



LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

		1	2	3	
		<b>Macarrones con salsa de tomate</b> Pollo asado en su jugo Patatas fritas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	<b>Judías verdes rehogadas</b> Chuleta de sajonia a la plancha Ensalada de tomate, pepino y aceitunas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	<b>Potaje de garbanzos con espinacas</b> Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur sabor	
		755 Kcal 39,9g Prot 17,3g Lip 109g Hc	563 Kcal 24,4g Prot 30,3g Lip 48,1g Hc	649 Kcal 31,9g Prot 17,9g Lip 90,7g Hc	
6	7	8	9	10	
<b>Crema de acelgas</b> Cinta de lomo al ajillo Ensalada de pimientos rojos Yogur sabor Pan sin alérgenos	<b>Alubias blancas estofadas</b> Ragout de pollo Ensalada de lechuga y tomate Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	<b>Arroz con salsa de tomate</b> Huevo frito con chorizo Patatas fritas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	<b>Sopa de ave</b> Longanizas frescas Puré de patatas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	<b>Espaguetis con tomate</b> Merluza en salsa verde Guisantes salteados Yogur sabor Pan sin alérgenos	
608 Kcal 24,9g Prot 25,9g Lip 66,9g Hc	571 Kcal 40,2g Prot 13,7g Lip 78,4g Hc	784 Kcal 23,6g Prot 30g Lip 106g Hc	646 Kcal 19,6g Prot 28,6g Lip 75,2g Hc	632 Kcal 24,4g Prot 8g Lip 111,8g Hc	
13	14	15	16	17	
<b>Crema de zanahorias</b> Tortilla de patata Ensalada de lechuga Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	<b>Garbanzos con verduras</b> Filete de pollo a la plancha con ajo y perejil Champiñón salteado Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	<b>Judías verdes rehogadas</b> Lomo asado a la manzana Ensalada de tomate y aceitunas Yogur sabor Pan sin alérgenos	<b>Arroz tres delicias</b> Filetes rusos de ternera en salsa Patatas fritas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	<b>Espirales con tomate y atún</b> Bacalao a la vizcaína Ensalada de lechuga y pepino Yogur sabor Pan sin alérgenos	
515 Kcal 14,6g Prot 18,5g Lip 74,6g Hc	601 Kcal 41g Prot 14,6g Lip 76,9g Hc	550 Kcal 24,8g Prot 25,5g Lip 54,1g Hc	814 Kcal 30,1g Prot 24,5g Lip 117,7g Hc	695 Kcal 29,1g Prot 15,4g Lip 106,7g Hc	
20	21	22	23	24	
	<b>Crema de verduras frescas</b> Albóndigas de ternera caseras en salsa Arroz pilaf Yogur sabor Pan sin alérgenos	<b>Fideuá de pescado</b> Trasero de pollo asado Patatas fritas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	<b>Arroz con verduras</b> Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y pepino Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	<b>Sopa de ave</b> Tortilla de patata Ensalada de lechuga Yogur sabor Pan sin alérgenos	
	659 Kcal 28,8g Prot 21,7g Lip 85,3g Hc	717 Kcal 36,4g Prot 20,6g Lip 96g Hc	561 Kcal 19,7g Prot 6,4g Lip 104,3g Hc	503 Kcal 19,1g Prot 15,2g Lip 71,7g Hc	
27	28	29	30	31	
<b>Crema de calabacín</b> Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y zanahoria rallada Yogur sabor Pan sin alérgenos	<b>Espirales al ajillo</b> Cinta de lomo a la plancha Pimientos verdes Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	<b>Sopa de cocido</b> Cocido completo Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	<b>Arroz con salsa de tomate</b> Huevo frito con chorizo Patatas fritas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos		
507 Kcal 20,4g Prot 15,2g Lip 71,4g Hc	686 Kcal 22,2g Prot 20,8g Lip 102,1g Hc	523 Kcal 21,8g Prot 9,3g Lip 87,5g Hc	784 Kcal 23,6g Prot 30g Lip 106g Hc		



Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi, N.ºR.S. (28. 12037/M) formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. M. Lozano (Dietista-Nutricionista T.S. Nº2816) / P. PENELAS (Nutricionista / Dietista) Col: MAD00398 / J. MARTIN (Lic. Farmacia (Nutrición) H. CORTES (Dietista/Nutricionista Col: CYL00366. Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales. ALGADI, SAU, [info@algadi.com](mailto:info@algadi.com) 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid.

## SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE



LÁCTEO	CEREAL	FRUTA	OTROS
Leche Yogur Queso Cuajada Requesón	Pan blanco Pan Integral Cereales Galletas	Fruta Entera Zumo de frutas natural Tomate Zumo de zanahoria	Aceite de Oliva (2 veces/semana) Mermelada y/o Miel (2 veces/semana) Bollería casera (1 vez/semana)



## SUGERENCIAS DE CENA



SI HAS COMIDO						
Cereales (arroz/pasta)	Verduras	Carne	Pescado	Huevo	Fruta	Leche
PUEDES CENAR						
Verduras cocinadas u hortalizas crudas	Cereales (arroz/pasta) o patatas	Pescado o huevo	Carne o huevo	Pescado o carne	Lácteo Fruta	Fruta



Consulta nuestro Proyecto Educativo en [www.algadi.es](http://www.algadi.es)  
**NO OS OLVIDÉIS DE PRACTICAR EJERCICIO REGULARMENTE**  
 El deporte y los juegos en el patio con tus amigos son una manera divertida de hacerlo.

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