

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
		1	Crema de zanahorias Cinta de lomo al ajillo Ensalada de lechuga y tomate Yogur sabor Pan sin alérgenos (14, 7) 533 Kcal 23g Prot 16,7g Lip 57,4g Hc	2	Alubias pintas con verduras Lacón a la plancha Ensalada de lechuga, tomate, pepino y aceitunas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14) 584 Kcal 32,4g Prot 17,8g Lip 85,3g	3	Patatas guisadas con magro Merluza en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur sabor Pan sin alérgenos (14, 4, 7) 543 Kcal 28,8g Prot 12,2g Lip 65,2g	4	*Macarrones con tomate Filete de pollo en su jugo con ajo y perejil Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14) 589 Kcal 26,3g Prot 12,3g Lip 88,8g
7	Lentejas estofadas Chuleta de sajonia a la plancha Ensalada de tomate y aceitunas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14) 501 Kcal 21,2g Prot 26,1g Lip 44,7g	8	*Fideuá de atún Revuelto de pavo Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor Pan sin alérgenos (4, 3, 14, 7) 733 Kcal 25,2g Prot 19,7g Lip 86,1g	9	Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo rehogado Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14) 615 Kcal 27,7g Prot 15,8g Lip 89,5g	10	Judías verdes rehogadas con zanahoria/crema Merluza al perejil Patatas panadera Yogur sabor Pan sin alérgenos (14, 4, 7) 516 Kcal 24,3g Prot 13,8g Lip 60,6g	11	Crema de calabaza Tiras de pollo aliñadas Ensalada de lechuga, tomate, pepino y aceitunas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14) 472 Kcal 25,2g Prot 11,6g Lip 59,5g
14	Judías verdes rehogadas con zanahoria/crema Trasero de pollo asado Patatas fritas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14) 583 Kcal 39,3g Prot 17,8g Lip 63,7g	15	Arroz con salsa de tomate Huevo frito Patatas fritas Yogur sabor Pan sin alérgenos (3, 14, 7) 764 Kcal 21,8g Prot 25,8g Lip 100,7g	16	Sopa de ave Ragout de ternera en salsa Puré de patatas casero Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14) 595 Kcal 30,5g Prot 22,5g Lip 61,9g	17	Espirales con champiñón Palometa con tomate Guisantes salteados Yogur sabor Pan sin alérgenos (4, 7) 958 Kcal 33,2g Prot 35,4g Lip 104,6g	18	Garbanzos con verduras Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14) 566 Kcal 29,1g Prot 17,1g Lip 74,2g
21	Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria) Tortilla de patata Pimientos verdes Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14, 3) 691 Kcal 14,5g Prot 20,9g Lip 73,4g	22	Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo rehogado Yogur sabor Pan sin alérgenos (14, 7) 662 Kcal 30,4g Prot 17,9g Lip 87,4g	23	Paella valenciana Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (4, 14) 612 Kcal 25g Prot 13,8g Lip 94,3g	24	Cazuela de patatas con rape Pollo salteado Calabacín a la plancha Yogur sabor Pan sin alérgenos (4, 7) 635 Kcal 30,3g Prot 15g Lip 60,7g	25	Lentejas estofadas Atún con tomate Ensalada de lechuga y tomate Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14, 4, 6) 343 Kcal 14,7g Prot 8,1g Lip 49g Hc
28	Arroz con verduras Salchichas de pollo y pavo al grill Ensalada de lechuga y manzana Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14) 709 Kcal 23,1g Prot 23,6g Lip 96,9g	29	Espaguetis con tomate *Merluza en salsa verde Guisantes salteados Yogur sabor Pan sin alérgenos (4, 7) 639 Kcal 24,5g Prot 10,3g Lip 93g Hc	30	Alubias blancas con verduras Cinta de lomo en salsa Pisto manchego Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14) 637 Kcal 31,2g Prot 15,5g Lip 81,4g	31	Crema de calabaza Huevo frito Patatas fritas Gelatina de fresa Pan sin alérgenos (14, 3) 556 Kcal 15,7g Prot 22,2g Lip 67,8g		



Se ofrece diariamente agua y pan blanco, pudiendo alternar con pan integral.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi formado por profesionales cualificados., Dietistas y Nutricionistas y supervisado por la Dirección del centro.
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/Quendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales sin azucarar
Galletas integrales

FRUTA



Fruta fresca Entera
Tomate.

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Compota de frutas naturales y/o Miel
(2 veces/semana)
Frutos secos

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales / Legumbre
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, tenera, cerdo)



Pescado / huevo o
Ensaladas variadas / verduras
rehogadas



Pescado / carne
Verduras cocinadas / ensaladas



POSTRES



Fruta fresca



Lácteos naturales o Fruta fresca



Fruta fresca o Frutos secos



we care

DECÁLOGO DE LA ALIMENTACIÓN

1

Una alimentación **completa y equilibrada** mantiene la salud y previene enfermedades. Se consigue con una **dieta variada** que incluya todos los grupos de alimentos. Si los niños empiezan **desde el principio** a comer de todo, se acostumbran para siempre.



Imprescindibles del OTOÑO



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

