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

Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 42 Kcal** **Peso por porción: 60 gr**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar en trozos pequeños los demás 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 el sabor de las mismas

Postres				
Menú 3	**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, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 337 Kcal** **Nivel inicial:**	Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	70 gr 60 gr 20 gr 15 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr	60 gr 52 gr 16 gr 14 gr 9 gr 5 ml 0.5 gr 0,5 gr 0,2 gr	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y cortar en trozos pequeños. Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, sellar la carne en aceite y ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada, cocinar hasta que se ablande, luego agregar tomate y laurel,

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 Garcia
Nutricionista
Reg. 1000

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.

Peso por porción: 70 gramos salsa + 80 gramos fideo **Edad Escolar** 100 gramos de salsa+ 120 gramos de fideo	Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	c/n 40 gr 0,5 gr c/n	c/n 40 gr 0,5 gr c/n	posteriormente agregar agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja **Fideo** Hervir el fideo en abundante agua potable agregar sal yodada y cocinar por 8/ 10 minutos hasta que este al dente Servir con la salsa

Ensaladas				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 40 gr** **Peso por porción:60 gr**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales, colocar 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 el sabor de las mismas

Postres				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 **porción** **Energía :63 Kcal**	Piña	200 gr	200 gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños Colocar en una compotera 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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Gaona
Nutricionista
Reg. N° 3897

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.

Peso por porción:104 gr				

Platos Principales				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Sopa de verduras con sopa paraguaya **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 363 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 150 gr de sopa de verduras+ 100 gr de sopa paraguaya **Edad escolar** 200 gr de sopa de verduras + 140 gr de sopa paraguaya	**Sopa de verduras** Zapallo Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Sal yodada Agua potable **Sopa Paraguaya** Huevo Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Py Aceite Sal yodada	 80 gr 20 gr 15 gr 10 gr 10 gr 0,5 gr c/n 50 gr 40 gr 30 ml 25 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr	 42 gr 16 gr 14 gr 8 gr 10 gr 0,5 gr c/n 50 gr 40 gr 30 gr 23 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr	**Sopa de verduras** Pelar, lavar y cortar en trozos los vegetales. Cocinar con agua potable y sal yodada Cocinar hasta que lo mismo esté tierno. Procesar la preparación (licuar) y agregar el queso **Sopa Paraguaya** Pelar, lavar y cortar la cebolla, rehogarla en el aceite. Juntar la harina de maíz y la cebolla rehogada. Mezclar bien para que baje la temperatura de la mezcla, luego agregar los huevos, leche, queso py en trozos y la sal yodada, mezclar bien hasta que quede uniforme. Colocar la preparación en una asadera y llevar a horno fuerte aproximadamente 40 minutos o hasta que la superficie esta dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio Obs: 50 g de huevo representa una unidad

Ensaladas				
Menú 5	**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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intentente 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.

Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía :40 Kcal** **Peso por porción:55 gr**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24 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 Observación: El repollo una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo

Postres				
Menú 5	**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 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 324**	**Albóndigas de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta	 70 g 60 g 15 g 10 g	 69 g 42 g 14 g 10 g	**Albóndigas:** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo Mezclar el pollo con galleta molida, sal yodada y ajo. amasar bien la mezcla Formar la albóndiga de tamaño uniforme. Reserve

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 Caoma
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.

Kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial**: 70 gr de salsa (3bolitas) + 90 gr de arroz **Edad escolar** 100 gr de salsa (bolitas)+ 130 gr de arroz	molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceita. Luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas laurel y el agua hervida hasta cubrir todas las preparaciones. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano **Arroz:** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente hasta que esten listos.

Ensaladas				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 37 Kcal** **Peso por porción:50 gr**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24 gr 15 gr 8 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 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 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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Gabaa
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.

Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 57 kcal** **Peso por porción: 104 gr**	Piña	200 gr	104 gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños, colocar en una compotera o taza, servir

Platos Principales				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 271kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 240 gr **Edad escolar:** 350 gr	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso py Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0.5 gr 0,5 gr c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite Cocinar hasta que los mismos estén tiernos, incorporar el poroto y agua potable caliente, una vez blando, agregar el zapallo. Añadir la relación de fideo, retirarla preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso antes de server el plato Observación: si utilizar la legumbre seca, deberá ser remojada 1 día antes en agua potable temperatura natural o una hora antes en agua caliente

Ensaladas				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas	Lechuga Tomate Zanahoria	30 gr 20 gr 10 gr	28 gr 19 gr 8 gr	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos pequeños los

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 Gauna
Nutricionista
Reg. Nº 3497

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA ·

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

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:39 Kcal** **Peso por porción: 60 gr**	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 gr	3 ml 0,5 gr	demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite servir

Postres				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:64 kcal** **Peso por porción:100 gr**	Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 363 Kcal** **Peso por porción:**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca** Pelar, lavar la mandioca, cortarla en el medio en trozos similar y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca** Limpiar la carne vacuna dejar libre de ligamento y cortar en trozos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos, incorporar la mandioca previamente

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 C.
Nutricionista
R/P. Nº 3457

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA ·

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

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

Nivel inicial 170 gr **Edad escolar** 250 gr				cocinada y picada en trozos pequeños y cocinar por 5 minutos Agregar agua potable caliente si es necesario

Ensaladas				
Menú 8	**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	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 10 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

Postres				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **64 Kcal** **Peso por porción:** **100 g**	Mamón 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

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.

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 292 Kcal** **Peso por porción** **Nivel inicial** 70 gr salsa + 80 gr de fideo **Edad escolar** 100 gr de salsa+ 120 gr fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 40 g 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejar libre de hueso y piel, cortar en trozos pequeños, pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sallar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada, cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y el laurel Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar aproximadamente por 8 a 10 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de coccion.

Ensaladas				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:38 Kcal** **Peso por porción:55 gr**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 19 gr 10 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

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 Graciela Núñez Ocampo
Nutricionista
Reg. Nº 3497

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA ·

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 17

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

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 61 kcal** **Peso por porción:115 gr**	Naranja	180 gr	132 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales

Menú 10	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 vacuno 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 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasas, 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, zapallo, zanahoria, sal yodada y el arroz Revolver lentamente, hasta que la preparación este totalmente cocinada Retirar del fuego, agregar el queso y orégano

Ensaladas

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. [redacted]
Notario
Reg. N° 2497

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA · VILLA OLIVA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR