

ANEXO A: DESAYUNO GENERAL

PLIEGO 2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Galletitas dulces	Vainillas	Galletitas de avena	Galletitas de agua	Barra de cereal
Leche con cacao	Leche con mate o té	Leche con cacao	Leche con mate o té	Leche con cacao

Opcional: madalenas – pan de ricota

Lista de ingredientes:

LUNES	Galletitas dulces	25-30 g
	Cacao	8 g
MARTES	Vainillas	20-25 g
	Mate cocido / té	2 g
	Azúcar	5 g
MIÉRCOLES	Galletitas de avena	25-30 g
	Cacao	8 g
JUEVES	Galletitas de agua	25-30 g
	Mate cocido / té	2 g
	Azúcar	5 g
VIERNES	Barra de cereal	20-25 g
	Cacao	8 g

**ANEXO A - REFRIGERIO GENERAL
PLIEGO 2022**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Pan integral con queso	Felipe con paleta y queso	Pebete con paleta y queso	Pan integral con queso	Felipe con paleta y queso
Barra de cereal	Fruta	Fruta	Barra de cereal inflado	Fruta

Fruta: Se deberá variar la fruta durante la semana. No naranja.

Lista de ingredientes:

LUNES	Pan integral	60 g
	Queso	50 g
	Barra de cereal	20 - 25 g
MARTES	Felipe	60 g
	Paleta	25 g
	Queso	30 g
	Fruta (PB)	150 g
MIÉRCOLES	Pebete	60 g
	Paleta	25 g
	Queso	30 g
	Fruta (PB)	150 g
JUEVES	Pan integral	60 g
	Queso	50 g
	Barra de cereal inflado	20 - 25 g
VIERNES	Felipe	60 g
	Paleta	25 g
	Queso	30 g
	Fruta (PB)	150 g

ANEXO A - MENÚ GENERAL

MOSAICO GENERAL 2022				
ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Carne a la cacerola	Medallón de pescado	Fideos cortos semolados c/	Pollo al horno	Salteado de cerdo c/ vegetales
Arroz con manteca y queso	Ensalada zanahoria, tomate y huevo	Salsa boloñesa	Ensalada de lechuga y tomate	Puré mixto
Fruta	Fruta	Ensalada de fruta	Fruta	Flan vainilla
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Fideos cortos semolados c/	Tortillita de verdura	Pollo a la portuguesa	Milanesa	Pastel de papas
Estofado de carne	Arroz con manteca y queso	papa y batata dore	Ensalada zanahoria, tomate y huevo	
Fruta de estación	Helado de agua	Fruta	Fruta	Fruta cítrica

MOSAICO VIANDA 2022				
ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Carne a la cacerola	Medallón de pescado	Fideos cortos semolados c/	Pollo al horno	Salteado de cerdo c/ vegetales
Arroz con manteca y queso	Ensalada zanahoria, tomate y arvejas	Salsa Bolognesa	Ensalada de lechuga y tomate	Puré mixto
Fruta	Fruta	Ensalada de fruta	Fruta	Flan
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Fideos cortos semolados c/	Tortillita de verdura	Pollo a la portuguesa	Milanesa	Carne a la cacerola
Estofado de carne	Arroz con manteca y queso	pure de papa y batata	Ensalada zanahoria, tomate y arvejas	Puré de papas
Fruta de estación	Helado de agua	Fruta	Fruta	Fruta

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

Se agrega fruta 1 vez por semana

**ANEXO A - MENÚ GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 1: Carne a la cacerola con arroz 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 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
Arroz parboil	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
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 a la cacerola	125	165
Arroz con manteca y queso	120	155
TOTAL	245	320
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.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 2: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - 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	30	39	35	40
Tomate fresco	1,10	70	91	83	91
Huevo	1,19	20	26	24	28
Aceite	1,00	8	10	9	9
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
Medallón de pescado	85	110
Ensalada	120	155
TOTAL	205	265
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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 2: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - 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	30	39	35	40
Tomate fresco	1,10	70	91	83	91
Arvejas	1,00	20	26	24	24
Aceite	1,00	8	10	9	9
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
Medallón de pescado	85	110
Ensalada	120	155
TOTAL	205	265
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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 3: Fideos cortos semolados con salsa Boloñesa - Ensalada de frutas

Alimentos	FC	PN (g) A	PN (g) B	6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	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
Banana	1,49	40	40	40	60
Manzana	1,20	50	50	50	60
Naranja	1,54	50	50	50	77
Azúcar	1,00	5	5	5	5

Peso del plato servido en g:

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

Fideos
Salsa Boloñesa
TOTAL

150	195
100	130
250	325

Ensalada de frutas

145

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

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

- El gramaje para la Ensalada de frutas: 100g por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 4: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate - Fruta

Alimentos	FC	PN (g) A	PN (g) B	6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	6 a 12 años Peso Bruto (g)
Pollo	2,30	130	169	153	353
Aceite	1,00	3	4	4	4
Lechuga	1,66	20	26	24	39
Tomate fresco	1,10	80	104	94	104
Aceite	1,00	8	10	9	9
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 al horno	s/ hueso	90	220	c/ hueso
Ensalada		100	130	
TOTAL		190	350	
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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 5: Salteado de cerdo con vegetales y 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)
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
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
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
------------	-------------

Salteado de cerdo y vegetales

135	175
190	245
325	420

Puré mixto

TOTAL

Flan de vainilla

150

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.-

- El gramaje para el Flan es de 100g por ración (preparado con 12g de polvo y 13g de leche entera en polvo)

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

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

Alimentos	FC	PN (g) A	PN (g) B	6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	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 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
------------	-------------

Fideos
Estofado
TOTAL

150	195
85	110
235	305

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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 7: Tortillita con arroz con manteca y queso - Helado de agua

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	109
Aceite	1,00	1	1	1	1
Arroz parboil	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
Helado de agua	1,00	60	60	60	60

Peso del plato servido en g:

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

Tortillita de verdura
Arroz con manteca y queso
TOTAL

85	110
120	155
205	265

Helado de agua

60

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 GENERAL
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 8: Pollo a la portuguesa con papas y batatas doré - 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	353
Tomate triturado	1,00	22	29	26	26
Ají morrón	1,27	12	16	14	18
Cebolla blanca	1,17	27	35	32	37
Arvejas	1,00	15	20	18	18
Aceite	1,00	3	4	4	4
Papa	1,33	140	182	165	220
Batata	1,42	80	104	94	134
Aceite	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:

		6 a 8 años	9 a 12 años		
Pollo	s/ hueso	140	305	c/ hueso	
		155	200		
		295	505		
Papas y batatas doré					
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.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 8: Pollo a la portuguesa con puré de papas y batatas - 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	353
Tomate triturado	1,00	22	29	26	26
Ají morrón	1,27	12	16	14	18
Cebolla blanca	1,17	27	35	32	37
Arvejas	1,00	15	20	18	18
Aceite	1,00	3	4	4	4
Papa	1,33	110	143	130	173
Batata	1,42	60	78	71	101
Manteca	1,00	4	5	5	5
Leche en polvo	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
Pollo	s/ hueso	140	305
		195	250
	TOTAL	335	555
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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 9: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - 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
Zanahoria	1,13	30	39	35	40
Tomate fresco	1,10	70	91	83	91
Huevo	1,19	20	26	24	28
Aceite	1,00	8	10	9	9
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	90	120
Ensalada	120	155
TOTAL	210	275
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.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 9: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - 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
Zanahoria	1,13	30	39	35	40
Tomate fresco	1,10	70	91	83	91
Arvejas	1,00	20	26	24	24
Aceite	1,00	8	10	9	9
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
Ensalada
TOTAL

90	120
120	155
210	275

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.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 10: Pastel de papas con lentejas - Fruta cítrica

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	70	91	83	83
Lentejas	1,00	15	20	18	18
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 Cítrica	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
Pastel de papas	310	405
Fruta cítrica	150 PB	
	105 PN	

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 para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 10: Carne a la cacerola con puré 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 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
Papa	1,33	170	221	201	267
Leche en polvo	1,00	3	4	4	4
Manteca	1,00	4	5	5	5
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
Carne a la cacerola	125	165
Puré	195	250
TOTAL	320	415
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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL

MOSAICO GENERAL 2022				
MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Ternerita Guisada	Medallón de Pescado	Polenta c/	Rissoto de Pollo y verduras	Carne al horno
Arroz con manteca y queso	Con Puré mixto	Estofado de carne		Ensalada lechuga y tomate
Fruta estación	Flan vainilla	Fruta	Fruta	Fruta
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Cazuela de lentejas y carne	Pollo al horno	Pastel de Papa	Fideos cortos semolados c/ Estofado de pollo	Milanesa
	Ensalada lechuga y tomate			Ensalada de zanahoria, tomate y huevo
Fruta cítrica	Postre de chocolate	Fruta	Ensalada de fruta	Fruta

MOSAICO VIANDA 2022				
ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Ternerita Guisada	Medallón de Pescado	Polenta c/	Rissoto de Pollo y verduras	Carne al horno
Arroz con manteca y queso	Con Puré mixto	Estofado de carne		Ensalada lechuga y tomate
Fruta estación	Flan	Fruta	Fruta	Fruta
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Cazuela de lentejas y carne	Pollo al horno	Carne a la cacerola c/	Fideos cortos semolados c/	Milanesa
	Ensalada lechuga y tomate	puré de papas	Estofado de pollo	Ensalada de Zanahoria, tomate y arvejas
Fruta cítrica	Postre de chocolate	Fruta	Ensalada de fruta	Fruta

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

Se agrega fruta 1 vez por semana

ANEXO A - MENÚ GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 1: Ternerita guisada con arroz 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	133
Zanahoria	1,13	25	33	30	33
Arvejas	1,00	12	16	14	14
Cebolla blanca	1,17	15	20	18	21
Tomate triturado	1,00	20	26	24	24
Ají morrón	1,27	4	5	5	6
Aceite	1,00	2	3	2	2
Arroz parboil	1,00	35	46	41	41
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
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
Ternerita guisada	130	170
Arroz con manteca y queso	100	130
TOTAL	230	300

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.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 2: Medallón de pescado 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)
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
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:

Medallón de pescado

Puré mixto

TOTAL

6 a 8 años	9 a 12 años
85	110
190	245
275	355

Flan de vainilla

150

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.-

- El gramaje del flan es de 100g (preparado con 12g de polvo y 13g de leche entera en polvo)

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 3: Polenta con estofado - 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 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

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

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

Polenta
Estofado
TOTAL

180	235
85	110
265	345

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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 4: Risotto de pollo y 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)
Arroz Parboil	1,00	51	66	60	60
Cebolla blanca	1,17	15	20	18	21
Arvejas	1,00	10	13	12	12
Zanahoria	1,13	21	27	25	28
Ají morrón	1,27	10	13	12	15
Zapallito	1,39	25	33	30	41
Pollo sin hueso	1,00	60	78	71	71
Aceite	1,00	4	5	5	5
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
-------------------	--------------------

Risotto de pollo con vegetales

245	320
------------	------------

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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

MENÚ N° 5: Carne al horno con ensalada de lechuga y tomate - 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
Lechuga	1,66	20	26	24	39
Tomate	1,10	80	104	94	104
Aceite	1,00	8	10	9	9
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
------------	-------------

Carne al horno

95	125
100	130
195	255

Ensalada

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.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 6: Cazuela de lentejas y carne - Fruta Cítrica

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)
Lentejas	1,00	51	66	60	60
Arroz Parboil	1,00	15	20	18	18
Zanahoria	1,13	17	22	20	23
Cebolla blanca	1,17	23	30	27	32
Ají morrón	1,27	8	10	9	12
Carne vacuna	1,13	70	91	83	93
Tomate triturado	1,00	22	29	26	26
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta Cítrica	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
------------	-------------

Cazuela de lentejas

275	360
------------	------------

Fruta cítrica

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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 7: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate - Postre 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	353
Aceite	1,00	3	4	4	4
Lechuga	1,66	20	26	24	39
Tomate	1,10	80	104	94	104
Aceite	1,00	8	10	9	9
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Polvo para postre*	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 al horno	s/ hueso	90	220	c/ hueso	
	Ensalada	100	130		
	TOTAL	190	350		
Postre de chocolate		150			

*La reconstitución del postre debe realizarse según rótulo

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.-

- El gramaje del postre es de 100g (preparado con 12g de polvo y 13g de leche entera en polvo)

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 GENERAL
COMEDOR - 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	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:

Pastel de papas

Fruta

	6 a 8 años	9 a 12 años
Pastel de papas	290	380
Fruta	150 PB	105 PN

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 para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 8: Carne a la cacerola con puré 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 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
Papa	1,33	170	221	201	267
Leche en polvo	1,00	3	4	4	4
Manteca	1,00	4	5	5	5
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
Carne a la cacerola	125	165
Puré	195	250
TOTAL	320	415
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.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 9: Fideos cortos semolados con estofado de pollo - Ensalada 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
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
Aceite	1,00	3	4	4	4
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Banana	1,49	40	40	40	60
Manzana	1,20	50	50	50	60
Naranja	1,54	50	50	50	77
Azúcar	1,00	5	5	5	5

Peso del plato servido en g:

	6 a 8 años	9 a 12 años
Fideos	150	195
Estofado de pollo	90	120
TOTAL	240	315
Ensalada de Frutas	145	

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.-
- El gramaje para la ensalada de frutas: 100g por ración

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 GENERAL
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

MENÚ N° 10: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - 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
Zanahoria	1,13	30	39	35	40
Tomate	1,10	70	91	83	91
Huevo	1,19	20	26	24	28
Aceite	1,00	8	10	9	9
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	90	120
Ensalada	120	155
TOTAL	210	275
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.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 10: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - 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
Zanahoria	1,13	30	39	35	40
Tomate	1,10	70	91	83	91
Arvejas	1,00	20	26	24	24
Aceite	1,00	8	10	9	9
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	90	120
Ensalada	120	155
TOTAL	210	275
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.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL

MOSAICO GENERAL 2022				
SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Fideos cortos semolados c/ Estofado de carne Fruta	Pastel de papas Fruta cítrica	Salteado de cerdo con vegetales c/ arroz con manteca y queso Fruta	Medallon de pescado Ensalada zanahoria, tomate y huevo Ensalada de fruta	Pollo al horno Ensalada jardinera Helado de agua
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Carne a la cacerola Arroz con manteca y queso Fruta de estación	Milanesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Fideos cortos semolados c/ Salsa boloñesa Fruta	Pollo a la cacerola Puré mixto Flan de vainilla	Tortillita de verdura Ensalada arroz, tomate y huevo Fruta

MOSAICO VIANDA 2022				
SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Fideos cortos semolados c/ Estofado de carne Fruta	Carne a la cacerola c/ Puré de papas Fruta	Salteado de cerdo con vegetales c/ arroz con manteca y queso Fruta	Medallon de pescado Ensalada zanahoria, tomate y arvejas Ensalada de fruta	Pollo al horno Ensalada jardinera helado de agua
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Carne a la cacerola Arroz con manteca Fruta de estación	Milanesa Ensalada de Fruta	Fideos cortos semolados Salsa boloñesa Fruta	Pollo a la cacerola Puré mixto Flan de vainilla	Tortillita de verdura Ensalada 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 1 vez por semana

ANEXO A - MENÚ GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N°1: Fideos cortos semolados con estofado - 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 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

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:	6 a 8 años	9 a 12 años
Fideos	150	195
Estofado	85	110
TOTAL	235	305
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.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

MENÚ N° 2: Pastel de papas con lentejas - Fruta cítrica

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	70	91	83	83
Lentejas	1.00	15	20	18	18
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
Fruta Cítrica	1.40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Pastel de papas

Fruta cítrica

	6 a 8 años	9 a 12 años
Pastel de papas	310	405
Fruta cítrica	150 PB	105 PN

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 para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 2: Carne a la cacerola con puré 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 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
Papa	1.33	170	221	201	267
Leche en polvo	1.00	3	4	4	4
Manteca	1.00	4	5	5	5
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:

Carne a la cacerola
Puré
TOTAL

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

125	165
195	250
320	415

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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 3: Salteado de cerdo y vegetales con arroz 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	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
Arroz parboil	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
Fruta	1.40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Salteado de cerdo y vegetales
Arroz con manteca y queso
TOTAL

	6 a 8 años	9 a 12 años
	135	175
	120	155
	255	330

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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

MENÚ N° 4: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Ensalada 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
Zanahoria	1.13	30	39	35	40
Tomate	1.10	70	91	83	91
Huevo	1.19	20	26	24	28
Aceite	1.00	8	10	9	9
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Banana	1.49	40	40	40	60
Manzana	1.20	50	50	50	60
Naranja	1.54	50	50	50	77
Azúcar	1.00	5	5	5	5

Peso del plato servido en g:

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

Medallón de pescado

85	110
120	155
205	265

Ensalada

TOTAL

Ensalada de frutas

145

NOTA: aclaraciones para los gramaje

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.-

- El gramaje para la Ensalada de frutas: 100g por ración

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 GENERAL VIANDA - PLIEGO 2022

MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 4: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - Ensalada 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
Zanahoria	1.13	30	39	35	40
Tomate	1.10	70	91	83	91
Arvejas	1.00	20	26	24	24
Aceite	1.00	8	10	9	9
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Banana	1.49	40	40	40	60
Manzana	1.20	50	50	50	60
Naranja	1.54	50	50	50	77
Azúcar	1.00	5	5	5	5

Peso del plato servido en g:

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

Medallón de pescado

85	110
----	-----

Ensalada

120	155
-----	-----

TOTAL

205	265
------------	------------

Ensalada de frutas

145

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.-

- El gramaje para la Ensalada de frutas: 100g por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 5: Pollo al horno con ensalada jardinera - Helado de agua

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	353
Aceite	1.00	3	4	4	4
Papa	1.33	102	133	120	160
Zanahoria	1.13	51	66	60	68
Arvejas	1.00	15	20	18	18
Aceite	1.00	5	7	6	6
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Helado de agua	1.00	60	60	60	60

Peso del plato servido en g:

		6 a 8 años	9 a 12 años		
Pollo al horno	s/ hueso	90	220	c/ hueso	
		165	215		
		255	435		
Jardinera					
TOTAL					
Helado de agua		60			

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con arroz 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	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
Arroz parboil	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
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
Arroz con manteca y queso
TOTAL

6 a 8 años	9 a 12 años
125	165
120	155
245	320

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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 7: Milanesa de carne con ensalada de lechuga y tomate - 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
Lechuga	1.66	20	26	24	39
Tomate	1.10	80	104	94	104
Aceite	1.00	8	10	9	9
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:

Milanesa
Ensalada
TOTAL

6 a 8 años	9 a 12 años
90	120
100	130
190	250

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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - 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
Fideos	150	195
Salsa Boloñesa	100	130
TOTAL	250	325
Fruta	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 para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
COMEDOR - VIANDA - 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	353
Tomate triturado	1.00	22	29	26	26
Aji morrón	1.27	12	16	14	18
Cebolla blanca	1.17	27	35	32	37
Aceite	1.00	3	4	4	4
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
Polvo para flan	1.00	18	18	18	18
Leche entera en polvo	1.00	19	19	19	19

Peso servido en g:

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

Pollo a la cacerola
Puré mixto
TOTAL

s/ hueso

130	305
190	245
320	550

c/ hueso

Flan de vainilla

150

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.-

- El gramaje del flan es de 100g (preparado con 12g de polvo y 13g de leche entera en polvo)

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 GENERAL
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

MENÚ N° 10: Tortillita con ensalada de arroz, tomate y huevo - 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)
Tortillita de verdura	1.00	92	120	109	109
Aceite	1.00	1	1	1	1
Arroz	1.00	20	26	24	24
Tomate	1.10	70	91	83	91
Huevo	1.19	20	26	24	28
Aceite	1.00	8	10	9	9
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
Tortillita de verdura	85	110
Ensalada	145	190
TOTAL	230	300
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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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 GENERAL
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 10: Tortillita con ensalada de arroz, tomate y arvejas - 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)
Tortillita de verdura	1.00	92	120	109	109
Aceite	1.00	1	1	1	1
Arroz	1.13	20	26	24	27
Tomate	1.10	70	91	83	91
Arvejas	1.00	20	26	24	24
Aceite	1.00	8	10	9	9
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
Tortillita de verdura	85	110
Ensalada	145	190
TOTAL	230	300
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.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

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).-