



AÑO ESCOLAR: 2022-2023 CÓDIGO DE MODALIDAD: PAE-JEE CÓDIGO DE ORDEN: 001 VIGENTE DESDE: 1/3/2023

**SEMANA I**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	Arroz con maíz/ Muslo de pollo guisado/ Ensalada de pepino. (Ver recetario)	Mangú de plátano/ Masa de cerdo guisada/ Ensalada de tomate. (Ver recetario)	Arroz blanco/ Habichuelas rojas guisadas/ Sardinias guisadas/ Ensalada de repollo sudado y maíz. (Ver recetario)	Puré de papa/Fajitas de pollo con pimientos/ Ensalada de tomate y vainita. (Ver recetario)	Arroz blanco/ Guandules guisados/ Huevo revueltos con tomates, ají y cebolla. (Ver recetario)

**SEMANA II**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	Arroz con zanahoria y maíz/Fajitas de pollo con pimientos. ( Ver recetario)	Moro de habichuelas negras/Fajitas de res con vegetales/ Ensalada de pepino y zanahoria. (ver recetario)	Pastas alimenticias en salsa de tomate natural/Pechuga de pollo a la plancha. (ver recetario)	Locrio de sardina/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de tayota y zanahoria rallada. (ver recetario)	Sancocho de habichuelas rojas con muslo de pollo/Arroz blanco/Ensalada de aguacate. (ver recetario)

**SEMANA III**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Muslo de pollo al horno /Ensalada de zanahoria y repollo sudado(al vapor). (ver recetario)	Moro de habichuelas rojas /Sardinias guisadas/ Ensalada de pepino. (ver recetario)	Pastelón de papa/Muslo de pollo guisado/Ensalada de tomate y pepino. (ver recetario)	Arroz blanco/ Habichuelas rojas guisadas/Huevo hervido con papa, zanahoria y cebolla picadita. (ver recetario)	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/ Ensalada de repollo sudado con maíz. (ver recetario)

**SEMANA IV**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	Arroz blanco/ Habichuelas rojas guisadas/Huevo hervido con papa, zanahoria y cebolla picadita. (ver recetario)	Sancocho de guandules con masa de cerdo/ Arroz blanco/ Ensalada de aguacate. (ver recetario)	Pastas alimenticias en salsa de tomate natural /Pechuga de pollo a la plancha. (ver recetario)	Mangú de plátano/ Bacalao con vegetales (tomate, pimientos y cebolla) /Ensalada de tomate. (ver recetario)	Arroz blanco/ Lentejas guisadas/ Muslo de pollo al cardero /Ensalada de brócoli. (ver recetario)

**SEMANA V**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	Moro de habichuelas negras/Carne de cerdo guisada /Ensalada de tomate y pepino. (ver recetario)	Mangú de plátano/ Fajitas de pollo con pimientos/Ensalada de tomate. (ver recetario)	Locrio de sardinias /Habichuelas rojas guisadas/ Ensalada de repollo sudado y zanahoria rallada. (ver recetario)	Arroz blanco/ Guandules guisados /Fajitas de pollo con vegetales. (ver recetario)	Arroz blanco/ Habichuelas rojas guisadas/Huevo hervido con papa, zanahoria y cebolla picadita. (ver recetario)

NOTAS
1) Se puede usar brócoli, coliflor, remolacha y ensalada de aguacate cuando sea temporada de esta y en las regiones que hay en abundancia estos productos.
2) Los huevos pueden hacerse tipo ensalada o revuelto, de acuerdo a como sean mejor aceptados.
3) En las Regionales 05 y 12 pueden consumir domplines en lugar de pastas alimenticias.
4) El bacalao debe ser entregado con los vegetales especificados en el menú, no se permite entregar con repollo, papa y/o zanahoria
5) Las preparaciones que contengan sardina, pueden ser intercambiadas por el Locrio de Sardina, conservando sus acompañantes (leguminosas guisadas y las ensaladas, si corresponde).
6) Los muslos de pollo pueden ser sustituidos por pechuga de pollo. La cocción al caldero puede ser sustituida por guisada o al horno.
7) El bacalao puede ser sustituido por tuna.
8) El INABIE puede introducir nuevas recetas y combinaciones de platos, sin alterar la estructura de costos del presente menú cíclico de estas Regionales de Educación.
9) En caso de no poseer horno puede sustituir los pastelones por puré de yuca o papa, mangú de plátano maduro o plátano verde.
10) El pastelón de papa se puede cambiar por pastelón de yuca o plátano maduro.
11) El puré de papa se puede sustituir por puré de yuca o yautia.
12) Los proveedores que poseen horno deben entregar los pastelones cuando lo indique el menú.
13) En caso de presentar alguna eventualidad, favor notificar al correo nutricion@inabie.gob.do