

## **Anexo 0. Confección de Menú - EJEMPLO DE MENÚ (BASE)**

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>1.º plato</b>	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	Pasta	Arroz	Patata/ Boniato	Legumbre	Cereales/ Patata	Pasta	Arroz
<b>2.º plato</b>	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	Carne roja	Legumbre	Huevo	Pescado	Carne blanca	Legumbre	Pescado/ Huevo
<b>Postres</b>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Postre lácteo

A partir de esta estructura, la unidad promotora o la empresa adjudicataria elaborará los menús de calor /frío según se establezca en los pliegos, donde se visualicen los distintos criterios que se requieren.

Esta estructura de menú se tendrá que adaptar según los siguientes **criterios especificados en la instrucción:**

- I- Productos frescos y de temporada
- II- Azúcares añadidos/refinados y productos procesados y ultraprocesados
- III- Oferta de menús de base vegetal

Nota: A título orientativo, el farináceo puede ir en el primero o en el segundo plato, y los proteicos y farináceos se pueden intercambiar horizontalmente respetando las frecuencias.