
	<p align="center">PROGRAMACION MENSUAL ALMUERZOS VALOR ALMUERZO PRIMERA SECCION: \$11.000 VALOR ALMUERZO SEGUNDA Y TERCERA SECCION: \$14.000</p>				<p align="center">FEBRERO 2026</p>
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
				<p>6</p> <p>Sopa de fideos Porción de arroz Frijol rojo o verdura Carne molida Mini arepa Limonada Porción de fruta</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha</p>	
<p>9 Sopa de guineo Porción de arroz Lenteja o verdura Albóndigas Fritas de trigo Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>10 Crema de pollo Porción de arroz Alverja o verdura Cerdo en salsa BBQ Palitos de queso Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>11 Crema de ahuyama Porción de fruta Garbanzo o verdura Filete de robalo apanado Papá salada Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>12 Crema de espinacas Lasaña mixta Pan Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Porción de arroz, verduras, pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>13 Sancochito Porción de arroz Frijol blanco Pechuga en salsa de champiñones Puré de papa Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	
<p>16 Crema de apio Macarrones con queso Verduras Pechuga Broaster Papa salada Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>17 Crema de mazorca Porción de arroz Garbanzo o verdura Carne en goulash Torta de ahuyama Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>18 Sopa de plátano Porción de arroz Lenteja o verdura Albóndigas Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>19 Crema de verduras Porción de arroz Verduras Creps de pollo Papa dorada</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	<p>20 Sopa de avena Porción de arroz Alverja o verdura Carne en bistec Torta de vainilla Porción de fruta Jugo natural</p> <p>Opción: Pechuga a la plancha o carne molida</p>	

23 Sopa de ajiaco Porción de arroz Lenteja o verdura Cerdo en salsa BBQ Palitos de queso Porción de fruta Jugo natural Opción: Pechuga a la plancha o carne molida	24 Crema de cuchuco de cebada Porción de arroz Garbanzo o verdura Filete de robalo apanado Papa salada Porción de fruta Jugo natural Opción: Pechuga a la plancha o carne molida	25 Sopa de letras Porción de queso Frijol rojo o verdura Carne desmechada Mini arepa Limonada Porción de fruta Opción: Pechuga a la plancha o carne molida	26 Crema de espinacas Lasaña mixta Pan Porción de fruta Jugo natural Opción: Pechuga a la plancha o carne molida	27 Sancochito Porción de arroz Alverja o verdura Carne oriental Tajadas Porción de fruta Jugo natural Opción: Pechuga a la plancha o carne molida
<ul style="list-style-type: none"> • Es importante proporcionar los nutrientes adecuados a los estudiantes para su crecimiento y desarrollo. • Las frutas nos proporcionan vitaminas y minerales. • Los lácteos aportan energía al cuerpo. • Derivados de cereales complementan la alimentación. • Si se consumen alimentos de todos los grupos se tendrá nutrientes y la energía necesaria para las actividades escolares durante el día. • Menús sujetos a cambios por disponibilidad de materias primas. 				

	PROGRAMACION MENSUAL LONCHERAS VALOR: \$10.000				FEBRERO 2026
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
				6 Buñuelo Avena casera Gelatina	
9 Empanada mixta Porción de fruta Jugo natural	10 Hamburguesa Limonada Porción de fruta	11 Palitos de queso Milo Gelatina	12 Arepa de queso Porción de fruta Jugo natural	13 Pastel de pollo Jugo natural Gelatina de colores	
16 Flauta pollo queso Porción de fruta Jugo natural	17 Nuggets de pollo Papa a la francesa Porción de fruta	18 Sándwich de jamón y queso Milo Gelatina	19 Burritos de pollo Porción de fruta Jugo natural	20 Buñuelo Avena casera Porción de fruta	
23 Empanada pollo queso Porción de fruta Jugo natural	24 Hamburguesa Limonada Porción de fruta	25 Palitos de queso Jugo natural Gelatina	26 Arepa de carne desmechada Porción de fruta Jugo natural	27 Croissant de jamón y queso Jugo natural Alpinito	
<ul style="list-style-type: none"> • Es importante proporcionar los nutrientes adecuados a los estudiantes para su crecimiento y desarrollo. • Las frutas nos proporcionan vitaminas y minerales. • Los lácteos aportan energía al cuerpo. • Derivados de cereales complementan la alimentación. • Si se consumen alimentos de todos los grupos se tendrá nutrientes y la energía necesaria para las actividades escolares durante el día. • Menús sujetos a cambios por disponibilidad de materias primas. 					