

		Edades				
		3 a 5	6 a 8	9 a 11	Secundaria	
		gr/Cc	gr/Cc	gr/cc	gr/Cc	
DM 1	Infusión con leche con azúcar + sándwich de pan francés con queso y tomate	Cantidades por porción				Totales
	infusión té en saquito		0.5	0.5	0.5	1.5
	leche fluida entera	150	100	100	100	450
	azúcar	10	10	10	10	40
	pan francés blanco o integral	35	40	45	50	170
	queso cremoso	20	25	25	25	95
	Tomate	10	10	10	10	40
	Totales	225	175	180	185	

DM 2	Infusión con leche con azúcar + galletitas dulces	Cantidades por porción				Totales
	infusión té en saquito		0.5	0.5	0.5	1.5
	leche fluida entera	200	150	150	150	650
	azúcar	10	10	10	10	40
	Galletitas dulces (bizcochuelo/vainillas)	25	25	25	25	100
	Totales	235	185.5	185.5	185.5	

DM 3	Yogur con copos de cereales + fruta de estación	Cantidades por porción				Totales
	yogur bebible	130	150	150	150	580
	copos de maíz	15	20	20	20	75
	Fruta de estación	100	100	100	100	400
	Totales	245	270	270	270	

DM 4	Infusión con leche con azúcar + pan con mermelada + fruta de estación	Cantidades por porción				Totales
	infusión mate cocido en saquito		0.5	0.5	0.5	1.5
	leche fluida entera	100	100	100	100	400
	azúcar	10	10	10	10	40
	figacita de manteca	35	40	45	50	170
	mermelada	10	10	15	15	50
	Fruta de estación	120	120	120	120	480
	Totales	275	280.5	290.5	295.5	

DM 5	Infusión con leche con azúcar + pan con dulce + fruta de estación	Cantidades por porción				Totales
	infusión mate cocido en saquito		0.5	0.5	0.5	1.5
	Leche fluida entera	100	100	100	100	400
	pan francés blanco	35	40	40	45	160
	azúcar	10	10	10	10	40
	Dulce de leche	10	10	15	15	50
	Fruta de estación	120	120	120	120	480
	Totales	275	280	285	290	

		Edades			
		3 a 5	6 a 8	9 a 11	Secundaria
AC1	Pastel de pollo y verduras + fruta + agua	gr/Cc	gr/Cc	gr/cc	gr/Cc
	pollo fresco	90	110	130	140
	cebolla	35	40	45	50
	ají morrón	20	20	25	25
	cebolla de verdeo	15	15	20	20
	tomate	20	20	25	25
	aceite de girasol	3	3	5	5
	perejil, ajo, etc	0.1	0.1	0.1	0.1
	zapallo	100	130	150	150
	zanahoria	80	100	120	120
	papa	80	100	120	120
	batata	80	100	120	120
	huevo de gallina entero crudo	20	20	20	20
	aceite de girasol	5	8	10	10
	sal final	0.25	0.25	0.25	0.25
	fruta de estación	150	150	150	150
	agua para beber				

		Edades			
		3 a 5	6 a 8	9 a 11	Secundaria
AC2	Hamburguesas de arroz y lentejas con ensalada de tomate, zanahoria rallada y huevo duro + fruta cítrica + agua	gr/Cc	gr/Cc	gr/cc	gr/Cc
	Lentejas	40	40	50	50
	Arroz	40	40	50	50
	Avena o pan rallado	30	35	40	40
	ají morrón	8	8	10	10
	Cebolla	15	15	20	20
	Zanahoria	20	20	25	25
	apio	5	5	10	10
	huevo de gallina fresco	15	15	15	15
	perejil, ajo, comino, pimentón, etc	0.1	0.1	0.1	0.1
	tomate	70	85	120	120
	zanahoria	50	60	70	70
	huevo de gallina fresco	20	20	25	25
	aceite de girasol	10	10	15	15
	sal final	0.25	0.25	0.25	0.25
	fruta de estación	150	150	150	150
	agua para beber				

		Edades			
		3 a 5	6 a 8	9 a 11	Secundaria
AC3	Carne con panaché de verduras + fruta + agua	gr/Cc	gr/Cc	gr/cc	gr/Cc
	Carne porcina: paleta/bondiola	90	100	110	120
	ají morrón	5	5	10	10
	Cebolla	35	40	45	50
	aceite de girasol	3	3	5	5
	Zanahoria	50	80	90	100
	brócoli	40	50	60	60
	Papa	80	120	150	150
	aceite de girasol	5	8	10	10
	sal final	0.25	0.25	0.25	0.25
	perejil, ajo, comino, pimentón, etc	0.1	0.1	0.1	0.1
	fruta de estación	150	150	150	150
	agua para beber				

		Edades			
		3 a 5	6 a 8	9 a 11	Secundaria
AC4	Pollo lionesa con ensalada de papa, zanahoria y arvejas	gr/Cc	gr/Cc	gr/cc	gr/Cc
	pollo fresco	90	110	130	140
	cebolla	35	40	45	50
	ají morrón	20	20	25	25
	zanahoria	20	30	35	40
	aceite de girasol	3	3	5	5
	perejil, ajo, etc	0.1	0.1	0.1	0.1
	arvejas	15	20	25	35
	zanahoria	80	100	120	120
	papa	80	100	120	120
	aceite de girasol	5	8	10	10
	sal final	0.25	0.25	0.25	0.25
	fruta de estación	150	150	150	150
	agua para beber				

		Edades			
		3 a 5	6 a 8	9 a 11	Secundaria
AC5	Tortilla/budín/pastel de verduras + ensalada de legumbres (porotos o garbanzos o lentejas) con tomate fresco	gr/Cc	gr/Cc	gr/cc	gr/Cc
	acelga	200	220	250	250
	cebolla	35	40	45	50
	ají morrón	20	20	25	25
	zanahoria	20	30	35	40
	huevo	25	25	30	40
	aceite de girasol	3	3	5	5
	perejil, ajo, etc	0.1	0.1	0.1	0.1
	queso cremoso	20	20	25	25
	arroz	35	40	45	45
	legumbres	15	15	20	20
	tomate	75	80	100	100
	aceite de girasol	10	15	20	20
	sal final	0.25	0.25	0.25	0.25
	fruta de estación	150	150	150	150
	agua para beber				

Edades			
3 a 5	6 a 8	9 a 11	Secundaria

AC6	Tarta de zapallitos + ensalada de legumbres (porotos o garbanzos o lentejas), zanahoria rallada y apio+ fruta de estación	gr/Cc	gr/Cc	gr/cc	gr/Cc
	Harina	50	50	70	70
	Aceite	20	20	30	30
	Agua	25	25	35	35
	zapallitos	80	80	100	100
	Cebolla	80	80	120	120
	Morrón	30	30	50	50
	Zanahoria	30	30	50	50
	Queso	15	15	20	20
	Huevo	15	15	25	25
	Legumbres	15	15	20	20
	Zanahoria	50	50	70	70
	Apio	50	50	70	70
	Aceite	5	5	10	10
	pimentón, ajo, etc	0.1	0.1	0.1	0.1
	Sal Fina	0.25	0.25	0.25	0.25
	Fruta de estación	150	150	150	150
		1 PORCIÓN Y 1/2	1 PORCIÓN Y 1/2	2 PORCIONES	2 PORCIONES
		Edades			
		3 a 5	6 a 8	9 a 11	Secundaria
AC7	Tarta de choclo + ensalada de legumbres (porotos o garbanzos o lentejas) con zanahoria y tomate + fruta cítrica	gr/Cc	gr/Cc	gr/cc	gr/Cc
	Harina	50	50	70	70
	Aceite	20	20	30	30
	Agua	25	25	35	35
	Choclo	80	80	100	100
	Cebolla	80	80	120	120
	Morrón	15	15	20	20
	Zanahoria	30	30	50	50
	Queso	15	15	20	20
	Huevo	15	15	25	25
	Legumbre	15	15	20	20
	Tomate	50	50	70	70
	Zanahoria	60	60	80	80
	Aceite	5	5	10	10
	pimentón, ajo, curry, etc	0.1	0.1	0.1	0.1
	Sal fina	0.25	0.25	0.25	0.25
	Fruta cítrica	150	150	150	150
		1 PORCIÓN Y 1/2	1 PORCIÓN Y 1/2	2 PORCIONES	2 PORCIONES

		Edades			
		3 a 5	6 a 8	9 a 11	Secundaria
AC8	Milanesas de carne con ensalada de chaucha, zanahoria y remolacha al vapor + fruta de estación	gr/Cc	gr/Cc	gr/cc	gr/Cc
	Carne	80	80	100	120
	Pan rallado	25	25	30	35
	Huevo	20	20	20	25
	Aceite	25	25	30	30
	Chaucha	50	50	70	70
	Remolacha	50	50	70	70
	Zanahoria	50	50	70	70
	Aceite	10	10	15	15
	sal final	0.25	0.25	0.25	0.25
	perejil, ajo, comino, pimentón, etc	0.1	0.1	0.1	0.1
	Fruta de estación	150	150	150	150

		Edades			
		3 a 5	6 a 8	9 a 11	Secundaria
AC9	Pastel de lentejas y boniato + fruta cítrica	gr/Cc	gr/Cc	gr/cc	gr/Cc
	Lentejas	35	35	40	40
	Batata o boniato	180	180	200	250
	Cebolla	70	70	100	100
	Morrón	25	25	40	40
	Zanahoria	30	30	50	50
	Tomate triturado	50	50	60	60
	Sal	50	50	70	70
	perejil, ajo, pimienta, pimentón, etc	0.1	0.1	0.1	0.1
	Huevo	10	10	15	15
	Aceite	5	5	10	10
	Fruta cítrica	150	150	150	150

		Edades			
		3 a 5	6 a 8	9 a 11	Secundaria
AC10	Pastel de papa y caballa/atún/jurel con ensalada de lechuga y zanahoria + fruta de estación	gr/Cc	gr/Cc	gr/cc	gr/Cc
	Papa	180	180	200	200
	Aceite	5	5	10	10
	Caballa, atún o jurel	40	40	60	60
	Cebolla	30	30	50	50
	Morrón	15	15	30	30
	Tomate triturado	30	30	40	40
	Azúcar	2,5	2,5	5	5
	Queso rallado	5	5	10	10
	perejil, ajo, pimienta, pimentón, etc	0.1	0.1	0.1	0.1
	sal final	0.25	0.25	0.25	0.25
	Fruta de estación	150	150	150	150



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2021 - Año de la Salud y del Personal Sanitario

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: Composición de la prestación para albergues y residencias

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 7 pagina/s.