

## Proyecto Productivo Cocina Tradicional MENÚ PARA SELECCIONAR

Desayunos			Regr	iferios
□ Desayuno #1  Frutas de temporada Gallo pinto Huevos al gusto Natilla o queso Bebida caliente o fría  □ Desayuno #2 (elegir 1 tipo de en Frutas de temporada Emparedado □ Queso □ Jamón □ Queso & Jamón Bebida caliente o fría	nparedado)		Refrigerio #1  Taza de frutas Yogurt  Granola  Bebida caliente o fría  Refrigerio #2 (elegir 1 tipo de gallo)  Gallo Papa Plátano verde Arracache  Bebida caliente o fría  Refrigerio #3  Torta de hojas (yuca, chicasquil, chaya, espinaca, y olores)  Tortilla  Bebida caliente o fría	□ Refrigerio #4  (elegir solo 2 bocadillos)  Bebida caliente o fría  Bocadillos salados *  □ Pan casero (anís, café, queso, canela, ≈anahoria, tamal asado o batido) □ Enyucado □ Empanada (queso, frijol, papa, carne)  Bocadillos dulces * □ Empanada(chiverre, fresa,mora, piña o guayaba) □ Pianono (empanada de plátano de queso y frijol) □ Torrejas □ Pan de rompope
□ Almuerzo #1	□ Almuerzo	ruiente páş	gina seleccionar las opciones cors  Almuerzo #3	□ Almuerzo #4
Carne Arroz blanco Ensalada Picadillo	Arroz arreg Ensalada Frijoles Papitas	riado	Opción vegetariana Bebida Postre	Sopa Arroz blanco Bebida Postre

Bebida

Postre

Bebida

Postre

<b>O</b> pciones	para	los	almuerzos,	cenas

Carnes	Picadillos	Arroz arreglado	Pures
☐ Lomito fingido ☐ Pollo en salsa ☐ Pollo achotado ☐ Pescado asado ☐ Carne desmechada ☐ Pollo con papas ☐ Carnes con vegetales ☐ Pescado empanizado ☐ Fajitas de pollo, cerdo y res	☐ Ayote tierno ☐ Chayote con elote ☐ Papa con chicasquil ☐ Papa con carne ☐ Plátano con carne ☐ Plátano verde ☐ Multicolor ☐ Guineo ☐ Mixto ☐ Tricolor ☐ Chayote con zanahoria	☐ Arroz con pollo ☐ Arroz con carnes rojas ☐ Arroz con hojas, brotes y tallos ☐ Arroz con cerdo ☐ Arroz mixto (carne, pollo, cerdo) ☐ Arroz con vegetales	□ Papa □ Camote
Ensaladas  Mixta Guineo Rabanitos Repollo, tomate, zanahoria y culantro Ceviche de guineo Pico de gallo Aguacate Vegetales fríos yogurt o mayonesa Fría de remolacha, papa y zanahoria Papa huevo Chayote con maíz Aguacate Ensalda verde, repollo, culantro y apio	Postres    Flan de coco	Opciones vegetarianos  Lasaña Berenjena rellena Torta de vegetales (zanahoria, papa, tiquizque, yuca y olores)  Barbudos Torta de papa y yuca Pastel de yucas y hojas Sopa o crema de vegetales	Bebidas  Mixto Cas Tamarindo Papaya Mango Zanahoria Zanahoria y remolacha Tomate de palo Naranja Limón
Sopas  □ Olla de carne □ Sopa de pollo □ Sopa de mondongo	Guarnición  □ Vegetales al vapor		

<sup>\*</sup> Aclaración: Para grupos menores de 30 personas, se debe elegir una mismo tipo de producto. Por ejemplo, los mismos bocadillos, carne, picadillos, bebidas, ensaladas y demás. Si es mayor de 30, el grupo puede elegir entre dos opciones.