



AÑO ESCOLAR: 2024-2025 CÓDIGO DE MODALIDAD: PAE-JEE CÓDIGO DE ORDEN: 000 VIGENTE DESDE: agosto 2024

SEMANA I

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Arroz con vegetales / Muslo de pollo guisado / Ensalada de tomate. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)	Arroz blanco / Albóndiga de sardina en salsa de tomate fresca / Lentejas guisadas / Ensalada de repollo sudado y maíz. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetarios)	Sancocho de guandules con masa de cerdo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en tiempo de temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)	Pastelón de plátano maduro con queso / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de pepino. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetarios)	Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Huevos con vegetales al horno / Ensalada de zanahoria y repollo sudado. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)

SEMANA II

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Huevos revueltos con tomate, ajíes y cebollas picaditas / Ensalada de vainita. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)	Puré de papa / Muslo de pollo guisado / Ensalada de tomate y maíz. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetarios)	Moro de guandules / Sardina guisada / Ensalada de pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)	Arroz blanco / Arvejas guisadas / Carne de cerdo guisada / Ensalada de tomate y zanahoria. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetarios)	Sancocho criollo de pollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en tiempo de temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)

SEMANA III

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Pastas alimenticias con pollo / Ensalada de tomate y pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)	Moro de habichuelas negras / Sardinas guisadas / Ensalada de zanahoria y repollo sudado. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetarios)	Mangú de plátano verde / Masa de res con cebolla y pimientos / Ensalada de tomate y vainitas. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)	Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de papa con vegetales y huevo, aderezada con mayonesa de huevo hervido. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetarios)	Sancocho de habichuelas con muslo de pollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en tiempo de temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)

SEMANA IV

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Arroz con zanahoria y maíz / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de tomate y pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)	Arroz blanco / Lentejas guisadas / Huevos con vegetales al horno / Ensalada de zanahoria y vainitas. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetarios)	Pastelón de yuca / Muslo de pollo al caldero / Ensalada de pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)	Arroz blanco / Albóndiga de sardina en salsa de tomate fresca / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de lechuga y tomate. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetarios)	Sancocho criollo con masa de cerdo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en tiempo de temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)

SEMANA V

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Arroz blanco / Ensalada de papa con vegetales y huevo, aderezada con mayonesa de huevo hervido / Habichuelas rojas guisadas. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)	Pastas alimenticias con albóndigas de cerdo en salsa de tomate fresca / Ensalada de zanahoria y maíz. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetarios)	Sancocho de habichuelas con muslo de pollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en tiempo de temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)	Arroz con maíz / Sardina guisada / Ensalada de pepino y tomate. Postre: ½ taza de fruta mixta picada. (ver recetarios)	Moro de habichuelas negras / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de zanahoria y repollo sudado. Postre: 1 Guineo maduro mediano. (ver recetarios)

Ver notas referentes a este menú, detrás.

NOTAS	1) Los huevos pueden hacerse tipo ensalada, revueltos o al horno , de acuerdo a como sean mejor aceptados.
	2) En las Regionales 08, 09, 11 y 13 pueden intercambiar el Sancocho Criollo de Pollo por Asopao de Pollo.
	3) En las Regionales 04, 05 y 12 pueden consumir domplines en lugar de pastas alimenticias.
	4) Las pastas alimenticias pueden ser sustituidas por domplines o bollos de harina de maíz, de acuerdo a como sean mejor aceptados en el Centro Educativo.
	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, no más de dos veces al mes. La cocción al caldero puede ser sustituida por guisada o al horno.
	7) El puré de papa se puede sustituir por puré de yuca o yautía.
	8) Los pastelones pueden reemplazarse por pastelones de papa, yuca o plátano maduro.
	9) El guineo maduro será ofrecido entero, sin picar y en su cáscara.
	10) Las mezclas de frutas picadas deben contener las cantidades indicadas según la combinación en el recetario.
	11) Durante el primer cuatrimestre del año escolar, se permitirá la entrega de fruta entera (guineo o mandarina cuando sea de temporada), en sustitución del mix de frutas si fuera necesario.
	12) La preparación de los platos del menú deben ser según lo establecido en el recetario.
	13) El INABIE puede introducir nuevas recetas y combinaciones de platos sin alterar la estructura de costos del presente menú cíclico.
	14) En caso de presentar alguna eventualidad, favor notificar al correo nutricion@inabie.gob.do