	INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ISNA	DOCUMENTO DE CALIDAD FORMULARIO	Documento: FOR.NU.010 Página de 1 a 6
Título: Menús para Centros de Atención			

MENU PARA CDI SEMANA #2

Tiempo de comida	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno	Leche con canela Frijoles molidos Huevo estrellado Crema Pan francés	Atol de avena Casamiento molido Aguacate Queso duro Pan francés	Atol de Maicena casamiento molido Huevo picado Queso fresco Pan francés	Leche con canela Cereal tipo Kellogs 1 guineo	Atol de Incaparina Frijoles guisados Plátano frito Crema Pan francés
Merienda	1 galleta con refresco	1 Fruta de estacion	1 gelatina	1 Fruta de estacion	1 pan con mermelada
Almuerzo	Macarrones tipo Alfredo Queso rallado Ensalada fresca Refresco natural Tortilla	Sopa de pollo con hojas verdes, vegetales y arroz Refresco natural o fruta de estacion Tortilla	Pollo horneado Arroz con retoño de soya Ensalada fresca Tortilla Agua purificada	Carne a la plancha Arroz con vegetales Ensalada verde Refresco natural Tortilla	Pollo frito Papas fritas con ketchup y queso rallado Ensalada de repollo con mayonesa Tortilla Agua purificada
Merienda	1 Fruta de estacion	1 Atol de piña	1 pupusa de queso con ayote	1 Fruta de estacion	1 Fruta de estacion

1. Dar los alimentos con amor y paciencia.
2. Incluir la actividad física como parte del plan de alimentación y nutrición.
3. Plasmear en Vitacora los cambios al menú.






Título: Menús para Centros de Atención

MENU PARA CDI SEMANA #1

Tiempo de comida	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno	Leche con canela Cereal tipo Kellogs 1 guineo	Atol de Incaparina Casamiento molido Platano frito Crema Pan francés	Leche con canela Frijoles molidos Huevo estrellado Queso rallado Pan francés	Atol de Avena Frijoles molidos Platano en gloria Crema Pan francés	Atol de Incaparina Frijoles molidos 1 huevo picado con vegetales Queso rallado Pan francés
Merienda	1 Fruta de estacion	1 Fruta de estacion	1 Gelatina	1 Fruta de estacion	1 Fruta de estacion
Almuerzo	Sopa de frijoles con 1 huevo y arroz Queso rayado Refresco natural Tortilla	Tortita de Mora o espinaca Arroz con retoño de soya Ensalada fresca Agua purificada Tortilla	Chao Mein con pollo y queso rayado Ensalada de repollo con mayonesa Refresco natural Tortilla	Pollo en crema Arroz con retoño de soya Ensalada fresca Refresco natural Tortilla	Carne a la plancha Arroz con vegetales Ensalada fresca Agua purificada Tortilla
Merienda	1 Galleta con refresco	1 pupusa con salsa y atol de incaparina	1 Pan con crema y 1 vaso de agua	Arroz en leche	1 Fruta de estacion

1. Dar los alimentos con amor y paciencia.
2. Incluir la actividad física como parte del plan de alimentación y nutrición.
3. Plasmar en Vitacora los cambios al menú.

	INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ISNA	DOCUMENTO DE CALIDAD FORMULARIO	Documento: FOR.NU.010 Página de 1 a 6
Título: Menús para Centros de Atención			

MENU PARA CDI SEMANA #3

Tiempo de comida	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno	Leche con canela Cereal tipo Kellogs 1 guineo	Leche con canela Frijoles molidos Platano en gloria Crema Pan francés	Atol de maicena Frijoles guisados 1 huevo picado Queso fresco Pan francés	Atol de Incaparina Frijoles molidos Guineo sudado Crema Pan francés	Atol de avena Casamiento molido Huevo estrellado Queso rallado Pan francés
Merienda	1 gelatina	1 Fruta de estacion	1 galleta con refresco natural	1 Fruta de estacion	1 gelatina
Almuerzo	Sopa de frijoles, arroz y vegetales crema Refresco natural Tortilla	Pollo a la navideña Papas fritas con ketchup y queso rayado Ensalada fresca Refresco natural Tortilla	Carne guisada Arroz con retoño de soya Ensalada fresca Agua purificada Tortilla	Macarrones con pollo, salsa y queso rallado Ensalada fresca Agua purificada Tortilla	Pollo encebollado Arroz con chipilín y queso rayado Ensalada fresca Refresco natural Tortilla
Merienda	Atol de Incaparina	1 Fruta de estacion	Arroz en leche con canela	1 pan frances con mermelada	1 Fruta de estacion

1. Dar los alimentos con amor y paciencia.
2. Incluir la actividad física como parte del plan de alimentación y nutrición.
3. Plasmar en Vitacora los cambios al menú.




Título: Menús para Centros de Atención

MENU PARA CDI SEMANA #5

Tiempo de comida	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno	Leche con canela Frijoles molidos Platano frito Queso fresco Pan francés	Atol de Incaparina Frijoles guisados Guineo sudado Crema Pan francés	Leche con fresa Casamiento molido Huevo estrellado con tomatada Queso fresco Pan francés	Leche con canela Cereal de hojuelas Guineo	Atol de Incaparina Frijoles molidos Huevo picado Crema Pan francés
Merienda	1 galleta con refresco	1 fruta de estacion	1 gelatina	1 fruta de estacion	1 flan
Almuerzo	Sopa de frijoles con vegetales y arroz Crema Refresco natural Tortilla	1 sandwish de pollo 1 papa frita con ketchup y queso rallado 1 refresco	Sopa de pollo con vegetales Arroz Refresco natural o 1 fruta Tortilla	Pollo guisado Arroz con chipilin y queso Ensalada de pepino con limón Agua purificada Tortilla	Lonja a la plancha Arroz con retoño de soya Ensalada fresca Refresco natural Tortilla
Merienda	1 pupusa de queso con avote	1 fruta de estacion	1/2 pan árabe con aguacate, frijoles y quesillo	Poleada con canela	1 pan con crema y refresco

1. Dar los alimentos con amor y paciencia.
2. Incluir la actividad física como parte del plan de alimentación y nutrición.
3. Plasmear en Vitacora los cambios al menú.

[Faint, illegible text and stamps at the bottom right of the page]

	INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ISNA	DOCUMENTO DE CALIDAD FORMULARIO	Documento: FOR.NU.010 Página de 1 a 6
Título: Menús para Centros de Atención			

MENU PARA CDI SEMANA #4

Tiempo de comida	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno	Leche con canela Cereal tipo Kellogs 1 guineo	Atol de Incaparina Casamiento molido Aguacate Queso fresco Pan francés	Leche con canela Frijoles molidos Platano frito Queso duro Pan francés	2 Hotcakes Leche con canela 1 guineo	Atol de maicena Casamiento Huevo estrellado Queso fresco Pan francés
Merienda	1 fruta de estacion	1 gelatina	1 fruta de estacion	1 pan con mermelada	1 fruta de estacion
Almuerzo	Coditos tipo Alfredo 1 oz de queso rayado Ensalada fresca Tortilla Refresco natural	Pollo a la plancha Arroz con vegetales Ensalada fresca Agua purificada Tortilla	Picado de verduras con pollo Arroz con retoño de soya Ensalada de brocoli con limon Refresco natural Tortilla	Carne a la plancha Arroz con queso rallado Ensalada de lechuga con mayonesa Agua purificada Tortilla	Pollo en crema Arroz con vegetales Ensalada fresca Refresco natural Tortilla
Merienda	1 pupusa de queso	1 fruta de estacion	1 fruta de estacion	Arroz en leche	1 pan con queso y refresco de avena

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

1. Dar los alimentos con amor y paciencia.
2. Incluir la actividad física como parte del plan de alimentacion y nutricion.
3. Plasmar en Vitacora los cambios al menú.