

## ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO

MOSAICO BLANDO MASTICATORIO -PLIEGO 2022				
ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Carne a la cacerola  Con vegetales  Fruta	Medallon de pescado  Puré mixto  Licuado de banana y durazno	Fideos cortos semolados c/ Salsa boloñesa  Fruta	Pollo al horno  Jardinera de papa, remolacha y zanahoria  Fruta	Salteado de cerdo c/ vegetales fideos con manteca y queso  Flan
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Fideos cortos semolados c/ Estofado de carne  Fruta de estacion	Tortillita de verdura  c/ pure papa  Duraznos en almíbar	Pollo a la cacerola  Fideos c manteca y queso  Fruta	Milanesa  Budín de zapallitos y queso  Compota de pera o manzana	Pastel de papas   Fruta

**Fruta:** Se alternará entre las frutas de estación, con un mínimo de 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta una vez por semana

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 1: Carne a la cacerola con vegetales. Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	120	156	142	<b>160</b>
Cebolla blanca	1,17	26	34	31	<b>36</b>
Tomate triturado	1,00	13	17	15	<b>15</b>
Zanahoria	1,13	13	17	15	<b>17</b>
Ají morrón	1,27	8	10	9	<b>12</b>
Aceite	1,00	4	5	5	<b>5</b>
Calabaza	1,66	85	111	100	<b>166</b>
Zanahoria	1,13	42	55	50	<b>56</b>
Zapallito / zucchini	1,39	42	55	50	<b>69</b>
Aceite	1,00	4	5	5	<b>5</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Carne a la cacerola</b>	<b>125</b>	<b>165</b>
<b>Vegetales</b>	<b>85</b>	<b>110</b>
<b>TOTAL</b>	<b>210</b>	<b>275</b>
<b>Fruta</b>	<b>150 PB</b>	<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 2: Medallón de pescado con puré mixto - Licuado de Frutas**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Medallón de pescado	1,00	92	120	109	109
Papa	1,33	127	165	150	199
Calabaza	1,66	68	88	80	133
Manteca	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	2	3	2	2
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Duraznos en almíbar	1,00	60	60	60	60
Banana	1,49	50	50	50	75
Agua	1,00	100	100	100	100

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Medallón de pescado</b>	85	110
<b>Puré mixto</b>	190	245
<b>TOTAL</b>	275	355
<b>Licuado de frutas</b>	200	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 3: Fideos cortos semolados con salsa Boloñesa - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Fideos cortos semolados	1,00	60	78	71	71
Queso rallado (Sardo)	1,07	4	5	5	5
Carne picada especial	1,00	50	65	59	59
Zanahorias	1,13	7	9	8	9
Ají morrón	1,27	3	4	4	4
Cebolla blanca	1,17	15	20	18	21
Tomate triturado	1,00	40	52	47	47
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Fideos tirabuzón</b>	<b>150</b>	<b>195</b>
<b>Salsa Boloñesa</b>	<b>100</b>	<b>130</b>
<b>TOTAL</b>	<b>250</b>	<b>325</b>
<b>Fruta</b>	<b>150 PB</b>	<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

Para el nivel inicial se reemplaza la salsa Bolognesa por estofado de carne

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 4: Pollo al horno con jardinera de papa zanahoria y remolacha - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	130	169	153	<b>353</b>
Aceite	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Papa	1,33	90	117	106	<b>141</b>
Zanahoria	1,13	40	52	47	<b>53</b>
Remolacha	2,00	30	39	35	<b>71</b>
Aceite	1,00	5	7	6	<b>6</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

		6 a 8 años	9 a 12 años		
<b>Pollo al horno</b>	s/ hueso	<b>90</b>	<b>220</b>	c/ hueso	
		<b>160</b>	<b>210</b>		
		<b>250</b>	<b>430</b>		
<b>Jardinera</b>					
<b>TOTAL</b>					
<b>Fruta</b>					
		<b>150 PB</b>			
		<b>105 PN</b>			

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 5: Salteado de cerdo con vegetales y fideos con manteca y queso - Flan de vainilla**

Alimentos	FC	6 a 8 años	9 a 12 años	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
		PN (g) A	PN (g) B		
Carne de cerdo	1,10	94	122	111	122
Ají morrón	1,27	12	16	14	18
Cebolla blanca	1,17	24	31	28	33
Zanahorias	1,13	24	31	28	32
Zapallito / zucchini	1,39	30	39	35	49
Aceite	1,00	2	3	2	2
Fideos cortos semolados	1,00	42	55	50	50
Manteca	1,00	3	4	4	4
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Polvo para flan	1,00	18	18	18	18
Leche entera en polvo	1,00	19	19	19	19

**Peso del plato servido en g:**

<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
-------------------	--------------------

**Salteado de cerdo y vegetales**

<b>135</b>	<b>175</b>
------------	------------

**Fideos con manteca y queso**

<b>105</b>	<b>135</b>
------------	------------

**TOTAL**

<b>240</b>	<b>310</b>
------------	------------

**Flan de vainilla**

<b>150</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 6: Fideos cortos semolados con estofado - Fruta de estación**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Fideos cortos semolados	1,00	60	78	71	71
Queso de rallar (Sardo)	1,07	4	5	5	5
Carne vacuna	1,13	80	104	94	107
Zanahorias	1,13	8	10	9	11
Ají morrón	1,27	7	9	8	10
Cebolla blanca	1,17	13	17	15	18
Tomate triturado	1,00	10	13	12	12
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta de estación	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Fideos mostacholes</b>	<b>150</b>	<b>195</b>
<b>Estofado</b>	<b>85</b>	<b>110</b>
<b>TOTAL</b>	<b>235</b>	<b>305</b>
<b>Fruta de estación</b>	<b>150 PB</b>	<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

ˆ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

ˆ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 7: Tortillita con puré de papa - Duraznos en almíbar**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Tortillita de verdura	1,00	92	120	109	<b>109</b>
Aceite	1,00	1	1	1	<b>1</b>
Papa	1,33	170	221	201	<b>267</b>
Manteca	1,00	4	5	5	<b>5</b>
Leche en polvo	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Duraznos en almíbar	1,00	150	150	150	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Tortillita de verdura</b>	<b>85</b>	<b>110</b>
<b>Puré de papa</b>	<b>195</b>	<b>250</b>
<b>TOTAL</b>	<b>280</b>	<b>360</b>
<b>Duraznos en almíbar</b>	<b>150</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-



**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 8: Pollo a la cacerola con fideos con manteca y queso - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	130	169	153	<b>353</b>
Tomate triturado	1,00	22	29	26	<b>26</b>
Ají morrón	1,27	12	16	14	<b>18</b>
Cebolla blanca	1,17	27	35	32	<b>37</b>
Aceite	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Fideos cortos semolados	1,00	42	55	50	<b>50</b>
Manteca	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	4	4	<b>4</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

		6 a 8 años	9 a 12 años		
<b>Pollo</b>	s/ hueso	<b>140</b>	<b>305</b>	c/ hueso	
<b>Fideos con manteca y queso</b>		<b>105</b>	<b>135</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>245</b>	<b>440</b>		
<b>Fruta</b>		<b>150 PB</b>			
		<b>105 PN</b>			

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

ˆ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

ˆ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 9: Milanesa de carne con budín de zapallitos y queso - Compota de manzana o pera**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Milanesa preelaborada	1,00	100	130	118	118
Zapallitos	1,39	150	195	177	246
Huevo	1,19	36	47	42	51
Manteca	1,00	3	4	4	4
Harina	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	1	1	1	1
Queso fresco	1,00	13	17	15	15
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Manzana o Pera	1,40	107	107	107	150
Azúcar	1,00	5	5	5	5

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

<b>Peso del plato servido en g:</b>	<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
<b>Milanesa</b>	<b>90</b>	<b>120</b>
<b>Budín</b>	<b>125</b>	<b>165</b>
<b>TOTAL</b>	<b>215</b>	<b>285</b>
<b>Compota</b>	<b>110</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 10: Pastel de papas - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne picada especial	1,00	85	111	100	100
Cebolla blanca	1,17	16	21	19	22
Ají morrón	1,27	5	7	6	7
Huevo	1,19	13	17	15	18
Tomate triturado	1,00	11	14	13	13
Aceite	1,00	2	3	2	2
Papa	1,33	195	254	230	306
Leche en polvo	1,00	3	4	4	4
Manteca	1,00	5	7	6	6
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
-------------------	--------------------

**Pastel de papas**

<b>290</b>	<b>380</b>
------------	------------

**Fruta**

<b>150 PB</b>
<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

Para el nivel inicial se reemplaza el pastel de papas por carne a la cacerola con puré de papas

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

## ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO

MOSAICO BLANDO MASTICATORIO - PLIEGO 2022				
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Ternerita Guisada	Medallon de Pescado	Polenta c/ Salsa boloñesa	Salteado de Pollo y verduras con	Carne al horno
Fideos cortos semolados con manteca y queso	Budín de verduras		Fideos cortos semolados con queso	Con Puré mixto
Fruta estación	Flan	Fruta	Puré de manzanas	Fruta
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Carne a la cacerola con fideos cortos semolados con aceite y queso	Pollo al horno	Pastel de Papa	Fideos cortos semolados c/ Estofado de pollo	Milanesa
	Budín de calabaza y queso			Budín de zapallitos y queso
Fruta	Flan de chocolate	Fruta	Licuada de duraznos	Fruta

**Fruta:** Se alternará entre las frutas de estación, con un mínimo de 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta una vez por semana

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 1: Ternerita guisada con fideos con manteca y queso - Fruta de estación**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	100	130	118	<b>133</b>
Zanahoria	1,13	25	33	30	<b>33</b>
Arvejas	1,00	12	16	14	<b>14</b>
Cebolla blanca	1,17	15	20	18	<b>21</b>
Tomate triturado	1,00	20	26	24	<b>24</b>
Ají (morrón rojo)	1,27	4	5	5	<b>6</b>
Aceite	1,00	2	3	2	<b>2</b>
Fideos cortos semolados	1,00	42	55	50	<b>50</b>
Manteca	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	4	4	<b>4</b>
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	<b>c/n</b>
Fruta de estación	1,40	107	107	107	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Ternerita guisada**  
**Fideos con manteca y queso**  
**TOTAL**

<b>130</b>	<b>170</b>
<b>105</b>	<b>135</b>
<b>235</b>	<b>305</b>

**Fruta de estación**

<b>150 PB</b>
<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 2: Medallón de pescado con budín de verdura - Flan de vainilla**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Medallón de pescado	1,00	92	120	109	<b>109</b>
Acelga	1,05	65	85	77	<b>81</b>
Zanahoria	1,13	68	88	80	<b>91</b>
Cebolla blanca	1,17	25	33	30	<b>35</b>
Huevo	1,19	36	47	42	<b>51</b>
Manteca	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Harina	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Leche en polvo	1,00	1	1	1	<b>1</b>
Aceite	1,00	2	3	2	<b>2</b>
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	<b>c/n</b>
Polvo para flan	1,00	18	18	18	<b>18</b>
Leche entera en polvo	1,00	19	19	19	<b>19</b>

**Peso del plato servido en g:**

**Medallón de pescado**

**Budín de verdura**

**TOTAL**

**Flan de vainilla**

6 a 8 años	9 a 12 años
<b>85</b>	<b>110</b>
<b>170</b>	<b>220</b>
<b>255</b>	<b>330</b>
<b>150</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 3: Polenta con salsa Boloñesa - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Harina de maíz	1,00	60	78	71	71
Leche entera en polvo	1,00	15	20	18	18
Manteca	1,00	5	7	6	6
Queso de rallar (Sardo)	1,07	4	5	5	5
Carne picada especial	1,00	50	65	59	59
Zanahorias	1,13	7	9	8	9
Ají (morrón rojo)	1,27	3	4	4	4
Cebolla blanca	1,17	15	20	18	21
Tomate triturado	1,00	40	52	47	47
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta de estación	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Polenta</b>	<b>180</b>	<b>235</b>
<b>Salsa Boloñesa</b>	<b>100</b>	<b>130</b>
<b>TOTAL</b>	<b>280</b>	<b>365</b>
<b>Fruta</b>	<b>150 PB</b>	
	<b>105 PN</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

Para el nivel inicial se reemplaza la salsa Bolognesa por estofado de carne

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 4: Salteado de pollo c vegetales y fideos. Puré de manzana**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Fideos cortos semolados	1,00	51	66	60	<b>60</b>
Queso de rallar (Sardo)	1,07	4	5	5	<b>5</b>
Pollo sin hueso	1,10	80	104	94	<b>104</b>
Zapallito	1,39	19	25	22	<b>31</b>
Zanahoria	1,13	34	44	40	<b>45</b>
Cebolla blanca	1,17	24	31	28	<b>33</b>
Ají morrón	1,27	15	20	18	<b>22</b>
Aceite	1,00	4	5	5	<b>5</b>
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	<b>c/n</b>
Manzana	1,40	107	107	107	<b>150</b>
Azúcar	1,00	5	5	5	<b>5</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Fideos</b>	<b>125</b>	<b>165</b>
<b>Salteado pollo y vegetales</b>	<b>125</b>	<b>165</b>
<b>TOTAL</b>	<b>250</b>	<b>330</b>
<b>Puré de manzana</b>	<b>100</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-



**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 5: Carne al horno con puré mixto - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	120	156	142	160
Cebolla blanca	1,17	15	20	18	21
Ají morrón	1,27	7	9	8	10
Aceite	1,00	2	3	2	2
Papa	1,33	127	165	150	199
Calabaza	1,66	68	88	80	133
Manteca	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	2	3	2	2
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

<b>Peso del plato servido en g:</b>	<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
<b>Carne al horno</b>	<b>95</b>	<b>125</b>
<b>Puré mixto</b>	<b>190</b>	<b>245</b>
<b>TOTAL</b>	<b>285</b>	<b>370</b>
<b>Fruta</b>	<b>150 PB</b>	
	<b>105 PN</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con fideos con aceite y queso - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	120	156	142	160
Cebolla blanca	1,17	26	34	31	36
Tomate triturado	1,00	13	17	15	15
Zanahoria	1,13	13	17	15	17
Ají morrón	1,27	8	10	9	12
Aceite	1,00	4	5	5	5
Fideos cortos semolados	1,00	42	55	50	50
Aceite	1,00	3	4	4	4
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Carne a la cacerola</b>	125	165
<b>Fideos cortos semolados</b>	105	135
<b>TOTAL</b>	230	300
<b>Fruta</b>	150 PB	
	105 PN	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postre).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 7: Pollo al horno con budín de calabaza y queso - Flan de chocolate**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	130	169	153	<b>353</b>
Aceite	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Calabaza	1,66	135	176	159	<b>264</b>
Huevo	1,19	36	47	42	<b>51</b>
Manteca	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Harina	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Leche en polvo	1,00	1	1	1	<b>1</b>
Queso fresco	1,00	13	17	15	<b>15</b>
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	<b>c/n</b>
Polvo para flan	1,00	18	18	18	<b>18</b>
Leche entera en polvo	1,00	19	19	19	<b>19</b>

**Peso del plato servido en g:**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Pollo al horno**

s/ hueso

<b>90</b>	<b>220</b>
<b>150</b>	<b>195</b>
<b>240</b>	<b>415</b>

c/ hueso

**Budín**

**TOTAL**

**Flan de chocolate**

<b>150</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 8: Pastel de papas - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne picada especial	1,00	85	111	100	<b>100</b>
Cebolla blanca	1,17	16	21	19	<b>22</b>
Ají morrón	1,27	5	7	6	<b>7</b>
Huevo	1,19	13	17	15	<b>18</b>
Tomate triturado	1,00	11	14	13	<b>13</b>
Aceite	1,00	2	3	2	<b>2</b>
Papa	1,33	195	254	230	<b>306</b>
Leche en polvo	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Manteca	1,00	5	7	6	<b>6</b>
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	<b>c/n</b>
Fruta	1,40	107	107	107	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
-------------------	--------------------

**Pastel de papas**

<b>290</b>	<b>380</b>
------------	------------

**Fruta**

<b>150 PB</b>
<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

Para el nivel inicial se reemplaza el pastel de papas por carne a la cacerola con puré de papas

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 9: Fideos cortos semolados con estofado de pollo - Licuado de frutas**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Fideos mostacholes	1,00	60	78	71	71
Queso rallado (Sardo)	1,07	4	5	5	5
Pollo sin hueso	1,00	83	108	98	98
Zanahorias	1,13	8	10	9	11
Ají morrón	1,27	7	9	8	10
Cebolla blanca	1,17	13	17	15	18
Tomate triturado	1,00	10	13	12	12
Harina	1,00	1	1	1	1
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Duraznos en almíbar	1,00	60	60	60	60
Banana	1,54	50	50	50	77
Agua	1,00	100	100	100	100

**Peso del plato servido en g:**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Fideos mostacholes**

<b>150</b>	<b>195</b>
------------	------------

**Estofado de pollo**

<b>90</b>	<b>120</b>
-----------	------------

**TOTAL**

<b>240</b>	<b>315</b>
------------	------------

**Licuado de frutas**

<b>200</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 10: Milanesa de carne con budín de zapallitos y queso - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Milanesa preelaborada	1,00	100	130	118	118
Zapallitos	1,39	150	195	177	246
Huevo	1,19	36	47	42	51
Manteca	1,00	3	4	4	4
Harina	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	1	1	1	1
Queso fresco	1,00	13	17	15	15
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Milanesa**  
**Budín de zapallitos y queso**  
**TOTAL**

<b>90</b>	<b>120</b>
<b>125</b>	<b>165</b>
<b>215</b>	<b>285</b>

**Fruta**

<b>150 PB</b>
<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO**

<b>MOSAICO BLANDO MASTICATORIO - PLIEGO 2022</b>				
<b>MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE</b>				
<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
Fideos cortos semolados	Pastel de papas	Salteado de cerdo c/ vegetales	Medallón de pescado	Pollo al horno
Estofado de carne		con fideos con manteca y queso	Budín de zanahorias	Jardinera papa, remolacha y zanahoria
Puré de frutas	Manzana rallada	Fruta	Fruta	Compota de pera o manzana
<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
Carne a la cacerola	Milanesa	Fideos cortos semolados	Pollo a la cacerola	Tortillita de verdura
Con vegetales	Budín de zapallitos y queso	Salsa boloñesa	Puré mixto	con fideos con manteca y queso
Fruta de estación	Licuada de banana y naranja	Fruta	Flan de vainilla	Duraznos en almíbar

**Fruta:** Se alternará entre las frutas de estación, con un mínimo de 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta una vez por semana

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 1: Fideos cortos semolados con estofado - Puré de frutas**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Fideos cortos semolados	1,00	60	78	71	71
Queso rallado (Sardo)	1,07	4	5	5	5
Carne vacuna	1,13	80	104	94	107
Zanahorias	1,13	8	10	9	11
Ají morrón	1,27	7	9	8	10
Cebolla blanca	1,17	13	17	15	18
Tomate triturado	1,00	10	13	12	12
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150
Azúcar	1,00	5	5	5	5

Fruta de estación: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
-------------------	--------------------

**Fideos cortos semolados**

<b>150</b>	<b>195</b>
------------	------------

**Estofado**

<b>85</b>	<b>110</b>
-----------	------------

**TOTAL**

<b>235</b>	<b>305</b>
------------	------------

**Puré de frutas**

<b>100</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-



**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 2: Pastel de papas - Manzana rallada**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne picada especial	1,00	85	111	100	100
Cebolla blanca	1,17	16	21	19	22
Ají morrón	1,27	5	7	6	7
Huevo	1,19	13	17	15	18
Tomate triturado	1,00	11	14	13	13
Aceite	1,00	2	3	2	2
Papa	1,33	195	254	230	306
Leche en polvo	1,00	3	4	4	4
Manteca	1,00	5	7	6	6
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Manzana	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
-------------------	--------------------

**Pastel de papas**

<b>290</b>	<b>380</b>
------------	------------

**Manzana rallada**

<b>100</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

Para el nivel inicial se reemplaza el pastel de papas por carne a la cacerola con puré de papas

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

ˆ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

ˆ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 3: Salteado de cerdo y vegetales con fideos con manteca y queso - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne de cerdo	1,10	94	122	111	<b>122</b>
Ají morrón	1,27	12	16	14	<b>18</b>
Cebolla blanca	1,17	24	31	28	<b>33</b>
Zanahorias	1,13	24	31	28	<b>32</b>
Zapallito / zucchini	1,39	30	39	35	<b>49</b>
Aceite	1,00	2	3	2	<b>2</b>
Fideos cortos semolados	1,00	42	55	50	<b>50</b>
Manteca	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	4	4	<b>4</b>
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	<b>c/n</b>
Fruta	1,40	107	107	107	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Salteado de cerdo y vegetales  
Fideos con manteca y queso  
TOTAL**

<b>135</b>	<b>175</b>
<b>105</b>	<b>135</b>
<b>240</b>	<b>310</b>

**Fruta**

<b>150 PB</b>
<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

ˆ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

ˆ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 4: Medallón de pescado con budín de zanahorias - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Medallón de pescado	1,00	92	120	109	109
Zanahoria	1,13	150	195	177	200
Huevo	1,19	36	47	42	51
Manteca	1,00	3	4	4	4
Harina	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	1	1	1	1
Queso fresco	1,00	13	17	15	15
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

<b>Peso del plato servido en g:</b>	<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
<b>Medallón de pescado</b>	<b>85</b>	<b>110</b>
<b>Budín</b>	<b>180</b>	<b>235</b>
<b>TOTAL</b>	<b>265</b>	<b>345</b>
<b>Fruta</b>	<b>150 PB</b>	
	<b>105 PN</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 5: Pollo al horno con jardinera de papa zanahoria y remolacha - Compota de pera o manzana**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	130	169	153	<b>353</b>
Aceite	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Papa	1,33	90	117	106	<b>141</b>
Zanahoria	1,13	40	52	47	<b>53</b>
Remolacha	2,00	30	39	35	<b>71</b>
Aceite	1,00	5	7	6	<b>6</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Manzana o Pera	1,40	107	107	107	<b>150</b>
Azúcar	1,00	5	5	5	<b>5</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

		6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Pollo al horno</b>	s/ hueso	<b>90</b>	<b>220</b>
	Jardinera	<b>160</b>	<b>210</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>250</b>	<b>430</b>
<b>Compota</b>		<b>110</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con vegetales - Fruta de estación**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	120	156	142	160
Cebolla blanca	1,17	26	34	31	36
Tomate triturado	1,00	13	17	15	15
Zanahoria	1,13	13	17	15	17
Ají morrón	1,27	8	10	9	12
Aceite	1,00	4	5	5	5
Calabaza	1,66	85	111	100	166
Zanahoria	1,13	42	55	50	56
Zapallito / zucchini	1,39	42	55	50	69
Aceite	1,00	4	5	5	5
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta de estación	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

**Carne a la cacerola**  
**Vegetales al horno**  
**TOTAL**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

125	165
85	110
210	275

**Fruta de estación**

150 PB
105 PN

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 7: Milanesa de carne con budín de zapallitos y queso - Licuado de naranja y banana**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Milanesa preelaborada	1,00	100	130	118	118
Zapallitos	1,39	150	195	177	246
Huevo	1,19	36	47	42	51
Manteca	1,00	3	4	4	4
Harina	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	1	1	1	1
Queso fresco	1,00	13	17	15	15
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Naranja	1,54	60	60	60	92
Banana	1,49	50	50	50	75
Agua	1,00	100	100	100	100

**Peso del plato servido en g:**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Milanesa**  
**Budín**  
**TOTAL**

<b>90</b>	<b>115</b>
<b>125</b>	<b>165</b>
<b>215</b>	<b>280</b>

**Licuado de frutas**

<b>200</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 8: Fideos cortos semolados con Boloñesa - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Fideos cortos semolados	1,00	60	78	71	71
Queso rallado (Sardo)	1,07	4	5	5	5
Carne picada especial	1,00	50	65	59	59
Zanahorias	1,13	7	9	8	9
Ají morrón	1,27	3	4	4	4
Cebolla blanca	1,17	15	20	18	21
Tomate triturado	1,00	40	52	47	47
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Fideos mostacholes</b>	150	195
<b>Salsa Boloñesa</b>	100	130
<b>TOTAL</b>	250	325
<b>Fruta</b>	150 PB	105 PN

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

Para el nivel inicial se reemplaza la salsa Bolognesa por estofado de carne

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 9: Pollo a la cacerola con puré mixto - Flan de vainilla**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	130	169	153	<b>353</b>
Tomate triturado	1,00	22	29	26	<b>26</b>
Ají morrón	1,27	12	16	14	<b>18</b>
Cebolla blanca	1,17	27	35	32	<b>37</b>
Aceite	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Papa	1,33	127	165	150	<b>199</b>
Calabaza	1,66	68	88	80	<b>133</b>
Manteca	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Leche en polvo	1,00	2	3	2	<b>2</b>
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	<b>c/n</b>
Polvo para flan	1,00	18	18	18	<b>18</b>
Leche entera en polvo	1,00	19	19	19	<b>19</b>

**Peso del plato servido en g:**

**Pollo a la cacerola**  
**Puré mixto**  
**TOTAL**

s/ hueso

6 a 8 años	9 a 12 años
<b>130</b>	<b>305</b>
<b>190</b>	<b>245</b>
<b>320</b>	<b>550</b>

c/ hueso

**Flan**

<b>150</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-



**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 10: Tortilla con fidos con manteca y queso - Duraznos en almíbar**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Tortillita de verdura	1,00	92	120	109	<b>109</b>
Aceite	1,00	1	1	1	<b>1</b>
Fideos cortos semolados	1,00	42	55	50	<b>50</b>
Manteca	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	4	4	<b>4</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Duraznos en almíbar	1,00	150	150	150	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Tortillita de verdura</b>	<b>85</b>	<b>110</b>
<b>Fideos con manteca y queso</b>	<b>105</b>	<b>135</b>
<b>TOTAL</b>	<b>190</b>	<b>245</b>
<b>Duraznos en almíbar</b>	<b>150</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

## ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO

MOSAICO BLANDO MASTICATORIO PARA PROCESAR - PLIEGO 2022				
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Carne a la cacerola  Con vegetales   Fruta	Pollo con puré de papa y huevo    Licuado de banana y durazno	Polenta con  Salsa boloñesa   Fruta	Pollo  Jardinera de papa, remolacha y zanahoria   Fruta	Salteado de cerdo con vegetales  Polenta   Flan
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Polenta c/ Estofado de carne   Fruta de estación	Tortillita de verdura y papa casera    Duraznos en almíbar	Pollo a la cacerola con Polenta    Fruta	Carne Budín de zapallitos y queso   Compota de pera o manzana	Pastel de papas    Fruta

**Fruta:** Se alternará entre las frutas de estación, con un mínimo de 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta una vez por semana

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 1: Carne a la cacerola con vegetales. Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	120	156	142	<b>160</b>
Cebolla blanca	1,17	26	34	31	<b>36</b>
Tomate triturado	1,00	13	17	15	<b>15</b>
Zanahoria	1,13	13	17	15	<b>17</b>
aji morrón	1,27	8	10	9	<b>12</b>
Aceite	1,00	4	5	5	<b>5</b>
Calabaza	1,66	85	111	100	<b>166</b>
Zanahoria	1,13	42	55	50	<b>56</b>
Zapallito / zucchini*	1,39	42	55	50	<b>69</b>
Aceite	1,00	4	5	5	<b>5</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

**Carne a la cacerola**

**Vegetales**

**TOTAL**

**Fruta**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Carne a la cacerola</b>	<b>125</b>	<b>165</b>
<b>Vegetales</b>	<b>85</b>	<b>110</b>
<b>TOTAL</b>	<b>210</b>	<b>275</b>
<b>Fruta</b>	<b>150 PB</b>	
	<b>105 PN</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 2: Pollo con puré de papas y huevo - Licuado de Frutas**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Papa	1,33	180	234	212	<b>282</b>
Pollo sin hueso	1,00	80	104	94	<b>94</b>
Huevo	1,19	18	23	21	<b>25</b>
Manteca	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Leche en polvo	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Duraznos en almíbar	1,00	60	60	60	<b>60</b>
Banana	1,49	50	50	50	<b>75</b>
Agua	1,00	100	100	100	<b>100</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

<b>Peso del plato servido en g:</b>	<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
<b>Pollo con puré de papa y huevo</b>	<b>260</b>	<b>340</b>
<b>Licuado de frutas</b>	<b>160</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 3: Polenta con salsa Boloñesa - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Harina de maiz	1,00	65	85	77	77
Queso rallado (Sardo)	1,07	4	5	5	5
Carne picada especial	1,00	50	65	59	59
Zanahorias	1,13	7	9	8	9
aji morrón	1,27	3	4	4	4
Cebolla blanca	1,17	15	20	18	21
Tomate triturado	1,00	40	52	47	47
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Polenta</b>	<b>165</b>	<b>215</b>
<b>Salsa Boloñesa</b>	<b>100</b>	<b>130</b>
<b>TOTAL</b>	<b>265</b>	<b>345</b>
<b>Fruta</b>	<b>150 PB</b>	
	<b>105 PN</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

Para el nivel inicial se reemplaza la salsa Bolognesa por estofado de carne

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

ˆ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

ˆ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 4: Pollo al horno con jardinera de papa zanahoria y remolacha - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	130	169	153	<b>353</b>
Aceite	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Papa	1,33	90	117	106	<b>141</b>
Zanahoria	1,13	40	52	47	<b>53</b>
Remolacha	2,00	30	39	35	<b>71</b>
Aceite	1,00	5	7	6	<b>6</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

		6 a 8 años	9 a 12 años	
<b>Pollo al horno</b>	s/ hueso	<b>90</b>	<b>180</b>	s/ hueso
<b>Jardinera</b>		<b>160</b>	<b>210</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>250</b>	<b>390</b>	
<b>Fruta</b>		<b>150 PB</b>		
		<b>105 PN</b>		

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 5: Salteado de cerdo y vegetales con polenta - Flan de vainilla**

Alimentos	FC	6 a 8 años	9 a 12 años	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
		PN (g) A	PN (g) B		
Carne de cerdo	1,10	94	122	111	<b>122</b>
aji morrón	1,27	12	16	14	<b>18</b>
Cebolla blanca	1,17	24	31	28	<b>33</b>
Zanahorias	1,13	24	31	28	<b>32</b>
Zapallito / zucchini	1,39	30	39	35	<b>49</b>
Aceite	1,00	2	3	2	<b>2</b>
Harina de maíz	1,00	50	65	59	<b>59</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Polvo para flan	1,00	18	18	18	<b>18</b>
Leche entera en polvo	1,00	19	19	19	<b>19</b>

**Peso del plato servido en g:**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Salteado de cerdo y vegetales**

<b>135</b>	<b>175</b>
<b>125</b>	<b>165</b>
<b>260</b>	<b>340</b>

**Polenta**

**TOTAL**

**Flan de vainilla**

<b>150</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 6: Polenta con estofado - Fruta de estación**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Harina de maíz	1,00	65	85	77	77
Queso de rallar (Sardo)	1,07	4	5	5	5
carne vacuna	1,13	80	104	94	107
Zanahorias	1,13	8	10	9	11
aji morrón	1,27	7	9	8	10
Cebolla blanca	1,17	13	17	15	18
Tomate triturado	1,00	10	13	12	12
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta de estación	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Polente**  
**Estofado**  
**TOTAL**

<b>165</b>	<b>215</b>
<b>85</b>	<b>110</b>
<b>250</b>	<b>325</b>

**Fruta de estación**

<b>150 PB</b>
<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-



**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 7: Tortilla de verdura y papa - Duraznos en almíbar**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Acelga	1,05	180	234	212	<b>223</b>
Papa	1,33	185	241	218	<b>290</b>
Cebolla blanca	1,17	45	59	53	<b>62</b>
Huevo	1,19	40	52	47	<b>56</b>
Aceite	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Duraznos en almíbar	1,00	150	150	150	<b>150</b>

**Peso del plato servido en g:**

<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
-------------------	--------------------

**Tortilla de papa y verdura**

<b>345</b>	<b>450</b>
------------	------------

**Duraznos en almíbar**

<b>150</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 8: Pollo a la cacerola con polenta - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	130	169	153	<b>353</b>
Tomate triturado	1,00	22	29	26	<b>26</b>
aji morrón	1,27	12	16	14	<b>18</b>
Cebolla blanca	1,17	27	35	32	<b>37</b>
Aceite	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Harina de maíz	1,00	50	65	59	<b>59</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

<b>Peso del plato servido en g:</b>		<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
<b>Pollo a la cacerola</b>	s/ hueso	<b>130</b>	<b>180</b>
<b>Polenta</b>		<b>125</b>	<b>165</b>
<b>TOTAL</b>		<b>255</b>	<b>345</b>
<b>Fruta</b>		<b>150 PB</b>	
		<b>105 PN</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 9: Carne con budín de zapallitos y queso - Compota de manzana o pera**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	100	130	118	133
Zapallitos	1,39	150	195	177	246
Huevo	1,19	36	47	42	51
Manteca	1,00	3	4	4	4
Harina	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	1	1	1	1
Queso fresco	1,00	13	17	15	15
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Manzana o Pera	1,40	107	107	107	150
Azúcar	1,00	5	5	5	5

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Carne</b>	70	90
<b>Budín</b>	125	165
<b>TOTAL</b>	195	255
<b>Compota</b>	110	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

**MENÚ N° 10: Pastel de papas - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne picada especial	1,00	85	111	100	100
Cebolla blanca	1,17	16	21	19	22
aji morón	1,27	5	7	6	7
Huevo	1,19	13	17	15	18
Tomate triturado	1,00	11	14	13	13
Aceite	1,00	2	3	2	2
Papa	1,33	195	254	230	306
Leche en polvo	1,00	3	4	4	4
Manteca	1,00	5	7	6	6
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
-------------------	--------------------

**Pastel de papas**

<b>290</b>	<b>380</b>
------------	------------

**Fruta**

<b>150 PB</b>
<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

Para el nivel inicial se reemplaza el pastel de papas por carne a la cacerola con puré de papas

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO**

<b>MOSAICO BLANDO MASTICATORIO PARA PROCESAR - PLIEGO 2022</b>				
<b>MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO</b>				
<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIERCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
Ternerita Guisada	Pollo	Polenta c/ Salsa boloñesa	Salteado de Pollo y verduras	Carne al horno
con Polenta	Budín de verduras		con Polenta	con Puré mixto
Fruta estación	Flan	Fruta	Puré de manzanas	Fruta
<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIERCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
Carne a la cacerola	Pollo	Pastel de Papa	Polenta	Carne
con Polenta	Budín de calabaza y queso		Estofado de pollo	Budín de zapallitos y queso
Fruta	Flan de chocolate	Fruta	Licudo de frutas	Fruta

**Fruta:** Se alternará entre las frutas de estación, con un mínimo de 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta una vez por semana

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 1: Ternerita guisada con polenta - Fruta de estación**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	100	130	118	<b>133</b>
Zanahoria	1,13	25	33	30	<b>33</b>
Arvejas	1,00	12	16	14	<b>14</b>
Cebolla blanca	1,17	15	20	18	<b>21</b>
Tomate triturado	1,00	20	26	24	<b>24</b>
aji morrón	1,27	4	5	5	<b>6</b>
Aceite	1,00	2	3	2	<b>2</b>
Harina de maíz	1,00	50	65	59	<b>59</b>
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	4	4	<b>4</b>
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	<b>c/n</b>
Fruta de estación	1,40	107	107	107	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Ternerita guisada</b>	<b>135</b>	<b>175</b>
<b>Polenta</b>	<b>125</b>	<b>165</b>
<b>TOTAL</b>	<b>260</b>	<b>340</b>
<b>Fruta de estación</b>	<b>150 PB</b>	
	<b>105 PN</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 2: Pollo con budín de verdura - Flan de vainilla**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo sin hueso	1,00	80	104	94	<b>94</b>
Acelga	1,05	65	85	77	<b>81</b>
Zanahoria	1,13	68	88	80	<b>91</b>
Cebolla blanca	1,17	25	33	30	<b>35</b>
Huevo	1,19	36	47	42	<b>51</b>
Manteca	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Harina	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Leche en polvo	1,00	1	1	1	<b>1</b>
Aceite	1,00	2	3	2	<b>2</b>
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	<b>c/n</b>
Polvo para flan	1,00	18	18	18	<b>18</b>
Leche entera en polvo	1,00	19	19	19	<b>19</b>

**Peso del plato servido en g:**

**Pollo  
Budín de verdura  
TOTAL**

6 a 8 años	9 a 12 años
<b>80</b>	<b>105</b>
<b>170</b>	<b>220</b>
<b>250</b>	<b>325</b>

**Flan de vainilla**

<b>150</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 3: Polenta con salsa Boloñesa - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Harina de maíz	1,00	60	78	71	71
Leche entera en polvo	1,00	15	20	18	18
Manteca	1,00	5	7	6	6
Queso de rallar (Sardo)	1,07	4	5	5	5
Carne picada especial	1,00	50	65	59	59
Zanahorias	1,13	7	9	8	9
aji morrón	1,27	3	4	4	4
Cebolla blanca	1,17	15	20	18	21
Tomate triturado	1,00	40	52	47	47
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta de estación	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

**Polenta**  
**Salsa Boloñesa**  
**TOTAL**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

<b>180</b>	<b>235</b>
<b>100</b>	<b>130</b>
<b>280</b>	<b>365</b>

**Fruta**

<b>150 PB</b>
<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

Para el nivel inicial se reemplaza la salsa Bolognesa por estofado de carne

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-



**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 4: Salteado de pollo y vegetales con polenta. Puré de manzana**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Harina de maiz	1,00	65	85	77	77
Queso de rallar (Sardo)	1,07	4	5	5	5
Pollo sin hueso	1,00	80	104	94	94
Zapallito	1,39	19	25	22	31
Zanahoria	1,13	34	44	40	45
Cebolla blanca	1,17	24	31	28	33
aji morrón	1,27	15	20	18	22
Aceite	1,00	4	5	5	5
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Manzana	1,40	107	107	107	150
Azúcar	1,00	5	5	5	5

**Peso del plato servido en g:**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Polenta**  
**Salteado pollo y vegetales**  
**TOTAL**

<b>165</b>	<b>215</b>
<b>125</b>	<b>160</b>
<b>290</b>	<b>375</b>

**Puré de manzana**

<b>100</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 5: Carne al horno con puré mixto - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	120	156	142	160
Cebolla blanca	1,17	15	20	18	21
Aji morrón	1,27	7	9	8	10
Aceite	1,00	2	3	2	2
Papa	1,33	127	165	150	199
Calabaza	1,66	68	88	80	133
Manteca	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	2	3	2	2
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Pan lacteado	1,00	25	25	25	25
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Carne al horno**

<b>95</b>	<b>125</b>
-----------	------------

**Puré mixto**

<b>190</b>	<b>245</b>
------------	------------

**TOTAL**

<b>285</b>	<b>370</b>
------------	------------

**Fruta**

<b>150 PB</b>
<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

ˆ- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

ˆ- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con polenta - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	120	156	142	160
Cebolla blanca	1,17	26	34	31	36
Tomate triturado	1,00	13	17	15	15
Zanahoria	1,13	13	17	15	17
Aji morrón	1,27	8	10	9	12
Aceite	1,00	4	5	5	5
Harina de maiz	1,00	50	65	59	59
Queso de rallar (Sardo)	1,07	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Carne a la cacerola</b>	<b>125</b>	<b>165</b>
<b>Polenta</b>	<b>125</b>	<b>165</b>
<b>TOTAL</b>	<b>250</b>	<b>330</b>
<b>Fruta</b>	<b>150 PB</b>	<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 7: Pollo con budín de calabaza y queso - Flan de chocolate**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo sin hueso	1,00	80	104	94	94
Calabaza	1,66	135	176	159	264
Huevo	1,19	36	47	42	51
Manteca	1,00	3	4	4	4
Harina	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	1	1	1	1
Queso fresco	1,00	13	17	15	15
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Polvo para flan	1,00	18	18	18	18
Leche entera en polvo	1,00	19	19	19	19

**Peso del plato servido en g:**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Pollo**  
**Budín**  
**TOTAL**

<b>80</b>	<b>105</b>
<b>150</b>	<b>195</b>
<b>230</b>	<b>300</b>

**Flan de chocolate**

<b>150</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 8: Pastel de papas - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne picada especial	1,00	85	111	100	<b>100</b>
Cebolla blanca	1,17	16	21	19	<b>22</b>
aji morrón	1,27	5	7	6	<b>7</b>
Huevo	1,19	13	17	15	<b>18</b>
Tomate triturado	1,00	11	14	13	<b>13</b>
Aceite	1,00	2	3	2	<b>2</b>
Papa	1,33	195	254	230	<b>306</b>
Leche en polvo	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Manteca	1,00	5	7	6	<b>6</b>
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	<b>c/n</b>
Fruta	1,40	107	107	107	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
-------------------	--------------------

**Pastel de papas**

<b>290</b>	<b>380</b>
------------	------------

**Fruta**

<b>150 PB</b>
<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

Para el nivel inicial se reemplaza el pastel de papas por carne a la cacerola con puré de papas

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 9: Polenta con estofado de pollo - Licuado de frutas**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Harina de maíz	1,00	60	78	71	71
Leche entera en polvo	1,00	15	20	18	18
Manteca	1,00	5	7	6	6
Queso de rallar (Sardo)	1,07	4	5	5	5
Pollo sin hueso	1,00	83	108	98	98
Zanahorias	1,13	8	10	9	11
Ají (morrón rojo)	1,27	7	9	8	10
Cebolla blanca	1,17	13	17	15	18
Tomate triturado	1,00	10	13	12	12
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Duraznos en almíbar	1,00	60	60	60	60
Banana	1,49	50	50	50	75
Agua	1,00	100	100	100	100

**Peso del plato servido en g:**

**Polenta  
Estofado de pollo  
TOTAL**

6 a 8 años	9 a 12 años
<b>180</b>	<b>235</b>
<b>90</b>	<b>120</b>
<b>270</b>	<b>355</b>

**Licuado de frutas**

<b>200</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

ˆ- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

ˆ- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 10: Carne con budín de zapallitos y queso - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	100	130	118	133
Zapallitos	1,39	150	195	177	246
Huevo	1,19	36	47	42	51
Manteca	1,00	3	4	4	4
Harina	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	1	1	1	1
Queso fresco	1,00	13	17	15	15
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Carne</b>	70	90
<b>Budín de zapallitos y queso</b>	125	165
<b>TOTAL</b>	195	255
<b>Fruta</b>	150 PB	
	105 PN	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO**

<b>MOSAICO BLANDO MASTICATORIO PARA PROCESAR - PLIEGO 2022</b>				
<b>MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE</b>				
<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
Polenta con Estofado de carne	Pastel de papas	Salteado de cerdo c/ Puré mixto	Pollo Budín de zanahorias	Pollo al horno Jardinera papa, remolacha y zanahoria
Puré de frutas	Manzana rallada	Fruta	Fruta	Compota de pera o manzana
<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
Carne a la cacerola con vegetales	Carne Budín de zapallitos y queso	Polenta con Salsa boloñesa	Pollo a la cacerola Puré mixto	Tortilla de verdura y papa casera
Fruta de estación	Licuada de banana y naranja	Fruta	Flan	Duraznos en almíbar

**Fruta:** Se alternará entre las frutas de estación, con un mínimo de 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta una vez por semana



**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 1: Polenta con estofado de carne - Puré de frutas**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Harina de maiz	1,00	65	85	77	77
Queso de rallar (Sardo)	1,07	4	5	5	5
Carne vacuna	1,13	80	104	94	107
Zanahorias	1,13	8	10	9	11
aji morrón	1,27	7	9	8	10
Cebolla blanca	1,17	13	17	15	18
Tomate triturado	1,00	10	13	12	12
Harina	1,00	1	1	1	1
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150
Azúcar	1,00	5	5	5	5

Fruta de estación: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Polenta**  
**Estofado**  
**TOTAL**

<b>165</b>	<b>215</b>
<b>85</b>	<b>110</b>
<b>250</b>	<b>325</b>

**Puré de frutas**

<b>100</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

ˆ- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

ˆ- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 2: Pastel de papas - Manzana rallada**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne picada especial	1,00	85	111	100	100
Cebolla blanca	1,17	16	21	19	22
aji morrón	1,27	5	7	6	7
Huevo	1,19	13	17	15	18
Tomate triturado	1,00	11	14	13	13
Aceite	1,00	2	3	2	2
Papa	1,33	195	254	230	306
Leche en polvo	1,00	3	4	4	4
Manteca	1,00	5	7	6	6
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Manzana	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
-------------------	--------------------

**Pastel de papas**

<b>290</b>	<b>380</b>
------------	------------

**Manzana rallada**

<b>100</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

Para el nivel inicial se reemplaza el pastel de papas por carne a la cacerola con puré de papas

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 3: Salteado de cerdo y vegetales con puré mixto - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne de cerdo	1,10	94	122	111	122
aji morrón	1,27	12	16	14	18
Cebolla blanca	1,17	24	31	28	33
Zanahorias	1,13	24	31	28	32
Zapallito / zucchini	1,39	30	39	35	49
Aceite	1,00	2	3	2	2
Papa	1,33	127	165	150	199
Calabaza	1,66	68	88	80	133
Manteca	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	2	3	2	2
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta de estación: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

Salteado de cerdo y vegetales

135	175
190	245
325	420

Puré mixto

TOTAL

Fruta

150 PB
105 PN

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 4: Pollo con budín de zanahorias - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo sin hueso	1,00	80	104	94	94
Zanahoria	1,13	150	195	177	200
Huevo	1,19	36	47	42	51
Manteca	1,00	3	4	4	4
Harina	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	1	1	1	1
Queso fresco	1,00	13	17	15	15
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
Pollo	80	105
Budín	180	235
<b>TOTAL</b>	<b>260</b>	<b>340</b>
Fruta	150 PB	
	105 PN	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 5: Pollo al horno con jardinera de papa zanahoria y remolacha - Compota de pera o manzana**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	130	169	153	<b>353</b>
Aceite	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Papa	1,33	90	117	106	<b>141</b>
Zanahoria	1,13	40	52	47	<b>53</b>
Remolacha	2,00	30	39	35	<b>71</b>
Aceite	1,00	5	7	6	<b>6</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Manzana o Pera	1,40	107	107	107	<b>150</b>
Azúcar	1,00	5	5	5	<b>5</b>

Fruta de estación: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

		6 a 8 años	9 a 12 años		
<b>Pollo al horno</b>	s/ hueso	<b>90</b>	<b>220</b>	c/ hueso	
	<b>Jardinera</b>	<b>160</b>	<b>210</b>		
	<b>TOTAL</b>	<b>250</b>	<b>430</b>		
<b>Compota</b>		<b>110</b>			

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con vegetales - Fruta de estación**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	120	156	142	160
Cebolla blanca	1,17	26	34	31	36
Tomate triturado	1,00	13	17	15	15
Zanahoria	1,13	13	17	15	17
aji morrón	1,27	8	10	9	12
Aceite	1,00	4	5	5	5
Calabaza	1,66	85	111	100	166
Zanahoria	1,13	42	55	50	56
Zapallito / zucchini*	1,39	42	55	50	69
Aceite	1,00	4	5	5	5
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta de estación	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

	6 a 8 años	9 a 12 años
<b>Carne a la cacerola</b>	<b>125</b>	<b>165</b>
<b>Vegetales al horno</b>	<b>85</b>	<b>110</b>
<b>TOTAL</b>	<b>210</b>	<b>275</b>
<b>Fruta de estación</b>	<b>150 PB</b>	
	<b>105 PN</b>	

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

ˆ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

ˆ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 7: Carne con budín de zapallitos y queso - Licuado de naranja y banana**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Carne vacuna	1,13	100	130	118	133
Zapallitos	1,39	150	195	177	246
Huevo	1,19	36	47	42	51
Manteca	1,00	3	4	4	4
Harina	1,00	3	4	4	4
Leche en polvo	1,00	1	1	1	1
Queso fresco	1,00	13	17	15	15
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Naranja	1,54	60	60	60	92
Banana	1,49	50	50	50	75
Agua	1,00	100	100	100	100

**Peso del plato servido en g:**

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Carne**

<b>70</b>	<b>90</b>
-----------	-----------

**Budín**

<b>125</b>	<b>165</b>
------------	------------

**TOTAL**

<b>195</b>	<b>255</b>
------------	------------

**Licuado de frutas**

<b>200</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 8: Polenta con salsa Boloñesa - Fruta**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Harina de maiz	1,00	65	85	77	77
Queso rallado (Sardo)	1,07	4	5	5	5
Carne picada especial	1,00	50	65	59	59
Zanahorias	1,13	7	9	8	9
aji morrón	1,27	3	4	4	4
Cebolla blanca	1,17	15	20	18	21
Tomate triturado	1,00	40	52	47	47
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Pan lacteado	1,00	25	25	25	25
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

6 a 8 años	9 a 12 años
------------	-------------

**Polenta**  
**Salsa Boloñesa**  
**TOTAL**

<b>165</b>	<b>215</b>
<b>100</b>	<b>130</b>
<b>265</b>	<b>345</b>

**Fruta**

<b>150 PB</b>
<b>105 PN</b>

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

Para el nivel inicial se reemplaza la salsa Bolognesa por estofado de carne

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-



**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 9: Pollo a la cacerola con puré mixto - Flan de vainilla**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	130	169	153	<b>353</b>
Tomate triturado	1,00	22	29	26	<b>26</b>
aji morrón	1,27	12	16	14	<b>18</b>
Cebolla blanca	1,17	27	35	32	<b>37</b>
Aceite	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Papa	1,33	127	165	150	<b>199</b>
Calabaza	1,66	68	88	80	<b>133</b>
Manteca	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Leche en polvo	1,00	2	3	2	<b>2</b>
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	<b>c/n</b>
Polvo para flan	1,00	18	18	18	<b>18</b>
Leche entera en polvo	1,00	19	19	19	<b>19</b>

Peso del plato servido en g:

		6 a 8 años	9 a 12 años	
<b>Pollo a la cacerola</b>	s/ hueso	<b>130</b>	<b>180</b>	s/ hueso
		<b>190</b>	<b>245</b>	
		<b>320</b>	<b>425</b>	
<b>Puré mixto</b>				
<b>TOTAL</b>				
<b>Flan de vainilla</b>		<b>150</b>		

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

ˆ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

ˆ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO  
PLIEGO 2022  
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

**MENÚ N° 10: Tortilla de verdura y papa - Duraznos en almíbar**

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Acelga	1,05	180	234	212	<b>223</b>
Papa	1,33	185	241	218	<b>290</b>
Cebolla blanca	1,17	45	59	53	<b>62</b>
Huevo	1,19	40	52	47	<b>56</b>
Aceite	1,00	3	4	4	<b>4</b>
Sal/Condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Duraznos en almíbar	1,00	150	150	150	<b>150</b>

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

**Peso del plato servido en g:**

<b>6 a 8 años</b>	<b>9 a 12 años</b>
-------------------	--------------------

**Tortilla de papa y verdura**

<b>345</b>	<b>450</b>
------------	------------

**Duraznos en almíbar**

<b>150</b>
------------

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

**MAYORES DE 13 AÑOS**

´ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

## ANEXO A - PAUTAS DE PROCEDIMIENTO PARA EL MENÚ PROCESADO PLIEGO 2022

### **Fruta:**

A) Para la preparación de licuados:

- 1) Lavar la fruta con agua potable.
- 2) Pelar, quitando cáscara, semillas, cabos, hollejos y partes duras no digeribles.
- 3) Incluir la cantidad mínima de agua potable necesaria (50 cc.) o igual cantidad de jugo cítrico colado (naranja o mandarina) para la preparación del licuado (en el caso de la manzana y la pera), sin alterar el gramaje correspondiente de la fruta (principal) ofrecida, según lo establecido en el PByC.
- 4) En el caso de incluir jugo cítrico (naranja o mandarina) en un licuado, no se debe agregar azúcar.
- 5) En los licuados de durazno, se incluirá el almíbar para su preparación (teniendo en cuenta la variante “bajas calorías” en los casos requeridos, previa prescripción médica).
- 6) Los licuados de banana, no podrán incluir agua (teniendo en cuenta la variante leche descremada, en los casos requeridos, previa prescripción médica).

B) Para la preparación de compotas (previo a su cocción):

- 1) Lavar la fruta con agua potable.
- 2) Pelar, quitando cáscara, semillas, cabos y partes duras no digeribles.
- 3) Cocinar hasta conseguir el punto de consistencia blando masticatorio.

### **Vegetales:** previo a su cocción

A) Zapallo, calabaza:

- 1) Lavar con agua potable.
- 2) Pelar, quitando cáscara, semillas y partes duras no digeribles.

B) Zapallitos:

- 1) pelarlos, quitando semillas (si es requerida la “exclusión de fibra insoluble” en chicos con diarrea según prescripción médica).

**Cortes de carne:** tierna, sin grasa intramuscular, ya que podría entorpecer su procesado, implicando dificultad y/o riesgo en su deglución.

La grasa visible sea fácilmente extraíble.

**Espesantes:** para espesar las preparaciones pueden utilizarse cereales precocidos, féculas o almidones.