



PROSPEREMOS JUNIOS
Gobierno del Estado de SLP

PROGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN PARA SISTEMAS MUNICIPALES DIF 2018

Versión: 1

Fecha: 20 Noviembre 2016

Código: PAL-F-19
Código OM: DIF-DG-DD-SAA-PAL-F-19

Fecha de elaboración: 25 de abril de 2018
Nº de revisión: 5

PROGRAMA

TEMAS GENERALES DE ASISTENCIA ALIMENTARIA

Tema	Objetivo	Duración	Dirigido a	Estrategia de capacitación	Fecha programada por coordinación regional
Brindar actualización a los Sistemas Municipales DIF, respecto a los Lineamientos de Operación de Programas Alimentarios para el ejercicio 2018.	Reglas de operación	4 horas	Presidentas, Directoras/ Coordinadoras, Responsables de programas Alimentarios y de orientación Alimentaria, de los 58 SMDIF.	Presentación	6 de febrero de 2018 2 de febrero de 2018 7 de febrero de 2018 14 de febrero de 2018 15 de febrero de 2018 16 de febrero de 2018
Impulsar la Lactancia Materna, para que las SMDIF, sensibilicen de su importancia a las madres de familia de los programas alimentarios a través de la Orientación Alimentaria.	Lactancia Materna, un acto de amor	2 horas	Responsables de Programas Alimentarios y de orientación Alimentaria, de los 58 SMDIF.	Presencia	17 de abril de 2018 18 de abril de 2018 19 de abril de 2018 20 de abril de 2018 27 de abril de 2018 12 de abril de 2018

Responsable del tema: Rosa María Solís Morales

TEMAS PARA EL EC0334 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA POBLACIÓN SUJETA DE ASISTENCIA SOCIAL

Tema	Objetivo	Duración	Dirigido a	Estrategia de capacitación	Fecha programada por coordinación regional
Reunión diagnóstica con candidatas a certificar en el EC0334.	Verificar que las candidatas cumplen con los criterios de Selección.	4 horas	Candidatas en el EC0334	Presencial	23/Enero/2018 24/Enero/2018 25/Enero/2018
Alineación de las candidatas a certificar en el EC0334.	Alinear a las candidatas que se desempeñan como responsables directas de la preparación de alimentos en el EC0334.	18 horas	Candidatas en el EC0334	Presencial	22 y 23/ Febrero/2018 1 y 2/Marzo/2018 6 y 7/Marzo/2018
Taller práctico con las candidatas a certificar	Organizar un taller de práctica en el espacio alimentario, con las candidatas y candidatos a evaluar en el EC0334.	4 horas	Candidatas en el EC0334	Presencial	13/Marzo/2018 14 y 15/Marzo/2018 16/Marzo/2018
Responsable: Rosa María Solís Morales		Personal de apoyo Liceté Peña Gómez Miguel Zárate Torres		21/Marzo/2018 3/Abril/2018 10/Abril/2018	
Presentación del plan de evaluación	Presentar el plan de evaluación a las candidatas y candidatos a evaluar en el EC0334.	4 horas	Candidatas en el EC0334	Presencial	V, Ciudad Valles IV, Rioverde III, Venado
Procesos de evaluación con fines de certificación	Evaluuar con fines de certificar a las candidatas alineadas en el EC0334.	8 horas	Candidatas en el EC0334	Presencial	22 y 23/Marzo/2018 2 al 6/Abril/2018 11/Abril/2018
Responsable de la organización: Ross María Sofis Morales Evaluadores: Raquel Díaz-Camacho - María de Jesús Castrillón - Alfredo Chávez Méndez, María Dolores Vázquez Ugalde, Luisita Espitia Gómez, Wann Zárate Torres y Rosa María Solís Morales.					

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS

2018

Código PAI: PAI-F-05
Código DM: DIF-JG DD-SAA PAI-F-05
Versión: 1
Fecha: 27/Octubre/2016

MENUS

PROGRAMA: DESAYUNOS ESCOLARES

MODALIDAD: CALIENTE

MENU
Nº.

CONFORMACION

INGREDIENTES

CANTIDAD POR PORCIÓN (g o ml)

RESPONSABLE DE LA
ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS

Sistema Estatal
DIF

Sistema Municipal DIF

MENU Nº.	CONFORMACION	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PORCIÓN (g o ml)	PREESCOLARES Y ESCOLARES	
				RESPONSABLE DE LA ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS	Sistema Estatal DIF
	Licuado de mango con avena	Leche descremada fluida UHT natural Avena y semilla de trigo fortificada Mango	250 ml.		
	Frijol				
1	Tostadas humedas o al comal de repollo y jitomate Repollo Jitomate	Tostadas humedas o al comal Repollo Jitomate	30 g. 70 g. 30 g. 20 g.		
	Cebolla				
	Piña picada				
	Lente	Leche descremada fluida UHT natural Harina de maíz nixtamalizada Arroz	250 ml. 70 g. 70 g.		
	Garnachero				
2	Sopa de garbanzo con arroz, cazabara y zanahoria y tortilla	Zanahoria picada Cazabaza picada Cebolla Ajo	70 g. 70 g. 10 g. 5 g.		
	Mandarina	Mandarina	70 g. (1 pieza)		
	Leche	Leche descremada fluida UHT natural Harina de maíz nixtamalizada Frijol	250 ml. 20 g. 30 g.		
3	Ejotes con huevos, frijoles de la olla y tortilla	Acelote vegetal Huevo Ejotes picados (cocidos)	5 ml. 50 g. (1 pieza) 70 g.		
	Guayaba	Guayaba	70 g.		

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS 2018

		Código: PAL-F-05 Código Ofi: DIF-DG-DD-SAA-FAL-F-026 Versión: 1 Fecha: 31/Octubre/2016	
--	--	---	--

MENU No.	CONFORMACIÓN	INGREDIENTES	RESPONSABLE DE LA ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS	
			Sistemas Estatal DIF	Sistemas Municipal DIF
		CANTIDAD POR PORCIÓN (g. o ml.)	ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS	
		PRESCHOOLERES Y ESCOLARES	Sistemas Estatal DIF	
4	Lecito	Lecito descremada fluida UHT natural Atún en agua Amaranto reventado Tostadas horneadas o al comal Nopales (cocidos) Jitomate Cebolla Cilantro Naranja	250 ml. 30 g. 10 g. 20 g. 70 g. 100 g. 10 g. 10 g. 70 g. (1 pieza)	250 ml. 30 g. 10 g. 20 g. 70 g. 10 g. 10 g. 70 g. (1 pieza)
5	Leche	Leche descremada fluida UHT natural Harina de maíz nixtamalizada Frijol Amaranto reventado Queso fresco regional Lechuga Jitomate Cebolla Manzana	250 ml. 40 g. 30 g. 10 g. 30 g. 70 g. 70 g. 10 g. 70 g.	250 ml. 40 g. 30 g. 10 g. 30 g. 70 g. 70 g. 10 g. 70 g.
6	Lecito	Enrijoladas con amaranto, queso y ensalada de lechuga jitomate y cebolla Manzanas	250 ml. 70 g. 250 ml.	250 ml. 20 g. 30 g. 5 ml.
		Lecito descremada fluida UHT natural Harina de maíz nixtamalizada Arroz Sardina en tomate Aceite vegetal Aceites Jitomate Zanahoria picada (pesa 8 gramos) Ejote picado (para el arroz) Cebolla Ajo Papaya picada	250 ml. 20 g. 30 g. 5 ml. 70 g. 70 g. 35 g. 10 g. 5 g. 70 g.	250 ml. 20 g. 30 g. 5 ml. 70 g. 70 g. 35 g. 10 g. 5 g. 70 g.

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS

2018

Código: PAL-F-05

Código OM: D-F-05-03-SSPA-PAL-F-05
Versión: 1

Fecha: 31/Octubre/2016

MENU No.	CONFORMACIÓN	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PORCIÓN (g. o ml.)	RESPONSABLE DE LA ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS	
			PREESCOLARES Y ESCOLARES	Sistema Estatal	Sistema Municipal DIF
7	Huevo a la mexicana con arracanto, frijoles de la olla y tortilla	Lecche descremada fluida UHT natural Harina de maíz nixtamalizada Frijol Amaranto reventado Aceite vegetal Huevo	250 ml. 20 g. 30 g. 10 g. 5 ml 50 g (1 pieza)		
8	Quesadillas de flor de calabaza con queso y pico de gallo	Jitomate Cebolla Guayaba Lecche	100 g. 10 g. 70 g. 250 ml		
9	Sopa de lentejas, ensalada de atún y tortilla	Lenteja Atún en agua Jitomate Lechuga Cebolla Cilantro Ajo Melón picado	20 g. 30 g. 100 g. 70 g. 10 g. 10 g. 5 g. 70 g.		

**CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS
2018**

Código: PNL-F-05
Código OM: DIF-DG-DO-Saap-PNL-F-05
Versión: 1
Fecha: 31/Octubre/2016

MENU No.	CONFORMACIÓN	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PORCIÓN (8-10 ml.)	RESPONSABLE DELA		
				ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS	Sistema Estatal	Municipal DIF
	Leche	Leche descremada fluida UHT natural	250 ml.			
	Harina de maíz nixtamalizada		40 g.			
	Frijol		30 g.			
10	Tacos de frijoles con ensalada de repollo, jitomate y aguacate	Amarantus reverendus Jitomate Repollo Aguacate	10 g. 70 g. 70 g. 58 g.			
	Cocel de fruta con amaranto	Papaya, melón y sandía	70 g.			
	Leche	Leche descremada fluida UHT natural	250 ml.			
		Harina de maíz nixtamalizada	40 g.			
		Frijol	30 g.			
		Queso fresco regional	30 g.			
		Lechuga	70 g.			
		Jitomates (para recaudo)	100 g.			
		Pepinos	70 g.			
		Cebolla	10 g.			
		Ajo	5 g.			
		Naranja	70 g. (1 pieza)			
	Leche	Leche descremada fluida UHT natural	250 ml.			
		Sardinas en tomate	30 g.			
		Tostadas horneadas o al comal	20 g.			
		Jitomate	100 g.			
		Lechuga	70 g.			
		Aguacate	56 g.			
		Cebolla	10 g.			
		Cilantro	10 g.			
		Plátano	70 g. (1/2 pieza)			
11	Tostadas de Sardina a la mexicana					
12						

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS 2018

<p>Código PAL: 7-05 Código DM: 017-DG-DIO-SAA-PAL-F-05 Versión: 1 Fecha: 31/03/2016</p>	<p>RESPONSABLE DE LA ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS Sistema Estatal DIF Sistemas Municipal DIF</p>
---	--

MENU Nº.	CONFORMACIÓN	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PORCIÓN (g. o mL)		RESPONSABLE DE LA ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS Sistema Estatal DIF	
			PREESCOLARES Y ESCOLARES			
13	Sopa de pasta con verduras, frijoles de la cilia y tortilla	Leche descremada Fluida UHT natural	250 mL			
		Harina de maíz nixtamalizada	20 g.	20 g.		
		Pasta integral para sopa (almuza)	20 g.	20 g.		
		Frijol	30 g.	30 g.		
		Zanahoria picada	35 g.	35 g.		
		Ejote picado	35 g.	35 g.		
		Jitomate (para recaudo)	70 g.	70 g.		
		Cebolla	10 g.	10 g.		
		Ajo	5 g.	5 g.		
		Manzana	70 g.	70 g.		
14	Sopa de lentejas con zanahorias y tortilla	Leche descremada fluida UHT natural	250 mL			
		Licuado de amaranto	10 g.	10 g.		
		Amaranto revestido	45 g.	45 g.		
		Guayaba	20 g.	20 g.		
		Harina de maíz nixtamalizada	30 g.	30 g.		
		Lentija	70 g.	70 g.		
		Jitomate	70 g.	70 g.		
		Zanahoria	10 g.	10 g.		
		Cilantro	10 g.	10 g.		
		Cebolla	70 g.	70 g.		
15	Papaya picada	Papaya picada	250 mL			
		Licuado descremado fluido UHT natural	250 mL			
		Leche	20 g.	20 g.		
		Harina de maíz nixtamalizada	20 g.	20 g.		
		Ajo en agua	30 g.	30 g.		
		Zanahoria picada (Para arroz)	35 g.	35 g.		
		Ejote picado (Para arroz)	35 g.	35 g.		
		Chicharrón	70 g.	70 g.		
		Jitomate	100 g.	100 g.		
		Cebolla	10 g.	10 g.		
	Sandía picada	Ajo	5 g.	5 g.		
		Sandía picada	70 g.	70 g.		

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS

2018

DIF ESTATAL CONFORMACIÓN	RESPONSABLE DE LA ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS Sistema Estatal DIF Municipal DIF
Código OM: DIF-DG-DD-SAA-PAL-F-US Versión: 1 Fecha: 31/Octubre/2016	

MENU No.	CONFORMACIÓN	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PORCIÓN (g. o ml.)	ADQUISICIÓN DE LA SISTEMA ESTATAL	SISTEMA MUNICIPAL DIF
			PREESCOLARES Y ESCOLARES		
15	Lecche	Lecche descremada fluida UHT natura!	250 ml.		
		Harina de maíz nixtamalizada	20 g.		
		Frijol	30 g.		
		Amaranto reverteado	10 g.		
	Espinacas con huevo y amaranto, chayotes y zanahorias al vapor, frijoles de la olla y tortilla	Aceite vegetal	5 ml.		
		Huevo	50 g. (1 pieza)		
		Espinacas	70 g.		
		Chayote y zanahoria	10 g.		
		Cebolla	70 g.		
		Piña picada	250 ml.		
	Lecche	Lecche descremada fluida UHT natura!	30 g.		
		Habas	20 g.		
		Tostadas horneadas o al comal	100 g.		
		Jitomate	70 g.		
		Nopales (cocidas)	10 g.		
		Cebolla	5 g.		
		Ajo	10 g.		
		Cilantro	70 g.		
		Melón picado	250 ml.		
	Lecche	Lecche descremada fluida UHT natura!	20 g.		
		Harina de maíz nixtamalizada	30 g.		
		Atún en agua	70 g.		
		Aceites	35 g.		
		Zanahoria	100 g.		
		Jitomates	35 g.		
		Caldaza	10 g.		
		Cebolla	5 g.		
		Ajo	70 g. (1 pieza)		
		Mandarina			

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS 2018

CÓDIGO: P-M-E-05 Código OMN: DIF-05-ID-SAA-PAL-F-05 Versión: 1 Fecha: 31/03/2016	ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS Sistema Estatal DIF Municipal DIF Sistema
---	---

MENU Nº.	CONFORMACIÓN	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PORCIÓN (g. o ml.)		ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS
			PREESCOLARES Y ESCOLARES	DIF	
		Lecche	250 ml.		
		Lecche descremada fluida UHT natural			
		Huevo de mísiz nixtamalizada	20 g.		
		Aroz	20 g.		
		Frijol	30 g.		
		Aceite vegetal	5 ml.		
		Jitomate (para recaudo)	20 g.		
		Cebolla	10 g.		
		Ajo	5 g.		
		Zanahoria picada (para el arroz)	35 g.		
		Ejote picado (para el arroz)	35 g.		
		Nopales (cocidos)	70 g.		
		Piña	35 g.		
		Mango	35 g.		
		Jicama	17.5 g.		
		Pepino	17.5 g.		
		Lecche descremada fluida UHT natural	250 ml.		
		Pasta integral para sopa (pulmón)	20 g.		
		Zanahoria picada	35 g.		
		Ejote picado	35 g.		
		Tostadas homesdas o al comal	20 g.		
		Queso fresco regional	30 g.		
		Cababaza sanguinaria	110 g.		
		Jitomate (para recaudo)	100 g.		
		Cebolla	10 g.		
		No	5 g.		
		Sandia picada	70 g.		

PRECEDENTE: Para preparar una tortilla se requieren 20 g. de harina de maíz.
 Si para el menú del día no está disponible la verdura o fruta indicada, sustituir por otro alimento del mismo grupo, proporcionando estrictamente la cantidad indicada.
 Es obligación del Sistema Municipal DIF proporcionar la fruta y verdura fresca de acuerdo a la cultura alimentaria de los beneficiarios, y puede variar con base a la región y la temporada, por ejemplo: tunas, ciruela, mango, mandarina, etc. y en el caso de las verduras: quelites, hojas de amaranto, soyo, or�ones, calabacitas, flor de palma, nopales, jacuces, etc.



DIF
ESTATAL
PUEBLA

PROSPECTIVOS LÍNEAS
de trabajo para el año 2018

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS 2018

CALENDARIO DE OPERACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO

PROGRAMA: DESAYUNOS ESCOLARES
MODALIDAD: CALIENTE

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
25	26	27	28			
29	30	31				

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

OTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Suspensión del servicio alimentario

Operación del servicio alimentario



DIF
ESTATAL

CALENDARIO PARA LA ENTREGA DE
INSUMOS ALIMENTARIOS A LOS SISTEMAS
MUNICIPALES DIF

Código: PAL-F-10

Versión: 1

Código OM: DIF-DG-DD-SSA-PAL-F-10

Fecha: 07/Noviembre/2016

Programa: DESAYUNOS ESCOLARES

Modalidad: CALIENTE

Ejercicio: 2018

ENERO						
D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

FEBRERO						
D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

MARZO						
D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

ABRIL						
D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

ABRIL I-ABRIL II						
MAYO						
D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNIO						
D	L	M	M	J	V	S
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JULIO						
D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AGOSTO						
D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

MAYO-JUNIO						
SEPTIEMBRE						
D	L	M	M	J	V	S
				1		
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

OCTUBRE						
D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

NOVIEMBRE-DICIEMBRE						
D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

DICIEMBRE						
D	L	M	M	J	V	S
				1		
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

SEPTIEMBRE-OCTUBRE						
ENERO 2018						
D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

FEBRERO 2018						
D	L	M	M	J	V	S
			1	2		
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

NOMBRE Y PUESTO						
ELABORA	REVISA	APRUEBA	FIRMA			
Maria Dolores Vázquez Ugalde Jefa del Departamento de Normalización y Distribución de Insumos Alimentarios						
Carlo Vinicio Montaño Castillo Subdirector de Asistencia Alimentaria						
Jorge Alberto Cárdenas Gaona Director de Desarrollo Comunitario y Asistencia Alimentaria						

PERÍODO DE ABASTECIMIENTO DE INSUMOS

ABRIL I-ABRIL II SEPTIEMBRE-OCTUBRE

ABRIL III-ABRIL NOVIEMBRE-DICIEMBRE

MAYO-JUNIO DIAS INHABILES

MODALIDAD: CALIENTE
MES: ENERO 2018 (17 DÍAS DE OPERACIÓN)

CALENDARIO MENSUAL DE MENÚS

SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO
MENÚ 1 Locro de maíz con arveja Tostadas de frijol con ensalada de aguacate y jícama Papa frita picada	MENÚ 2 Leche descremada fluida UHT natural Sopa de jibarito con arroz, calabaza y zanahoria y tortilla Mazamorra	MENÚ 3 Leche descremada fluida UHT natural Ensalada de atún con aceite y mayonesa y lechuga Manzana	MENÚ 4 Leche descremada fluida UHT natural Ensalada de atún con aceite y mayonesa y lechuga Manzana
MENÚ 5 Locro de descremada fluida UHT natural Ensalada de jibarito lomo y queso y ensalada de manzana	MENÚ 6 Leche descremada fluida UHT natural Sardina en aceite blanco aderezos a la mexicana y tortilla Papa frita	MENÚ 7 Leche descremada fluida UHT natural Risuelo a la mexicana con arroz, frijoles de la olla y tortilla Guayaba	MENÚ 8 Leche descremada fluida UHT natural Quesadillas de flor de calabaza con queso y pico de gallo Zanahoria
MENÚ 9 Locro de jibarito con arroz Tostadas de sardina a la mexicana	MENÚ 10 Ensalada de atún con aceite y mayonesa y lechuga Manzana	MENÚ 11 Locro de descremada fluida UHT natural Ensaladas con sardina, frijoles y arroz Papa frita	MENÚ 12 Locro de descremada fluida UHT natural Tostadas de sardina a la mexicana Papa frita
MENÚ 13 Locro de descremada fluida UHT natural Sopa de papa (pulmón) con verduras, mitones de la olla y tortilla Manzana	MENÚ 14 Locro de garbanzo Sopa de lentejas con zanahoria y tortilla Papaya picada	MENÚ 15 Locro descremada fluida UHT natural Ensaladas con huevos, frijoles y arroz Papa frita	MENÚ 16 Locro descremada fluida UHT natural Ensaladas con huevos y arroz Arroz blanco con verduras, guacamole de aguacate y tortilla Sardina picada
MENÚ 17 Locro descremada fluida UHT natural Tortitas de frijoles con mayonesa y salsa	MENÚ 18 Locro descremada fluida UHT natural Tacos de frijoles con ensalada de repollo, jitomate y cebolla Cocido de frijol con arroz	MENÚ 19 Locro descremada fluida UHT natural Tortitas de frijoles con mayonesa y salsa	MENÚ 20 Locro descremada fluida UHT natural Tortitas de frijoles con mayonesa y salsa
MENÚ 21 Locro de descremada fluida UHT natural Ensaladas con sardina, frijoles y arroz Papa frita	MENÚ 22 Locro de descremada fluida UHT natural Tostadas de sardina a la mexicana Papa frita	MENÚ 23 Locro de descremada fluida UHT natural Sopa de papa (pulmón) con verduras, mitones de la olla y tortilla Manzana	MENÚ 24 Locro de garbanzo Sopa de lentejas con zanahoria y tortilla Papaya picada
MENÚ 25 Locro de garbanzo Sopa de lentejas con zanahoria y tortilla Papaya picada	MENÚ 26 Locro de garbanzo Sopa de lentejas con zanahoria y tortilla Papaya picada	MENÚ 27 Locro de garbanzo Sopa de lentejas con zanahoria y tortilla Papaya picada	MENÚ 28 Locro de garbanzo Sopa de lentejas con zanahoria y tortilla Papaya picada
MENÚ 29 Locro descremada fluida UHT natural Ensaladas con sardina, frijoles y arroz Papa frita	MENÚ 30 Locro descremada fluida UHT natural Ensaladas con huevos y arroz Arroz blanco con verduras, guacamole de aguacate y tortilla Papa frita	MENÚ 31 Locro descremada fluida UHT natural Ensaladas con huevos y arroz Arroz blanco con verduras, guacamole de aguacate y tortilla Papa frita	



DIF
ESTATAL
COAHUILA DE ZARAGOZA

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS
2018

MODALIDAD: CALIENTE
MES: MARZO 2018 (16 DIAS DE OPERACIÓN)

Revisor PA: J-05
Código DM: D-F-05-DIF-SVA-PA-F-05
Versión: 1
Fecha: 31/Marzo/2016

LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
5	MENU 3	6	MENU 4	7	MENU 5	8	MENU 6	9	MENU 7	10	MENU 8
-leche descremada fluida UHT natural	Lecno descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural
Queso con huevo, frijoles en la cilla y tortilla	Ensalada de atún con atunarro, queso y ronquitos y tostadas	Zanahorias con atunarro, queso y ensalada de lechuga jitomate y cebolla	Sardina en aceite blanco, soya y tortilla mexicana y tortilla	Papaaya picada	Manzana	Manzana	Papaaya picada	Huevo a la mexicana con el panito, filetes de la cilla y tortilla	Guayaba	Piña	Piña
Guayaba	Naranja	Naranja	Manzana	12	MENU 9	13	MENU 10	14	MENU 11	15	MENU 12
-leche descremada fluida UHT natural	Lecno descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural
Quesedillas con llar de cabraza con queso y nino no grito	Sopa de tortajas, ensalada de súm y tortilla	Tacos de frijoles con ensalada de resollo, jitomate y aguacate	Ensalada con queso moles y ensalada de pepino con lechuga	Ensalada con queso moles y ensalada de pepino con lechuga	Cocido de fruta con amarrano	Cocido de fruta con amarrano	Cocido de fruta con amarrano	Tostadas de Serrín a la mediana	Tostadas de Serrín a la mediana	Tostadas de Serrín a la mediana	Tostadas de Serrín a la mediana
Máster	Máster	Máster	Máster	19	MENU 13	20	MENU 14	21	MENU 15	22	MENU 16
-leche descremada fluida UHT natural	Lecno de arroz	Lecno de arroz	-leche descremada fluida UHT natural	-leche descremada fluida UHT natural	Sopa de lentejas con zanahoria y tortilla	Sopa de lentejas con zanahoria y tortilla	Sopa de lentejas con zanahoria y tortilla	Lecno descremada fluida UHT natural	Lecno descremada fluida UHT natural	Lecno descremada fluida UHT natural	Lecno descremada fluida UHT natural
Quesedillas con queso y nino no grito	Sopa de pasta (fideos) con verduras	Molotes de la cilla y tortilla	Molotes de la cilla y tortilla	Molotes de la cilla y tortilla	Máster	Máster	Máster	Frititas con huevos y amaranto	Frititas con huevos y amaranto	Frititas con huevos y amaranto	Frititas con huevos y amaranto
Máster	Máster	Máster	Máster	Máster	Papaaya picada	Papaaya picada	Papaaya picada	219g/pz y zanahorias al vapor, filetes de la cilla y tortilla	219g/pz y zanahorias al vapor, filetes de la cilla y tortilla	219g/pz y zanahorias al vapor, filetes de la cilla y tortilla	219g/pz y zanahorias al vapor, filetes de la cilla y tortilla
26	27	28	29	30	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO			

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS

2018

Código: 24L-F-25
Código AM: C7-D3-D0-54A-F4-F-05
Versión: 1
Fecha: 24/Octubre/2018

MODALIDAD: CALIENTE
MES: ABRIL 2018 (15 DIAS DE OPERACIÓN)

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO						
9	MENÚ 2 Licores de té con jugo con avellana	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO
10	MENÚ 3 Leche descremada fluida UHT natural	Leche descremada fluida UHT natural	Leche descremada fluida UHT natural	Leche descremada fluida UHT natural	Leche descremada fluida UHT natural	Leche descremada fluida UHT natural
11	MENÚ 4 Queso con huevo, frijoles de la olla y tortilla	Fritada de chícharos con amaranto, rostolas y tortitas	Fritada de chícharos con amaranto, rostolas y tortitas	Fritada de chícharos con amaranto, rostolas y tortitas	Fritada de chícharos con amaranto, rostolas y tortitas	Fritada de chícharos con amaranto, rostolas y tortitas
12	MENÚ 5 Manzanas	Manzanas	Manzanas	Manzanas	Manzanas	Manzanas
13						
14	MENÚ 6 Lente descremada fluida UHT natural	MENÚ 7 Huevo a la mexicana con elote y tortilla	MENÚ 8 Quesadillas de flor de calabaza con queso y alho de gallo	MENÚ 9 Sopa de lechugas, ensalada de atún y tortilla	MENÚ 10 Leche descremada fluida UHT natural	MENÚ 11 Leche descremada fluida UHT natural
15	MENÚ 12 Sandía con arroz blanco, aceitunas y tortitas mexicanas y tortilla	MENÚ 13 Huevos fritos con verduras, frijoles de la olla y tortilla	MENÚ 14 Platillo	MENÚ 15 Sopa de papa (pflanjal) con verduras, frijoles de la olla y tortilla	MENÚ 16 Leche descremada fluida UHT natural	MENÚ 17 Leche descremada fluida UHT natural
16	MENÚ 13 Papaya blanca	MENÚ 14 Platillo	MENÚ 15 Manzana	MENÚ 16 Manzana	MENÚ 17 Manzana	MENÚ 18 Manzana
17	MENÚ 14 Papaya blanca	MENÚ 15 Platillo	MENÚ 16 Manzana	MENÚ 17 Manzana	MENÚ 18 Manzana	MENÚ 19 Manzana
18	MENÚ 15 Platillo	MENÚ 16 Manzana	MENÚ 17 Manzana	MENÚ 18 Manzana	MENÚ 19 Manzana	MENÚ 20 Manzana
19	MENÚ 16 Manzana	MENÚ 17 Manzana	MENÚ 18 Manzana	MENÚ 19 Manzana	MENÚ 20 Manzana	MENÚ 21 Manzana
20						
21	MENÚ 22 Entomatadas con queso, frijoles y ensalada de pepino con tomate	MENÚ 23 Tostadas de Sardinas a la mexicana	MENÚ 24 Platillo	MENÚ 25 Sopa de papa (pflanjal) con verduras, frijoles de la olla y tortilla	MENÚ 26 U�eada de atún y tortilla	MENÚ 27 U�eada de atún y tortilla
22	MENÚ 23 Tostadas con tomate	MENÚ 24 Platillo	MENÚ 25 Manzana	MENÚ 26 Manzana	MENÚ 27 Manzana	MENÚ 28 Manzana
23	MENÚ 24 Manzana	MENÚ 25 Manzana	MENÚ 26 Manzana	MENÚ 27 Manzana	MENÚ 28 Manzana	MENÚ 29 Manzana
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS

2018

MODALIDAD: CALIENTE
MES: MAYO 2018 (20 DIAS DE OPERACIÓN)

Código: F.O.L-F-05
Código OM: DIF-DG-130-SAA-PAT-S-DS
Versión: 1
Fecha: 31/Octubre/2015

1	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	MENU 1 Lizajaco de mango con aviente Tostadas de frijol con ensalada de chile y jitomate Fritas picadas	2	MENU 2 Leche descremada fluida UHT natural Sopa de garbanzo con arroz, calabaza y zanahoria y tortilla Mancanita	3	MENU 3 Leche descremada fluida UHT natural Sopa de garbanzo con arroz, calabaza y zanahoria y tortilla Guayaba	4	MENU 4 Leche descremada fluida UHT natural Ensaladas con atún con anacardito, queso y ensalada de lechuga, jitomate y zanahoria Manzana
5	MENU 5 Habas	5	MENU 6 Lizajaco de mango con aviente Sandwich con atún blanco, ensaladas a la mezcla y tortilla Papaya picada	6	MENU 7 Leche descremada fluida UHT natural Huevo a la mexicana con amaranto, chiles de la olla y tortilla Guayaba	7	MENU 8 Leche descremada fluida UHT natural Quesadillas de "toro" de calabaza con queso y poco de ghee Paníaco	
8	MENU 9 Habas	9	MENU 10 Lizajaco de mango con aviente Sandwich con atún con anacardito, queso y ensalada de lechuga, jitomate y zanahoria Manzana	10	MENU 11 Leche descremada fluida UHT natural Ensaladas con queso, tripeles y ensalada de pepinos con lechuga Banana	11	MENU 12 Leche descremada fluida UHT natural Tostadas de Sardina a la mescanza Fileteado	
12	MENU 13 Habas	13	MENU 14 Lizajaco de amaranto Sopas de papa-frijoles con verduras, frijoles de la olla y tortilla Manzana	14	MENU 15 Leche descremada fluida UHT natural Arroz blanco-por-veneziano-quesado-de atún y tortilla Sandía fritada	15	MENU 16 Leche descremada fluida UHT natural Espinacas con huevo y amaranto chayotes y zanahorias al vapor, tortilla de la olla y tortilla →ña	
16	MENU 17 Habas	17	MENU 18 Leche descremada fluida UHT natural Alm. con verduras enmolado en hojas de aceituna y tortilla Mancanita	18	MENU 19 Leche descremada fluida UHT natural Arroz con verde-88 "frijoles de la olla con nopales y tortilla	19	MENU 20 Leche descremada fluida UHT natural Cavachones rellenos de queso, pasta salsa (plumaj) con verduras Sandía picada	
20	MENU 21 Habas	21	MENU 22 Lizajaco de amaranto Sopas de papa-frijoles con verduras, frijoles de la olla y tortilla Manzana	22	MENU 23 Arroz blanco-por-veneziano-quesado-de atún y tortilla Sandía fritada	23	MENU 24 Espinacas con huevo y amaranto chayotes y zanahorias al vapor, tortilla de la olla y tortilla →ña	
24	MENU 25 Habas	25	MENU 26 Lizajaco de amaranto Sopas de papa-frijoles con verduras, frijoles de la olla y tortilla Manzana	26	MENU 27 Arroz blanco-por-veneziano-quesado-de atún y tortilla Sandía fritada	27	MENU 28 Espinacas con huevo y amaranto chayotes y zanahorias al vapor, tortilla de la olla y tortilla →ña	
28	MENU 29 Habas	29	MENU 30 Leche descremada fluida UHT natural Arroz con verde-88 "frijoles de la olla con nopales y tortilla	30	MENU 31 Leche descremada fluida UHT natural Cavachones rellenos de queso, pasta salsa (plumaj) con verduras Sandía picada	31	MENU 32 Leche descremada fluida UHT natural Cavachones rellenos de queso, pasta salsa (plumaj) con verduras Sandía picada	

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS 2018

Código: PAI-F-25
Código DM: DIF-SLP-DIA-SAL-FALT-05
Versión: 1
Fecha: 30/Octubre/2016

MODALIDAD: CALIENTE
MES: JULIO 2018 (10 DIAS DE OPERACIÓN)

SÁBADO	DÍAS	MARTES	MIERCOLES	MIÉS	VIERNES	SÁBADO	
	2	MENÚ 1 Leche descremada fluida UHT natural Sandwich de margs con huevita Tostadas de injol con ensalada de repollo y jamoncito Piña picada	MENÚ 2 Leche descremada fluida UHT natural Sopa de garbanzo con arroz calabaza y zanahoria y tortilla Mendiolaza	MENÚ 3 Leche descremada fluida UHT natural Huevos con huevo, frijoles de la olla y tortilla Guacamole	MENÚ 4 Leche descremada fluida UHT natural Ensalada de ejir con arroz ropales y losajes Naranja	MENÚ 5 Leche descremada fluida UHT natural Ensaladas con amaranto, queso y ensalada de lechuga, jitomate y cebolla Manzana	13
	3	MENÚ 6 Leche descremada fluida UHT natural Sandwich con s. rot blanco, aceitunas a la medicina y lo que Pezoyta picada	MENÚ 7 Leche descremada fluida UHT natural Huevo a la mexicana con arroz frijoles de la olla y tortilla Guacamole	MENÚ 8 Leche descremada fluida UHT natural Quesadillas de flor de salacca con queso y poco de gallo Platano	MENÚ 9 Leche descremada fluida UHT natural Sopa de lentijos, ensalada de arroz y tomata Atún	MENÚ 10 Leche descremada fluida UHT natural Tacos de frijoles con ensalada de repollo, jitomate y aguacate Cocido lula con arroz blanco	12
	4	MENÚ 9 Leche descremada fluida UHT natural Sandwich con s. rot blanco, aceitunas a la medicina y lo que Pezoyta picada	MENÚ 10 Leche descremada fluida UHT natural Huevos a la mexicana con arroz frijoles de la olla y tortilla Guacamole	MENÚ 11 Leche descremada fluida UHT natural Quesadillas de flor de salacca con queso y poco de gallo Platano	MENÚ 12 Leche descremada fluida UHT natural Sopa de lentijos, ensalada de arroz y tomata Atún	MENÚ 11 Leche descremada fluida UHT natural Tacos de frijoles con ensalada de repollo, jitomate y aguacate Cocido lula con arroz blanco	19
	5	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	20
	6	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	27
	7	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	26
	8	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SUSPENSIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	31

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS
2018

MODALIDAD: CALIENTE
MES: AGOSTO 2018 (10 DIAS DE OPERACIÓN)

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS

2018

MODALIDAD: CALIENTE

MES: SEPTIEMBRE 2018 (19 DIAS DE OPERACIÓN)

LUNES	MARTES	MIERCOLES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
3 MENU 1 Liberado de mango con avocada	4 MENU 2 Leche descremada fluida UHT natural	5 MENU 3 Leche descremada fluida UHT natural	6 MENU 4 Leche descremada fluida UHT natural	7 MENU 5 Leche descremada fluida UHT natural	
Tostadas de huevo con atún, cebolla y jengibre	Huevo con huevo, típico de la olla y tortilla	Esmalada de atún con amaranto, moles y tostadas	Esmalada con amaranto, cebolla y ensalada de lechuga, jitomate y zanahoria		
Papa picada	Guacamole	Kale y ya	Mazamorra		
10 MENU 6 Leche descremada fluida UHT natural	11 MENU 7 Leche descremada fluida UHT natural	12 MENU 8 Leche descremada fluida UHT natural	13 MENU 9 Leche descremada fluida UHT natural	14 MENU 10 Leche descremada fluida UHT natural	
Sardina con arroz blanco, aderezo a la mexicana y tortilla	Quesadillas de flor de calabaza con queso y plato de guacamole	Sopa de lechuga, ensalada de zanahoria y tortilla	Fideos de tortilla con ensalada de aguacate		
Papaya picada	Plátano	Melón picado	Cocido de frutas con amaranto		
17 MENU 11 Leche descremada fluida UHT natural	18 MENU 12 Leche descremada fluida UHT natural	19 MENU 13 Leche descremada fluida UHT natural	20 MENU 14 Leche descremada fluida UHT natural	21 MENU 15 Leche descremada fluida UHT natural	
Ensaladitas con queso, frijoles y crema de leche con lechuga	Tostadas de Sardinas a la mexicana	Sopa de pescado (piyama) con verduras	Risotto de arroz con zanahoria y tortilla		
Naranja	Pitahaya	Alitas de pollo	Papaya dulce		
24 MENU 16 Leche descremada fluida UHT natural	25 MENU 17 Leche descremada fluida UHT natural	26 MENU 18 Leche descremada fluida UHT natural	27 MENU 19 Leche descremada fluida UHT natural	28 MENU 20 Leche descremada fluida UHT natural	
Espinacas con huevo y amaranto chayotes y zanahorias al vapor, típico de la olla y salsa	Alitas en caldo, ensalada de maíz y tortillas	Alitas con verduras, frijoles de la olla con nopales y tortilla	Alitas con verduras, frijoles de la olla con nopales y tortilla		
Salsa	Melón picado	Mandarinas	Gazpacho de frutas y verduras		

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS

2018

Código: FAU-T-U5
Código OM: DIR-DIF-DO-SAA-PA..T-05
Versión: 1
Fecha: 24/09/2016

MODALIDAD: CALIENTE

MES: OCTUBRE 2018 (22 DIAS DE OPERACIÓN)

LUNES	MARTES	MIERCOLES	MIERCOLES	JUEVES	VIEJAS	SABADOS	Domingos		
MENÚ 1 Leche descremada fluida UHT natural Bollo de mango con crema Tostadas de frijol con ensalada de repollo y tomate Pita picada	MENÚ 2 Leche descremada fluida UHT natural Sopa de queso con arroz, calabacita y zanahoria y tortilla Manzana	MENÚ 3 Leche descremada fluida UHT natural Elote con huevo, frijoles de la olla y tomata Guiso	MENÚ 4 Leche descremada fluida UHT natural Fritada de arroz con amaranto, cempasúchil y tostadas Naranja	MENÚ 5 Leche descremada fluida UHT natural Ensalada con frijol con atún y queso Mandarina	MENÚ 6 Leche descremada fluida UHT natural Huevos a la mexicana con zanahoria y frijoles de la olla y tortilla Quesadilla	MENÚ 7 Leche descremada fluida UHT natural Huevos a la mexicana con zanahoria y frijoles de la olla y tortilla Quesadilla	MENÚ 8 Leche descremada fluida UHT natural Quesadillas de tocino saladas con queso y jicama de gelo Platano	MENÚ 9 Leche descremada fluida UHT natural Sopa de lechuga, ensalada de atún y tortilla Relleno frito	MENÚ 10 Leche descremada fluida UHT natural Tacos de frijol con ensalada de atún, jitomate y aguacate Cocido de cordero con arroz
MENÚ 11 Leche descremada fluida UHT natural Tostadas con queso, frijoles y ensalada de papas con lechuga Naranja	MENÚ 12 Leche descremada fluida UHT natural Tostadas de Sardina a la mojarra Platano	MENÚ 13 Leche descremada fluida UHT natural Sopa de papa (plumosa) con verduras, frijoles de la olla y tortilla Manzana	MENÚ 14 Leche descremada fluida UHT natural Sopa de lechuga con zanahoria y tomata Pavo piconado	MENÚ 15 Leche descremada fluida UHT natural Arroz blando con verduras, quésoco de ajonjolí y tortilla Sardina piconada	MENÚ 16 Leche descremada fluida UHT natural Ensalada de moras y tostadas Meón picado	MENÚ 17 Leche descremada fluida UHT natural Habas en caldo, ensalada de moras y tostadas Meón picado	MENÚ 18 Leche descremada fluida UHT natural Arroz con verduras, jugo de aloe con nubes y tortilla Gachas de frijoles y verdura	MENÚ 19 Leche descremada fluida UHT natural Arroz con verduras, jugo de aloe con nubes y tortilla Mandarina	
MENÚ 20 Leche descremada fluida UHT natural Calabacitas rellenas de queso, pasta seca (pluma) con verduras	MENÚ 21 Leche descremada fluida UHT natural Tostadas de frijol con ensalada de queso y jitomate Pita piconada	MENÚ 22 Leche descremada fluida UHT natural Tostadas con huevo y amaranto, chayotes y zanahorias al vapor, frijoles de la olla y tortilla Pita	MENÚ 23 Leche descremada fluida UHT natural Arroz con verduras, jugo de aloe con nubes y tortilla Mandarina	MENÚ 24 Leche descremada fluida UHT natural Arroz con verduras, jugo de aloe con nubes y tortilla Mandarina	MENÚ 25 Leche descremada fluida UHT natural Arroz blando con verduras, quésoco de ajonjolí y tortilla Mandarina	MENÚ 26 Leche descremada fluida UHT natural Arroz blando con verduras, quésoco de ajonjolí y tortilla Mandarina	MENÚ 27 Leche descremada fluida UHT natural Arroz con verduras, jugo de aloe con nubes y tortilla Mandarina	MENÚ 28 Leche descremada fluida UHT natural Arroz con verduras, jugo de aloe con nubes y tortilla Mandarina	
MENÚ 29 Sandia picada	MENÚ 30 Sandia picada	MENÚ 31 Sandia picada							

SUSPENSIÓN DEL SERVICIO
ALIMENTARIO



DIF
ESTATAI

CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS
2018

2018

MODALIDAD: CALIENTE
MES: NOVIEMBRE 2018 (19 DÍAS DE OPERACIÓN)