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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Hortaliza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:52 Kcal** **Peso por porción:55 gr**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	27 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua luego pelar y cortar en trozos pequeños, lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua Lavar y cortar en trozos pequeños los demás 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** **Peso por porción:70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So`oapu`a **Rendimiento:** 1 porción **Energía**:306 kcal	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz	80 g 60g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g	Limpiar la carne, dejar libre de ligamento y grasa Molinar y reservar Mezclar la carne molida con la harina de maíz, ajo y la mitad de sal. Formar las esperas Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos esten

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María G...
Contadurista
Reg. Nº 3497

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: **Nivel inicial** 240 gr **Edad escolar** 350 gr	Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	5ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	tiernos Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, sal yodada y laurel Una vez listo apagar el fuego y agregar el orégano

Ensaladas				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía :42 kcal** **Peso por porción:60 gr**	Lechuga Zanahoria cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos pequeños 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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** **63kcal** **Peso por porción:70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

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.

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA ·

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Caona
Nutricionista
Reg. N° 3497

MINISTERIO DE EDUCACIÓN · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Platos Principales

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:339 kcal** **Nivel Inicial** **Peso por porción:170 gr** **Edad escolar** **Peso por porción: 250 gr**	**Revuelto de mandioca** Mandioca Huevo Queso Py Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 200 gr 50 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5 gr 3 ml 0,5 grr 0,5 g c/n	 116 gr 50 gr 20 gr 18 gr 8 gr 5 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	**Mandioca** Pelar, lavar la mandioca, cortar en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blanda **Revuelto** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que esten tiernos, incorporar la mandioca previamente cocinada y cortada en trozos pequeños Agregar huevo, sal, sal yodada y queso Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagula). OBS: *50 gr de huevo corresponde a 1 unidad.

Ensaladas

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía :38 kcal** **Peso por porción:50 gr**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	18 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales, colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir

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.

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

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. Maria Garcia
Nutricionista
Reg. Nº 1497

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA - INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS - DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR - REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Postres				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :53 kcal** **Peso por porción:104 gr**	Piña	200 gr	104 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía :343 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 240 gr **Edad Escolar** 350 gr	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja/cilantro Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 40 gr 25 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 gr 32 gr 40 gr 24 gr 16 gr 9 gr 8 gr 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 potable caliente. Una hora antes de empezar la preparación Desechar el agua de remojo Pelar, lavar y picar los vegetales Reservar. Cortar la carne en trozos iguales y reservar Saltear tomate, cebolla y locote, laurel, ajo. Agregar el locro, sal yodada, agua potable caliente y cocinar hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y continuar la coccion 15 minutos aproximadamente. Por ultimo, agregar cebollita de hoja/ cilantro

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Maria Cacna
Rec. Nº 3497

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA ·

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

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

Ensaladas				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 39 kcal** **Peso por porción:60 gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales, colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir

Postres				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barrita de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 150 kcal** **Peso por porción:34 gr**	Barrita de maní	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Platos Principales				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria	200 gr 60 gr 60 gr 20 gr	134 gr 42 gr 59 gr 16 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de huesos y ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar pelar y cortar los vegetales Sellar el pollo con el ajo, una vez

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. M... Nota... Reg. Nº 3471

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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 :257 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 200 gr **Edad escolar:** 300 gr	Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	20 gr 10 gr 5 g 5 ml 5 g 0,5 gr 0,5 g c/n	18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 gr 0,5 gr c/n	sellada agregar el tomate , cebolla, zanahoria, locote y arveja (previamente sancochada), cubrir los ingrediente con agua potable caliente y cocinar hasta que esten tiernas, por ultimo agregar las papas, una vez lista apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja

Ensaladas

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía :46 kcal** **Peso por porción:50 gr**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5	27 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar la remolacha en agua potable y cocinar. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir OBS: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63kcal**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Graña
Nutricionista
Reg. Nº 3497

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:70 gr				

Platos Principales

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 348 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 200 gr **Edad Escolar:** 300 gr	Tomate Arroz Poroto Queso Py Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 gr 40 gr 20 gr 15 gr 15 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	69 gr 40 gr 20 gr 15 gr 14 gr 8 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños, saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismo estén tiernos incorporar el poroto con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blanda, luego agregar el arroz y cocinar aproximadamente 15 minutos más, por último, agregar la cebolla de hoja Obs: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lentejas) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable caliente

Ensaladas

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:40 kcal** **Peso por porción:60 gr**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales, colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite, Servir OBS: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

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.

Postres				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía :62 kcal** **Peso por porción:130 gr**	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:297 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 240 gr **Edad Escolar** 350 gr	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso py Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 gr 60 gr 30 gr 20 gr 20 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0.5 gr 0,5 gr c/n	52 gr 32 gr 29 gr 20 gr 16 gr 15 gr 9 gr 8 gr 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamento y grasa. Molinar y reservar Lavar pelar y picar los vegetales en trozos pequeños, saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que esten tiernos. Agregar el agua potable, la carne molida, zanahoria, zapallo, sal yodada y el arroz. Revolver lentamente, hasta que la preparación este totalmente cocida. Retirar del fuego, agregar el queso y orégano

Ensaladas				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas	Remolacha Tomate Cebolla	40 gr 20 gr 10 gr	27 gr 19 gr 9 gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua potable y cocinar. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar y

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Gaona
Nutricionista
Reg. Nº 3497

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 :52 kcal** **Peso por porción:55 gr**	Aceite Sal yodada	3ml 0,5 gr	3 ml 0,5 gr	cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir Observaciòn: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63 kcal** **Peso por porción:70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir

Platos Principales				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Energía:304 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 70 gr de salsa+ 100	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 gr 20 gr 15 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	 69 gr 20 gr 14 gr 8 gr 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de legumbre** Pelar, lavar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la cebolla, tomate, locote y cocinar hasta que lo mismo esten tiernos Incorporar el poroto con el agua potable caliente y cocinar hasta que esten listo **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite, agregar el arroz y sal yodada revolver y

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.

Lic. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Gaona
Nutricionista
Reg. N° 3497

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

gramos de arroz **Edad Escolar** 100 gramos de salsa + 130 gramos de arroz	**Arroz quesú** Arroz Queso Py Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 40 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	 40 g 10 g 2 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	agregar agua potable caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente, agregar el queso Paraguay y server Observación: si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente La cantidad de agua potable caliente que se agrega al cereal es 2 veces su volumen

Ensaladas

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:40 kcal** **Peso por porción:55 gr**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5 gr	24 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar y cortar en trozos pequeños 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 potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía :62 kcal**	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir

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.

Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. Mariño Ocena

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA ·

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN · REPÚBLICA DEL PARAGUAY