

FICHAS TÉCNICAS BARQUETAS MENÚ BASAL

NOMBRE DEL PLATO:

CREMAS

PESO DE LA UNIDAD DE ENVASADO ELABORADO/COCINADO (barqueta) (kg):									2,5
GRUPOS DE EDAD SEXO	3-6 AÑOS		7- 12 AÑOS		13 - 15 AÑOS		16 - 18 AÑOS		
	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	
Nº RACIONES/ BARQUETA	15	14	12	11	10	8	10	8	
PESO DE LA RACION INDICADA EN LA BARQUETA (gramos)	170	180	215	235	245	325	245	325	

NOMBRE DEL PLATO:

PASTAS

PESO DE LA UNIDAD DE ENVASADO ELABORADO/COCINADO (barqueta) (kg):									2
GRUPOS DE EDAD SEXO	3-6 AÑOS		7- 12 AÑOS		13 - 15 AÑOS		16 - 18 AÑOS		
	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	
Nº RACIONES/ BARQUETA	13	13	11	10	9	7	9	7	
PESO DE LA RACION INDICADA EN LA BARQUETA (gramos)	150	160	190	210	215	290	215	290	

NOMBRE DEL PLATO:

SOPAS

PESO DE LA UNIDAD DE ENVASADO ELABORADO/COCINADO (barqueta) (kg):									4
GRUPOS DE EDAD SEXO	3-6 AÑOS		7- 12 AÑOS		13 - 15 AÑOS		16 - 18 AÑOS		
	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	
Nº RACIONES/ BARQUETA	24	22	19	17	16	12	16	12	
PESO DE LA RACION INDICADA EN LA BARQUETA (gramos)	170	180	215	235	245	325	245	325	

NOMBRE DEL PLATO:

ARROCES

PESO DE LA UNIDAD DE ENVASADO ELABORADO/COCINADO (barqueta) (kg):									2,5
GRUPOS DE EDAD SEXO	3-6 AÑOS		7- 12 AÑOS		13 - 15 AÑOS		16 - 18 AÑOS		
	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	
Nº RACIONES/ BARQUETA	17	16	13	12	12	9	12	9	
PESO DE LA RACION INDICADA EN LA BARQUETA (gramos)	150	160	190	210	215	290	215	290	

NOMBRE DEL PLATO:

LEGUMBRES

PESO DE LA UNIDAD DE ENVASADO ELABORADO/COCINADO (barqueta) (kg):									4
GRUPOS DE EDAD SEXO	3-6 AÑOS		7- 12 AÑOS		13 - 15 AÑOS		16 - 18 AÑOS		
	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	
Nº RACIONES/ BARQUETA	27	25	21	19	19	14	19	14	
PESO DE LA RACION INDICADA EN LA BARQUETA (gramos)	150	160	190	210	215	290	215	290	

NOMBRE DEL PLATO:

SALSA DE TOMATE

PESO DE LA UNIDAD DE ENVASADO ELABORADO/COCINADO (barqueta) (kg):									1,5
GRUPOS DE EDAD SEXO	3-6 AÑOS		7- 12 AÑOS		13 - 15 AÑOS		16 - 18 AÑOS		
	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	
Nº RACIONES/ BARQUETA	100	100	75	75	75	50	75	50	
PESO DE LA RACION INDICADA EN LA BARQUETA (gramos)	15	15	20	20	20	30	20	30	

NOTA 1: En el caso de las ensaladas: los ingredientes se envían por separado y se implanta en el centro.

NOTA 2: "Cambios de peso y de volumen derivados de la cocción de los alimentos. Dpto. de Nutrición y Bromatología Universidad de Barcelona" IV Congreso de la Asociación española de dietistas-nutricionistas, Bilbao 2008: -Pasta: una vez cocida multiplica su peso seco por 2; -Legumbre: una vez cocida multiplica su peso seco por 2,5; -Arroz: una vez cocido multiplica su peso seco por 2.

FICHAS TÉCNICAS BARQUETAS MENÚ BASAL

NOMBRE DEL PLATO:

CARNES

PESO DE LA UNIDAD DE ENVASADO ELABORADO/COCINADO (barqueta) (kg):									1,5
GRUPOS DE EDAD SEXO	3-6 AÑOS		7- 12 AÑOS		13 - 15 AÑOS		16 - 18 AÑOS		
	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	
Nº RACIONES/ BARQUETA	10	9	8	7	7	5	7	5	
PESO DE LA RACION INDICADA EN LA BARQUETA (gramos)	150	160	190	210	215	290	215	290	

NOMBRE DEL PLATO:

PESCADOS EN SALSA

PESO DE LA UNIDAD DE ENVASADO ELABORADO/COCINADO (barqueta) (kg):									2
GRUPOS DE EDAD SEXO	3-6 AÑOS		7- 12 AÑOS		13 - 15 AÑOS		16 - 18 AÑOS		
	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	
Nº RACIONES/ BARQUETA	13	13	11	10	9	7	9	7	
PESO DE LA RACION INDICADA EN LA BARQUETA (gramos)	150	160	190	210	215	290	215	290	

NOMBRE DEL PLATO:

GUISADOS DE PESCADO

PESO DE LA UNIDAD DE ENVASADO ELABORADO/COCINADO (barqueta) (kg):									1,5
GRUPOS DE EDAD SEXO	3-6 AÑOS		7- 12 AÑOS		13 - 15 AÑOS		16 - 18 AÑOS		
	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	
Nº RACIONES/ BARQUETA	9	8	7	6	6	5	6	5	
PESO DE LA RACION INDICADA EN LA BARQUETA (gramos)	170	180	215	240	245	330	245	330	

NOMBRE DEL PLATO:

TORTILLA

PESO DE LA UNIDAD DE ENVASADO ELABORADO/COCINADO (barqueta) (kg):									1,5
GRUPOS DE EDAD SEXO	3-6 AÑOS		7- 12 AÑOS		13 - 15 AÑOS		16 - 18 AÑOS		
	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	
Nº RACIONES/ BARQUETA	9	9	7	7	6	5	6	5	
PESO DE LA RACION INDICADA EN LA BARQUETA (gramos)	165	175	210	230	240	315	240	315	

NOTA 1: En el caso de las ensaladas: los ingredientes se envían por separado y se emplanta en el centro.

NOTA 2: "Cambios de peso y de volumen derivados de la cocción de los alimentos. Dpto. de Nutrición y Bromatología Universidad de Barcelona" IV Congreso de la Asociación española de dietistas-nutricionistas, Bilbao 2008: -Pasta: una vez cocida multiplica su peso seco por 2; -Legumbre: una vez cocida multiplica su peso seco por 2,5; -Arroz: una vez cocido multiplica su peso seco por 2.