

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 *Macarrones con tomate Filete de pavo al limón Salteado campestre de verduras Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (1)  574 Kcal 21,6g Prot 8,6g Lip 94,5g Hc	2 Alubias pintas con verduras Merluza en salsa Ensalada de lechuga Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14, 4)  495 Kcal 32,2g Prot 9,1g Lip 82g Hc	3 Brócoli rehogado con zanahoria Filete de pollo en su jugo con ajo y perejil Patatas fritas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)  559 Kcal 26,5g Prot 14g Lip 59,2g Hc	4 Guiso de patatas con verduras Merluza al ajillo Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14, 4)  564 Kcal 35g Prot 18g Lip 63,1g Hc
7 Lentejas estofadas Abadejo a la andaluza Patatas dado Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14, 4)  519 Kcal 24,6g Prot 18,5g Lip 61g Hc	8 Fideuá Revuelto de pavo Ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas verdes Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (3, 14)  667 Kcal 22,5g Prot 15,3g Lip 89,3g	9 Sopa de ave Filete de pollo a la plancha Repollo rehogado Fruta del tiempo Pan sin alérgenos  454 Kcal 32,6g Prot 9g Lip 56,3g Hc	10 Judías verdes rehogadas con zanahoria/crema Tortilla francesa Tomate concassé Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14, 3)  481 Kcal 11,6g Prot 21,2g Lip 57,9g	11 Crema de zanahoria Filete de pollo al limón Ensalada de lechuga Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)  609 Kcal 24,1g Prot 15,2g Lip 60,2g
14 Sopa de ave Filete de pavo a la plancha Zanahoria asada Fruta del tiempo Pan sin alérgenos  455 Kcal 25,9g Prot 9g Lip 59,7g Hc	15 Alubias blancas estofadas Merluza en salsa Ensalada de lechuga y tomate Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14, 4)  575 Kcal 31,2g Prot 9,1g Lip 81,2g Hc	16 Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa Patatas fritas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (3, 14)  691 Kcal 13,7g Prot 22g Lip 105,2g	17 Crema de calabacín Jamoncitos de pollo asado en su jugo Arroz pilaf Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)  735 Kcal 45g Prot 28g Lip 72,9g Hc	18 Espirales con champiñón Palometa con tomate Patatas asadas al horno Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (4, 14)  609 Kcal 27,5g Prot 11g Lip 95,3g Hc
21 Crema de verduras (calabacín,acelga y zanahoria ) Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)  461 Kcal 19g Prot 8,7g Lip 59,4g Hc	22 Sopa de ave Filete de pollo a la plancha Repollo rehogado Fruta del tiempo Pan sin alérgenos  454 Kcal 32,6g Prot 9g Lip 56,3g Hc	23 Arroz con zanahoria y calabacín Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (4, 14)  615 Kcal 21,2g Prot 13,1g Lip	24 *Macarrones con tomate Tortilla de patata Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (3, 14)  716 Kcal 11,1g Prot 19,6g Lip	25 Lentejas estofadas Pollo salteado Patatas chips Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)  409 Kcal 20,6g Prot 12,6g Lip 51,8g
28 Espaguetis con tomate *Merluza en salsa verde Guisantes salteados Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (4)  592 Kcal 21,8g Prot 8,1g Lip 95,1g Hc	29 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	30 Alubias blancas con verduras Huevos cocidos con Pisto manchego Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14, 3)  592 Kcal 26g Prot 14,4g Lip 79,8g Hc	31 Crema de calabaza Filete de pavo plancha Patatas panadera Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)  502 Kcal 20g Prot 11,7g Lip 69g Hc	



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: M.L Col:(T.S. Nº2816) / P. P Col: MAD00398 / H.C Col: CYL00366  
 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)  
Huevo



Pescado / huevo o  
Ensaladas variadas / verduras  
rehogadas  
Pescado / carne  
Verduras cocinadas / ensaladas



POSTRES



Fruta fresca  
Lácteos



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

