

DETALLES	CARACTERISTICAS	NOTA
Almuerzos	<p>** Las Carnes hacen referencia a la carne de res, pollo, pescado o cerdo. No se podrá brindar huevos, embutidos (salchichas, jamón, mortadela), enlatados, ni carne proveniente de animales que estén catalogadas como fauna protegida o se encuentre en peligro de extinción.</p> <p>*** Se deberá suministrar dos porciones de alimentos diferentes del grupo de cereales, tubérculos, raíces, plátanos y derivados; por ejemplo, un cereal como arroz y un tubérculo como papa.</p>	<p>Los alimentos deben ser variados, agradables al paladar, suficientes y acordes con las costumbres y cultura gastronómica de la zona.</p> <p>Los jugos de fruta deberán tener una textura espesa como indicador de un alto uso de fruta para preparar los mismos y reducidos o sin azúcar dependiendo de la fruta.</p>
Refrigerios	<p>Jugo de fruta natural Cereales o productos elaborados a partir de cereales, raíces o tubérculos*</p>	<p>* Los cereales y productos elaborados a partir de cereales, raíces o tubérculos que deben ser entregados en el momento del refrigerio hacen referencia a: productos de panadería o derivados de cereales como maíz, arroz y trigo; por ejemplo, pan de yuca, pan de bono, pan de queso, ponqué, palitos de queso, cucas, arepas, empanadas, etc.</p>