Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Nota DAE N°: 33 **/2019**

Asunción, 26 de diciembre de 2019

Señor
ROQUE HERNAN GODOY JARA, Intendente
Municipalidad de Presidente Franco

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Pdte. Franco en fecha 17 de diciembre del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 406144; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de almuerzo escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 32 (treinta y dos).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2020					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
3	831	2020	126	Lunes a Viernes	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Presidente Franco; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Cassandra Becker, Nutricionista
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Viviana Schreiber, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Misión: Garantizar a todas las personas una educacion de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP
Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Alto Paraná. -	Distrito*: Pdte. Franco
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:*: Av. Gaspar Rodríguez de Francia c/ Van Aaken	N° de Tel*:061-550042
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Ing. Roque Hernán Godoy Jara	
N° de teléfono de línea baja*:061-550042	N° de celular: 0973545277
Dirección de correo electrónico*:uoc-munifranco@hotmail.com	
Responsable de alimentación escolar*: Roque Cáceres	
N° de teléfono de línea baja*:061-550042	N° de Celular: 0973545277
Dirección de correo electrónico*:uoc-munifranco@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Karen Riveros	
N° de Registro Profesional*: 590	N° de celular: 0971-576694
Dirección de correo electrónico*: nerakriveros0108@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:3 (tres). -	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 831 Alumnos.	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *2020: 126 (Ciento veinte y seis días).	
Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2020: marzo de 2020. –	
Fecha estimada de finalización de la provisión*2020: Setiembre 2020.-	
Presupuesto estimado para el servicio* año 2020: 1.362.357.836	
Precio referencial por plato*: 13.000	
% de la agricultura familiar a implementar*:10 % (Diez por ciento)	

*Son campos obligatorios

Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 18
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

FOLIO 1

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

3. IDENTIFICACIÓN DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS SELECCIONADAS

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educacion Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1011054	17326	Esc. Bas. Nº 3595 Santa Rosa de Lima	Bo. Santa Rosa	24	26	61	62											FONACIDE
2	1005052	11784	Esc. Bas. Nº 1512 Saltos del Monday	Bo. Saltos del Monday	25	27	87	93											FONACIDE
3	1005055	6737	Esc. Bas. Nº 3592 María Auxiliadora	Bo. María Auxiliadora	59	47	168	152											FONACIDE
				Sub total	108	100	316	307											FONACIDE
				Total general	208		623												831

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien publico y derecho humano a lo largo de la vida.

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menu	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1

		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Locro	Polenta con salsa de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesu	Picadito de carne con pure de papa	Vorivori de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	70g salsa 100g de arroz	70 g picadito + 110 g pure	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	100 g salsa + 130 g de arroz	100 g picadito + 160 g pure	350 gramos
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Banana	Ensalada de frutas	Naranja	Banana	Crema

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores eticos y democraticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educacion de calidad como bien publico y derecho humano a lo largo de la vida.

SEMANA 2

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con porota	Polenta con salsa de carne	Salsa de pollo con fideo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	70 gramos Salsa + 80 gramos de fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	100 gramos Salsa + 120 gramos de fideo
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Banana	Barrita de mani	Mandarina	Ensalada de frutas	Banana

SEMANA 3

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras	Guiso de mandioca con carne	Caldo de porota con fideo	Picadito de Pollo con pure de papas	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	170 gramos	240 gramos	70 gramos picadito + 110 g pure	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	250 gramos	350 gramos	100 gramos picadito + 160 g pure	300 gramos
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Arroz con leche	Banana	Naranja	Banana	Piña (o fruta nacional de estacion)

Visión: Institucion que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democraticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Caldo de porotó con arroz	Tallarín con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	70 g salsa + 90 g arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 130 g arroz
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Banana	Ensalada de frutas	Mandarina	Barrita de maní	Banana

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo: solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 Kcal **Peso por Porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien publico y derecho humano a lo largo de la vida

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60g	Tomate Lechuga Zanahoria Aceite Sal yodada	20 g 30 g 10 g 3 ml 0.5 g	19 g 28 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir..

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Visión: Institucion que brinda educacion integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participacion, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Polenta con salsa de pollo **Rendimiento**: 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0.5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0.5 g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.

Ensaladas				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demas vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por**	Mamon Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democraticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educacion de calidad como bien publico y derecho humano a lo largo de la vida.

porción: 100 g				

Platos Principales				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente ajo con los demas vegetales y cocinar hasta que los mismos esten tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca debera ser remojada 1 dia antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Ensaladas				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Visión: Institucion que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democraticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Energía: 62 kcal				

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 276 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c n	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,2 g c n	**Picadito de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que esten blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. 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.

Ensaladas				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porcion **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vorivori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maiz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Oregano Ajo Sal Yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.5g 0.2g c n	64g 32g 40g 21g 16g 10g 9g 9g 5ml 0.5g 0.5g 0.5g 0.2g c n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maiz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano

Ensaladas				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Peso por porción: 55 g				del mismo.

Postres				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c n c n	120 ml 10 g 5 g c n c n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Platos Principales				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tierno Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

Ensaladas				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

FOLIO 11

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	73 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 0,5g 0,5g c n	134 g 48g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 0,5g 0,5g c n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demas verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por ultimo agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Ensaladas				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Visión: Institucion que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democraticos, que promueve la participacion, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demas 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.

Postres				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30 g	30 g	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Platos Principales				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepcion lenteja) debera ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democraticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educacion de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demas vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porcion **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla, en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educacion de calidad como bien publico y derecho humano a lo largo de la vida.

Ensaladas				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observacion: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Platos Principales				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo**	 60g 60g 20g 15g 10g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c n	 42g 59g 16g 14g 8g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los Vegetales Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educacion de calidad como bien publico y derecho humano a lo largo de la vida.

Fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Fideo tipo tallarin Sal yodada Agua Potable	40g 0,5g c/n	40g 0,5g c/n	**Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de pollo con verduras **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 254 kcal **Peso por porción:**	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g	64 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que esten tiernas. Por ultimo, agregar el arroz y cocinar hasta que este listo.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participacion, inclusion e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.