SAE - COMEDOR 2026

DISTRITO: ZÁRATE **PERÍODO DE IMPLEMENTACIÓN: VERANO**

	1	2	3	4	5
	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
PLATO	PASTEL DE PAPA Y LENTEJAS	SALPICÓN DE CERDO	ARROZ AMARILLO CON POLLO	MILANESA CON PURÉ MIXTO	PIZZA DE TOMATE Y HUEVO
POSTRE	NARANJA / MANDARINA	NARANJA / MANDARINA	NARANJA / MANDARINA	BANANA	ENSALADA DE FRUTAS
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	6	7	8	9	10
	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
PLATO	TALLARINES NAPOLITANOS	TIRITAS DE CERDO AL HORNO CON ENSALADA DE ARROZ TOMATE Y HUEVO	TARTA DE ZAPALLITO Y ENSALADA DE CHOCLO Y TOMATE	SALPICON DE POLLO	BIFECITOS DE CARNE A LA CRIOLLA CON ENSALADA JARDINERA
POSTRE	MANZANA	BANANA	MANZANA	NARANJA / MANDARINA	ENSALADA DE FRUTAS
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A *	**OPCIONAL B ****
PLATO	TARTA NAPOLITANA	ARROZ CON ARVEJAS Y HUEVO
POSTRE	FRUTA DE ESTAC.	FRUTA DE ESTAC.
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ **FESTIVO** (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR VERANO 2026

1 LUNES			INICIAL	PRIMARIA	SECUNDARIA
Nombre	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**		
PASTEL DE PAPA Y LENTEJAS + AGUA SEGURA + NARANJA / MANDARINA	Lentejas cocidas en brick	gs	50	60	70
	Papas	cc	80	120	150
	Calabaza	gs	40	60	80
	Cebolla	gs	30	45	60
	Zanahoria	gs	20	30	40
	Huevo	gs	20	40	60
	Queso cremoso	gs	30	40	50
	Sal fina	gs	0,1	0,15	0,2
	Aceite	ml	8	12	16
	naranja / mandarina	gs	120	150	150
	Total		**398,1**		
2 MARTES					
Nombre	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**		
SALPICÓN DE CERDO + AGUA SEGURA + NARANJA / MANDARINA	Papa	gs	100	150	150
	Zanahoria	gs	40	60	80
	Cerdo sin hueso	gs	60	80	100
	arvejas	gs	20	25	30
	aceite girasol	cc	8	12	16
	sal fina	gs	0,1	0,15	0,2
	condimentos varios				
	naranja / mandarina	gs	120	150	150
	Total		**348,1**	**477,15**	**526,2**
3 MIERCOLES			**INICIAL**	**PRIMARIA**	**SECUNDARIA**
Nombre	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**		
ARROZ AMARILLO CON POLLO + AGUA SEGURA + NARANJA / MANDARINA	Arroz	gs	50	75	100
	Pechuga de pollo	gs	50	75	100
	Cebolla	gs	30	45	60
	Zahahoria	as	30	45	60
	Arvejas	as	20	30	40
	Morrón	as	10	15	20
	Condimento para arroz	gs	0,2	0,3	0,4
	Sal fina	gs	0,1	0,15	0,2
	Aceite girasol	ml	8	12	16
	naranja / mandarina	as	120	150	150
	Total		**318,3**	**447,45**	**546,6**
4 JUEVES			**INICIAL**	**PRIMARIA**	**SECUNDARIA**
Nombre	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**		
MILANESA CON PURÉ MIXTO + AGUA SEGURA + BANANA	Milanesa de pollo / carne	gs	100	150	180
	Papa	gs	100	150	150
	Calabaza	gs	80	100	120
	Leche entera fluida	ml	40	50	60
	Sal fina	gs	0,1	0,15	0,2
	Aceite girasol	ml	8	12	16
	Banana	as	120	150	150
	Total		**448,1**	**612,15**	**676,2**
5 VIERNES			**INICIAL**	**PRIMARIA**	**SECUNDARIA**
Nombre	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**		
PIZZA DE TOMATE Y HUEVO + AGUA SEGURA + ENSALADA DE FRUTAS	Harina 000	as	60	90	120
	Queso cremoso	as	40	60	80
	Tomate triturado	as	12	18	24
	Tomate fresco	as	20	30	40
	Huevo	as	15	20	25
	Levadura seca	as	0,5	0,75	1
	Condimentos varios	as	0,2	0,3	0,4
	Sal fina	as	0,1	0,15	0,2
	Aceite girasol	ml	8	12	16
	Naranja		40	50	50
	Banana		40	50	50
	Manzana	as	40	50	50
	Total		**275,8**	**381,2**	**456,6**
6 LUNES			**INICIAL**	**PRIMARIA**	**SECUNDARIA**
Nombre	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**		
TALLARINES NAPOLITANOS + AGUA SEGURA + MANZANA	Fideos tallarines	as	70	100	120
	cebolla	as	40	50	60
	zanahoria	as	20	30	40
	tomate triturado	as	40	50	60
	Queso cremoso	as	40	50	60
	Aceite girasol	ml	8	12	16
	Sal fina	as	0,1	0,15	0,2
	manzana	as	120	150	150
	Total		**338,1**	**442,15**	**506,2**
7 MARTES			**INICIAL**	**PRIMARIA**	**SECUNDARIA**
Nombre	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**		
TIRITAS DE CERDO AL HORNO CON ENSALADA DE ARROZ TOMATE Y HUEVO + AGUA SEGURA + BANANA	Cerdo sin hueso	as	60	80	100
	Arroz	as	60	80	100
	Huevo	as	30	45	60
	Tomate	as	30	40	60
	choclo en grano	as	10	15	20
	Aceite	ml	8	12	16
	Condimentos varios	as	0,2	0,3	0,4
	Sal fina	as	0,1	0,15	0,2
	Banana	as	120	150	150
	Total		**318,3**		
8 MIERCOLES			**INICIAL**	**PRIMARIA**	**SECUNDARIA**
Nombre	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**		
TARTA DE ZAPALLITO CON ENSALADA DE TOMATE Y CHOCLO + MANZANA	Masa de tarta	as	60	80	100
	aceite de girasol	cc	8	12	16
	huevo	as	20	30	40
	Zapallito	as	90	120	150
	queso cremoso	as	20	30	40
	cebolla	as	30	40	50
	tomate fresco	as	30	50	70
	choclo en grano	as	20	30	40
	Sal fina	as	0,1	0,15	0,2
	manzana	as	120	150	150
	Total		**398,1**	**542,15**	**656,2**
9 JUEVES			**INICIAL**	**PRIMARIA**	**SECUNDARIA**
Nombre	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**		
SALPICON DE POLLO + AGUA SEGURA + NARANJA / MANDARINA	Pechuga de pollo	as	60	80	100
	Papa	as	100	150	150
	Zanahoria	as	30	50	70
	Arvejas	as	15	20	25
	Tomate	as	20	30	40
	Huevo	as	20	30	40
	Condimentos varios	as	0,2	0,2	0,2
	Sal fina	as	0,1	0,15	0,2
	Aceite girasol	ml	8	13	18
	Naranja / mandarina	as	120	150	150
	Total		**373,3**		
10 VIERNES			**INICIAL**	**PRIMARIA**	**SECUNDARIA**
Nombre	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**		
BIFECITOS DE CARNE A LA CRIOLLA CON ENSLAADA TIBIA DE FIDEOS TIRABUZON Y VEGETALES + ENSALADA DE FRUTAS	Carne vacuna	as	60	75	100
	cebolla	as	25	35	50
	morron	as	10	15	20
	fideos tirabuzon	as	60	80	100
	zanahoria	as	40	50	60
	arvejas	as	15	20	25
	choclo en grano	as	15	20	25
	aceite	cc	10	15	20
	sal fina	as	0,1	0,15	0,2
	condimentos varios	as	0,2	0,2	0,2
	manzana	as	40	50	50
	banana	as	40	50	50
	naranja	as	40	50	50
	Total		**345,3**	**460,35**	**550,4**
OPCIONAL A			**INICIAL**	**PRIMARIA**	**SECUNDARIA**
Nombre	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**		
TARTA NAPOLITANA + AGUA SEGURA + FRUTA DE ESTACIÓN	Masa de tarta	as	60	80	100
	Queso cremoso	as	30	40	50
	huevo	as	20	25	35
	Tomate	as	30	40	50
	Condimentos varios	as	0,2	0,2	0,2
	Sal fina	as	0,1	0,15	0,2
	Aceite	ml	8	12	16
	Fruta de estación	as	120	150	150
	Total		**268,3**		
OPCIONAL B			**INICIAL**	**PRIMARIA**	**SECUNDARIA**
Nombre	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**		
ARROZ CON ARVEJAS Y HUEVO + AGUA SEGURA + FRUTA DE ESTACIÓN	Arroz	as	60	80	100
	Huevo	as	40	50	60
	Arvejas	as	20	25	30
	Condimentos varios	as	0,2	0,2	0,2
	Sal fina	as	0,1	0,15	0,2
	Aceite	ml	8	12	16
	Fruta de estación	as	120	150	150
	Total		**248,3**		