	Esencia de vainilla	CC	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total		242,5	275,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM APLV SECUNDARIA

DISTRITO:	PRIMAVERA -
LANÚS	VERANO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRA S SIN AZÚCAR	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRA S SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMEND RAS SIN AZÚCAR	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMEND RAS SIN AZÚCAR
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla aptas	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelad a

	DM	DM
	OPCIONA L A *	OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRA S SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRA S SIN AZÚCAR con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/memb rillo + Manzana



*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM (APLV)

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té con BEBIDA VEGETAL A	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	200
BASE DE ALMENDRAS SIN	Té	g	1
AZÚCAR + Galletitas simples	Azúcar	g	10
de vainilla aptas	Galletitas simples de vainilla aptas		60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
DM 2 MARTES Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	
	INGREDIENTES BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	UNI	Secundaria
Nombre DM 2 Mate cocido con BEBIDA	BEBIDA VEGETAL A BASE DE		Secundaria CANT. PB
Nombre DM 2 Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	Secundaria CANT. PB 200
Nombre DM 2 Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR +	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR Mate cocido	cc g	Secundaria CANT. PB 200 1,5
Nombre DM 2 Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR Mate cocido Azúcar	cc g	200 1,5 10
Nombre DM 2 Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan con dulce de batata +	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR Mate cocido Azúcar Pan de salvado	cc g g	200 1,5 10 60

DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE		000
	ALMENDRAS SIN AZÚCAR	CC	200
BEBIDA VEGETAL A BASE DE	Cacao en polvo Pan tipo francés	g	15
ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao + Pan con mermelada + Manzana	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta	g	60
	y azúcar)	g	30
	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	200
Mate cocido con BEBIDA	Mate cocido	g	1,5
VEGETAL A BASE DE	Azúcar	g	10
ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan de salvado con dulce de	Pan de salvado	g	60
batata LG + Mandarina	Dulce de batata	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		466,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	CC	200
Té con BEBIDA VEGETAL A	Té	g	1
BASE DE ALMENDRAS SIN	Azúcar	g	10
AZÚCAR + Pan con mermelada	Pan	g	60
mormorada	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total	9	301
DM ODCIONAL A			GRUPO
DM OPCIONAL A			Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
DEDIDA VECETAL A RACE SE	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	СС	200
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR +	Pan figacita	g	60
Pan figacita + Banana	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	g	200
con cacao DESLACTOSADA +	Cacao en polvo	g	15
Pastelito de batata/membrillo + Manzana	Tapas para pastelitos	unidad	2
· Wanzana	Dulce de membrillo ó batata	g	15

	Azúcar	g	1
	Manzana	g	150
	Total		383
DM OPCIONAL C			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES		
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR		
BEBIDA VEGETAL A BASE DE	Cacao en polvo		
ALMENDRAS SIN AZÚCAR	Huevo		
con cacao + Bizcochuelo + Manzana	Harina 0000		
Wanzana	Azúcar		
	Manzana		
	Total		
DM OPCIONAL D			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES		
Arroz con BEBIDA VEGETAL	Arroz blanco largo fino 00000 BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR		
A BASE DE ALMENDRAS SIN	Azúcar		
AZÚCAR + Banana	Esencia de vainilla		
	Banana		
	Total		

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM APLV INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

LANUS PRIMAVERA - VERANO 2025

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Arroz primavera (con pollo)	Medallones de legumbres y ensalada de lechuga y tomate	Salteado de fideos con pollo y vegetales	Tarta de verduras	Milanesas de carne con ensalada primavera
POSTRE	Banana	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Pastas primavera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Salteado de pollo y vegetales	Bifes a la criolla	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria y choclo
POSTRE	Banana	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empanadas de pollo y vegetales	Ñoquis de papa con salsa bolognesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA



*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN **EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA** DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR - COM APLV

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz 00000	g	40	60	70
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	80	90
	Huevo	g	10	15	25
Arroz primavera (con pollo) +	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	70
Banana	Zanahoria	g	30	50	60
	Calabaza	g	20	30	40,0
	Рара	g	40	50	70
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0	0,3

	Banana	g	100	100	120
	Total		240,2	360,2	445,3
2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Lentejas secas	g	40	50	60
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	40	50
	Cebolla de verdeo	g	10	15	20
Medallones de	Huevo	g	10	15	20
legumbres con	Aceite de girasol	ml	10	15	20
ensalada de	Avena/Pan rallado	g	30	40	50
lechuga y tomate		g	0,2	0,2	0,3
+ Naranja	Provenzal	g	0,2	0	0,2
	Tomate redondo	g	80	120	140
	Lechuga	g	5	10	15
	Naranja	g	100	100	120
	Total		325,4	445,4	546
3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos secos largos	g	60	80	100
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	50	60
	Anco calabaza	g	40	50	80
Salteado de	Cebolla	g	20	30	40
fideos con pollo	Zapallito	g	20	30	40
y vegetales + Manzana	Zanahoria	g	15	35	45
IVIAIIZAIIA	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total		305,3	390,3	505,4
4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de tarta	g	50	60	70
	Cebolla	g	40	60	70
	Morrón	g	20	25	30
	Acelga	g	60	80	100
	Huevo	g	25	30	40
Tarta de verduras +	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	60	70
Naranja	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0	0
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total		345,3	430,3	520

5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	125
	Huevo	g	16	20	25
	Pan rallado	g	24	30	40
Milanesas de carne con	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	50	60
ensalada	Papa	g	100	150	200
primavera +	Zanahoria	g	30	50	60,0
Banana	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0	0,3
	Provenzal	g	0	0	0
	Banana	g	100	100	120
	Total		390	515	651
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos secos tirabuzón	g	65	75	85
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	25	35
	Zanahoria	g	10	30	40
	Lentejas secas	g	25	35	45
Pastas primavera +	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7	12	16
Banana	Tomate redondo	g	40	80	100
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		272,3	372,3	461
7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	70	90	100
	Cebolla	g	20	30	40
	Morrón	g	5	10	15
	Zanahoria	g	10	15	20
Tiritas de cerdo	Рара	g	100	150	200
al horno con puré + Naranja	Anco calabaza	g	80	120	150
puro i Nararija	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0	0
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total		420,3	555,3	695,4
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

	Suprema de pollo. SIN PIEL,	g	50	80	100
	CARTÍLAGO NI HUESO.				
	Papa	g	80	100	150
	Calabaza	g	60	80	100
Salteado de	Zanahoria	g	40	60	70
pollo y vegetales + Manzana	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	30	40
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	125	125	150
	Total		385,4 GRUPO	490,4	630,5
9 JUEVES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	80	90	100
	Cebolla	g	20	25	35
	Morrón	g	10	20	25
	Рара	g	100	150	200
Bifes a la criolla	Zanahoria	g	40	65	75
+ Naranja	Zapallito	g	30	50	80
rtaranja	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Naranja	g	125	125	150
	Total		415,4	540,4	685,5
10 VIERNES			GRUPO Jardin	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
			Inf.	Primaria	Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Рара	g	120	160	200
	Huevo	g	60	70	80
Tortilla de papa	Cebolla	g	15	20	25
y ensalada de	Tomate redondo	g	55	70	80
lechuga, zanahoria,	Zanahoria	g	30	45	55
tomate y garbanzos +	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	60	70
Banana	Sal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
				_	
	Banana	g	100	100	120
			100 430,2	_	
OPCIONAL A	Banana		100 430,2 GRUPO Jardin	100	120
OPCIONAL A Nombre	Banana		100 430,2 GRUPO Jardin Inf. CANT.	100 540,2 GRUPO	120 650 GRUPO
	Banana Total INGREDIENTES	g UNI	100 430,2 GRUPO Jardin Inf.	100 540,2 GRUPO Primaria	120 650 GRUPO Secundaria
	Banana Total INGREDIENTES Tapas de empanadas Suprema de pollo. SIN PIEL,	g	100 430,2 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	100 540,2 GRUPO Primaria CANT. PB	120 650 GRUPO Secundaria CANT. PB
Nombre	Banana Total INGREDIENTES Tapas de empanadas Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g UNI g g	100 430,2 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 60 60	100 540,2 GRUPO Primaria CANT. PB 90 75	120 650 GRUPO Secundaria CANT. PB 120 100
Nombre Empanadas de	Banana Total INGREDIENTES Tapas de empanadas Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco	g UNI g g	100 430,2 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 60 60 35	100 540,2 GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45	120 650 GRUPO Secundaria CANT. PB 120 100 65
Nombre	Banana Total INGREDIENTES Tapas de empanadas Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g UNI g g g	100 430,2 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 60 60 35 35	100 540,2 GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45 45	120 650 GRUPO Secundaria CANT. PB 120 100
Nombre Empanadas de pollo y vegetales	Banana Total INGREDIENTES Tapas de empanadas Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria	g UNI g g	100 430,2 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 60 60 35	100 540,2 GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45	120 650 GRUPO Secundaria CANT. PB 120 100 65 65
Nombre Empanadas de pollo y vegetales	Banana Total INGREDIENTES Tapas de empanadas Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO. Tomate fresco Zanahoria Cebolla	g UNI g g g g g	100 430,2 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 60 60 35 35 35	100 540,2 GRUPO Primaria CANT. PB 90 75 45 45 45	120 650 GRUPO Secundaria CANT. PB 120 100 65 65

	Banana	g	100	100	150
	Total		330,3	405,3	575,4
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
~	Huevos	g	15	22	30
Noquis de papa con salsa bolognesa	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
(cortar la carne en tiritas) +	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
Manzana	Aceite de girasol	СС	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0	0,2
	Manzana	g	80	100	150
	Total		310	412	540
OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
Arroz amarillo	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
con huevo y arvejas +	Aceite de girasol	ml	10	15	20
Naranja	Sal fina	g	0,2	0	0
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	150
	Total		235,3	285,3	420,4

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DIABETES (DBT) INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO.	PRIMAVERA -
DISTINITO.	LIMINA FIXA -
LANIÍC	VEDANO 2025
LANUS	VERANO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
			_		VIERNE
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche parcialmente descremada	Mate cocido de leche parcialmente descremada	Leche con cacao parcialmente descremada	Mate cocido de leche parcialment e descremad a	Yogur descrem ado bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas integrales/de salvado + Banana	Pan de salvado/integ ral con queso bajo en grasas + Naranja	Pan con queso bajo en grasas + Manzana	Pan de salvado/int egral con queso bajo en grasas + Mandarina	Pan con con queso bajo en grasas + Banana

	DM	DM
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche parcialmente descremada	Mate cocido de leche parcialmente descremada
COMP. SOLIDO	Pan de salvado/inte gral + Banana	Bizcochuelo casero + Manzana



*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DIABETES (DBT)

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
Té de leche + Galletitas	Té LG	g	1	1
integrales/de salvado	Galletitas integrales/de salvado	g	30	50
	Banana	g	100	100
	Total		251	301
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
Mate cocido de leche + Pan de	Mate cocido	g	1,5	1,5
salvado/integral con queso bajo	Pan de salvado/integral	g	30	50
en grasas + Naranja	Queso bajo en grasas	g	20	30
	Naranja	g	100	100
	Total		251,5	301,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
		U	CANT.	
Nombre DM 3	INGREDIENTES	NI	PB	CANT. PB
Nombre DM 3 Té de leche + Pan con queso bajo en grasas + Manzana	INGREDIENTES Leche parcialmente descremada fluida LV			120

	Pan tipo francés	g	30	50
	Queso cremoso	g	20	30
	Manzana	g	100	100
	Total		251	301
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
Mate cocido de leche + Pan de	Mate cocido	g	1,5	1,5
salvado/integral con queso bajo	Pan de salvado/integral	g	30	50
en grasas + Mandarina	Queso bajo en grasas	g	20	30
	Mandarina	g	100	100
	Total		251,5	301,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	ZC	CANT. PB	CANT. PB
	Yogur descremado bebible	СС	100	120
Yogur descremado bebible + Pan	Pan tipo francés	g	30	50
con queso bajo en grasas + Banana	Queso bajo en grasas	g	20	30
	Banana	g	100	100
	Total		250	300
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	U	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
Leche + Galletas de	Galletas de salvado/integrales	g	30	50
salvado/integrales + Banana	Banana	g	100	100
	Total		250	300
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
	Mate cocido	g	1,5	1,5
Mate cocido de leche +	Huevo	g	20	30
Bizcochuelo + Manzana	Harina 0000	g	12	18
	Azúcar LG	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		245,5	287,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DIABETES SECUNDARIA

DISTRITO:	PRIMAVERA -
LANÚS	VERANO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche parcialmente descremada	Mate cocido	Leche con cacao parcialmente descremada	Mate cocido	Yogur descrem ado bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas integrales/de salvado + Banana	Pan de salvado/integ ral con queso bajo en grasas + Naranja	Pan con queso bajo en grasas + Manzana	Pan de salvado/int egral con queso bajo en grasas + Mandarina	Pan con con queso bajo en grasas + Banana

	OPCIONA L A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana	Bizcochuelo casero + Manzana

Lic. SANDRA MARTÍNEZ Nutriclonista SAE M.P. 7028 Secretaria de Educación Lando Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Tá do logha i Callatitae	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200
Té de leche + Galletitas integrales/de salvado + Banana	Té	g	1
integrales/de salvado - Dallalla	Galletitas integrales/de salvado	g	60

	Banana	g	120
	Total	Ŭ	381
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido + Pan de	Pan de salvado/integral	g	60
salvado/integral con queso bajo	Queso bajo en grasas	g	45
en grasas + Naranja	Naranja	g	120
	Total		226,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	150
	Té	g	1
Té de leche + Pan con queso bajo	Pan tipo francés	g	60
en grasas + Manzana	Queso cremoso	g	45
	Manzana	g	120
	Total	9	376
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido + Pan de	Pan de salvado/integral	g	60
salvado/integral con queso bajo	Queso bajo en grasas	g	45
en grasas + Mandarina	Mandarina	g	120
	Total	Ŭ	226,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Yogur descremado bebible	СС	150
Yogur descremado bebible + Pan	Pan tipo francés	g	60
con queso bajo en grasas +	Queso bajo en grasas	g	45
Banana	Banana	g	120
	Total	3	375
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200
Leche + Galletas de	Galletas de salvado/integrales	g	60
salvado/integrales + Banana	Banana	g	120
	Total	J	380
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Mate cocido de leche +	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	200
Bizcochuelo + Manzana	Mate cocido	g	1,5

Huevo	g	40
Harina 0000	g	23
Azúcar LG	g	23
Manzana	g	120
Total		407,5

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM DIABETES INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

LANUS	PRIMAVERA - VERANO 2025					
	1	2	3	4	5	
	LUN ES	MAR TES	MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S	
PLATO	Arroz prima vera (con pollo)	Medal lones de legum bres y ensal ada de lechu ga y tomat e	Salteado de fideos con pollo y vegetale s	Tarta de verd uras	Mila nesa s de carn e con ensa lada prim aver a	
POSTRE	Manz ana	Naran ja	Manzan a	Nara nja	Bana na	
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGUR A	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO	
	6	7	8	9	10	
	LUN ES	MAR TES	MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S	
PLATO	Pasta s prima vera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Salteado de pollo y vegetale s	Bifes a la crioll a	Bast ones de pollo con ensa lada de zana horia y chocl o	
POSTRE	Manz ana	Naran ja	Manzan a	Nara nja	Bana na	

BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGUR A	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCI ONA L A *	OPCI ONA L B **	OPCIO NAL C ***
	Empa	Ñoqui	
	nadas	s de	Arroz
	de	papa	amarillo
PLATO	pollo	con	con
	У	salsa	huevo y
	veget	bolog	arvejas
	ales	nesa	
POSTRE	Bana	Naran	Naranja
POSIKE	na	ja	ivararija
	AGU	AGU	AGUA
BEBIDA	Α	Α	SEGUR
DEBIDA	SEG	SEG	
	URA	URA	Α



*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU	
EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN	
POR ESTACIÓN	1

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR - COM DIABETES

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz 00000	g	40	60	70
Arroz primavera (con pollo) + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	80	90
	Huevo	g	10	15	25
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	70
	Zanahoria	g	30	50	60
	Calabaza	g	20	30	40,0
	Papa	g	40	50	70
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3

Total 240,2 360,2 444	JPO ndaria F. PB 0 0 0 0 0 0 3 2 40 5 JPO ndaria
Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB CANT.	7. PB 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1 3 2 10 5 16 JPO ndaria
Nombre INGREDIENTES UNI PB CANT. CANT. CANT	0 0 0 0 0 0 0 0 3 2 40 5 20
Cebolia g 20 40 55 Zanahoria g 20 40 55 Zanahoria g 20 40 55 Cebolia de verdeo g 10 15 22 Huevo g 10 15 22 Huevo g 10 15 22 Aceite de girasol ml 10 15 22 Aceite de girasol g 30 40 55 Sal fina g 0,2 0,2 0,2 Tomate redondo g 80 120 14 Lechuga g 5 10 15 Naranja g 100 100 12 Total 325,4 445,4 54 Sal MIERCOLES GRUPO Jardin Inf. CANT. PB CANT. PB Fideos secos largos g 60 80 10 Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. GRUPO Jardin Inf. CANT. PB CANT. PB CANTILAGO NI HUESO. GRUPO Jardin Inf. CANT. PB CANT.	0 0 0 0 0 0 0 3 2 40 5 20 46 JPO
Nombre INGREDIENTES Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Acousto de legumbre secon ensal ada de lechuga y tomate + Nombre Nomb	0 0 0 0 0 3 2 40 5 20 46 JPO
Medallones de legumbres con ensalada de lechuga y tomate + Naranja Maranja M	0 0 0 0 3 2 40 5 20 46 JPO ndaria
Medallones de legumbres con ensalada de lechuga y tomate + Naranja Naranja Naranja Naranja Naranja Naranja Total Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB CA	0 0 0 3 2 40 5 20 46 JPO ndaria
Medallones de legumbres con ensalada de lechuga y tomate + Naranja	0 0 3 2 40 5 5 20 46 JPO ndaria
Avena/Pan rallado	0 3 2 40 5 20 46 JPO ndaria
Rechuga y tomate + Naranja	3 2 40 5 20 46 JPO ndaria
Sal fina g 0,2 0	2 40 5 20 46 JPO ndaria
Tomate redondo	10 5 20 16 JPO ndaria
Lechuga g 5 10 12 Naranja g 100 100 12 Total 325,4 445,4 54 Security GRUPO Jardin Inf. GRUPO Primaria Security Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB CA	5 20 46 JPO ndaria
Naranja g 100 100 122	20 I6 JPO ndaria
Total 325,4 445,4 548	JPO ndaria
SRUPO GRUPO GRUP	JPO ndaria
Securior Securior	ndaria
Fideos secos largos g 60 80 10	
Fideos secos largos g 60 80 10 Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. g 40 50 6 Anco calabaza g 40 50 8	ſ. PB
Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Anco calabaza g 40 50 8	00
	0
Salteado de Cebolla g 20 30 4	0
	0
fideos con pollo Zapallito g 20 30 4	0
y vegetales + Zanahoria g 15 35 4	5
Manzana Aceite de girasol ml 10 15 2	0
Sal fina g 0,2 0,2 0,	.3
Pimentón dulce g 0,1 0,1 0,	
Manzana g 100 12	20
Total 305,3 390,3 509	5,4
4 JUEVES GRUPO Jardin Inf. GRUPO Secur	
Nombre INGREDIENTES UNI CANT. PB CANT.	г. РВ
Masa de tarta g 50 60 70	
Cebolla g 40 60 70	
Morrón g 20 25 3	
Acelga g 60 80 10	
Tarta de Ouese eremente g 25 30 4	
verduras + Queso cremoso descremado g 40 60 70	
Naranja Leche parcialmente descremada fluida ml 40 50 70 Almidón de maíz q 12 16 20	
Almidón de maíz g 12 16 2 Aceite de girasol ml 10 15 2	
Orégano g 0,2 0,2 0,2 0 <	
Naranja g 100 100 12	3

	Total		397,3	496,3	610
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	125
	Huevo	g	16	20	25
	Pan rallado	g	24	30	40
Milanesas de carne con ensalada primavera +	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	50	60
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	30	50	60,0
Banana	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0
	Banana	g	100	100	120
	Total		390	515	651
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos secos tirabuzón	g	65	75	85
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	25	35
	Zanahoria	g	10	30	40
	Lentejas secas	g	25	35	45
Pastas primavera +	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7	12	16
Manzana	Tomate redondo	g	40	80	100
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total		272,3	372	461
7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	70	90	100
	Cebolla	g	20	30	40
	Morrón	g	5	10	15
Tinks to the	Zanahoria	g	10	15	20
Tiritas de cerdo al horno con	Papa	g	100	150	200
puré + Naranja	Anco calabaza	g	80	120	150
₁	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total		395,3	530,3	665,4
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	80	100
	Papa	g	80	100	150
	Calabaza	g	60	80	100
	Zanahoria	g	40	60	70
Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	30	40
+ Manzana	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	100	100	120
	Total		360,4	465,4	600,5
9 JUEVES	INODEDIENTEO		GRUPO Jardin Inf. CANT.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	PB	CANT. PB	CANT. PB
	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	80	90	100
	Cebolla	g	20	25	35
	Morrón	g	10	20	25
Bifes a la criolla + Naranja	Рара	g	100	150	200
	Zanahoria	g	40	65	75
	Zapallito	g	30	50	80
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Naranja Total	g	100	100	120
	Total		390,4 GRUPO	515,4	655,5
10 VIERNES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Harina 000	g	50	60	80
	Levadura seca				
		g	1	1	2
	Aceite de girasol	g g	5	10	2 15
	Aceite de girasol Tomate triturado		-	•	
		g	5	10	15
Pizza casera con queso y choclo + Banana	Tomate triturado	g g	5	10 24	15 30
con queso y	Tomate triturado Cebolla Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN	g g	5 12 20	10 24 30	15 30 50
con queso y	Tomate triturado Cebolla Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g g	5 12 20 20 50 0,2	10 24 30 30 60 0,2	15 30 50 50
con queso y	Tomate triturado Cebolla Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Queso cremoso descremado	9 9	5 12 20 20 50 0,2 0,1	10 24 30 30 60 0,2 0,1	15 30 50 50 50 80 0,3 0,1
con queso y	Tomate triturado Cebolla Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Queso cremoso descremado Sal fina Orégano Banana	g g	5 12 20 20 50 0,2 0,1 100	10 24 30 30 60 0,2 0,1 100	15 30 50 50 80 0,3 0,1 120
con queso y	Tomate triturado Cebolla Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Queso cremoso descremado Sal fina Orégano	g g g	5 12 20 20 50 0,2 0,1 100 258,3	10 24 30 30 60 0,2 0,1	15 30 50 50 50 80 0,3 0,1
con queso y	Tomate triturado Cebolla Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Queso cremoso descremado Sal fina Orégano Banana	g g g	5 12 20 20 50 0,2 0,1 100 258,3 GRUPO Jardin Inf.	10 24 30 30 60 0,2 0,1 100	15 30 50 50 80 0,3 0,1 120
con queso y choclo + Banana	Tomate triturado Cebolla Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Queso cremoso descremado Sal fina Orégano Banana Total INGREDIENTES	g g g	5 12 20 20 50 0,2 0,1 100 258,3 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	10 24 30 30 60 0,2 0,1 100 315,3 GRUPO Primaria CANT. PB	15 30 50 50 80 0,3 0,1 120 426,9 GRUPO Secundaria
con queso y choclo + Banana OPCIONAL A	Tomate triturado Cebolla Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Queso cremoso descremado Sal fina Orégano Banana Total INGREDIENTES Tapas de empanadas	g g g	5 12 20 20 50 0,2 0,1 100 258,3 GRUPO Jardin Inf.	10 24 30 30 60 0,2 0,1 100 315,3 GRUPO Primaria	15 30 50 50 80 0,3 0,1 120 426,9 GRUPO Secundaria
con queso y choclo + Banana OPCIONAL A Nombre Empanadas de	Tomate triturado Cebolla Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Queso cremoso descremado Sal fina Orégano Banana Total INGREDIENTES	9 9 9 9 9 9	5 12 20 20 50 0,2 0,1 100 258,3 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	10 24 30 30 60 0,2 0,1 100 315,3 GRUPO Primaria CANT. PB	15 30 50 50 80 0,3 0,1 120 426,9 GRUPO Secundaria
con queso y choclo + Banana OPCIONAL A Nombre	Tomate triturado Cebolla Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g) Queso cremoso descremado Sal fina Orégano Banana Total INGREDIENTES Tapas de empanadas Suprema de pollo. SIN PIEL,	9 9 9 9 9	5 12 20 20 50 0,2 0,1 100 258,3 GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 60	10 24 30 30 30 60 0,2 0,1 100 315,3 GRUPO Primaria CANT. PB 90	15 30 50 50 80 0,3 0,1 120 426,9 GRUPO Secundaria CANT. PB

	Cebolla	g	35	45	65
	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		330,3	405,3	545,4
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Рара	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
Ñoquis de papa con salsa bolognesa	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
(cortar la carne	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
en tiritas) +	Aceite de girasol	СС	10	15	20
Manzana	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Queso rallado	g	10	10	10
	Manzana	g	100	100	120
	Total		340	422	520
OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
Arroz amarillo	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
con huevo y	Aceite de girasol	ml	10	15	20
arvejas + Naranja	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total		235,3	285,3	390,4

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM BAJO EN SODIO INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO:	PRIMAVERA -
LANÚS	VERANO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
				JUEVE	VIERNE
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	S	S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Yogur descrem ado bebible
COMP. SOLIDO					

	Galletitas SIN SAL	Pan de salvado SIN SAL con mermelada + Naranja	Pan SIN SAL con queso cremoso SIN SAL + Manzana	Pan de salvado SIN SAL con dulce de batata + Mandari na	Pan SIN SAL con mermela da
--	-----------------------	--	---	--	-------------------------------------

	DM	DM	DM
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Galletas SIN SAL + Banana	Pastelito de membrillo/bat ata + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana



*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM BAJO SODIO

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
Té de leche + Galletitas	Té	g	1	1
SIN SAL	Azúcar	g	5	5
OIN OAL	Galeltitas SIN SAL	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
			11111.	
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Nombre DM 2	INGREDIENTES Leche parcialmente descremada fluida LV	UNI	CANT.	CANT. PB 150
Nombre DM 2			CANT. PB	
Nombre DM 2 Mate cocido de leche +	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	CANT. PB 120	150
Mate cocido de leche + Pan de salvado/integral	Leche parcialmente descremada fluida LV Mate cocido Azúcar Pan de salvado/integral SIN SAL	cc g	CANT. PB 120 1,5	150 1,5
Mate cocido de leche +	Leche parcialmente descremada fluida LV Mate cocido Azúcar	cc g	CANT. PB 120 1,5 5	150 1,5 5
Mate cocido de leche + Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada	Leche parcialmente descremada fluida LV Mate cocido Azúcar Pan de salvado/integral SIN SAL Mermelada elaborada artesanalmente	cc g g	CANT. PB 120 1,5 5 30	150 1,5 5 50

DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PE
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
Leche con cacao + Pan	Cacao en polvo	g	10	12
SIN SAL con queso	Pan tipo francés SIN SAL	g	30	50
cremoso SIN SAL +	Queso cremoso SIN SAL	g	20	30
Manzana	Manzana	g	150	150
	Total		310	362
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PI
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
Mate cocido de leche +	Azúcar	g	5	5
Pan de salvad/integral SIN SAL con dulce de	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	30	50
batata + Mandarina	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. P
	Yogur descremado bebible	СС	120	150
Té de leche + Pan SIN	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	30	50
SAL con mermelada	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	25
	Total		165	225
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. P
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	120	150
Leche + Galletas SIN	Galletas SIN SAL	g	30	50
SAL + Banana	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. P
	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	100	120
Lasha assassas	Cacao en polvo	g	10	12
Leche con cacao + Pastelito de	Tapas de pastelitos	unida d	2	2
membrillo/batata + Manzana	Dulce de membrillo/batata	g	15	15
	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100

	Total		228	250
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
Leche con cacao +	Huevo	g	20	30
Bizcochuelo casero +	Harina 0000	g	12	18
Manzana	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		254	298
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz blanco largo fino 00000	g	10	12
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	100	120
Arroz con leche +	Azúcar	g	10	10
Banana	Esencia de vainilla	СС	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total		220,5	242,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM BAJO SODIO SECUNDARIA)

DISTRITO:	PRIMAVERA -
LANÚS	VERANO 2025

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido	Leche con cacao	Mate cocido	Yogur descremad o bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas SIN SAL	Pan SIN SAL con queso SIN SAL + Naranja	Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada + Manzana	Pan SIN SAL con queso SIN SAL + Mandari na	Pan de salvado/inte gral SIN SAL con mermelada

DM	DM
OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
Leche	

Lic. SANDRA MARTÍNEZ

COMP. LIQUIDO / LACTEO		Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Galletas SIN SAL + Banana	Pastelitos membrillo/bat ata + Manzana

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS BAJO SODIO)

		,	NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200
Té de leche + Galletitas SIN	Té	g	1
SAL	Azúcar	g	10
J	GaleItitas SIN SAL	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Mate cocido	g	1,5
Mate cocido + Pan SIN SAL	Pan tipo francés SIN SAL	g	60
con queso SIN SAL +	Queso cremoso SIN SAL	g	45
Naranja	Naranja	g	200
	Total		306,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200
	Cacao en polvo	g	15
Leche con cacao + Pan de	·		15 60
Leche con cacao + Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada + Manzana	Pan de salvado/integral SIN SAL Mermelada elaborada artesanalmente (fruta	g	60
salvado/integral SIN SAL con	Pan de salvado/integral SIN SAL Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g g	60 30
salvado/integral SIN SAL con	Pan de salvado/integral SIN SAL Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Manzana	g	60 30 150
salvado/integral SIN SAL con	Pan de salvado/integral SIN SAL Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g g	60 30
salvado/integral SIN SAL con	Pan de salvado/integral SIN SAL Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Manzana	g g	60 30 150
salvado/integral SIN SAL con mermelada + Manzana	Pan de salvado/integral SIN SAL Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Manzana	g g	30 150 455 GRUPO
salvado/integral SIN SAL con mermelada + Manzana DM 4 JUEVES	Pan de salvado/integral SIN SAL Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) Manzana Total	g g g	30 150 455 GRUPO Secundaria

Mate cocido + Pan delN SAL con queso SIN SAL +	Queso SIN SAL	g	45	
	Mandarina	g	150	
Mandarina	Total		256,5	
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria	
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Yogur descremado bebible + Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada	Yogur descremado bebible	СС	200	
	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	60	
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30	
	Total		290	
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Leche + Galletas SIN SAL + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	СС	200	
	Galletas SIN SAL	g	60	
	Banana	g	150	
	Total		410	
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Leche con cacao + Pastelito + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g 200		
	Cacao en polvo	g	15	
	Tapas para pastelitos	unidad	2	
	Dulce de membrillo ó batata	g	15	
	Azúcar	g	1	
	Manzana	g	150	
	Total		383	

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM BAJO SODIO INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

LANUS	PRIMAVERA -
LANUS	VERANO 2025

	1	2	3	4	5
	LUN ES	MAR TES	MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S
PLATO	Arroz prima vera (con pollo)	Medal lones de legum bres y ensal ada de lechu ga y	Salteado de fideos con pollo y vegetale s	Tarta de verd uras	Mila nesa s de carn e con ensa lada prim aver a

	Monz	tomat e	Manzan	Nava	Done
POSTRE	Manz ana	Naran ja	Manzan a	Nara nja	Bana na
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGUR A	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO
	6 LUN ES	7 MAR TES	8 MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S
PLATO	Pasta s prima vera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Salteado de pollo y vegetale s	Bifes a la crioll a	Bast ones de pollo con ensa lada de zana horia y chocl o
POSTRE	Manz	Naran	Manzan a	Nara	Bana na
FOSTIL	ana	l la	a	l IIIa	l lla
BEBIDA PAN FRANCÉS	ana AGU A SEG URA	ja AGU A SEG URA	AGUA SEGUR A	nja AGU A SEG URA	AGU A SEG URA

	OPCI ONA L A *	OPCI ONA L B **	OPCIO NAL C
PLATO	Empa nadas de pollo y veget ales	Ñoqui s de papa con salsa bolog nesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Bana na	Naran ja	Naranja
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGUR A



*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR - COM BAJO EN SODIO

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz 00000	g	40	60	70
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	80	90
	Huevo	g	10	15	25
Arroz primavera	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	70
(con pollo) +	Zanahoria	g	30	50	60
Manzana	Calabaza	g	20	30	40,0
	Рара	g	40	50	70
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Manzana	g	100	100	120
	Total		240	360	445

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA QUITAR EL EXCESO DE SODIO

2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Lentejas secas	g	40	50	60
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	40	50
	Cebolla de verdeo	g	10	15	20
Medallones de	Huevo	g	10	15	20
legumbres con ensalada de	Aceite de girasol	ml	10	15	20
lechuga y	Avena/Pan rallado	g	30	40	50
tomate +	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
Naranja	Tomate redondo	g	80	120	140
	Lechuga	g	5	10	15
	Naranja	g	100	100	120
	Total		325,2	445,2	545

3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos secos largos	g	60	80	100
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	50	60
	Anco calabaza	g	40	50	80
Salteado de fideos con pollo	Cebolla	g	20	30	40
y vegetales +	Zapallito	g	20	30	40
Manzana	Zanahoria	g	15	35	45
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total		305,1	390,1	505,1
4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de tarta	g	50	60	70
	Cebolla	g	40	60	70
	Morrón	g	20	25	30
	Acelga		60	80	100
Tanta da	Huevo		25	30	40
Tarta de verduras +	Queso cremoso descremado SIN SAL	g	40	60	70
Naranja	Leche parcialmente descremada fluida	ml	40	50	70
,	Almidón de maíz	g	12	16	20
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total		397,1 GRUPO	496,1	610
5 VIERNES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	125
	Huevo	g	16	20	25
	Pan rallado	g	24	30	40
Milanesas de carne con	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	50	60
ensalada primavera +	Papa	g	100	150	200
Banana	Zanahoria	g	30	50	60,0
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Provenzal	g	0	0	0
	Banana	g	100	100	120
1.40.55	Total	<u> </u>	390	515	650
LAS LEG	UMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA	นูปเไ	GRUPO	CESO DE S	טוטט
6 LUNES			Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos secos tirabuzón	g	65	75	85

	Garbanzos remojados PESO				
	ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	25	35
	Zanahoria	g	10	30	40
	Lentejas secas	g	25	35	45
Pastas primavera +	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7	12	16
Manzana	Tomate redondo	g	40	80	100
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total		272,1	372	461
LAS LEGUMBRE	ES Y EL CHOCLO SE DEBEN ENJUAGA	RPAF		R EL EXCES	O DE SODIO
7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	70	90	100
	Cebolla	g	20	30	40
	Morrón	g	5	10	15
	Zanahoria	g	10	15	20
Tiritas de cerdo	Papa	g	100	150	200
al horno con puré + Naranja	Anco calabaza	g	80	120	150
paro : Mararija	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total		395,1	530,1	665,1
			GRUPO	CDUDO	CDUDO
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
8 MIERCOLES Nombre	INGREDIENTES	UNI	Jardin		
	INGREDIENTES Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	UNI	Jardin Inf. CANT.	Primaria	Secundaria
	Suprema de pollo. SIN PIEL,		Jardin Inf. CANT. PB	Primaria CANT. PB	Secundaria CANT. PB
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	Jardin Inf. CANT. PB	Primaria CANT. PB 80	CANT. PB
Nombre	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa	g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80	Primaria CANT. PB 80 100	CANT. PB 100 150
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza	g g g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60	Primaria CANT. PB 80 100 80	CANT. PB 100 150 100
Nombre Salteado de pollo y vegetales	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO	g g g g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40	Primaria CANT. PB 80 100 80 60	CANT. PB 100 150 100 70
Nombre Salteado de pollo y vegetales	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g g g g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20	Primaria CANT. PB 80 100 80 60 30	CANT. PB 100 150 100 70 40
Nombre Salteado de pollo y vegetales	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol	g g g g g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20 10	Primaria CANT. PB 80 100 80 60 30 15	Secundaria CANT. PB 100 150 100 70 40 20
Nombre Salteado de pollo y vegetales	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Ají molido	g g g g g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20 10 0,2	80 100 80 60 30 15 0,2	Secundaria CANT. PB 100 150 100 70 40 20 0,2
Nombre Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Ají molido Manzana	g g g g g ml g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20 10 0,2 100 360,2	80 100 80 60 30 15 0,2 100 465,2	Secundaria CANT. PB 100 150 100 70 40 20 0,2 120 600,2
Nombre Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Ají molido Manzana Total	g g g g g ml g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20 10 0,2 100 360,2	Primaria CANT. PB 80 100 80 60 30 15 0,2 100 465,2 (CESO DE So	Secundaria CANT. PB 100 150 100 70 40 20 0,2 120 600,2 ODIO
Nombre Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Ají molido Manzana Total	g g g g g ml g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20 10 0,2 100 360,2 TAR EL EX	80 100 80 60 30 15 0,2 100 465,2	CANT. PB 100 150 100 70 40 20 0,2 120 600,2
Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Ají molido Manzana Total	g g g g g ml g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20 10 0,2 100 360,2 TAR EL EX	80 100 80 60 30 15 0,2 100 465,2 (CESO DE S	CANT. PB 100 150 100 70 40 20 0,2 120 600,2 ODIO GRUPO
Salteado de pollo y vegetales + Manzana LAS LEG	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Ají molido Manzana Total GUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA INGREDIENTES Bifes de carne (paleta, cuadril)	g g g g g ml g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20 10 0,2 100 360,2 TAR EL EX GRUPO Jardin Inf. CANT.	80 100 80 60 30 15 0,2 100 465,2 (CESO DE SO GRUPO Primaria CANT. PB	\$\text{CANT. PB}\$ 100 150 100 70 40 20 0,2 120 600,2 ODIO GRUPO Secundaria
Salteado de pollo y vegetales + Manzana LAS LEG	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Ají molido Manzana Total GUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA INGREDIENTES	g g g g g ml g g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20 10 0,2 100 360,2 TAR EL EX GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	80 100 80 60 30 15 0,2 100 465,2 (CESO DE SO) Primaria CANT. PB	Secundaria CANT. PB
Salteado de pollo y vegetales + Manzana LAS LEG 9 JUEVES Nombre	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Ají molido Manzana Total SUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA INGREDIENTES Bifes de carne (paleta, cuadril) Cebolla Morrón	g g g g g ml g g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20 10 0,2 100 360,2 TAR EL EX GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 80 20 10	80 100 80 60 30 15 0,2 100 465,2 (CESO DE SO Primaria CANT. PB 90 25 20	CANT. PB 100 150 100 70 40 20 0,2 120 600,2 ODIO GRUPO Secundaria CANT. PB 100 35 25
Salteado de pollo y vegetales + Manzana LAS LEG 9 JUEVES Nombre	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Ají molido Manzana Total SUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA INGREDIENTES Bifes de carne (paleta, cuadril) Cebolla Morrón Papa	g g g g g ml g g UNI g g g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20 10 0,2 100 360,2 TAR EL EX GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 80 20 10 100	80 100 80 60 30 15 0,2 100 465,2 (CESO DE SO Primaria CANT. PB 90 25 20 150	CANT. PB 100 150 100 70 40 20 0,2 120 600,2 ODIO GRUPO Secundaria CANT. PB 100 35 25 200
Salteado de pollo y vegetales + Manzana LAS LEG 9 JUEVES Nombre	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Ají molido Manzana Total SUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA INGREDIENTES Bifes de carne (paleta, cuadril) Cebolla Morrón Papa Zanahoria	g g g g ml g g g g g g g g g g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20 10 0,2 100 360,2 AR EL EX GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 80 20 10 100 40	80 100 80 60 30 15 0,2 100 465,2 (CESO DE SO Primaria CANT. PB 90 25 20 150 65	CANT. PB 100 150 100 70 40 20 0,2 120 600,2 ODIO GRUPO Secundaria CANT. PB 100 35 25 200 75
Salteado de pollo y vegetales + Manzana LAS LEG 9 JUEVES Nombre	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. Papa Calabaza Zanahoria Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g) Aceite de girasol Ají molido Manzana Total SUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA INGREDIENTES Bifes de carne (paleta, cuadril) Cebolla Morrón Papa	g g g g g will g g g g g g g g	Jardin Inf. CANT. PB 50 80 60 40 20 10 0,2 100 360,2 TAR EL EX GRUPO Jardin Inf. CANT. PB 80 20 10 100	80 100 80 60 30 15 0,2 100 465,2 (CESO DE SO Primaria CANT. PB 90 25 20 150	CANT. PB 100 150 100 70 40 20 0,2 120 600,2 ODIO GRUPO Secundaria CANT. PB 100 35 25 200

	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Naranja	g	100	100	120
	Total		390,2	515,2	655,2
10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Harina 000	g	50	60	80
	Levadura seca	g	1	1	2
	Aceite de girasol	g	5	10	15
	Tomate triturado	g	12	24	30
Pizza casera	Cebolla	g	20	30	50
con queso y choclo + Banana	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	20	30	50
	Queso cremoso descremado SIN SAL	g	50	60	80
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		258,1	315,1	426,6
EL C	HOCLO SE DEBE ENJUAGAR PARA QU	ITAR		SO DE SODI	0
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Tapas de empanadas	g	60	90	120,0
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
Empanadas de	Zanahoria	g	35	45	65
pollo y vegetales + Banana	Cebolla	g	35	45	65
Dallalla	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		330,1	405,1	545,1
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Papa	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
Ña aude ele o o	Huevos	g	15	22	30
Ñoquis de papa con salsa bolognesa	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
(cortar la carne en tiritas) +	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
Manzana	Aceite de girasol	СС	10	15	20
	Manzana	g	100	100	120
	Total		330	412	510
OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

	Arroz blanco 00000	g	40	60	70		
	Huevo	g	35	50	100		
Arroz amarillo con huevo y			50	60	80		
arvejas +	Aceite de girasol	ml	10	15	20		
Naranja	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1		
	Naranja	g	100	100	120		
	Total		235,1	285,1	390,1		
LAS LEC	LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA QUITAR EL EXCESO DE SODIO						

COMPOSICIÓN MÓDULO MESA GENERAL:

					\$
				MUNIC IPIO	LANUS
ALIME NTO	PRESENTACI ÓN	DENOMINACIÓN DE VENTA	CANT. UNIDA DES	GR/CC X UNIDA D	GR/CC TOTAL
Indicar tipo de product o que compon e el bolsón.		Indicar denominación de venta del alimento	Expres ar en número s natural es	la cantida d de product o integra cada unidad, expres ada en número s e indican do unidad de medida (G=Gra mos,	Indicar la cantidad total de producto, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros,CC=Centímetros Cúbicos, U=Unidades). Este dato resulta de la multiplicación de las dos columnas anteriores.

				ros,CC =Centí metros Cúbico s, U=Unid ades)	
Leche fluida descre mada larga vida	Tetra Pack o botella x 1 litro	Leche descremada larga vida	4	1 L	4 L
Aceite de girasol	Botella x 1.5 L	Aceite de girasol	1	1.5 L	1.5 L
Huevo Blanco entero de gallina	caja de 6 unidades	Huevo de gallina	24	50 g	1200 g
Fideos secos largos	Paquete por 500 g	Fideos de trigo	1	500 g	500 g
Fideos secos tirabuz ón	Paquete por 500 g	Fideos de trigo	1	500 g	500 g
	Tetra Pack 500 g / Lata por 400 g	Tomate triturado	1	500/40 0 g	500/400 g
Lenteja s secas	Paquete x 400	Lentejas secas	1	400 g	400 g
Arvejas secas remoja das	Tetra Pack 340 g / Lata por 350 g	Arvejas remojadas	1	340 g	340 g
Choclo en grano	Tetra Pack 340 g / Lata por 300 g	Choclo en grano amarillos enteros	1	340/30 0 g	340/300 g
Harina de trigo fortifica	Paquete x 1 Kg	Harina de trigo	1	1 Kg	1 Kg

da 000					
Levadu ra Seca	Sobre x 10 g	Levadura seca	2	10 g	20 g
Caja					
con			1		
logo					

Las composiciones de los MESA podrán sufrir modificaciones en la composición adecuándose a la situación económica actual, con autorización de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

MÓDULO MESA CELIAQUÍA:

		\$	
		Φ	
	MUNI		
	CIPIO	LANUS	
Gasto en armado por módulo (no debe	estar in	cluido en los costo	os por producto) >
Completar e	n celda	siguiente	
ALIMENTO	CANT. UNIDA DES	GR/CC X UNIDAD	GR/CC TOTAL
Indicar tipo de producto que compone el	Expres	Indicar la cantidad	Indicar la cantidad
bolsón.	ar en	de producto	total de producto,
	númer	integra cada	expresada en
	OS	•	números e indicando
	natural		unidad de medida
	es	indicando unidad de medida	(G=Gramos, KG=Kilogramos,
			LTS=Litros,CC=Cent
		KG=Kilogramos,	
		LTS=Litros,CC=Ce	U=Unidades). Este
		ntímetros Cúbicos,	dato resulta de la
		U=Unidades)	multiplicación de las
			dos columnas
			anteriores.
LECHE LARGA VIDA SIN TACC X 1LT	4	1 L	4 L
ACEITE DE GIRASOL SIN TACC x 900	1	1.5 L	1.5 L
HUEVO BLANCO ENTERO DE GALLINA x unidad	24	50 g	1200 g
ARROZ LARGO FINO 00000 SIN TACC	1	1 Kg	1 Kg
FIDEOS SECOS TIRABUZÓN SIN TACC x 500 g	1	500 g	500 g
PREMEZCLA SIN TACC PANADERIA Y	1	500 g	500 g

REPOSTERIA x 500 g			
TOMATE TRITURADO SIN TACC x 500/400 g	1	500/400 g	500/400 g
ARVEJAS REMOJADAS SIN TACC	1	340 g	340 g
CHOCLO EN GRANO SIN TACC	1	340/300 g	340/300 g
LEVADURA SECA	2	10 g	20 g
Caja con logo	1		

MÓDULO MESA BONAERENSE APLV:

		\$	
	MUNICI PIO	LANUS	

ALIME NTO	PRESE NTACI ÓN	DENOM INACIO N DE VENTA		GR/CC X UNIDAD	GR/CC TOTAL
Indicar tipo de product o que compon e el bolsón.		Indicar denomi nación de venta del alimento	Expresa r en número s naturale s	Indicar la cantidad de producto integra cada unidad, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros,CC=C entímetros Cúbicos, U=Unidades)	Indicar la cantidad total de producto, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros,CC=Centímetros Cúbicos, U=Unidades). Este dato resulta de la multiplicación de las dos columnas anteriores.
Aceite de girasol	Botella x 1 L	Aceite de girasol	1	1.5 L	1.5 L
Huevo Blanco entero de gallina	caja de 6 unidade s	Huevo de gallina	24	50 g	1200 g
Pescad o en conserv a	lata x 170 / 380 g	atún/ caballa al natural	1/2	170/380 g	340/380 g

Fideos secos largos	Paquete x 500 g	Fideos de trigo	1	500 g	500 g
Fideos secos tirabuzó n	Paquete por 500 g	Fideos de trigo	1	500 g	500 g
Tomate triturado	Tetra Pack 500 g / Lata por 400 g	Tomate triturado	1	500/400 g	500/400 g
Lentejas remojad as		Lentejas secas	1	400 g	400 g
Arvejas secas remojad as	Tetra Pack 340 g / Lata por 350 g	Arvejas remojad as	1	340 g	340 g
Choclo en grano	Tetra Pack 340 g / Lata por 300 g	Choclo en grano amarillo s enteros	1	340/300 g	340/300 g
Harina de trigo fortificad a 000	Paquete x 1 Kg	Harina de trigo	1	1 Kg	1 Kg
Levadur a Seca	Sobre x 10 g	Levadur a seca	2	10 g	20 g
Caja con logo			1		

MÓDULO MESA DIABETES:

PRESE NTACI		MARC		GR/CC X UNIDAD	GR/CC TOTAL
 	55110		04117		00/00 7074
		11 10	L/ (1400		
		IPIO	LANUS		
		MUNIC			
			\$		

	ÓN	ION DE		DES		
Indicar tipo de product o que compo ne el bolsón.		nación de venta del	Indicar marca/ s del product o que compo ne el bolsón.	Expres ar en número s natural es	de producto integra cada unidad, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos,	Indicar la cantidad total de producto, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros, CC=Centímetros Cúbicos, U=Unidades). Este dato resulta de la multiplicación de las dos columnas anteriores.
Leche fluida descre mada larga vida	Botella o tetra pack x 1 litro	Leche Iíquida		4	1 L	4 L
Aceite de girasol	Botella x 1.5 L	Aceite de girasol		1	1.5 L	1.5 L
Huevo Blanco entero de gallina	caja x 6 unidad es	Huevo de gallina		24	50 g	1200 g
Fideos tirabuz ón integral es	Paquet e x 500 g	Fideos de trigo		1	500 g	500 g
Tomate triturad o	Tetra Pack 500 g / Lata por 400 g	Tomate triturad o		1	520 g	520 g
Lenteja s secas	Paquet e por 400 g	Lenteja s secas		1	400 g	400 g
Arvejas secas remoja das	Tetra Pack 340 g / Lata por 350 g	Arvejas remoja das		1	340 g	340 g

Choclo en grano	Tetra Pack 340 g / Lata por 300 g	Choclo en grano amarill os enteros	1	340/300 g	340/300 g
fortifica	Kg	Harina de trigo	1	1 kg	1 kg
Levadu ra seca	Sobre por 10 g	Levadu ra seca	1	10 g	20 g
Caja con logo			1		

Las composiciones de los MESA podrán sufrir modificaciones en la composición adecuándose a la situación económica actual, con autorización de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

Anexo II: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS SAE - MESA 2025

Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda, y dar cumplimiento con la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Los alimentos frescos envasados como lácteos deberán tener un vencimiento mínimo de 7 días desde el momento de la entrega.

Los alimentos secos como leche en polvo, conservas, aceite, azúcar, galletitas, dulce de leche, mermelada, fideos, harinas, legumbres, arroz, polenta, avena, etc. deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento al momento de la entrega.

Los envases o formas de presentación son sugerencias que podrán adecuarse, siempre que estén en consonancia con la operatividad y que garanticen las condiciones de higiene y conservación adecuadas del alimento. No podrán entregarse alimentos secos a granel.

Alimentos apto celíacos. La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrada/s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Aceite comestible de girasol: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas.

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase según corresponda PET x 900cc /1500cc/5000cc.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Aceite comestible de girasol, libre de gluten: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas.

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase según corresponda PET x 900 cc / 1500 cc / 500 cc.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Alimento a base de azúcar y cacao: En envase de 400 a 500 grs., con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrada/s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en

cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada.

El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase 500 o 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase 500 o 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado.

Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier

sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas libre de gluten: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Avena arrollada instantánea: Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: envase según corresponda entre 250 grs a 800 grs.

Azúcar común tipo "A": Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños.

En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a las especificaciones del C.A.A arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación envase de 1 kg.

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite: Caballa/jurel/atún/merluza en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en

envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481-489, y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite, libre de gluten: Caballa/jurel/atún/merluza, libre de gluten: en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto.

Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Cacao en polvo alcalinizado/alcalino: La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino.

Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A Art 1142 bis y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: envases sellados de 200/400/500/1000 grs.

Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío: Conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos cárneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI.

La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C. Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte.

Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.

Choclo granos enteros en conserva: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos.

Presentación: en tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. herméticamente cerrado, no estar vencido.

Choclo granos enteros en conserva, libre de gluten: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos.

Presentación: en tetra brik o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Copos de cereales sin azúcar: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645.RESOLUCIÓN GMC N.º 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación: paquetes cerrados, no a granel, según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Dulce de Leche: sin otra denominación. Presentación: en envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellado al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre.

Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96.

Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la

reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida, en envases cerrados. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Fideos secos "guiseros" / tirabuzón / mostachol / codito: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo).

Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs. herméticamente cerrado, no estar vencido.

Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo).

Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: paquetes de 500 grs.

Fideos secos libres de gluten: Elaborados a base de harina de maíz, arroz, tapioca, quinoa y/o sus mezclas que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles cuatro variedades codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol; tallarín/spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.

El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: paquetes de 500 grs. herméticamente cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Fruta fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888,(890, 891, 892 para fruta cítrica) 893

Peso aprox por unidad: 100 - 150 o 200 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde la ley 25.630.-

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%. Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Galletitas variedad tipo dulces simples: Quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos. Con o sin salvado/avena. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.

Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. herméticamente cerrado, no estar vencido.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase Tetrapak bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.

Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. herméticamente cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Harina de maíz - cocción rápida o precocida para preparar polenta: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida). Rótulo acorde a C.A.A Cap.V.

El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar

instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. herméticamente cerrado, no estar vencido.

Harina de maíz - cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida). Rótulo acorde a C.A.A Cap.V.

El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. herméticamente cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Harina de trigo, tipo 000: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en paquetes x 1 kg.

requerida.

Harina Leudante: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661 bis, y 687, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg.

Hortalizas: enteras, sanas, que no presenten enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en perfecto estado, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822. Peso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad

Huevo fresco de gallina: Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491;492;492 bis; 493;496. Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso.

Presentación: en envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A: se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345.

Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En

especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A: se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente".

Presentación en envases Tetrapak o botellas de pet x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas.

Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 200/400/ 800 gramos de producto, según corresponda.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea, libre de gluten: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la

industria alimenticia.

Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas.

Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/800 gramos de producto. herméticamente cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y ultra pasteurizada - fluida (refrigerada): No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitamina A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 559 tris. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada"/"Leche entera" y el porcentaje de materia grasa correspondiente.

Presentación en envases x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT).

De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente."

Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida", libre de gluten: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia

Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT

(UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente."

Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro. Herméticamente cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Lentejas secas: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación Paquetes de 400grs/500grs.

Lentejas secas, libres de gluten: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: paquetes de 400 grs. herméticamente cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Levadura fresca: Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor característico. Debe conservarse en heladera. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A Art 1256 y deberá cumplir con las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: cubos de 50 o 500 grs.

Levadura seca instantánea: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs.

Levadura seca instantánea, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Maní tostado pelado entero sin agregado de sodio (sal): Semillas enteras sanas tostadas

peladas, sin agregado de sodio. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículos 917 y 920. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidos en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.

Presentación: paquetes sellados entre 100 y 500 grs.

Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellado al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños.

Presentación: entre 420 y 500 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Nueces sin cáscara: semilla comestible sin cáscara; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 899 (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación. Presentación: paquetes sellados entre 100 a 1000 grs.

Pan fresco blanco: Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN Nº 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747.

Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan fresco integral: Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN-SRYGS#MSN N.º 1/2018) 735, 746, 747.

Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN-SRYGS#MSN Nº 1/2018), 731, 746, 747.

Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pasas de uva, libres de gluten: en grano sin semillas, grado de selección: elegido o superior. Características organolépticas adecuadas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 y 911.

Presentación en envases aptos, perfectamente sellados y resistentes. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis. herméticamente cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Presentación: bolsas de 100/150/200/250 grs.

Pechuga de pollo: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos

cárneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños.

Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.

Pollo entero enfriado eviscerado Grado A (primera calidad): conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos cárneos y afines, especialmente el Artículo 256 (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento.

Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños.

Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Vísceras envasadas por separado. Temperatura de conservación de 2ºC a -2ºC. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.

Porotos en conserva o porotos secos remojados, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase Tetrapak bien sellado. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc.

Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. herméticamente cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Premezcla panadería y repostería libre de gluten: Presentación en empaque herméticamente cerrado y sin perforaciones.

Presentación: en paquetes x 500 gs o 1 kg. herméticamente cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Queso danbo/tybo/pategras sándwich feteados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94

REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Quesos de pasta dura / quesos rallados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640

El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. NO se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Te en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Tomate triturado: Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs.

Tomate triturado, libre de gluten: Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Yerba mate: Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art.1193, 1194 inc. 2 y 2.1; 1195; 1195 tris y 1196. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Envase tipo multilaminado y/o similar que impida la absorción de humedad, no de papel simple. Presentación: 500 g / 1000 g

Yerba mate en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1194 inc. 2 y 2,1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación en bolsitas de 3 g, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Yogur/yogurt entero o parcialmente descremado endulzado sabor Vainilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos: Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos Articulo 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, Tetrapak, botellas de pet o potes). Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

LINK DE INTERÉS:

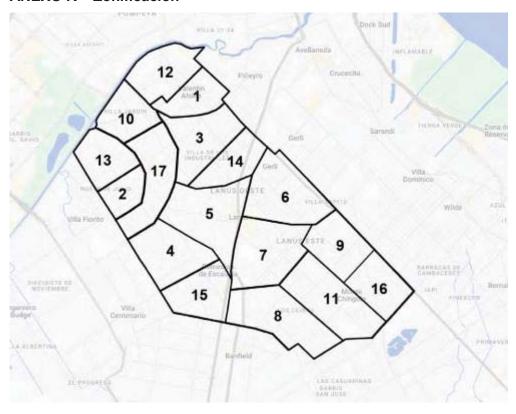
• LISTADO INTEGRADO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN - ANMAT: https://listadoalg.anmat.gob.ar/Home

ANEXO III - LOGO MÓDULO "MESA"





ANEXO IV - Zonificación



ANEXO V – Formulario de cotización

Planilla de cotización

Zona	% de cotización debajo del precio Resolución Ministerio de Desarrollo de la Comunidad (aplica a todas las prestaciones de la zona)
Zona 1	0.00%
Zona 2	0.00%
Zona 3	0.00%
Zona 4	0.00%
Zona 5	0.00%
Zona 6	0.00%
Zona 7	0.00%
Zona 8	0.00%
Zona 9	0.00%
Zona 10	0.00%
Zona 11	0.00%
Zona 12	0.00%
Zona 13	0.00%
Zona 14	0.00%
Zona 15	0.00%
Zona 16	0.00%
Zona 17	0.00%

Detalle Formulario de Cotización

Zona	Prestación	Cantidad		Precio	Precio Ajustado)	Total
	DM	617,708	\$	478.00	\$.	-	\$ -
	Comedor	163,800	\$	988.00	\$.	-	\$ -
	Patios	0	\$	478.00	\$.	-	\$ -
	DM Patologías	2,366	\$	690.00	\$.	-	\$ -
Zona 1	Comedor Patologías	728	\$	1,127.00	\$ -		\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$.	-	\$ -
	Comedor Listo Consumo	17,836	\$	1,671.00	\$ -	.	\$ -
	MESA	31,820	\$	15,065.00	\$ -		\$ -
	Modulo SAM	123,840	\$	988.00	\$.	-	\$ -
	Total	Oferta Zona	a 1				\$ -

	DM	696,150	\$	478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	178,178	\$	988.00	\$ -	\$ -
	Patios	3,200	\$	478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	1,638	\$	690.00	\$ -	\$ -
Zona 2	Comedor Patologías	546	\$	1,127.00	\$ -	\$ -
20110 2	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	0	\$	1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	34,330	\$	15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	69,300	\$	988.00	\$ -	\$ -
		Oferta Zona	<u> </u>	366.00	<u>, -</u>	\$ -
	DM	480,844	\$	478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	20,020	\$	988.00	\$ -	\$ -
	Patios	0	\$	478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	2,184	\$	690.00	\$ -	\$ -
Zona 3	Comedor Patologías	364	\$	1,127.00	\$ -	\$ -
20110 3	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	0	\$		4	\$ -
				1,671.00	\$ -	
	MESA	23,780	\$	15,065.00		\$ -
	Modulo SAM	15,120	\$	988.00	\$ -	\$ -
		Oferta Zona	г	470.00	ć	\$ -
	DM	378,014	\$	478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	121,940	\$	988.00	\$ -	\$ -
	Patios	1,600	\$	478.00	\$ -	\$ -
74	DM Patologías	1,456	\$	690.00	\$ -	\$ -
Zona 4	Comedor Patologías	364	\$	1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	14,560	\$	1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	20,830	\$	15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	317,700	\$	988.00	\$ -	\$ -
		Oferta Zona				\$ -
	DM	1,024,478	\$	478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	87,360	\$	988.00	\$ -	\$ -
	Patios	0	\$	478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	4,186	\$	690.00	\$ -	\$ -
Zona 5	Comedor Patologías	546	\$	1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	0	\$	1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	48,740	\$	15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	35,460	\$	988.00	\$ -	\$ -
		Oferta Zona	$\overline{}$			\$ -
	DM	820,092	\$	478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	345,072	\$	988.00	\$ -	\$ -
	Patios	3,040	\$	478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	3,276	\$	690.00	\$ -	\$ -
Zona 6	Comedor Patologías	1,092	\$	1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	0	\$	1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	38,570	\$	15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	111,690	\$	988.00	\$ -	\$ -

	Total	Oferta Zona	a 6				\$ -
	DM	1,236,872	\$	478.00	\$	-	\$ -
	Comedor	128,128	\$	988.00	\$	-	\$ _
	Patios	4,560	\$	478.00	\$	-	\$ _
	DM Patologías	3,276	\$	690.00	\$	-	\$
Zona 7	Comedor Patologías	1,092	\$	1,127.00	\$	-	\$ _
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$	_	\$
	Comedor Listo Consumo	0	\$	1,671.00	\$	_	\$
	MESA	60,100	\$	15,065.00	\$	_	\$
	Modulo SAM	69,120	\$	988.00	\$	_	\$
		Oferta Zona		300.00	Υ		\$ -
	DM	647,374	\$	478.00	\$	-	\$ -
	Comedor	149,240	\$	988.00	\$	-	\$ -
	Patios	0	\$	478.00	\$	-	\$ -
	DM Patologías	2,730	\$	690.00	\$	-	\$ _
Zona 8	Comedor Patologías	546	\$	1,127.00	\$	-	\$
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$	-	\$ _
-	Comedor Listo Consumo	36,400	\$	1,671.00	\$	-	\$ _
-	MESA	32,900	\$	15,065.00	\$	_	\$ _
	Modulo SAM	216,774	\$	988.00	\$	_	\$
		Oferta Zona	_	300.00	<u> </u>		\$ _
	DM	447,720	\$	478.00	\$	_	\$
-	Comedor	54,600	\$	988.00	\$	_	\$
	Patios	2,000	\$	478.00	\$	_	\$
	DM Patologías	1,456	\$	690.00	\$		\$
Zona 9	Comedor Patologías	1,430	\$	1,127.00	\$	-	\$
20118 3	DM Listo Consumo	83,720	\$	955.00	\$	-	\$
			\$			-	
	Comedor Listo Consumo	41,860	\$ \$	1,671.00	\$	-	\$
-	MESA Madula SAM	26,110 76,680	\$	15,065.00	\$ \$	-	\$
	Modulo SAM		_	988.00	\$	-	-
		Oferta Zona		470.00	<u> </u>		\$ -
	DM	817,908	\$	478.00	\$	-	\$
	Comedor	392,574	\$	988.00	\$	-	\$
	Patios	1,000	\$	478.00	\$	-	\$
7 40	DM Patologías	2,184	\$	690.00	\$	-	\$ -
Zona 10	Comedor Patologías	1,638	\$	1,127.00	\$	-	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$	-	\$
	Comedor Listo Consumo	0	\$	1,671.00	\$	-	\$
	MESA	31,390	\$	15,065.00	\$	-	\$
	Modulo SAM	192,960	\$	988.00	\$	-	\$ -
		Oferta Zona					\$ -
	DM	615,342	\$	478.00	\$	-	\$
	Comedor	147,420	\$	988.00	\$	-	\$
	Patios	0	\$	478.00	\$	-	\$
Zona 11	DM Patologías	2,184	\$	690.00	\$	-	\$ -
20110 11	Comedor Patologías	910	\$	1,127.00	\$	-	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$	-	\$ -
	Comedor Listo Consumo	0	\$	1,671.00	\$	-	\$ -
	MESA	32,600	\$	15,065.00	\$	-	\$ -

	Modulo SAM	242,190	\$	988.00	\$	-	\$	-
	Total	Oferta Zona	11				\$	-
	DM	446,446	\$	478.00	\$	-	\$	
	Comedor	85,722	\$	988.00	\$	-	\$	
	Patios	0	\$	478.00	\$	-	\$	-
	DM Patologías	1,820	\$	690.00	\$	-	\$	_
Zona 12	Comedor Patologías	546	\$	1,127.00	\$	-	\$	-
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$	-	\$	-
	Comedor Listo Consumo	18,200	\$	1,671.00	\$	-	\$	-
	MESA	23,290	\$	15,065.00	\$	-	\$	-
	Modulo SAM	184,410	\$	988.00	\$	-	\$	-
	Total	Oferta Zona	12				\$	-
	DM	425,698	\$	478.00	\$	-	\$	-
	Comedor	172,718	\$	988.00	\$	-	\$	-
	Patios	4,400	\$	478.00	\$	-	\$	-
	DM Patologías	1,638	\$	690.00	\$	-	\$	-
Zona 13	Comedor Patologías	728	\$	1,127.00	\$	-	\$	_
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$	-	\$	_
	Comedor Listo Consumo	98,280	\$	1,671.00	\$	-	\$	-
	MESA	26,840	\$	15,065.00	\$	-	\$	
	Modulo SAM	686,520	\$	988.00	\$	_	\$	
		Oferta Zona	<u> </u>	700.00	7		\$	-
	DM	504,140	\$	478.00	\$	-	\$	_
	Comedor	143,234	\$	988.00	\$	_	\$	_
	Patios	0	\$	478.00	\$	_	\$	
	DM Patologías	2,002	\$	690.00	\$	_	\$	_
Zona 14	Comedor Patologías	546	\$	1,127.00	\$	_	\$	
20110 14	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$		\$	
	Comedor Listo Consumo	0	\$	1,671.00	\$			
	MESA	25,880	\$	15,065.00	\$	-	\$ \$	
	Modulo SAM	0	\$	988.00	\$	_	\$	
			<u> </u>	988.00	Ş	-		-
		Oferta Zona	_	470.00	۲		\$	-
	DM	554,554	\$	478.00	\$	-	\$	<u>-</u>
	Comedor	186,368	\$	988.00	\$	-	\$	-
	Patios	3,200	\$	478.00	\$	-	\$	
7 45	DM Patologías	2,548	\$	690.00	\$	-	\$	-
Zona 15	Comedor Patologías	910	\$	1,127.00	\$	-	\$	
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$	-	\$	-
	Comedor Listo Consumo	36,400	\$	1,671.00	\$	-	\$	
	MESA	30,980	\$	15,065.00	\$	-	\$	-
	Modulo SAM	97,200	\$	988.00	\$	-	\$	
		Oferta Zona	_				\$	-
	DM .	708,526	\$	478.00	\$	-	\$	-
	Comedor	290,290	\$	988.00	\$	-	\$	
	Patios	0	\$	478.00	\$	-	\$	-
Zona 16	DM Patologías	1,638	\$	690.00	\$	-	\$	-
	Comedor Patologías	1,274	\$	1,127.00	\$	-	\$	-
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$	-	\$	-
	Comedor Listo Consumo	37,674	\$	1,671.00	\$	-	\$	-

	MESA	29,340	\$	15,065.00	\$	-	\$ -
	Modulo SAM	632,250	\$	988.00	\$	-	\$ -
Total Oferta Zona 16							\$ -
Zona 17	DM	544,908	\$	478.00	\$	-	\$ -
	Comedor	198,380	\$	988.00	\$	-	\$ -
	Patios	0	\$	478.00	\$	-	\$ -
	DM Patologías	1,274	\$	690.00	\$	-	\$ -
	Comedor Patologías	728	\$	1,127.00	\$	-	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$	955.00	\$	-	\$ -
	Comedor Listo Consumo	0	\$	1,671.00	\$	-	\$ -
	MESA	27,140	\$	15,065.00	\$	-	\$ -
	Modulo SAM	78,750	\$	988.00	\$	-	\$ -
Total Oferta Zona 17							\$ -

CONTRER
AS
Gigitalmente por
CONTRERAS
Patricio
Nicolas
Fecha: 2022,504,111
17:44:57-03'00'

STAMILLA Fernando Gabriel

Firmado digitalmente por STAMILLA Fernando Gabriel Fecha: 2025.04.11 14:33:57 -03'00'

BOROBI Firmado digitalmente por BOROBIO Matias Victor Fecha: 2025.04.11 17:46:57 -03'00'

GRADAS Firmadigita
GRAD
Natalia
Natalia
Fechal
17:47

Firmado digitalmente por GRADASCHI Natalia Fecha: 2025.04.11 17:47:41 -03'00'

MEANA Maria Eugenia Firmado digitalmente por MEANA Maria Eugenia Fecha: 2025.04.11 20:47:33 -03'00'