



Título: Menús para Centros de Atención

MENU N°1 PARA NIÑAS Y NIÑOS DE 9 A 11 MESES

TIEMPO DE COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno	4 cucharadas de frijoles molidos y colados con queso fresco 3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o fórmula infantil	4 cucharadas de plátano frito con crema 3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o fórmula infantil	4 cucharadas de papaya en trocitos 3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o fórmula infantil	4 cucharadas de frijoles molidos y colados con crema 3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o fórmula infantil	4 cucharadas de papaya en trocitos 3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o fórmula infantil
Refrigerio	4 cucharadas de manzana cocida y en trocitos	4 cucharadas de melón en trocitos	4 cucharadas de papaya en trocitos	4 cucharadas de melón en trocitos	4 cucharadas de papaya en trocitos
Almuerzo	4 cucharadas de ayote en trocitos con pollo 4 cucharadas de manzana cocida y en trocitos	1 tortita de mora o espinaca con queso 4 cucharadas de melón en trocitos	4 cucharadas de papaya en trocitos	4 cucharadas de papa en trocitos con queso fresco 4 cucharadas de melón en trocitos	4 cucharadas de zanahoria en trocitos con pollo 4 cucharadas de papaya en trocitos
01:00 p.m.	3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o fórmula infantil	3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o fórmula infantil	3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o fórmula infantil	3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o fórmula infantil	3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o fórmula infantil
Refrigerio	4 cucharadas de papilla de cereal de arroz	4 cucharadas de poleada de harina fortificada	4 cucharadas de papilla de cereal de arroz	4 cucharadas de gelatina	4 cucharadas de papilla de cereal de arroz

INDICACIONES:

1. Se debe brindar los alimentos con amor y paciencia y siguiendo normas de manipulación de alimentos.
2. La cantidad de alimentos a introducir es de 4 cucharadas sin embargo el límite lo pone el niño.
3. Ofrecer de 2 a 3 onzas de agua después de comer
4. Si se utiliza leche para la preparación de algún alimento, debe ser leche materna o fórmula infantil, sino existiere deberá utilizarse incaparina o agua.
5. Si el niño no acepta un alimento indicado en menú brindarlo hasta que lo acepte.
6. Si no se dispone de algún alimento consultar con nutricionista referente sobre cambios.
7. Sazonar con hierbas de olor disponibles

PROHIBIDO

1. SAL, AZÚCAR Y MIEL
2. Cítricos: naranja, limón, mandarina, piña y fresa
3. Pescado
4. Golosinas, bebidas gaseosas, efervescentes naturales o artificiales
5. Chocolate

Graciela Elvira Reyes Rosales
Licda. Graciela Elvira Reyes Rosales
LICENCIADA EN NUTRICION
J.V.P.M. NO. 570



INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA ISNA

DOCUMENTO DE CALIDAD FORMULARIO

Documento: FOR.NU.010
Página de 1 a 6

Título: Menús para Centros de Atención

MENU N°2 PARA NIÑAS Y NIÑOS DE 9 A 11 MESES

Tiempo de comida	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno	4 cucharadas de frijoles molidos y colados con queso fresco 3 onzas de agua purificada	4 cucharadas de plátano frito con crema 3 onzas de agua purificada	4 cucharadas de papilla de cereal de arroz 3 onzas de agua purificada	4 cucharadas de plátano salcochado con crema 3 onzas de agua purificada	4 cucharadas de zanahoria en trocitos 3 onzas de agua purificada
Refrigerio	8 onzas de leche materna o formula infantil 4 cucharadas de pera cocida y en trocitos	8 onzas de leche materna o formula infantil 1 guineo	8 onzas de leche materna o formula infantil 4 cucharadas de papaya en trocitos	8 onzas de leche materna o formula infantil 4 cucharadas de manzana cocida en trocitos	8 onzas de leche materna o formula infantil 4 cucharadas de melon en trocitos
Almuerzo	4 cucharadas de zanahoria en trocitos con pollo 4 cucharadas de pera cocida y en trocitos	1 tortita de mora o espinaca con queso 1 guineo	4 cucharadas de papa frita en trocitos queso fresco 4 cucharadas de papaya en trocitos	4 cucharadas de pipian en trocitos con pollo 4 cucharadas de manzana cocida en trocitos	4 cucharadas de zanahoria en trocitos con queso fresco 4 cucharadas de melon en trocitos
01:00 p.m.	3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o formula infantil	3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o formula infantil	3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o formula infantil	3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o formula infantil	3 onzas de agua purificada 8 onzas de leche materna o formula infantil
Refrigerio	4 cucharadas de piteada de harina fortificada	4 cucharadas de atol de maicena	4 cucharadas de papilla de arroz	4 cucharadas de gelatina	4 cucharadas de papilla de cereal de arroz

INDICACIONES:

- Se debe brindar los alimentos con amor y paciencia y siguiendo normas de manipulación de alimentos.
- La cantidad de alimentos a introducir es de 4 cucharadas sin embargo el límite lo pone el niño.
- Ofrecer de 2 a 3 onzas de agua después de comer
- Si se utiliza leche para la preparación de algún alimento, debe ser leche materna o fórmula infantil, sino existiere deberá utilizarse incaparina o agua.
- Si el niño no acepta un alimento indicado en menú brindarlo hasta que lo acepte.
- Si no se dispone de algún alimento consultar con nutricionista referente sobre cambios.
- Sazonar con hierbas de olor disponibles

PROHIBIDO

- SAL, AZUCAR Y MIEL
- Citricos: naranja, limon, mandarina, piña y fresa
- Pescado
- Golosinas, bebidas gaseosas, refrescos naturales o artificiales
- Chocolate

Graciela Edois Reyes Rosales
LICENCIADA EN NUTRICION
J.V.P.M. No. 570

MENU N° 3 PARA NIÑAS Y NIÑOS DE 9 A 11 MESES

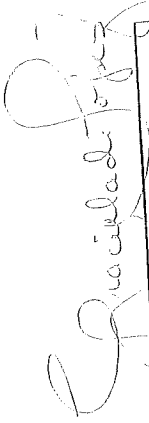
Título: Menús para Centros de Atención	DOCUMENTO DE CALIDAD FORMULARIO				
Tiempo de comida	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	4 cucharadas de papilla de cereal	4 cucharadas de frijoles molidos y colados con queso <i>ravado</i>	4 cucharadas de plátano frito con crema	4 cucharadas de frijoles molidos y colados con queso <i>frasco</i>	4 cucharadas de plátano salcochado con crema
Desayuno	3 onzas de agua purificada	3 onzas de agua purificada	3 onzas de agua purificada	3 onzas de agua purificada	3 onzas de agua purificada
	8 onzas de leche materna o fórmula infantil	8 onzas de leche materna o fórmula infantil	8 onzas de leche materna o fórmula infantil	8 onzas de leche materna o fórmula infantil	8 onzas de leche materna o fórmula infantil
Refrigerio	1 guineo	4 cucharadas de papaya en trocitos	4 cucharadas de pera cocida en trocitos	4 cucharadas de zanahoria cocida en trocitos	4 cucharadas de melon en trocitos
	4 cucharadas de camote con queso fresco	1 tortita de mora o espinaca con queso	4 cucharadas de papa frita en trocitos queso rayado	4 cucharadas de pipian en trocitos con pollo	4 cucharadas de zanahoria en trocitos con queso fresco
Almuerzo	1 guineo	4 cucharadas de papaya en trocitos	4 cucharadas de pera cocida en trocitos	4 cucharadas de zanahoria cocida en trocitos	4 cucharadas de melon en trocitos
	3 onzas de agua purificada	3 onzas de agua purificada	3 onzas de agua purificada	3 onzas de agua purificada	3 onzas de agua purificada
01:00 p.m.	8 onzas de leche materna o fórmula infantil	8 onzas de leche materna o fórmula infantil	8 onzas de leche materna o fórmula infantil	8 onzas de leche materna o fórmula infantil	8 onzas de leche materna o fórmula infantil
Refrigerio	4 cucharadas de poleada de harina fortificada	4 cucharadas de papilla de cereal de arroz	4 cucharadas de atol de maicena	4 cucharadas de gelatina	4 cucharadas de papilla de cereal de arroz

INDICACIONES:

- Se debe brindar los alimentos con amor y paciencia y siguiendo normas de manipulación de alimentos.
- La cantidad de alimentos a introducir es de 4 cucharadas sin embargo el límite lo pone el niño.
- Ofrecer de 2 a 3 onzas de agua después de comer
- Si se utiliza leche para la preparación de algún alimento, debe ser leche materna o fórmula infantil, sino existiere deberá utilizarse incaparina o agua.
- Si el niño no acepta un alimento indicado en menú brindarlo hasta que lo acepte.
- Si no se dispone de algún alimento consultar con nutricionista referente sobre cambios.
- Sazonar con hierbas de olor disponibles

PROHIBIDO

- SAL, AZUCAR Y MIEL
- Cítricos: naranja, limón, mandarina, piña y fresa
- Pescado
- Golosinas, bebidas gaseosas, refrescos naturales o artificiales
- Chocolate


Licda. Graciela Eloisa Reyes Rosales
LICENCIADA EN NUTRICION
J.V.P.M. No. 570