|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **BEBIBLE**  **INGREDIENTES:** | **INICIAL Peso Bruto mínimo (g)** | | **PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)** | |
| Harina de kiwicha extruida | 13 | | 15 | |
| Azúcar rubia | 8 | | 10 | |
| Chocolate para taza | 4 | | 5 | |
| Agua para hervir (ml) | 230 | | 300 | |
| Agua para diluir (ml) | 50 | | 50 | |
| **ACOMPAÑANTE**  **INGREDIENTE:** | | **INICIAL Peso Bruto mínimo (g)** | | **PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)** | |
| Arroz pilado | | 40 | | 60 | |
| Conserva de Carne de pollo | | 25 | | 30 | |
| Aceite vegetal | | 5 | | 6 | |

**DIA 2: MAZAMORRA (ARROZ CON LECHE) – GALLETA CON QUINUA**

**DIA 1: BEBIBLE DE HARINA DE CEREAL 1\***

**CON CHOCOLATE – CARNE DE POLLO CON ARROZ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BEBIBLE**  **INGREDIENTES:** | **INICIAL Peso Bruto mínimo (g)** | **PRIMARIA**  **Peso Bruto mínimo (g)** |
| Leche entera evaporada | 80 | 100 |
| Arroz Pilado | 20 | 25 |
| Azúcar rubia | 8 | 10 |
| Agua para hervir (ml) | 200 | 250 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ACOMPAÑANTE INGREDIENTE:** | **INICIAL - PRIMARIA** |
| GALLETA CON QUINUA | 01 unidad |

**DIA 3: BEBIBLE DE HOJUELA DE CEREAL 1\* + HARINA DE FRUTA / FIDEOS CON CONSERVA DE PESCADO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **BEBIBLE**  **INGREDIENTES:** | **INICIAL Peso Bruto mínimo (g)** | | | **PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)** |
| Hojuela de avena con quinua | 10 | | | 11 |
| Harina de Plátano | 3 | | | 4 |
| Azúcar rubia | 8 | | | 10 |
| Agua para hervir (ml) | 230 | | | 300 |
| Agua para diluir (ml) | 50 | | | 50 |
| **ACOMPAÑANTE**  **INGREDIENTE:** | | | **INICIAL Peso Bruto mínimo (g)** | **PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)** | | |
| Fideos | | | 40 | 60 | | |
| Conserva de pescado | | | 25 | 30 | | |
| Aceite vegetal | | | 5 | 6 | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BEBIBLE**  **INGREDIENTES:** | **INICIAL Peso Bruto mínimo (g)** | **PRIMARIA**  **Peso Bruto mínimo (g)** |
| Leche entera evaporada | 80 | 100 |
| Harina de maíz morado | 13 | 15 |
| Azúcar rubia | 8 | 10 |
| Agua para hervir (ml) | 150 | 200 |
| Agua para diluir (ml) | 50 | 50 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ACOMPAÑANTE INGREDIENTE:** | **INICIAL - PRIMARIA** |
| GALLETA CON KIWICHA | 01 unidad |

**DIA 4: BEBIBLE DE LECHE\* CON HARINA DE CEREAL 2 / GALLETERIA 2**

**DIA 5: BEBIBLE DE HOJUELAS DE CEREAL 2/ ARROZ CON MENESTRA 1 + GUISO DE SANGRECITA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BEBIBLE**  **INGREDIENTES:** | **INICIAL Peso Bruto mínimo (g)** | **PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)** |
| Hojuela de avena con kiwicha | 13 | 15 |
| Azúcar rubia | 8 | 10 |
| Agua para hervir (ml) | 230 | 300 |
| Agua para diluir (ml) | 50 | 50 |

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR**



**UNIDAD TERRITORIAL ICA**

**RECETARIO DE MENU ESCOLAR**

**MODALIDAD PRODUCTOS – ITEM CHINCHA ALTA; CHINCHA BAJA; INDEPENDENCIA Y PISCO**

****

**2018**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ACOMPAÑANTE**  **INGREDIENTE:** | **INICIAL Peso Bruto mínimo (g)** | **PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)** |
| Arroz pilado | 30 | 40 |
| Conserva de sangrecita | 25 | 30 |
| Menestra (arveja seca) | 20 | 30 |
| Aceite vegetal | 5 | 6 |

Estimados responsables de la preparación de los alimentos:

* Mantener la cocina, los utensilios y los alimentos LIMPIOS y DESINFECTADOS.
* Verificar los alimentos antes de su preparación.
* Prueba los alimentos, antes que los niños.
* Lava tus manos antes, durante y después de preparar los alimentos.

Las cantidades que indican en las recetas, son solo para un (01) niño, para calcular la cantidad a utilizar, multiplica por el número de niños de tu institución educativa.