



Masdies

Alimento Escolar

QUIENES SOMOS Y QUE HACEMOS

Somos una empresa con amplia trayectoria en el mercado de alimentación escolar; nuestro objetivo primordial es suministrar la alimentación adecuada que cumpla con todas las necesidades nutricionales, tan importante en esta edad. Lo anterior se realiza ofreciendo productos de óptima calidad y a un precio que es acorde con el presupuesto del padre de familia.

Creemos que con la colaboración y aporte de todos nosotros haremos que nuestro proyecto se pueda cumplir pensando en el bienestar social de la comunidad estudiantil.

VISIÓN

Ser la empresa prestadora de servicio para la alimentación infantil, que ofrece calidad, monitoreo nutricional, ahorro y un excelente servicio, para que los niños y niñas dispongan de una alimentación escolar de calidad.

NUESTRO SERVICIO

- * Brindamos menús balanceados y nutritivos, todos ellos guiados por nutricionistas y controlados por especializados chefs.
- * Por ello suministramos alimentos de óptima calidad y buen aspecto.
- * Aportamos educación a los estudiantes de edad escolar a comportarse en la mesa fundamentándonos en la filosofía de la institución.
- * Monitoreamos directamente y hacemos seguimiento en los casos especiales.
- * Tenemos atención y servicio al cliente por personal experto.

VALOR AGREGADO

Creamos un ambiente en el que los estudiantes se sientan como en casa por la pulcritud, el calor humano, y el embellecimiento del lugar (comedor) el cual estará acorde a las necesidades de estas personitas, a quienes nos dirigiremos de forma fresca y juvenil donde todo girará al rededor de ellos.

IMPOR TANCIA DE UNA BUENA ALIMENTACIÓN

La buena salud depende de muchos factores tales como la alimentación, la herencia, clima, higiene y ejercicio, de los cuales la alimentación es el más importante.

Proporcionan el vigor y la energía que el organismo necesita, conserva el calor y la temperatura corporal

Construyen y reparan músculos, tejidos y órganos, forman huesos, uñas, dientes fuertes y sanos, evitan la anemia, la fatiga muscular y mental. Son esenciales para el crecimiento de los niños y la salud de los adultos.



Favorecen la visión, indispensables para la formación y conservación de la piel. Ayudan al crecimiento y desarrollo del organismo. Previenen algunas infecciones, contribuyen al buen funcionamiento intestinal



+57 (1) 457 5533
3 166253641
info@masdies.com



Bogotá, Noviembre de 2019

CARTA DE PRESENTACIÓN

Respetados Padres de Familia,

Reciban un cordial saludo y nuestros mejores deseos. A continuación nos permitimos presentarles el servicio de restaurante escolar del Colegio María Inmaculada.

ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

- Ofrecemos un nivel de menú variado, el cual no se repiten dentro del mismo mes. Cada menú incluye principalmente: sopa o crema, plato fuerte rico en proteínas como res, pollo, cerdo, pescado etc; cereal, ensaladas; postre o fruta; jugo natural y una pequeña porción de harina y verduras.
 - La programación del menú es mensual, y se les enviará a las alumnas por medio impreso los 5 últimos días de cada mes, garantizando con anticipación el conocimiento del mismo.
 - La manipulación de alimentos es acorde a las medidas de higiene establecidas para este caso. Al igual se encuentran vigentes las licencias de sanidad y funcionamiento.
 - El horario de atención es: Como dispone la institución.
 - El valor mensual del servicio dependerá de los días del calendario académico.
- Preescolar y primaria:** \$9.000 pesos multiplicado por el número de días que las alumnas asistirán al colegio según cronograma escolar.
- Bachillerato:** \$9.500 pesos multiplicado por el número de días que las alumnas asistirán al colegio según cronograma escolar.

Esperamos que la presente información del servicio, cumpla con todas las expectativas y exigencias requeridas para sus hijos.

Para mayor información: 3166253641

KIDS MENU



Menú FEBRERO 2020

COLEGIO MARÍA INMACULADA Menú FEBRERO 2020

LUNES 3
Ajiaco Santaferño
Pollo desmechado
Mazorca
Aguacate
A.roz Blanco
Jugo Natural
Postre

MIÉRCOLES 12
Crema de verduras
Fricasse de pollo
Croquetade yuca
Verdura caliente
Arroz Blanco
Jugo Natural
Postre

VIERNES 21
Ajiaquito
Pollo dorado
torta de mazorca
Aguacate
A.roz Blanco
Jugo Natural
Postre

MARTES 4
Sopa de lentejas
Ropa vieja
Tajada de platano
Ensalada roja
Arroz Blanco
Jugo Natural
Postre

JUEVES 13
Consomé de carne
Carne molida
Frijol Rojo
Aguacate
Arroz Blanco
Jugo Natural
Postre

LUNES 24
Crema de ahuyama
(crema de leche y papitas)
Lomo teriyaki
verdura salteada
Papas postizas
Arroz turco
Jugo Natural
Postre

MIÉRCOLES 5
Sopa de pasta
Pollo apanado
pure de papa
Ensalada americana
Arroz co ajonjolí
Jugo Natural
Postre

VIERNES 14
Sopa de avena
Chuleta dorada
Papa en chupe
Ensalada tropical
Arroz con verdura
Jugo Natural
Postre

MARTES 25
Sancochito
Cordon blue
Aborrajado
Ensalada waldorf
Arroz Blanco
Jugo Natural
Postre

JUEVES 6
Crema de pollo
Lomo en salsa de maracuyá
Yuca dorada
Ensalada mixta
Arroz Blanco
Jugo Natural
Postre

LUNES 17
Sopa de cuchuco
Arroz con pollo
Huevo
Platano frito
Cacos de tomate
Jugo Natural
Postre

MIÉRCOLES 26
Cuchuco de maiz
Albondigas
Papa al vapor
Ensalada primavera
Arroz Turco
Jugo Natural
Postre

VIERNES 7
Sopa de verduras
Spaguetti con pollo
Pan tajado
Queso
Ensalada fresca
Jugo Natural
Postre

MARTES 18
Peto
Carne asada
Papa salada
Ensalada mixta
Arroz Blanco
Jugo Natural
Postre

JUEVES 27
Sopa de conchas
Nuggets de pollo
Palitos de yuca
Aguacate
Arroz Blanco
Jugo Natural
Postre

LUNES 10
Sopa de cascabeles
Pollo BBQ
Papa dorada
Ensalada Tropical
Arroz Turco
Jugo Natural
Postre

MIÉRCOLES 19
Sopa minestronne
Pollo con champiñones (crema de leche y papitas)
Torta de zanahoria
Criollita dorada
Arroz Blanco
Jugo Natural
Postre

VIERNES 28
Consome de pollo
Hamburguesa
(Carne de res, queso, verdura y salsas)
Papa a la francesa
Limonada
Postre

MARTES 11
Sopa de arroz
Muchacho Relleno
Patacon
Ensalada con aguacate
Arroz Blanco
Jugo Natural
Postre

JUEVES 20
Sopa de colí
Carne en bsteck
yuca dorada
Ensalada dulce
Arroz Blanco
Jugo Natural
Postre

El valor del servicio de Restaurante Escolar para el mes de Febrero de 2020 es:

PREESCOLAR Y PRIMARIA 20 DIAS X \$9.000 = \$180.000 pesos

BACHILLERATO 20 DIAS X \$9.500 = \$190.000 pesos

Para mayor informacion: 3166253641

Los menús están sujetos a variaciones según Eventos y Cosechas

