



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

FESTIVO

4
Macarrones integrales con salsa de tomate
 Boquerones a la andaluza
 Ensalada de lechuga y maíz
 Fruta de temporada
 Pan
 (1, 3, 4, 14)
 755 Kcal 24,5g Prot 32,6g Lip 86,8g Hc

5
Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)
 Tortilla francesa
 Ensalada de lechuga y tomate
 Fruta de temporada
 Pan / Pan integral
 (14, 3, 1, 6, 10, 11)
 626 Kcal 22,3g Prot 23,9g Lip 82,3g Hc

6
Ensalada de patata veraniega
 Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento)
 Guisantes salteados
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 1)
 560 Kcal 26,8g Prot 24,7g Lip 55,3g Hc

7
Arroz murciano
 Merluza al limón
 Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate
 Fruta de temporada
 Pan / Pan integral
 (1, 4, 14, 6, 10, 11)
 806 Kcal 30,5g Prot 19,2g Lip 122g Hc

8
FIESTA DEL COLEGIO JORNADA ESPECIAL LOS NEGRALES
 Crema de zanahoria ECO
 Hamburguesa de ternera completa
 Patatas chips
 Tarrina de chocolate y vainilla
 (14, 1, 3, 6, 7, 10, 11)
 911 Kcal 41,3g Prot 52,5g Lip 70g Hc

11
Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)
 Tortilla de patata
 Ensalada de lechuga y tomate
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 3, 1)
 696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc

12
Arroz con salsa de tomate * Abadejo a la andaluza
 Pisto manchego
 Fruta de temporada
 Pan / Pan integral
 (4, 1, 6, 10, 11)
 722 Kcal 27,2g Prot 23,7g Lip 95,9g Hc

13
Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)
 Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales
 Ensalada de lechuga y aceitunas
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 1)
 663 Kcal 32,2g Prot 19,7g Lip 86g Hc

14
Crema de verduras (calabacín,acelga y zanahoria)
 Merluza en salsa de tomate
 Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria
 Yogur sabor / Fruta de temporada
 Pan
 (14, 4, 7, 1)
 603 Kcal 27,9g Prot 21,6g Lip 70,1g Hc

15
JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO
 Sopa de cocido con fideos integrales ECO
 Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo
 Repollo, patata y zanahoria
 Limonada / Fruta de temporada
 Pan / Pan integral
 (1, 3, 6, 7, 14, 10, 11)
 767 Kcal 27,4g Prot 36,4g Lip 73,1g Hc

18
DÍA SIN GLUTEN
Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO
 Sajonia en salsa napolitana
 Ensalada de lechuga y maíz
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14)
 707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc

19
Alubias blancas a la vinagreta con huevo
 Contramuslo de pollo asado al limón
 Jardinería de verduras
 Fruta de temporada
 Pan / Pan integral
 (3, 14, 1, 6, 10, 11)
 627 Kcal 38,5g Prot 20,7g Lip 71,3g Hc

20
Coditos con champiñón
 Salmón al horno
 Ensalada de lechuga, tomate y queso
 Fruta de temporada
 Pan
 (1, 4, 7, 14)
 715 Kcal 33,9g Prot 31g Lip 71,9g Hc

21
Garbanzos con verduras
 Huevos al plato
 Arroz integral
 Yogur natural / Fruta de temporada
 Pan
 (14, 3, 6, 7, 1)
 809 Kcal 36,9g Prot 36,9g Lip 75,4g Hc

22

25
Paella de marisco
 Tortilla francesa
 Ensalada de lechuga y tomate
 Fruta de temporada
 Pan
 (2, 4, 12, 3, 14, 1)
 755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc

26
Espaguetis con tomate
 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)
 Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas
 Fruta de temporada
 Pan / Pan integral
 (1, 14, 6, 10, 11)
 724 Kcal 24,4g Prot 20,7g Lip 101,8g Hc

27
Crema de calabaza ECO
 Filete de pollo guisado
 Wok de verduras
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 1)
 662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc

28
Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)
 Estofado de cerdo al curry
 Arroz integral
 Yogur sabor / Fruta de temporada
 Pan
 (14, 1, 7)
 690 Kcal 35,7g Prot 20,9g Lip 72,6g Hc

29
Garbanzos con verduras
 Abadejo a la romana casero
 Ensalada de lechuga y maíz
 Fruta de temporada
 Pan / Pan integral
 (14, 1, 3, 4, 6, 10, 11)
 688 Kcal 33,8g Prot 26,4g Lip 70,2g Hc



A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.
 Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas. M.L. Col.(T.S. Nº2816) / H.C.Col.(CYL00366) / R.N.(T.S.)
 Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias.
 Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales. ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús

**¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!**

MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.





LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
FESTIVO									
4	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (1, 4, 14)</p> <p>593 Kcal 24,5g Prot 22,4g Lip 69,4g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas Tortilla francesa Ensalada de lechuga con tomate Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 3, 1, 6, 10, 11)</p> <p>523 Kcal 17,5g Prot 20,4g Lip 68,3g Hc</p>	6	<p>Patatas estofadas Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Guisantes salteados Fruta de temporada Pan (14, 1)</p> <p>494 Kcal 25g Prot 24,3g Lip 42,3g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 4, 14, 6, 10, 11)</p> <p>595 Kcal 25,5g Prot 13,4g Lip 87,1g Hc</p>	8	<p>Crema de zanahoria ECO Nuggets de pollo Patatas chips Tarrina de chocolate y vainilla Pan (14, 1, 6, 7)</p> <p>665 Kcal 20,5g Prot 32,5g Lip 71,5g Hc</p>
11	<p>Lentejas estofadas Tortilla de patata Ensalada de lechuga con tomate Fruta de temporada Pan (14, 3, 1)</p> <p>535 Kcal 20,5g Prot 24,2g Lip 49,7g Hc</p>	12	<p>Arroz con salsa de tomate * Abadejo a la andaluza Pisto manchego Fruta de temporada Pan / Pan integral (4, 1, 6, 10, 11)</p> <p>677 Kcal 25,9g Prot 23,5g Lip 86,4g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (14, 1)</p> <p>440 Kcal 25,7g Prot 18,8g Lip 39,6g Hc</p>	14	<p>Crema de verduras Merluza en salsa de tomate Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (4, 14, 7, 1)</p> <p>425 Kcal 23,1g Prot 18,5g Lip 38,3g Hc</p>	15	<p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 3, 6, 7, 14, 10, 11)</p> <p>666 Kcal 273,8g Prot 26,8g Lip 69,7g Hc</p>
18	<p>Crema de judías verdes Sajonia en salsa napolitana Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14, 1)</p> <p>459 Kcal 16,2g Prot 19,6g Lip 51g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas estofadas Contramuslo de pollo en salsa Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 1, 6, 10, 11)</p> <p>456 Kcal 23,2g Prot 14,1g Lip 57,7g Hc</p>	20	<p>Coditos con champiñón Limanda al horno Ensalada de lechuga, tomate y queso Fruta de temporada Pan (1, 4, 7, 14)</p> <p>558 Kcal 13,9g Prot 18,9g Lip 65,9g Hc</p>	21	<p>Garbanzos estofados Revuelto de huevo con queso Arroz integral Yogur natural / Fruta de temporada Pan (3, 7, 1)</p> <p>573 Kcal 26,5g Prot 28g Lip 47,8g Hc</p>	22	
25	<p>Paella de verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga con tomate Fruta de temporada Pan (3, 14, 1)</p> <p>557 Kcal 13,6g Prot 17,4g Lip 83,6g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate Lentejas estofadas Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 14, 6, 10, 11)</p> <p>498 Kcal 15,4g Prot 16,7g Lip 65,9g Hc</p>	27	<p>Crema de calabaza ECO Filete de pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan (14, 1)</p> <p>485 Kcal 26,8g Prot 17,2g Lip 50,6g Hc</p>	28	<p>Crema de verduras Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (1, 7)</p> <p>560 Kcal 31,2g Prot 17g Lip 53,7g Hc</p>	29	<p>Garbanzos estofados Abadejo a la romana casero Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 3, 4, 14, 6, 10, 11)</p> <p>508 Kcal 28g Prot 19,6g Lip 48,4g Hc</p>



A: ALÉRGENOS ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de Algadi formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Cok(T.S. Nº2816) / H.C. Col: (CYL00366) / R/N (T.S) Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales: ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

Pescado o carne



POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIAS DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús

**¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!**



MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
					1 FESTIVO
4	*Macarrones con tomate *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14) 617 Kcal 19,3g Prot 24,7g Lip 72,1g Hc	5 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3) 833 Kcal 20,9g Prot 23,4g Lip 125g Hc	6 Ensalada de patata veraniega Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Guisantes salteados Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 586 Kcal 24,8g Prot 24,3g Lip 60,1g Hc	7 Arroz murciano *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14) 615 Kcal 21,4g Prot 14,8g Lip 88,6g Hc	8 Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de ternera casera completa Patatas chips Tarrina de nata y fresa s/g (14, 7) 736 Kcal 24,6g Prot 22,4g Lip 96,4g Hc
11	Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3) 722 Kcal 25,5g Prot 27,4g Lip 77,3g Hc	12 Arroz con salsa de tomate * Abadejo a la andaluza Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4) 745 Kcal 25g Prot 23,2g Lip 100,6g Hc	13 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 721 Kcal 26,6g Prot 18,7g Lip 96,3g Hc	14 Crema de verduras (calabacín,acelga y zanahoria) Merluza en salsa de tomate Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4, 7) 566 Kcal 24g Prot 21g Lip 61,4g Hc	15 Sopa de ave de cocido Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 6, 7, 14) 695 Kcal 32,1g Prot 23,4g Lip 82,5g Hc
18	Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO Sajonia en salsa napolitana Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc	19 Alubias blancas a la vinagreta con huevo Contramuslo de pollo asado al limón Jardinería de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14) 835 Kcal 37,1g Prot 20,3g Lip 114g Hc	20 *Macarrones con champiñón Salmón al horno Ensalada de lechuga, tomate y queso Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 7, 14) 700 Kcal 28,1g Prot 26,9g Lip 79,1g Hc	21 Garbanzos con verduras Huevos al plato Arroz integral Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 6, 7) 835 Kcal 34,9g Prot 36,5g Lip 80,2g Hc	22
25	Paella de marisco Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2, 4, 12, 3, 14) 782 Kcal 15,2g Prot 23,2g Lip 100,8g Hc	26 *Espaguetis con salsa de tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 704 Kcal 18,6g Prot 14,6g Lip 112,6g Hc	27 Crema de calabaza ECO Filete de pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 704 Kcal 26g Prot 16,9g Lip 95,3g Hc	28 Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 661 Kcal 32,8g Prot 16,7g Lip 73,1g Hc	29 Garbanzos con verduras * Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4) 708 Kcal 31,1g Prot 25,1g Lip 76,5g Hc



Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Cok(T.S. Nº2816) / H.C. Col: (CYL00366) / R/N (T.S.)
 Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias.
 Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales: ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid

A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026

MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús

¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!





	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
					FESTIVO
4	Macarrones integrales con salsa de tomate Boquerones a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (1, 3, 4, 14) 755 Kcal 24,5g Prot 32,6g Lip 86,8g Hc	Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 3, 1, 6, 10, 11) 626 Kcal 22,3g Prot 23,9g Lip 82,3g Hc	Ensalada de patata veraniega Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Guisantes salteados Fruta de temporada Pan (14, 1) 560 Kcal 26,8g Prot 24,7g Lip 55,3g Hc	Arroz murciano Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 4, 14, 6, 10, 11) 806 Kcal 30,5g Prot 19,2g Lip 122g Hc	Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de ternera completa Patatas chips Tarrina de chocolate y vainilla (14, 1, 3, 6, 7, 10, 11) 911 Kcal 41,3g Prot 52,5g Lip 70g Hc
11	Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (14, 3, 1) 696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc	Arroz con salsa de tomate * Abadejo a la andaluza Pisto manchego Fruta de temporada Pan / Pan integral (4, 1, 6, 10, 11) 722 Kcal 27,2g Prot 23,7g Lip 95,9g Hc	Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Revuelto de huevo con champiñón Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (14, 3, 1) 663 Kcal 20,6g Prot 24,4g Lip 85,9g Hc	Crema de verduras (calabacín,acelga y zanahoria) Merluza en salsa de tomate Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (14, 4, 7, 1) 603 Kcal 27,9g Prot 21,6g Lip 70,1g Hc	Garbanzos con verduras Morcillo guisado Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 1, 6, 10, 11) 573 Kcal 31,2g Prot 35,3g Lip 58,8g Hc
18	Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO Sajonia en salsa napolitana Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc	Alubias blancas a la vinagreta con huevo Tortilla de calabacín y patata Jardinería de verduras Fruta de temporada Pan / Pan integral (3, 14, 1, 6, 10, 11) 698 Kcal 31g Prot 34,8g Lip 97,6g Hc	Coditos con champiñón Salmón al horno Ensalada de lechuga, tomate y queso Fruta de temporada Pan (1, 4, 7, 14) 715 Kcal 33,9g Prot 31g Lip 71,9g Hc	Garbanzos con verduras Huevos al plato Arroz integral Yogur natural / Fruta de temporada Pan (14, 3, 6, 7, 1) 809 Kcal 36,9g Prot 36,9g Lip 75,4g Hc	22
25	Paella de marisco Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (2, 4, 12, 3, 14, 1) 755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc	Espaguetis con tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 14, 6, 10, 11) 724 Kcal 24,4g Prot 20,7g Lip 101,8g Hc	Crema de calabaza ECO Filete de pavo en salsa Wok de verduras Fruta de temporada Pan (14, 1) 652 Kcal 26,8g Prot 19g Lip 89,2g Hc	Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo al curry Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (14, 1, 7) 690 Kcal 35,7g Prot 20,9g Lip 72,6g Hc	29
					Garbanzos con verduras Abadejo a la romana casero Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 1, 3, 4, 6, 10, 11) 688 Kcal 33,8g Prot 26,4g Lip 70,2g Hc



Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

A: ALÉRGENOS
ECO: ECOLÓGICO



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



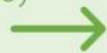
Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



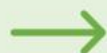
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026

MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!





	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
					FESTIVO
4	<p>*Macarrones con tomate *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>617 Kcal 19,3g Prot 24,7g Lip 72,1g Hc</p>	5 <p>Patatas estofadas con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>753 Kcal 12g Prot 22,9g Lip 109,2g Hc</p>	6 <p>Ensalada de patata veraniega Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Zanahoria baby Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>587 Kcal 23,6g Prot 24,2g Lip 61,3g Hc</p>	7 <p>Arroz con verduras *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>564 Kcal 20,6g Prot 11,8g Lip 87,1g Hc</p>	8 <p>Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de ternera casera completa Patatas chips Tarrina de nata y fresa s/g (14, 7)</p> <p>736 Kcal 24,6g Prot 22,4g Lip 96,4g Hc</p>
11	<p>*Espirales a la napolitana Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14)</p> <p>735 Kcal 15,7g Prot 25,6g Lip 99,7g Hc</p>	12 <p>Arroz con salsa de tomate *Abadejo a la andaluza Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)</p> <p>745 Kcal 25g Prot 23,2g Lip 100,6g Hc</p>	13 <p>Guiso de patatas con verduras Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>719 Kcal 26,4g Prot 18,6g Lip 96,1g Hc</p>	14 <p>Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria) Merluza en salsa de tomate Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4, 7)</p> <p>566 Kcal 24g Prot 21g Lip 61,4g Hc</p>	15 <p>*Sopa de ave Pollo cocido Patata y zanahoria cocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos</p> <p>582 Kcal 36,2g Prot 16,2g Lip 61,9g Hc</p>
18	<p>Crema de calabacín Sajonia en salsa napolitana Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>723 Kcal 16,1g Prot 22,5g Lip 97,9g Hc</p>	19 <p>Ensalada de patata Contramuslo de pollo asado al limón Verduras variadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>701 Kcal 26,3g Prot 13,8g Lip 100,5g Hc</p>	20 <p>*Macarrones con champiñón Salmón al horno Ensalada de lechuga, tomate y queso Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 7, 14)</p> <p>700 Kcal 28,1g Prot 26,9g Lip 79,1g Hc</p>	21 <p>Pisto de verduras *Huevos al plato Arroz integral Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 7)</p> <p>591 Kcal 25g Prot 26,9g Lip 54,2g Hc</p>	22
25	<p>Paella de verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14)</p> <p>669 Kcal 13,5g Prot 20,4g Lip 100,5g Hc</p>	26 <p>*Espaguetis con salsa de tomate Pisto de verduras Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>523 Kcal 7,3g Prot 11,1g Lip 91,7g Hc</p>	27 <p>Crema de calabaza ECO Filete de pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1)</p> <p>721 Kcal 26,5g Prot 16,9g Lip 98,8g Hc</p>	28 <p>Verduras variadas rehogadas Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>659 Kcal 32g Prot 16,7g Lip 71,6g Hc</p>	29 <p>Guiso de patatas con verduras *Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4)</p> <p>596 Kcal 23g Prot 21,9g Lip 65,4g Hc</p>



A: ALÉRGICOS
 ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Cok(T.S. Nº2816) / H.C. Col: (CYL00366) / R/N (T.S.)
 Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias.
 Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales: ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

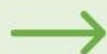
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



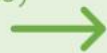
Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



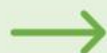
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026

MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
					1 FESTIVO
4	*Macarrones con tomate *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14) 617 Kcal 19,3g Prot 24,7g Lip 72,1g Hc	5 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 777 Kcal 29,1g Prot 18,4g Lip 112,9g Hc	6 Ensalada de patata veraniega Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Guisantes salteados Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 586 Kcal 24,8g Prot 24,3g Lip 60,1g Hc	7 Arroz murciano *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14) 615 Kcal 21,4g Prot 14,8g Lip 88,6g Hc	8 Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de ternera casera completa Patatas chips Tarrina de nata y fresa s/g (14, 7) 736 Kcal 24,6g Prot 22,4g Lip 96,4g Hc
11	Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 633 Kcal 29,9g Prot 23,7g Lip 64,1g Hc	12 Arroz con salsa de tomate * Abadejo a la andaluza Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4) 745 Kcal 25g Prot 23,2g Lip 100,6g Hc	13 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 721 Kcal 26,6g Prot 18,7g Lip 96,3g Hc	14 Crema de verduras (calabacín,acelga y zanahoria) Merluza en salsa de tomate Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4, 7) 566 Kcal 24g Prot 21g Lip 61,4g Hc	15 Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 578 Kcal 28,1g Prot 13,6g Lip 82,8g Hc
18	Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO Sajonia en salsa napolitana Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc	19 Alubias blancas a la vinagreta Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 865 Kcal 40,3g Prot 16,8g Lip 127,3g Hc	20 *Macarrones con champiñón Salmón al horno Ensalada de lechuga, tomate y queso Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 7, 14) 700 Kcal 28,1g Prot 26,9g Lip 79,1g Hc	21 Garbanzos con verduras *Filete de pollo en salsa Arroz integral Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 769 Kcal 42g Prot 22,2g Lip 87,8g Hc	22
25	Paella de marisco Filete de pavo al limón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2, 4, 12, 1, 14) 732 Kcal 23,6g Prot 18,3g Lip 90g Hc	26 *Espaguetis con salsa de tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 704 Kcal 18,6g Prot 14,6g Lip 112,6g Hc	27 Crema de calabaza ECO Filete de pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1) 721 Kcal 26,5g Prot 16,9g Lip 98,8g Hc	28 Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 661 Kcal 32,8g Prot 16,7g Lip 73,1g Hc	29 Garbanzos con verduras * Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4) 708 Kcal 31,1g Prot 25,1g Lip 76,5g Hc



A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Cok(T.S. Nº2816) / H.C. Col: (CYL00366) / R/N (T.S.)
 Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias.
 Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales: ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

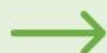
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



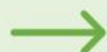
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026

MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!



**SIN
GLUTEN**

COLABORADOR

Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten
www.asociacionceliacos.org





LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
FESTIVO									
4	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate Pollo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (1, 14)</p> <p>630 Kcal 31,7g Prot 20g Lip 75,3g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 3, 1, 6, 10, 11)</p> <p>626 Kcal 22,3g Prot 23,9g Lip 82,3g Hc</p>	6	<p>Ensalada de patata veraniega Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Guisantes salteados Fruta de temporada Pan (14, 1)</p> <p>560 Kcal 26,8g Prot 24,7g Lip 55,3g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano Revuelto de huevo con champiñón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan / Pan integral (3, 14, 1, 6, 10, 11)</p> <p>802 Kcal 23,4g Prot 22,9g Lip 118,6g Hc</p>	8	<p>Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de ternera completa Patatas chips Tarrina de chocolate y vainilla (14, 1, 3, 6, 7, 10, 11)</p> <p>911 Kcal 41,3g Prot 52,5g Lip 70g Hc</p>
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz con salsa de tomate Filete de pavo a la plancha Pisto manchego Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 6, 10, 11)</p> <p>644 Kcal 23,5g Prot 19,9g Lip 89,4g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (14, 1)</p> <p>663 Kcal 32,2g Prot 19,7g Lip 86g Hc</p>	14	<p>Crema de verduras (calabacin,acelga y zanahoria) Huevos cocidos con salsa de tomate Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (14, 3, 7, 1)</p> <p>640 Kcal 24,4g Prot 28,2g Lip 70,7g Hc</p>	15	<p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 3, 6, 7, 14, 10, 11)</p> <p>666 Kcal 273,8g Prot 26,8g Lip 69,7g Hc</p>
18	<p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO Sajonia en salsa napolitana Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan / Pan integral (3, 14, 1, 6, 10, 11)</p> <p>627 Kcal 38,5g Prot 20,7g Lip 71,3g Hc</p>	20	<p>Coditos con champiñón Filete de pavo plancha Ensalada de lechuga, tomate y queso Fruta de temporada Pan (1, 7, 14)</p> <p>604 Kcal 27,7g Prot 21g Lip 72,5g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras Huevos al plato Arroz integral Yogur natural / Fruta de temporada Pan (14, 3, 6, 7, 1)</p> <p>809 Kcal 36,9g Prot 36,9g Lip 75,4g Hc</p>	22	
25	<p>Paella de verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (3, 14, 1)</p> <p>643 Kcal 15,5g Prot 20,7g Lip 95,7g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 14, 6, 10, 11)</p> <p>724 Kcal 24,4g Prot 20,7g Lip 101,8g Hc</p>	27	<p>Crema de calabaza ECO Filete de pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan (14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo al curry Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (14, 1, 7)</p> <p>690 Kcal 35,7g Prot 20,9g Lip 72,6g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras Pollo salteado Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 1, 6, 10, 11)</p> <p>622 Kcal 32,7g Prot 22,8g Lip 64,2g Hc</p>



A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Cok(T.S. Nº2816) / H.C. Col: (CYL00366) / R/N (T.S) Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales: ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

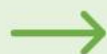
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



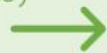
Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



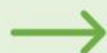
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026

MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!



LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
FESTIVO
4

Macarrones integrales con salsa de tomate
 *Merluza a la andaluza
 Ensalada de lechuga y maíz
 Fruta de temporada
 Pan
 (1, 4, 14)

683 Kcal 26,4g Prot 25,9g Lip 81,3g Hc

5

Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)
 Tortilla francesa
 Ensalada de lechuga y tomate
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 3, 1)

623 Kcal 22g Prot 23,8g Lip 82,2g Hc

6

Ensalada de patata veraniega
 Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento)
 Guisantes salteados
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 1)

560 Kcal 26,8g Prot 24,7g Lip 55,3g Hc

7

Arroz murciano
 Merluza al limón
 Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate
 Fruta de temporada
 Pan
 (1, 4, 14)

793 Kcal 30g Prot 19,1g Lip 119,8g Hc

8

Crema de zanahoria ECO
 Hamburguesa de ternera casera completa
 Patatas chips
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 1)

983 Kcal 31,5g Prot 21,6g Lip 152,7g Hc

11

Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)
 Tortilla de patata
 Ensalada de lechuga y tomate
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 3, 1)

696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc

12

Arroz con salsa de tomate
 * Abadejo a la andaluza
 Pisto manchego
 Fruta de temporada
 Pan
 (4, 1)

719 Kcal 27g Prot 23,6g Lip 95,8g Hc

13

Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)
 Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales
 Ensalada de lechuga y aceitunas
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 1)

663 Kcal 32,2g Prot 19,7g Lip 86g Hc

14

Crema de verduras (calabacín,acelga y zanahoria)
 Merluza en salsa de tomate
 Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 4, 1)

553 Kcal 24,7g Prot 19,4g Lip 65,9g Hc

15

Sopa de cocido con fideos integrales ECO
 Cocido (Garbanzo, ternera y pollo)
 Repollo, patata y zanahoria
 Fruta de temporada
 Pan
 (1, 14)

591 Kcal 270,8g Prot 17g Lip 79,4g Hc

18

Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO
 Sajonia en salsa napolitana
 Ensalada de lechuga y maíz
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14)

707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc

19

Alubias blancas a la vinagreta con huevo
 Contramuslo de pollo asado al limón
 Jardinera de verduras
 Fruta de temporada
 Pan
 (3, 14, 1)

624 Kcal 38,2g Prot 20,6g Lip 71,2g Hc

20

Coditos con champiñón
 Salmón al horno
 Ensalada de lechuga y tomate
 Fruta de temporada
 Pan
 (1, 4, 14)

695 Kcal 32,5g Prot 29,4g Lip 71,8g Hc

21

Garbanzos con verduras
 *Huevos al plato
 Arroz integral
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 3, 1)

739 Kcal 31,5g Prot 28,9g Lip 81,6g Hc

22
25

Paella de marisco
 Tortilla francesa
 Ensalada de lechuga y tomate
 Fruta de temporada
 Pan
 (2, 4, 12, 3, 14, 1)

755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc

26

Espaguetis con tomate
 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)
 Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas
 Fruta de temporada
 Pan
 (1, 14)

721 Kcal 24,2g Prot 20,6g Lip 101,8g Hc

27

Crema de calabaza ECO
 Filete de pollo guisado
 Wok de verduras
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 1)

662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc

28

Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)
 Estofado de cerdo con verduras
 Arroz integral
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 1)

585 Kcal 31,6g Prot 14,9g Lip 64,1g Hc

29

Garbanzos con verduras
 Abadejo a la romana casero
 Ensalada de lechuga y maíz
 Fruta de temporada
 Pan
 (14, 1, 3, 4)

685 Kcal 33,6g Prot 26,3g Lip 70,2g Hc



Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

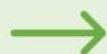
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



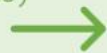
Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



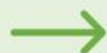
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
**¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!**



MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

**SIN
GLUTEN**

COLABORADOR

Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten
www.asociacionceliacos.org



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
FESTIVO									
4	Macarrones integrales con verduras (champiñón y pimiento) Boquerones a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (1, 3, 4, 14) 733 Kcal 25,1g Prot 31g Lip 83,7g Hc	5	Alubias blancas estofadas Tortilla francesa Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 3, 1, 6, 10, 11) 614 Kcal 21,8g Prot 23,8g Lip 80g Hc	6	Ensalada de patata Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Guisantes salteados Fruta de temporada Pan (3, 4, 14, 1) 596 Kcal 33g Prot 26,7g Lip 55,1g Hc	7	Arroz murciano Merluza al limón Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 4, 14, 6, 10, 11) 806 Kcal 30,5g Prot 19,2g Lip 122,1g Hc	8	Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de ternera casera completa Patatas chips Tarrina de chocolate y vainilla (14, 7) 800 Kcal 26g Prot 24,2g Lip 106,4g Hc
11	Lentejas estofadas Tortilla de patata Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan (14, 3, 1) 658 Kcal 27,1g Prot 24,7g Lip 70,3g Hc	12	Arroz con zanahoria * Abadejo a la andaluza Verduras variadas Fruta de temporada Pan / Pan integral (4, 14, 1, 6, 10, 11) 765 Kcal 29,3g Prot 19,1g Lip 112,6g Hc	13	Patatas estofadas con verduras Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (14, 1) 661 Kcal 32g Prot 19,7g Lip 85,7g Hc	14	Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria) *Merluza al perejil Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (14, 4, 7, 1) 546 Kcal 26,1g Prot 17,4g Lip 67,4g Hc	15	Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 3, 6, 7, 14, 10, 11) 666 Kcal 273,8g Prot 26,8g Lip 69,7g Hc
18	Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO Lomo de sajonia en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 6) 725 Kcal 15,7g Prot 20,6g Lip 96,8g Hc	19	Alubias blancas aliñadas Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 1, 6, 10, 11) 747 Kcal 41,3g Prot 28,2g Lip 82,9g Hc	20	Coditos con champiñón Salmón al horno Ensalada de lechuga, aceitunas y queso Fruta de temporada Pan (1, 4, 3, 6, 7, 14) 719 Kcal 32,8g Prot 32g Lip 72g Hc	21	Garbanzos con verduras Revuelto de huevo con champiñón Arroz integral Yogur natural / Fruta de temporada Pan (14, 3, 7, 1) 660 Kcal 29,3g Prot 25,6g Lip 69,6g Hc	22	
25	Paella de verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan (3, 14, 1) 641 Kcal 15,4g Prot 20,7g Lip 95,3g Hc	26	Espaguetis al ajillo Lentejas estofadas Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 14, 6, 10, 11) 655 Kcal 23,9g Prot 15,9g Lip 96,2g Hc	27	Crema de calabaza ECO Filete de pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan (14, 1) 662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc	28	Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo al curry Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (14, 1, 7) 690 Kcal 35,7g Prot 20,9g Lip 72,6g Hc	29	Garbanzos con verduras Abadejo a la romana casero Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 1, 3, 4, 6, 10, 11) 650 Kcal 33,4g Prot 23,3g Lip 68,2g Hc



Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Cok(T.S. Nº2816) / H.C. Col: (CYL00366) / R.N.(T.S) Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales: ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid

A: ALÉRGENOS
ECO: ECOLÓGICO



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



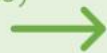
Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



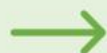
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026

MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
								FESTIVO	
4	Macarrones integrales con salsa de tomate Boquerones a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 3, 4, 14) 781 Kcal 22,6g Prot 32,2g Lip 91,6g Hc	5	Alubias blancas estofadas (pimiento, zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3) 833 Kcal 20,9g Prot 23,4g Lip 125g Hc	6	Ensalada de patata veraniega Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Guisantes salteados Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 586 Kcal 24,8g Prot 24,3g Lip 60,1g Hc	7	Arroz murciano Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 4, 14) 667 Kcal 23,5g Prot 18g Lip 92,2g Hc	8	Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de ternera casera completa Patatas chips Tarrina de nata y fresa s/g (14, 7) 736 Kcal 24,6g Prot 22,4g Lip 96,4g Hc
11	Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3) 722 Kcal 25,5g Prot 27,4g Lip 77,3g Hc	12	Arroz con salsa de tomate * Abadejo a la andaluza Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4) 745 Kcal 25g Prot 23,2g Lip 100,6g Hc	13	Patatas estofadas con verduras (j. verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 721 Kcal 26,6g Prot 18,7g Lip 96,3g Hc	14	Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria) Merluza en salsa de tomate Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4, 7) 566 Kcal 24g Prot 21g Lip 61,4g Hc	15	Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 3, 6, 7, 14) 734 Kcal 272,9g Prot 26,5g Lip 84g Hc
18	Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO Sajonia en salsa napolitana Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc	19	Alubias blancas a la vinagreta con huevo Contramuslo de pollo asado al limón Jardinería de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14) 835 Kcal 37,1g Prot 20,3g Lip 114g Hc	20	Coditos con champiñón Salmón al horno Ensalada de lechuga, tomate y queso Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 4, 7, 14) 741 Kcal 32g Prot 30,6g Lip 76,7g Hc	21	Garbanzos con verduras Huevos al plato Arroz integral Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 6, 7) 835 Kcal 34,9g Prot 36,5g Lip 80,2g Hc	22	
25	Paella de marisco Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2, 4, 12, 3, 14) 782 Kcal 15,2g Prot 23,2g Lip 100,8g Hc	26	Espaguetis con tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 14) 747 Kcal 22,2g Prot 20,2g Lip 106,6g Hc	27	Crema de calabaza ECO Filete de pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1) 721 Kcal 26,5g Prot 16,9g Lip 98,8g Hc	28	Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 661 Kcal 32,8g Prot 16,7g Lip 73,1g Hc	29	Garbanzos con verduras Abadejo a la romana casero Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1, 3, 4) 711 Kcal 31,6g Prot 25,9g Lip 75g Hc



A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Cok(T.S. Nº2816) / H.C. Col: (CYL00366) / R/N (T.S.)
Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias.
Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales: ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

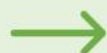
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!



MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026



COLABORADOR

Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten
www.asociacionceliacos.org





LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
FESTIVO									
4	<p>*Macarrones con tomate *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>617 Kcal 19,3g Prot 24,7g Lip 72,1g Hc</p>	5	<p>Patatas estofadas con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>753 Kcal 12g Prot 22,9g Lip 109,2g Hc</p>	6	<p>Ensalada de patata veraniega Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Zanahoria baby Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>587 Kcal 23,6g Prot 24,2g Lip 61,3g Hc</p>	7	<p>Arroz con verduras *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>564 Kcal 20,6g Prot 11,8g Lip 87,1g Hc</p>	8	<p>Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de ternera casera completa Patatas chips Fruta de temporada (14)</p> <p>746 Kcal 24,6g Prot 20,5g Lip 102,3g Hc</p>
11	<p>*Espirales a la napolitana Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14)</p> <p>735 Kcal 15,7g Prot 25,6g Lip 99,7g Hc</p>	12	<p>Arroz con salsa de tomate *Abadejo a la andaluza Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)</p> <p>745 Kcal 25g Prot 23,2g Lip 100,6g Hc</p>	13	<p>Guiso de patatas con verduras Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>719 Kcal 26,4g Prot 18,6g Lip 96,1g Hc</p>	14	<p>Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria) Merluza en salsa de tomate Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4)</p> <p>515 Kcal 20,8g Prot 18,8g Lip 57,2g Hc</p>	15	<p>*Sopa de ave Pollo cocido Patata y zanahoria cocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos</p> <p>582 Kcal 36,2g Prot 16,2g Lip 61,9g Hc</p>
18	<p>Crema de calabacín Sajonia en salsa napolitana Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>723 Kcal 16,1g Prot 22,5g Lip 97,9g Hc</p>	19	<p>Ensalada de patata Contramuslo de pollo asado al limón Verduras variadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>701 Kcal 26,3g Prot 13,8g Lip 100,5g Hc</p>	20	<p>*Macarrones con champiñón Salmón al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>680 Kcal 26,7g Prot 25,4g Lip 79g Hc</p>	21	<p>Pisto de verduras *Huevos al plato Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3)</p> <p>561 Kcal 20,6g Prot 22,6g Lip 61,5g Hc</p>	22	
25	<p>Paella de verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14)</p> <p>669 Kcal 13,5g Prot 20,4g Lip 100,5g Hc</p>	26	<p>*Espaguetis con salsa de tomate Pisto de verduras Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>523 Kcal 7,3g Prot 11,1g Lip 91,7g Hc</p>	27	<p>Crema de calabaza ECO Filete de pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1)</p> <p>721 Kcal 26,5g Prot 16,9g Lip 98,8g Hc</p>	28	<p>Verduras variadas rehogadas Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>609 Kcal 28,8g Prot 14,5g Lip 67,4g Hc</p>	29	<p>Guiso de patatas con verduras *Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4)</p> <p>596 Kcal 23g Prot 21,9g Lip 65,4g Hc</p>



A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Cok(T.S. Nº2816) / H.C. Col: (CYL00366) / R/N (T.S) Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales: ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

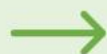
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



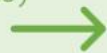
Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



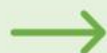
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026

MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!



LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
FESTIVO

4

***Macarrones con tomate**
 Pollo en salsa
 Ensalada de lechuga y maíz
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14)

564 Kcal 24,6g Prot 18,8g Lip 66g Hc

5

Patatas estofadas con verduras
 Tortilla francesa
 Ensalada de lechuga y tomate
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14, 3)

753 Kcal 12g Prot 22,9g Lip 109,2g Hc

6

Ensalada de patata veraniega
 Ragout de pavo en salsa de verduras
 (zanahoria y pimienta)
 Zanahoria baby
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14)

587 Kcal 23,6g Prot 24,2g Lip 61,3g Hc

7

Arroz con verduras
 Revuelto de huevo con champiñón
 Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (3, 14)

612 Kcal 15,5g Prot 18,7g Lip 87,2g Hc

8

Crema de zanahoria ECO
 Hamburguesa de ternera casera completa
 Patatas chips
 Tarrina de nata y fresa s/g
 (14, 7)

736 Kcal 24,6g Prot 22,4g Lip 96,4g Hc

11

***Espirales a la napolitana**
 Tortilla de patata
 Ensalada de lechuga y tomate
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (3, 14)

735 Kcal 15,7g Prot 25,6g Lip 99,7g Hc

12

Arroz con salsa de tomate
 Filete de pavo a la plancha
 Pisto manchego
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos

667 Kcal 21,3g Prot 19,4g Lip 94,2g Hc

13

Guiso de patatas con verduras
 Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales
 Ensalada de lechuga y aceitunas
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14)

719 Kcal 26,4g Prot 18,6g Lip 96,1g Hc

14

Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria)
 Huevos cocidos con salsa de tomate
 Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria
 Yogur sabor / Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14, 3, 7)

602 Kcal 20,5g Prot 27,5g Lip 62g Hc

15

***Sopa de ave**
 Pollo cocido
 Patata y zanahoria cocida
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos

582 Kcal 36,2g Prot 16,2g Lip 61,9g Hc

18

Crema de calabacín
 Sajonia en salsa napolitana
 Ensalada de lechuga y maíz
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14)

723 Kcal 16,1g Prot 22,5g Lip 97,9g Hc

19

Ensalada de patata
 Contramuslo de pollo asado al limón
 Verduras variadas
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14)

701 Kcal 26,3g Prot 13,8g Lip 100,5g Hc

20

***Macarrones con champiñón**
 Jamoncitos de pollo asados
 Ensalada de lechuga, tomate y queso
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (7, 14)

836 Kcal 56,7g Prot 41,7g Lip 77,8g Hc

21

Pisto de verduras
***Huevos al plato**
 Arroz integral
 Yogur natural / Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (3, 7)

591 Kcal 25g Prot 26,9g Lip 54,2g Hc

22

25

Paella de verduras
 Tortilla francesa
 Ensalada de lechuga y tomate
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (3, 14)

669 Kcal 13,5g Prot 20,4g Lip 100,5g Hc

26

***Espaguetis con salsa de tomate**
 Pisto de verduras
 Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14)

523 Kcal 7,3g Prot 11,1g Lip 91,7g Hc

27

Crema de calabaza ECO
 Filete de pollo guisado
 Wok de verduras
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14, 1)

721 Kcal 26,5g Prot 16,9g Lip 98,8g Hc

28

Verduras variadas rehogadas
 Estofado de cerdo con verduras
 Arroz integral
 Yogur sabor / Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14, 7)

659 Kcal 32g Prot 16,7g Lip 71,6g Hc

29

Guiso de patatas con verduras
 Pollo saltado
 Ensalada de lechuga y maíz
 Fruta de temporada
 Pan sin alérgenos
 (14)

534 Kcal 22,3g Prot 19,1g Lip 57,9g Hc



Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



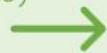
Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



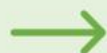
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!



MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026



LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
FESTIVO
4

Macarrones integrales con salsa de tomate
Pollo en salsa
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan
(1, 14)

630 Kcal 31,7g Prot 20g Lip 75,3g Hc

5

Alubias blancas estofadas (pimiento, zanahoria)
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

623 Kcal 22g Prot 23,8g Lip 82,2g Hc

6

Ensalada de patata veraniega
Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento)
Guisantes salteados
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

560 Kcal 26,8g Prot 24,7g Lip 55,3g Hc

7

Arroz murciano
Revuelto de huevo con champiñón
Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate
Fruta de temporada
Pan
(3, 14, 1)

789 Kcal 22,9g Prot 22,7g Lip 116,4g Hc

8

Crema de zanahoria ECO
Hamburguesa de ternera casera completa
Patatas chips
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

983 Kcal 31,5g Prot 21,6g Lip 152,7g Hc

11

Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc

12

Arroz con salsa de tomate
Filete de pavo a la plancha
Pisto manchego
Fruta de temporada
Pan
(1)

641 Kcal 23,3g Prot 19,8g Lip 89,4g Hc

13

Patatas estofadas con verduras (j. verde y pimiento)
Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

663 Kcal 32,2g Prot 19,7g Lip 86g Hc

14

Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria)
Huevos cocidos con salsa de tomate
Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

589 Kcal 21,2g Prot 26g Lip 66,5g Hc

15

Sopa de cocido con fideos integrales ECO
Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo
Repollo, patata y zanahoria
Fruta de temporada
Pan
(1, 3, 6, 7, 14)

708 Kcal 274,9g Prot 26,9g Lip 79,2g Hc

18

Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO
Sajonia en salsa napolitana
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan sin alérgenos
(14)

707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc

19

Alubias blancas a la vinagreta con huevo
Contramuslo de pollo asado al limón
Jardinera de verduras
Fruta de temporada
Pan
(3, 14, 1)

624 Kcal 38,2g Prot 20,6g Lip 71,2g Hc

20

Coditos con champiñón
Filete de pavo plancha
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan
(1, 14)

584 Kcal 26,3g Prot 19,4g Lip 72,4g Hc

21

Garbanzos con verduras
*Huevos al plato
Arroz integral
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

739 Kcal 31,5g Prot 28,9g Lip 81,6g Hc

22
25

Paella de verduras
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan
(3, 14, 1)

643 Kcal 15,5g Prot 20,7g Lip 95,7g Hc

26

Espaguetis con tomate
Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)
Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas
Fruta de temporada
Pan
(1, 14)

721 Kcal 24,2g Prot 20,6g Lip 101,8g Hc

27

Crema de calabaza ECO
Filete de pollo guisado
Wok de verduras
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc

28

Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)
Estofado de cerdo con verduras
Arroz integral
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

585 Kcal 31,6g Prot 14,9g Lip 64,1g Hc

29

Garbanzos con verduras
Pollo salteado
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

620 Kcal 32,5g Prot 22,7g Lip 64,2g Hc



Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas. M.L. Cok(T.S. Nº2816) / H.C. Col. (CYL00366) / R.N.(T.S.)
Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias.
Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales. ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid

A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

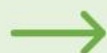
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

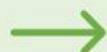
Pescado o carne



POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!



MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026



COLABORADOR

Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten
www.asociacionceliacos.org



LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
FESTIVO
4

Macarrones integrales con salsa de tomate
*Merluza a la andaluza
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan
(1, 4, 14)

683 Kcal 26,4g Prot 25,9g Lip 81,3g Hc

5

Alubias blancas estofadas (pimiento, zanahoria)
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

623 Kcal 22g Prot 23,8g Lip 82,2g Hc

6

Ensalada de patata veraniega
Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento)
Guisantes salteados
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

560 Kcal 26,8g Prot 24,7g Lip 55,3g Hc

7

Arroz murciano
Merluza al limón
Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate
Fruta de temporada
Pan
(1, 4, 14)

793 Kcal 30g Prot 19,1g Lip 119,8g Hc

8

Crema de zanahoria ECO
Hamburguesa de pechuga de pollo completa
Patatas chips
Fruta de temporada
Pan
(14, 11, 1)

653 Kcal 31,2g Prot 16g Lip 92,5g Hc

11

Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc

12

Arroz con salsa de tomate
* Abadejo a la andaluza
Pisto manchego
Fruta de temporada
Pan
(4, 1)

719 Kcal 27g Prot 23,6g Lip 95,8g Hc

13

Patatas estofadas con verduras (j. verde y pimiento)
Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

663 Kcal 32,2g Prot 19,7g Lip 86g Hc

14

Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria)
Merluza en salsa de tomate
Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria
Fruta de temporada
Pan
(14, 4, 1)

553 Kcal 24,7g Prot 19,4g Lip 65,9g Hc

15

Sopa de fideos integrales ECO con garbanzos
Pollo cocido
Patata y zanahoria cocida
Fruta de temporada
Pan
(1)

712 Kcal 44,1g Prot 19,2g Lip 82,1g Hc

18

Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO
Sajonia en salsa napolitana
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan sin alérgenos
(14)

707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc

19

Alubias blancas a la vinagreta con huevo
Contramuslo de pollo asado al limón
Jardinera de verduras
Fruta de temporada
Pan
(3, 14, 1)

624 Kcal 38,2g Prot 20,6g Lip 71,2g Hc

20

Coditos con champiñón
Salmón al horno
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan
(1, 4, 14)

695 Kcal 32,5g Prot 29,4g Lip 71,8g Hc

21

Garbanzos con verduras
*Huevos al plato
Arroz integral
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

739 Kcal 31,5g Prot 28,9g Lip 81,6g Hc

22
25

Paella de marisco
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan
(2, 4, 12, 3, 14, 1)

755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc

26

Espaguetis con tomate
Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)
Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas
Fruta de temporada
Pan
(1, 14)

721 Kcal 24,2g Prot 20,6g Lip 101,8g Hc

27

Crema de calabaza ECO
Filete de pollo guisado
Wok de verduras
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc

28

Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)
Estofado de cerdo con verduras
Arroz integral
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

585 Kcal 31,6g Prot 14,9g Lip 64,1g Hc

29

Garbanzos con verduras
Abadejo a la romana casero
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan
(14, 1, 3, 4)

685 Kcal 33,6g Prot 26,3g Lip 70,2g Hc



Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas. M.L. Cok(T.S. Nº2816) / H.C. Col. (CYL00366) / R.N.(T.S.)
Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias.
Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales. ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid

A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

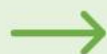
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



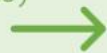
Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



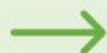
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!



MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

SIN
GLUTEN

COLABORADOR

Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten
www.asociacionceliacos.org



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
					1 FESTIVO
4	*Macarrones con tomate Pollo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 564 Kcal 24,6g Prot 18,8g Lip 66g Hc	5 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 777 Kcal 29,1g Prot 18,4g Lip 112,9g Hc	6 Ensalada de patata veraniega Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Guisantes salteados Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 586 Kcal 24,8g Prot 24,3g Lip 60,1g Hc	7 Arroz murciano Filete de pavo al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 636 Kcal 22,1g Prot 15,1g Lip 91,9g Hc	8 Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de ternera casera completa Patatas chips Fruta de temporada (14) 746 Kcal 24,6g Prot 20,5g Lip 102,3g Hc
11	Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 633 Kcal 29,9g Prot 23,7g Lip 64,1g Hc	12 Arroz con salsa de tomate Filete de pavo a la plancha Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos 667 Kcal 21,3g Prot 19,4g Lip 94,2g Hc	13 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 721 Kcal 26,6g Prot 18,7g Lip 96,3g Hc	14 Crema de verduras (calabacín,acelga y zanahoria) Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 568 Kcal 24,1g Prot 24,2g Lip 56,2g Hc	15 Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 578 Kcal 28,1g Prot 13,6g Lip 82,8g Hc
18	Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO Sajonia en salsa napolitana Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc	19 Alubias blancas a la vinagreta Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 865 Kcal 40,3g Prot 16,8g Lip 127,3g Hc	20 *Macarrones con champiñón Filete de pavo plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 568 Kcal 20,5g Prot 15,4g Lip 79,6g Hc	21 Garbanzos con verduras *Filete de pollo en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 739 Kcal 37,5g Prot 17,9g Lip 95g Hc	22
25	Paella de verduras Filete de pavo al limón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 14) 620 Kcal 21,9g Prot 15,4g Lip 89,7g Hc	26 *Espaguetis con salsa de tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 704 Kcal 18,6g Prot 14,6g Lip 112,6g Hc	27 Crema de calabaza ECO Filete de pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1) 721 Kcal 26,5g Prot 16,9g Lip 98,8g Hc	28 Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 611 Kcal 29,6g Prot 14,5g Lip 68,9g Hc	29 Garbanzos con verduras Pollo salteado Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 646 Kcal 30,5g Prot 22,3g Lip 69g Hc



Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

A: ALÉRGICOS
 ECO: ECOLÓGICO



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



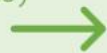
Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



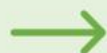
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DI A DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026

MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!





	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
					FESTIVO
4	*Macarrones con tomate Pollo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 564 Kcal 24,6g Prot 18,8g Lip 66g Hc	5 Patatas estofadas con verduras Filete de pavo plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 696 Kcal 20,2g Prot 17,9g Lip 97,1g Hc	6 Ensalada de patata veraniega Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimienta) Zanahoria baby Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 587 Kcal 23,6g Prot 24,2g Lip 61,3g Hc	7 Arroz con verduras Filete de pavo al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 14) 611 Kcal 21,1g Prot 15,2g Lip 89,9g Hc	8 Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de ternera casera completa Patatas chips Tarrina de nata y fresa s/g (14, 7) 736 Kcal 24,6g Prot 22,4g Lip 96,4g Hc
11	*Espirales a la napolitana Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 646 Kcal 20g Prot 21,9g Lip 86,5g Hc	12 Arroz con salsa de tomate Filete de pavo a la plancha Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos 667 Kcal 21,3g Prot 19,4g Lip 94,2g Hc	13 Guiso de patatas con verduras Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 719 Kcal 26,4g Prot 18,6g Lip 96,1g Hc	14 Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria) Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimienta) Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 618 Kcal 27,3g Prot 26,4g Lip 60,4g Hc	15 *Sopa de ave Pollo cocido Patata y zanahoria cocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos 582 Kcal 36,2g Prot 16,2g Lip 61,9g Hc
18	Crema de calabacín Sajonia en salsa napolitana Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 723 Kcal 16,1g Prot 22,5g Lip 97,9g Hc	19 Ensalada de patata Contramuslo de pollo asado al limón Verduras variadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 701 Kcal 26,3g Prot 13,8g Lip 100,5g Hc	20 *Macarrones con champiñón Filete de pavo plancha Ensalada de lechuga, tomate y queso Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7, 14) 589 Kcal 21,9g Prot 16,9g Lip 79,7g Hc	21 Pisto de verduras *Filete de pollo en salsa Arroz integral Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7) 565 Kcal 33g Prot 16,3g Lip 62,9g Hc	22
25	Paella de verduras Filete de pavo al limón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 14) 620 Kcal 21,9g Prot 15,4g Lip 89,7g Hc	26 *Espaguetis con salsa de tomate Pisto de verduras Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 523 Kcal 7,3g Prot 11,1g Lip 91,7g Hc	27 Crema de calabaza ECO Filete de pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1) 721 Kcal 26,5g Prot 16,9g Lip 98,8g Hc	28 Verduras variadas rehogadas Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 659 Kcal 32g Prot 16,7g Lip 71,6g Hc	29 Guiso de patatas con verduras Pollo salteado Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 534 Kcal 22,3g Prot 19,1g Lip 57,9g Hc



A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Cok(T.S. Nº2816) / H.C. Col: (CYL00366) / R/N (T.S.)
 Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias.
 Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales: ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

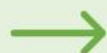
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
**¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!**



MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

**SIN
GLUTEN**

COLABORADOR

Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten
www.asociacionceliacos.org





	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES				
					FESTIVO				
4	<p>*Macarrones con tomate *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>617 Kcal 19,3g Prot 24,7g Lip 72,1g Hc</p>	5	<p>Patatas estofadas con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>753 Kcal 12g Prot 22,9g Lip 109,2g Hc</p>	6	<p>Ensalada de patata veraniega Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Zanahoria baby Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>587 Kcal 23,6g Prot 24,2g Lip 61,3g Hc</p>	7	<p>Arroz con verduras *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>564 Kcal 20,6g Prot 11,8g Lip 87,1g Hc</p>	8	<p>Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de ternera casera completa Patatas chips Tarrina de nata y fresa s/g (14, 7)</p> <p>736 Kcal 24,6g Prot 22,4g Lip 96,4g Hc</p>
11	<p>*Espirales a la napolitana Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14)</p> <p>735 Kcal 15,7g Prot 25,6g Lip 99,7g Hc</p>	12	<p>Arroz con salsa de tomate *Abadejo a la andaluza Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)</p> <p>745 Kcal 25g Prot 23,2g Lip 100,6g Hc</p>	13	<p>Guiso de patatas con verduras Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>719 Kcal 26,4g Prot 18,6g Lip 96,1g Hc</p>	14	<p>Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria) Merluza en salsa de tomate Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4, 7)</p> <p>566 Kcal 24g Prot 21g Lip 61,4g Hc</p>	15	<p>*Sopa de ave Pollo cocido Patata y zanahoria cocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos</p> <p>582 Kcal 36,2g Prot 16,2g Lip 61,9g Hc</p>
18	<p>Crema de calabacín Sajonia en salsa napolitana Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>723 Kcal 16,1g Prot 22,5g Lip 97,9g Hc</p>	19	<p>Ensalada de patata Contramuslo de pollo asado al limón Verduras variadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>701 Kcal 26,3g Prot 13,8g Lip 100,5g Hc</p>	20	<p>*Macarrones con champiñón Salmón al horno Ensalada de lechuga, tomate y queso Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 7, 14)</p> <p>700 Kcal 28,1g Prot 26,9g Lip 79,1g Hc</p>	21	<p>Pisto de verduras *Huevos al plato Arroz integral Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 7)</p> <p>591 Kcal 25g Prot 26,9g Lip 54,2g Hc</p>	22	
25	<p>Paella de verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14)</p> <p>669 Kcal 13,5g Prot 20,4g Lip 100,5g Hc</p>	26	<p>*Espaguetis con salsa de tomate Pisto de verduras Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>523 Kcal 7,3g Prot 11,1g Lip 91,7g Hc</p>	27	<p>Crema de calabaza ECO Filete de pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>704 Kcal 26g Prot 16,9g Lip 95,3g Hc</p>	28	<p>Verduras variadas rehogadas Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>659 Kcal 32g Prot 16,7g Lip 71,6g Hc</p>	29	<p>Guiso de patatas con verduras *Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4)</p> <p>596 Kcal 23g Prot 21,9g Lip 65,4g Hc</p>



Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

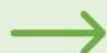
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



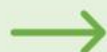
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
**¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!**



MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con **+ frutas
y verduras** cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
FESTIVO
4

Macarrones integrales con verduras (champiñón y pimiento)
Filete de merluza plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan
(1, 4, 14)

581 Kcal 26,9g Prot 19,3g Lip 69,6g Hc

5

Alubias blancas estofadas (pimiento, zanahoria)
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan integral
(14, 3, 1, 6, 10, 11)

601 Kcal 22,2g Prot 24,1g Lip 74,9g Hc

6

Ensalada de patata veraniega
Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento)
Guisantes salteados
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

560 Kcal 26,8g Prot 24,7g Lip 55,3g Hc

7

Arroz murciano
*Merluza al limón
Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate
Fruta de temporada
Pan integral
(4, 14, 1, 6, 10, 11)

567 Kcal 23,6g Prot 15,5g Lip 76,5g Hc

8

Crema de zanahoria ECO
Hamburguesa de ternera casera a la plancha
Patatas asadas
Yogur natural
Pan integral
(14, 7, 1, 6, 10, 11)

565 Kcal 30,4g Prot 27,9g Lip 44,6g Hc

11

Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

631 Kcal 23,7g Prot 24g Lip 73,5g Hc

12

Arroz con zanahoria
Abadejo al horno
Pisto manchego
Fruta de temporada
Pan integral
(4, 1, 6, 10, 11)

664 Kcal 28,7g Prot 15,6g Lip 95,6g Hc

13

Patatas estofadas con verduras (j. verde y pimiento)
Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

663 Kcal 32,2g Prot 19,7g Lip 86g Hc

14

Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria)
*Merluza al perejil
Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria
Yogur natural / Fruta de temporada
Pan
(14, 4, 7, 1)

525 Kcal 27,3g Prot 19,5g Lip 56g Hc

15

Sopa de fideos con garbanzos
Pollo cocido
Repollo, patata y zanahoria
Fruta de temporada
Pan integral
(1, 3, 14, 6, 10, 11)

653 Kcal 46g Prot 16,4g Lip 71,5g Hc

18

Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO
Lomo de sajonia a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan sin alérgenos
(14, 6)

710 Kcal 15,3g Prot 20,5g Lip 94,9g Hc

19

Alubias blancas a la vinagreta con huevo
Contramuslo de pollo asado al limón
Jardinera de verduras
Fruta de temporada
Pan integral
(3, 14, 1, 6, 10, 11)

602 Kcal 38,4g Prot 21g Lip 63,9g Hc

20

Coditos con champiñón
Salmón al horno
Ensalada de lechuga, tomate y queso
Fruta de temporada
Pan
(1, 4, 7, 14)

715 Kcal 33,9g Prot 31g Lip 71,9g Hc

21

Garbanzos con verduras
*Huevos al plato
Arroz integral
Yogur natural / Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 7, 1)

769 Kcal 35,9g Prot 33,2g Lip 74,4g Hc

22
25

Paella de marisco
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan
(2, 4, 12, 3, 14, 1)

755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc

26

Espaguetis al ajillo
Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)
Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas
Fruta de temporada
Pan integral
(1, 14, 6, 10, 11)

666 Kcal 24,2g Prot 19,2g Lip 90,8g Hc

27

Crema de calabaza ECO
Filete de pollo guisado
Wok de verduras
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc

28

Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)
Estofado de cerdo con verduras
Arroz integral
Yogur natural / Fruta de temporada
Pan
(14, 7, 1)

614 Kcal 36g Prot 19,2g Lip 56,9g Hc

29

Garbanzos con verduras
Abadejo en salsa con perejil
Ensalada de lechuga y maíz
Yogur natural / Fruta de temporada
Pan integral
(14, 4, 7, 1, 6, 10, 11)

635 Kcal 38g Prot 25,1g Lip 54,1g Hc



Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



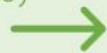
Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



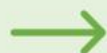
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026

MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES																															
FESTIVO																																							
4	*Macarrones con verduras Filete de merluza plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14) 604 Kcal 20,8g Prot 18,2g Lip 82g Hc	5	Alubias blancas estofadas (pimiento, zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3) 833 Kcal 20,9g Prot 23,4g Lip 125g Hc	6	Ensalada de patata veraniega Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Guisantes salteados Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 586 Kcal 24,8g Prot 24,3g Lip 60,1g Hc	7	Arroz murciano *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14) 615 Kcal 21,4g Prot 14,8g Lip 88,6g Hc	8	Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de ternera casera a la plancha Patatas asadas Yogur natural Pan sin alérgenos (14, 7) 797 Kcal 29,2g Prot 27,2g Lip 94,7g Hc	11	Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3) 657 Kcal 21,7g Prot 23,6g Lip 78,3g Hc	12	Arroz con zanahoria Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4) 712 Kcal 26,5g Prot 14,9g Lip 107,7g Hc	13	Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 721 Kcal 26,6g Prot 18,7g Lip 96,3g Hc	14	Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria) *Merluza al perejil Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4, 7) 488 Kcal 23,5g Prot 18,8g Lip 47,3g Hc	15	*Sopa de fideos con garbanzos Pollo cocido Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 660 Kcal 41,1g Prot 10,8g Lip 86,8g Hc	18	Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO Lomo de sajonia a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 6) 710 Kcal 15,3g Prot 20,5g Lip 94,9g Hc	19	Alubias blancas a la vinagreta con huevo Contramuslo de pollo asado al limón Jardinería de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14) 835 Kcal 37,1g Prot 20,3g Lip 114g Hc	20	*Macarrones con champiñón Salmón al horno Ensalada de lechuga, tomate y queso Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 7, 14) 700 Kcal 28,1g Prot 26,9g Lip 79,1g Hc	21	Garbanzos con verduras *Huevos al plato Arroz integral Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 7) 795 Kcal 34g Prot 32,9g Lip 79,2g Hc	22		25	Paella de marisco Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2, 4, 12, 3, 14) 782 Kcal 15,2g Prot 23,2g Lip 100,8g Hc	26	*Espaguetis al ajillo Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 702 Kcal 18,6g Prot 14,9g Lip 111,9g Hc	27	Crema de calabaza ECO Filete de pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 704 Kcal 26g Prot 16,9g Lip 95,3g Hc	28	Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 640 Kcal 34g Prot 18,8g Lip 61,7g Hc	29	Garbanzos con verduras Abadejo en salsa con perejil Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4, 7) 682 Kcal 35,9g Prot 24,4g Lip 66,2g Hc



Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
 Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

A: ALÉRGICOS
ECO: ECOLÓGICO



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



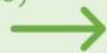
Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

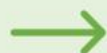
Pescado o carne



POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!



MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026



COLABORADOR

Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten
www.asociacionceliacos.org



LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
FESTIVO
4

Macarrones integrales con verduras (champiñón y pimiento)
Filete de merluza plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan
(1, 4, 14)

581 Kcal 26,9g Prot 19,3g Lip 69,6g Hc

5

Alubias blancas estofadas
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

611 Kcal 21,5g Prot 23,7g Lip 79,9g Hc

6

Ensalada de patata
Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento)
Guisantes salteados
Fruta de temporada
Pan
(3, 4, 14, 1)

596 Kcal 33g Prot 26,7g Lip 55,1g Hc

7

Arroz murciano
*Merluza al limón
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada
Pan
(4, 14, 1)

741 Kcal 27,8g Prot 15,8g Lip 116,4g Hc

8

Crema de zanahoria ECO
Hamburguesa de ternera casera a la plancha
Patatas asadas
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

709 Kcal 30,3g Prot 23,9g Lip 91,5g Hc

11

Lentejas estofadas
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

593 Kcal 23,2g Prot 20,9g Lip 71,3g Hc

12

Arroz con zanahoria
Abadejo al horno
Verduras variadas
Fruta de temporada
Pan
(4, 14, 1)

687 Kcal 29,2g Prot 14g Lip 104,8g Hc

13

Patatas estofadas con verduras
Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

661 Kcal 32g Prot 19,7g Lip 85,7g Hc

14

Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria)
*Merluza al perejil
Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria
Fruta de temporada
Pan
(14, 4, 1)

496 Kcal 22,9g Prot 15,2g Lip 63,2g Hc

15

Sopa de fideos con garbanzos
Pollo cocido
Repollo, patata y zanahoria
Fruta de temporada
Pan
(1, 3, 14)

674 Kcal 45,8g Prot 16,1g Lip 78,8g Hc

18

Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO
Lomo de sajonia a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan sin alérgenos
(14, 6)

710 Kcal 15,3g Prot 20,5g Lip 94,9g Hc

19

Alubias blancas aliñadas
Contramuslo de pollo asado al limón
Jardinera de verduras
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

744 Kcal 41g Prot 28,1g Lip 82,8g Hc

20

Coditos con champiñón
Salmón al horno
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada
Pan
(1, 4, 14)

710 Kcal 32,5g Prot 31,2g Lip 72,2g Hc

21

Garbanzos con verduras
*Huevos al plato
Arroz integral
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

702 Kcal 31,1g Prot 25,8g Lip 79,5g Hc

22
25

Paella de verduras
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga
Fruta de temporada
Pan
(3, 14, 1)

641 Kcal 15,4g Prot 20,7g Lip 95,3g Hc

26

Espaguetis al ajillo
Lentejas estofadas
Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas
Fruta de temporada
Pan
(1, 14)

652 Kcal 23,7g Prot 15,8g Lip 96,2g Hc

27

Crema de calabaza ECO
Filete de pollo guisado
Wok de verduras
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc

28

Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)
Estofado de cerdo con verduras
Arroz integral
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

585 Kcal 31,6g Prot 14,9g Lip 64,1g Hc

29

Garbanzos con verduras
Abadejo en salsa con perejil
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan
(14, 4, 1)

589 Kcal 33g Prot 17,4g Lip 66,6g Hc



Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con **pan integral semanalmente**.
Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas. M.L. Cok(T.S. Nº2816) / H.C. Col. (CYL00366) / R.N.(T.S.)
Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados y se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias.
Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales. ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid

**A: ALÉRGENOS
ECO: ECOLÓGICO**



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate fresco

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada casera
y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

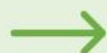
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



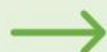
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO Real Decreto de comedores:
¡lo esencial en 15"!**

MENÚ SEMANAL: Aumento de pescados,
Legumbres y frutas.

DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:
1 vez/mes en los menús.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: aumento al
5%.

PRODUCTOS INTEGRALES: mayor
frecuencia de arroz y pasta integral y pan
integral

DISMINUCIÓN: de fritos y precocinados

AGUA: Única bebida.

MENÚS ESPECIALES:
alergias/intolerancias y familias
informadas. Bocado Seguro

ENTRADA EN VIGOR: 16/04/2026

MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas
y verduras cada día!!

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal
Prepárate para verme
en acción en tus menús
¡¡Te aportaré todos
tus nutrientes
necesarios!!



DÍA DE FIESTA



Agustinos
COLEGIO SAN AGUSTÍN
Los Negrales



Menú de fiesta

Viernes, 8 de mayo



Crema de zanahorias ECO

Hamburguesa de ternera
completa con patatas chips

Helado de
chocolate y vainilla

algodi

