



	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	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	Crema de zanahoria ECO Contramuslo de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan (14, 1) 668 Kcal 31,6g Prot 17,6g Lip 91,4g Hc	Arroz murciano Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan (1, 4, 14) 640 Kcal 25,5g Prot 18,4g Lip 87,4g Hc	1 CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Fruta de temporada Pan (14, 1) 649 Kcal 29,1g Prot 25,2g Lip 73,4g 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 primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan (4, 1) 639 Kcal 27,5g Prot 17,9g Lip 86,4g 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 JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (1, 14, 6, 10, 11) 695 Kcal 276,2g Prot 18,9g Lip 93,5g Hc	15 FESTIVO LOCAL
18	18 DÍA SIN GLUTEN Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO Lomo de sajonia en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14, 6, 1) 666 Kcal 21,3g Prot 21,6g Lip 86,4g Hc	19 Alubias blancas a la vinagreta con huevo Contramuslo de pollo asado al limón Jardinería de verduras Fruta de temporada Pan (3, 14, 1) 624 Kcal 38,2g Prot 20,6g Lip 71,2g Hc	20 Macarrones integrales con verduras (champiñón y pimiento) Salmón al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (1, 4, 14) 694 Kcal 32g Prot 29,3g Lip 71,3g Hc	21 Garbanzos con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (14, 3, 1) 654 Kcal 21,2g Prot 26,4g Lip 77,8g Hc	22 Arroz con salsa de tomate Hamburguesa de pollo en salsa Patatas fritas Fruta de temporada Pan (6, 14, 1) 753 Kcal 23,1g Prot 28,6g Lip 99,6g Hc
25	25 Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 1) 737 Kcal 36g Prot 15,6g Lip 96,5g 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 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	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



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) / RN (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

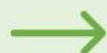
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



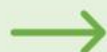
Huevo

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!!

