

AÑO ESCOLAR: 2026-2028 CÓDIGO DE MODALIDAD: PAE - JEE CÓDIGO DE ORDEN: 000 VIEGENTE DESDE: agosto 2026

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 o mandarina. (ver recetarios)	Arroz blanco / Albóndigas de sardina en salsa de tomate natural / Lentejas guisadas / Ensalada de repollo sudado y maíz. Postre: 1/2 taza de fruta picada. (ver recetarios)	Sancocho de guandules con masa de cerdo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)	Pastelón de plátano maduro con queso / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de pepino. Postre: 1/2 taza de fruta picada. (ver recetarios)	Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Huevos con vegetales al horno / Ensalada de zanahoria y repollo sudado. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)

SEMANA II

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Huevos revueltos con tomates, ajíes y cebollas picaditas / Ensalada de vainita. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)	Puré de papa / Muslo de pollo guisado / Ensalada de tomate y maíz. Postre: 1/2 taza de fruta picada. (ver recetarios)	Moro de guandules / Sardina guisada / Ensalada de pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)	Arroz blanco / Arvejas guisadas / Carne de cerdo guisada / Ensalada de tomate y zanahoria. Postre: 1/2 taza de fruta picada. (ver recetarios)	Sancocho criollo con muslo de pollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)

SEMANA III

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Pastas alimenticias con fajitas de pollo en salsa de tomate natural / Ensalada de tomate y pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)	Moro de habichuelas negras / Sardina guisada / Ensalada de zanahoria y repollo sudado. Postre: 1/2 taza de fruta picada. (ver recetarios)	Mangú de plátano verde / Masa de res con cebolla y pimentones / Ensalada de tomate y vainitas. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)	Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de papa con vegetales y huevos, aderezada con mayonesa de huevos hervidos. Postre: 1/2 taza de fruta picada. (ver recetarios)	Sancocho de habichuelas con muslo de pollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)

SEMANA IV

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Arroz con maíz y zanahoria / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de tomate y pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)	Arroz blanco / Lentejas guisadas / Huevos con vegetales al horno / Ensalada de zanahoria y vainitas. Postre: 1/2 taza de fruta picada. (ver recetarios)	Pastelón de yuca / Muslo de pollo al caldero / Ensalada de pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)	Arroz blanco / Albóndigas de sardina en salsa de tomate natural / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de lechuga y tomate. Postre: 1/2 taza de fruta picada. (ver recetarios)	Sancocho criollo con masa de cerdo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)

SEMANA V

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de papa con vegetales y huevos, aderezada con mayonesa de huevos hervidos. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)	Pastas alimenticias con albóndigas de cerdo en salsa de tomate natural / Ensalada de zanahoria y maíz. Postre: 1/2 taza de fruta picada. (ver recetarios)	Sancocho de habichuelas con muslo de pollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)	Arroz con maíz / Sardina guisada / Ensalada de pepino y tomate. Postre: 1/2 taza de fruta picada. (ver recetarios)	Moro de habichuelas negras / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de zanahoria y repollo sudado. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetarios)

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 sardinas guisadas pueden intercambiarse por locrio, conservando sus acompañantes (leguminosas guisadas y las ensaladas), si corresponde y de acuerdo a como sean mejor aceptadas. En el caso de las albóndigas deben elaborarse cuando corresponda en el menú.
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 y la mandarina serán ofrecidos, únicamente enteros, sin picar y en su cáscara.
10) Evitar dar la misma fruta picada o fruta entera 2 días consecutivos.
11) Las frutas cortadas que forman parte del menú escolar (piña, lechosa, sandía, melón, mango, pitahaya, fresa) serán entregadas solas o en combinación, según la cantidad indicada en el recetario, es decir ½ taza (4 onzas). Sin incluir el peso del recipiente.
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