	Sal yodada Agua potable			colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche margarina, sal y mezclar uniformemente

Menú 15 Tallarín con Salsa de pollo. Se elimina la palabra CARNE de la PREPARACIÓN y se sustituye por POLLO

Ensaladas 11 y 13. SE ELIMINA DE LA PREPARACIÓN LA ZANAHORIA

Menu	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **39 kcal** **Peso por porción:** **50g**	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Se adjunta la Nota DGBE Nº 440/2022 de fecha 13 de mayo de 2022

Sin otro particular, se hace propicia la ocasión para saludarlo muy atentamente.

Jazmín María Aguilera Benítez
Lic. – Abg.
Encargada –Dpto. UOC