



MENU MES DE FEBRERO DE 2026

Apreciados padres de familia:

Les agradecemos la confianza que han depositado en el servicio de alimentación, el cual asumimos con responsabilidad y compromiso, conscientes de la importancia que tiene para el bienestar y la nutrición de sus hijos.

Con el fin de informar de manera clara y ordenada, les comunicamos que a partir del 1 de febrero de 2026 el servicio de alimentación se presta bajo la razón social **MARIDAJE S.A.S.**, como parte de un proceso de organización administrativa y formalización del servicio.

En consecuencia, los pagos del servicio deberán efectuarse exclusivamente en la siguiente cuenta bancaria:

Banco	Bancolombia
Tipo de cuenta	Ahorros
Número	27900009728
Titular	MARIDAJE S.A.S.
NIT	902026902

Para efectos de control y gestión de la facturación, los soportes de pago deberán enviarse al correo electrónico facturacion.maridaje@gmail.com, y para la adecuada gestión del proceso, se requiere diligenciar el siguiente formulario:

<https://forms.gle/koVXe3sKaNJEuCD6A>

Agradecemos su atención y colaboración. Reiteramos nuestro compromiso con la calidad, el bienestar y la adecuada nutrición de sus hijos.

A continuación, enviamos nuestra oferta de alimentación para el presente mes.

TARIFAS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN			
MES DE FEBRERO			
DESCRIPCIÓN	PREESCOLAR	PRIMARIA	BACHILLERATO
REFRIGERIO	\$ 312.000	\$ 312.000	\$ 355.200
ALMUERZO	\$ 396.000	\$ 396.000	\$ 429.600
REFRIGERIO + ALMUERZO	\$ 663.000	\$ 663.000	\$ 736.000

*** INFORMACIÓN Y CONTACTO

Administrador: Diego Henao Mejía 📞 314 393 1217

facturacion.maridaje@gmail.com

MENÚ DIARIO – FEBRERO 2026

REFRIGERIO **Primaria \$ 312.000 | Bachillerato \$ 355.200**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Lunes 2 Arepá con torta de carne, milo o jugo natural.	Martes 3 Salpicón con helado y queso.	Miércoles 4 Arepá con huevo y hogao, milo o jugo natural.	Jueves 5 Tostadas francesas con fruta, milo o jugo natural.	Viernes 6 Palito de queso, fruta y milo o jugo natural.
Lunes 9 Sánduche de pollo desmechado, elaborado con pan de maíz, lechuga y queso; bebida caliente o jugo natural.	Martes 10 Tortilla de huevo, buñuelo, fruta, café o jugo natural.	Miércoles 11 Salpicón con helado y queso.	Jueves 12 Pastel de jamón y queso, milo o jugo natural.	Viernes 13 Arepá rellena de pollo y tocineta, con jugo natural o café con leche.
Lunes 16 Pastel de pollo con verduras, milo o jugo natural.	Martes 17 Arepá con jamón y queso, con jugo natural o café con leche.	Miércoles 18 Cereal con yogur y fruta.	Jueves 19 Arepá con pollo desmechado y verduras, milo o jugo natural.	Viernes 20 Club sándwich acompañado de papas chips, jugo natural o milo.
Lunes 23 Arepá con huevo revuelto, café, milo o chocolate.	Martes 24 Sándwich de pollo, fruta, jugo natural o milo.	Miércoles 25 Salchipapas, jugo natural y dulce.	Jueves 26 Salpicón con helado y queso.	Viernes 27 Galletas, mermelada de mora, quesito, huevo cocido y fruta; chocolate o jugo.

ALMUERZO **Primaria \$ 396.000 | Bachillerato \$ 429.600**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Lunes 2 Sopa de papa criolla, albóndigas en su salsa, arroz castellano, maduro en cascós, ensalada, postre y jugo.	Martes 3 Torta de pescado, arroz castellano blanco, chips de plátano, ensalada, postre y jugo.	Miércoles 4 Pasta a la boloñesa, croissant, ensalada con vinagreta de maracuyá, postre y jugo natural.	Jueves 5 Sopa de verduras, carne de res en salsa BBQ, arroz castellano blanco, papitas criollas, ensalada, postre y jugo natural.	Viernes 6 Ajíaco santafereño, arroz castellano blanco, ensalada, postre y jugo natural.
Lunes 9 Sopa de patacón, arroz castellano, posta, papa en casco, ensalada, postre y jugo natural.	Martes 10 Sopa de tortilla, costillas en salsa BBQ, arroz castellano blanco, papitas criollas, ensalada, postre y jugo natural.	Miércoles 11 Hamburguesa artesanal de carne de res con cebollas caramelizadas y queso mozzarella, acompañada de papas chips, postre y jugo natural.	Jueves 12 Crema de tomate, arroz cartagenero, filete de pescado apanado y moneditas de plátano, postre y jugo.	Viernes 13 Frijoles antioqueños, chorizo premium, arroz castellano blanco, plátano con hogao, ensalada, postre y jugo natural.
Lunes 16 Pulled pork acompañado de arroz blanco, chips de papa, ensalada, postre y jugo.	Martes 17 Filete de pollo en salsa miel mostaza, arroz con cilantro, puré de papa, ensalada de la casa, postre y jugo natural.	Miércoles 18 Garbanzos acompañados de carne de cerdo, arroz castellano blanco, papas al vapor, ensalada, postre y jugo natural.	Jueves 19 Pescado apanado acompañado de ensalada de la casa, papas chips, postre y jugo natural.	Viernes 20 Crema de zanahoria, arroz salteado con jamón, muslos de pollo al ajillo, ensalada mixta, postre y jugo natural.
Lunes 23 Arroz con vegetales, puré de papa, carne en salsa dulce, chips de plátano verde, postre y jugo.	Martes 24 Pasta larga con pollo y champiñones, croissant, ensalada de la casa, postre y jugo.	Miércoles 25 Tortitas de atún, arroz castellano blanco, chips de plátano, ensalada rusa, postre y jugo.	Jueves 26 Wraps de cerdo BBQ en julianas, vegetales frescos y nachos con guacamole, jugo natural y dulce.	Viernes 27 Cazuela de frijoles con chicharrón, plátano maduro, aguacate, arroz, hogao y sofrito.

REFRIGERIO + ALMUERZO: Primaria \$663.000 & Bachillerato \$ 736.000