



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES			
								FESTIVO			
4	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Boquerones a la andaluza</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 3, 4, 14)</p> <p>755 Kcal 24,5g Prot 32,6g Lip 86,8g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 3, 1, 6, 10, 11)</p> <p>626 Kcal 22,3g Prot 23,9g Lip 82,3g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 6, 1)</p> <p>701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Merluza al limón</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>793 Kcal 30g Prot 19,1g Lip 119,8g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada César de la casa</p> <p>Lomo en salsa de manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 3, 6, 7, 10, 11)</p> <p>750 Kcal 35,4g Prot 35,1g Lip 90,6g Hc</p>		
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(4, 1, 6, 10, 11)</p> <p>641 Kcal 27,8g Prot 18g Lip 86,5g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Yogur natural / Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 7, 1)</p> <p>693 Kcal 36,6g Prot 24,1g Lip 78,7g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Limonada / Fruta de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 3, 6, 7, 14, 10, 11)</p> <p>828 Kcal 275,4g Prot 36,6g Lip 86,5g Hc</p>		15	FESTIVO LOCAL	
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>Sajonia en salsa napolitana</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos</p> <p>(14)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Salmón al horno</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y queso</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 7, 14)</p> <p>715 Kcal 33,9g Prot 31g Lip 71,9g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa gratinada con queso y orégano</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 7, 1)</p> <p>752 Kcal 25,5g Prot 28,2g Lip 92,8g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Fajita casera de pollo y verduras</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Tarrina de chocolate y vainilla</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 7, 14, 6, 10, 11)</p> <p>734 Kcal 25,7g Prot 24,5g Lip 99,3g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Estofado de cerdo al curry</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1, 7)</p> <p>639 Kcal 32,5g Prot 18,7g Lip 68,4g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Paella de marisco</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(2, 4, 12, 3, 14, 1)</p> <p>755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Abadejo a la romana casero</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 1, 3, 4, 7, 6, 10, 11)</p> <p>738 Kcal 37g Prot 28,6g Lip 74,4g 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.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

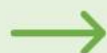
SI COMES

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



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 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	Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan (14, 6, 1) 701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc	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	CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada César de la casa Filete de pollo a la manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 3, 6, 7, 10, 11) 728 Kcal 40,4g Prot 29g Lip 91,5g 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	Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan / Pan integral (4, 1, 6, 10, 11) 641 Kcal 27,8g Prot 18g Lip 86,5g Hc	Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan (14, 7, 1) 693 Kcal 36,6g Prot 24,1g Lip 78,7g Hc	JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de ave con fideos integrales ECO Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (1, 14, 6, 10, 11) 695 Kcal 276g Prot 18g Lip 94,4g Hc	FESTIVO LOCAL
18	DÍA SIN GLUTEN Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO *Filete de pavo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 679 Kcal 20,7g Prot 18,5g Lip 90,7g Hc	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) 627 Kcal 38,5g Prot 20,7g Lip 71,3g 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 Tortilla francesa gratinada con queso y orégano Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 3, 7, 1) 752 Kcal 25,5g Prot 28,2g Lip 92,8g Hc	Arroz con salsa de tomate Fajita casera de pollo y verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de chocolate y vainilla Pan / Pan integral (1, 7, 14, 6, 10, 11) 734 Kcal 25,7g Prot 24,5g Lip 99,3g Hc
25	Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Pollo al curry Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 1, 7) 642 Kcal 29,8g Prot 19,5g Lip 82g 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 pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan (14, 1) 662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc	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	Garbanzos con verduras Abadejo a la romana casero Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 1, 3, 4, 7, 6, 10, 11) 738 Kcal 37g Prot 28,6g Lip 74,4g 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/Quendo, 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

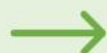
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



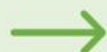
Huevo

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

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	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	Crema de zanahoria ECO *Filete de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 708 Kcal 29,3g Prot 15g Lip 101g Hc	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	CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 699 Kcal 26,4g Prot 26,3g Lip 75,8g 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	Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4) 665 Kcal 25,6g Prot 17,5g Lip 91,2g Hc	Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 751 Kcal 31,1g Prot 23g Lip 89,1g Hc	JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (1, 3, 6, 7, 14) 734 Kcal 272,9g Prot 26,5g Lip 84g Hc	FESTIVO LOCAL
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	Alubias blancas a la vinagreta con huevo Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14) 835 Kcal 37,1g Prot 20,3g Lip 114g Hc	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	Garbanzos con verduras Tortilla francesa gratinada con queso y orégano Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 7) 778 Kcal 23,5g Prot 27,8g Lip 97,6g Hc	Arroz con salsa de tomate Fajita casera de pollo y verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (1, 7, 14) 694 Kcal 22,1g Prot 22,1g Lip 94,1g Hc
25	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	Espaguetis con tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 14) 873 Kcal 22,8g Prot 20,3g Lip 132,4g Hc	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	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	Garbanzos con verduras Abadejo a la romana casero Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1, 3, 4, 7) 761 Kcal 34,8g Prot 28,1g Lip 79,2g 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

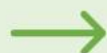
SI COMES

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

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>	<p>5</p> <p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>833 Kcal 20,9g Prot 23,4g Lip 125g Hc</p>	<p>6</p> <p>Crema de zanahoria ECO *Filete de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>708 Kcal 29,3g Prot 15g Lip 101g Hc</p>	<p>7</p> <p>Arroz murciano *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>615 Kcal 21,4g Prot 14,8g Lip 88,6g Hc</p>	<p>8</p> <p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>758 Kcal 26,7g Prot 26,3g Lip 88g Hc</p>
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>722 Kcal 25,5g Prot 27,4g Lip 77,3g Hc</p>	<p>12</p> <p>Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)</p> <p>665 Kcal 25,6g Prot 17,5g Lip 91,2g Hc</p>	<p>13</p> <p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>751 Kcal 31,1g Prot 23g Lip 89,1g Hc</p>	<p>14</p> <p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de ave de cocido Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (3, 6, 7, 14)</p> <p>695 Kcal 32,1g Prot 23,4g Lip 82,5g Hc</p>	<p>15</p> <p>FESTIVO LOCAL</p>
18	<p>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)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	<p>19</p> <p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14)</p> <p>835 Kcal 37,1g Prot 20,3g Lip 114g Hc</p>	<p>20</p> <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>	<p>21</p> <p>Garbanzos con verduras Tortilla francesa gratinada con queso y orégano Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 7)</p> <p>778 Kcal 23,5g Prot 27,8g Lip 97,6g Hc</p>	<p>22</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo salteado Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>725 Kcal 36g Prot 24,1g Lip 84,6g Hc</p>
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>611 Kcal 29,6g Prot 14,5g Lip 68,9g Hc</p>	<p>26</p> <p>*Espaguetis con salsa de tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>704 Kcal 18,6g Prot 14,6g Lip 112,6g Hc</p>	<p>27</p> <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>	<p>28</p> <p>Paella de marisco Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2, 4, 12, 3, 14)</p> <p>782 Kcal 15,2g Prot 23,2g Lip 100,8g Hc</p>	<p>29</p> <p>Garbanzos con verduras * Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4, 7)</p> <p>758 Kcal 34,3g Prot 27,3g Lip 80,7g 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.



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

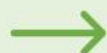
SI COMES

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>	<p>5</p> <p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>777 Kcal 29,1g Prot 18,4g Lip 112,9g Hc</p>	<p>6</p> <p>Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 6)</p> <p>700 Kcal 19,5g Prot 21,7g Lip 94,2g Hc</p>	<p>7</p> <p>Arroz murciano *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 14)</p> <p>615 Kcal 21,4g Prot 14,8g Lip 88,6g Hc</p>	<p>8</p> <p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRIAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>758 Kcal 26,7g Prot 26,3g Lip 88g Hc</p>
11	<p>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)</p> <p>633 Kcal 29,9g Prot 23,7g Lip 64,1g Hc</p>	<p>12</p> <p>Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)</p> <p>665 Kcal 25,6g Prot 17,5g Lip 91,2g Hc</p>	<p>13</p> <p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>751 Kcal 31,1g Prot 23g Lip 89,1g Hc</p>	<p>14</p> <p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (14)</p> <p>762 Kcal 28,9g Prot 13,6g Lip 120,7g Hc</p>	<p>15</p> <p>FESTIVO LOCAL</p>
18	<p>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)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	<p>19</p> <p>Alubias blancas a la vinagreta Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>865 Kcal 40,3g Prot 16,8g Lip 127,3g Hc</p>	<p>20</p> <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>	<p>21</p> <p>Garbanzos con verduras *Filete de pollo en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>739 Kcal 37,5g Prot 17,9g Lip 95g Hc</p>	<p>22</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo salteado Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>659 Kcal 24,2g Prot 22g Lip 84,5g Hc</p>
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>611 Kcal 29,6g Prot 14,5g Lip 68,9g Hc</p>	<p>26</p> <p>*Espaguetis con salsa de tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>704 Kcal 18,6g Prot 14,6g Lip 112,6g Hc</p>	<p>27</p> <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>	<p>28</p> <p>Paella de marisco Filete de pavo al limón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 1 , 14)</p> <p>732 Kcal 23,6g Prot 18,3g Lip 90g Hc</p>	<p>29</p> <p>Garbanzos con verduras * Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 4 , 7)</p> <p>758 Kcal 34,3g Prot 27,3g Lip 80,7g 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.



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			
								1 FESTIVO			
4	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>*Merluza a la andaluza</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>683 Kcal 26,4g Prot 25,9g Lip 81,3g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>623 Kcal 22g Prot 23,8g Lip 82,2g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 6, 1)</p> <p>701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Merluza al limón</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>793 Kcal 30g Prot 19,1g Lip 119,8g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada de pollo</p> <p>Lomo en salsa de manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>649 Kcal 29,1g Prot 25,2g Lip 73,4g Hc</p>		
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(4, 1)</p> <p>639 Kcal 27,5g Prot 17,9g Lip 86,4g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>663 Kcal 32,2g Prot 19,7g Lip 86g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido (Garbanzo, ternera y pollo)</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>(1, 14, 6, 10, 11)</p> <p>695 Kcal 276,2g Prot 18,9g Lip 93,5g Hc</p>		15	FESTIVO LOCAL	
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>Sajonia en salsa napolitana</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos</p> <p>(14)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(3, 14, 1)</p> <p>624 Kcal 38,2g Prot 20,6g Lip 71,2g Hc</p>	20	<p>Coditos con champiñón</p> <p>Salmón al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>695 Kcal 32,5g Prot 29,4g Lip 71,8g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>717 Kcal 22,5g Prot 25,8g Lip 92,4g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Pollo salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>642 Kcal 26,1g Prot 20,5g Lip 85,6g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Estofado de cerdo con verduras</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>737 Kcal 36g Prot 15,6g Lip 96,5g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 14)</p> <p>721 Kcal 24,2g Prot 20,6g Lip 101,8g Hc</p>	27	<p>Crema de calabaza ECO</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Paella de marisco</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(2, 4, 12, 3, 14, 1)</p> <p>755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Abadejo a la romana casero</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1, 3, 4)</p> <p>685 Kcal 33,6g Prot 26,3g Lip 70,2g 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.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

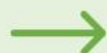
SI COMES

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



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 integrales con salsa de tomate</p> <p>Pollo en salsa</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 14)</p> <p>630 Kcal 31,7g Prot 20g Lip 75,3g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 3, 1, 6, 10, 11)</p> <p>626 Kcal 22,3g Prot 23,9g Lip 82,3g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 6, 1)</p> <p>701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Tortilla francesa con champiñones</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(3, 14, 1)</p> <p>847 Kcal 20,9g Prot 24,3g Lip 130g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada de pollo</p> <p>Lomo en salsa de manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 7, 1, 6, 10, 11)</p> <p>713 Kcal 32,8g Prot 27,5g Lip 79,8g Hc</p>		
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Filete de pavo a la plancha</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 6, 10, 11)</p> <p>639 Kcal 23,9g Prot 19,2g Lip 87,7g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Yogur natural / Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 7, 1)</p> <p>693 Kcal 36,6g Prot 24,1g Lip 78,7g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>(1, 3, 6, 7, 14, 10, 11)</p> <p>666 Kcal 273,8g Prot 26,8g Lip 69,7g Hc</p>		15	FESTIVO LOCAL	
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>Sajonia en salsa napolitana</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos</p> <p>(14)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Filete de pavo plancha</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y queso</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 7, 14)</p> <p>604 Kcal 27,7g Prot 21g Lip 72,5g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa gratinada con queso y orégano</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 7, 1)</p> <p>752 Kcal 25,5g Prot 28,2g Lip 92,8g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Fajita casera de pollo y verduras</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Tarrina de nata y fresa s/g</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 7, 14, 6, 10, 11)</p> <p>671 Kcal 24,3g Prot 22,6g Lip 89,3g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Estofado de cerdo al curry</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1, 7)</p> <p>639 Kcal 32,5g Prot 18,7g Lip 68,4g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Paella de verduras</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(3, 14, 1)</p> <p>643 Kcal 15,5g Prot 20,7g Lip 95,7g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Pollo salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 7, 1, 6, 10, 11)</p> <p>673 Kcal 35,9g Prot 25g Lip 68,4g 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.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</p> <p>Boquerones a la andaluza</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 3, 4, 14)</p> <p>755 Kcal 24,5g Prot 32,6g Lip 86,8g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 3, 1, 6, 10, 11)</p> <p>626 Kcal 22,3g Prot 23,9g Lip 82,3g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 6, 1)</p> <p>701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Merluza al limón</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>793 Kcal 30g Prot 19,1g Lip 119,8g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada César de la casa</p> <p>Lomo en salsa de manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 3, 6, 7, 10, 11)</p> <p>750 Kcal 35,4g Prot 35,1g Lip 90,6g Hc</p>		
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(4, 1, 6, 10, 11)</p> <p>641 Kcal 27,8g Prot 18g Lip 86,5g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Yogur natural / Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 7, 1)</p> <p>693 Kcal 36,6g Prot 24,1g Lip 78,7g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Limonada / Fruta de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 3, 6, 7, 14, 10, 11)</p> <p>828 Kcal 275,4g Prot 36,6g Lip 86,5g Hc</p>		15	FESTIVO LOCAL	
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>Sajonia en salsa napolitana</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos</p> <p>(14)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Salmón al horno</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y queso</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 7, 14)</p> <p>715 Kcal 33,9g Prot 31g Lip 71,9g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa gratinada con queso y orégano</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 7, 1)</p> <p>752 Kcal 25,5g Prot 28,2g Lip 92,8g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Fajita casera de pollo y verduras</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Tarrina de chocolate y vainilla</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 7, 14, 6, 10, 11)</p> <p>734 Kcal 25,7g Prot 24,5g Lip 99,3g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Estofado de cerdo al curry</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1, 7)</p> <p>639 Kcal 32,5g Prot 18,7g Lip 68,4g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Paella de marisco</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(2, 4, 12, 3, 14, 1)</p> <p>755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Abadejo a la romana casero</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 1, 3, 4, 7, 6, 10, 11)</p> <p>738 Kcal 37g Prot 28,6g Lip 74,4g 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.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

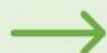
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



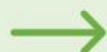
Huevo

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

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	Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan (14, 6, 1) 701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc	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	CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada César de la casa Filete de pollo a la manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 3, 6, 7, 10, 11) 728 Kcal 40,4g Prot 29g Lip 91,5g 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	Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan / Pan integral (4, 1, 6, 10, 11) 641 Kcal 27,8g Prot 18g Lip 86,5g Hc	Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan (14, 7, 1) 693 Kcal 36,6g Prot 24,1g Lip 78,7g Hc	JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de ave con fideos integrales ECO Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (1, 14, 6, 10, 11) 695 Kcal 276g Prot 18g Lip 94,4g Hc	FESTIVO LOCAL
18	DÍA SIN GLUTEN Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO *Filete de pavo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 679 Kcal 20,7g Prot 18,5g Lip 90,7g Hc	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) 627 Kcal 38,5g Prot 20,7g Lip 71,3g 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 Tortilla francesa gratinada con queso y orégano Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 3, 7, 1) 752 Kcal 25,5g Prot 28,2g Lip 92,8g Hc	Arroz con salsa de tomate Fajita casera de pollo y verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de chocolate y vainilla Pan / Pan integral (1, 7, 14, 6, 10, 11) 734 Kcal 25,7g Prot 24,5g Lip 99,3g Hc
25	Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Pollo al curry Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 1, 7) 642 Kcal 29,8g Prot 19,5g Lip 82g 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 pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan (14, 1) 662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc	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	Garbanzos con verduras Abadejo a la romana casero Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 1, 3, 4, 7, 6, 10, 11) 738 Kcal 37g Prot 28,6g Lip 74,4g 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

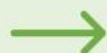
SI COMES

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



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.celacos.es





LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES			
								FESTIVO			
4	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Boquerones a la andaluza</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (1, 3, 4, 14)</p> <p>781 Kcal 22,6g Prot 32,2g Lip 91,6g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>833 Kcal 20,9g Prot 23,4g Lip 125g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>*Filete de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (14)</p> <p>708 Kcal 29,3g Prot 15g Lip 101g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Merluza al limón</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (1, 4, 14)</p> <p>667 Kcal 23,5g Prot 18g Lip 92,2g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada de pollo</p> <p>Lomo en salsa de manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>699 Kcal 26,4g Prot 26,3g Lip 75,8g Hc</p>		
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>722 Kcal 25,5g Prot 27,4g Lip 77,3g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (4)</p> <p>665 Kcal 25,6g Prot 17,5g Lip 91,2g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Yogur natural / Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>751 Kcal 31,1g Prot 23g Lip 89,1g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada (1, 3, 6, 7, 14)</p> <p>734 Kcal 272,9g Prot 26,5g Lip 84g Hc</p>		15	FESTIVO LOCAL	
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>Sajonia en salsa napolitana</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>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</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (3, 14)</p> <p>835 Kcal 37,1g Prot 20,3g Lip 114g Hc</p>	20	<p>Coditos con champiñón</p> <p>Salmón al horno</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y queso</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (1, 4, 7, 14)</p> <p>741 Kcal 32g Prot 30,6g Lip 76,7g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa gratinada con queso y orégano</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (14, 3, 7)</p> <p>778 Kcal 23,5g Prot 27,8g Lip 97,6g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Fajita casera de pollo y verduras</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Tarrina de nata y fresa s/g</p> <p>Pan sin alérgenos (1, 7, 14)</p> <p>694 Kcal 22,1g Prot 22,1g Lip 94,1g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Estofado de cerdo con verduras</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (14)</p> <p>611 Kcal 29,6g Prot 14,5g Lip 68,9g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (1, 14)</p> <p>873 Kcal 22,8g Prot 20,3g Lip 132,4g Hc</p>	27	<p>Crema de calabaza ECO</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (14, 1)</p> <p>721 Kcal 26,5g Prot 16,9g Lip 98,8g Hc</p>	28	<p>Paella de marisco</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (2, 4, 12, 3, 14)</p> <p>782 Kcal 15,2g Prot 23,2g Lip 100,8g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Abadejo a la romana casero</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos (14, 1, 3, 4, 7)</p> <p>761 Kcal 34,8g Prot 28,1g Lip 79,2g 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.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

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>	<p>5</p> <p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>833 Kcal 20,9g Prot 23,4g Lip 125g Hc</p>	<p>6</p> <p>Crema de zanahoria ECO *Filete de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>708 Kcal 29,3g Prot 15g Lip 101g Hc</p>	<p>7</p> <p>Arroz murciano *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>615 Kcal 21,4g Prot 14,8g Lip 88,6g Hc</p>	<p>8</p> <p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>758 Kcal 26,7g Prot 26,3g Lip 88g Hc</p>
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>722 Kcal 25,5g Prot 27,4g Lip 77,3g Hc</p>	<p>12</p> <p>Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)</p> <p>665 Kcal 25,6g Prot 17,5g Lip 91,2g Hc</p>	<p>13</p> <p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>751 Kcal 31,1g Prot 23g Lip 89,1g Hc</p>	<p>14</p> <p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de ave de cocido Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (3, 6, 7, 14)</p> <p>695 Kcal 32,1g Prot 23,4g Lip 82,5g Hc</p>	<p>15</p> <p>FESTIVO LOCAL</p>
18	<p>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)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	<p>19</p> <p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14)</p> <p>835 Kcal 37,1g Prot 20,3g Lip 114g Hc</p>	<p>20</p> <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>	<p>21</p> <p>Garbanzos con verduras Tortilla francesa gratinada con queso y orégano Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 7)</p> <p>778 Kcal 23,5g Prot 27,8g Lip 97,6g Hc</p>	<p>22</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo salteado Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>725 Kcal 36g Prot 24,1g Lip 84,6g Hc</p>
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>611 Kcal 29,6g Prot 14,5g Lip 68,9g Hc</p>	<p>26</p> <p>*Espaguetis con salsa de tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>704 Kcal 18,6g Prot 14,6g Lip 112,6g Hc</p>	<p>27</p> <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>	<p>28</p> <p>Paella de marisco Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2, 4, 12, 3, 14)</p> <p>782 Kcal 15,2g Prot 23,2g Lip 100,8g Hc</p>	<p>29</p> <p>Garbanzos con verduras * Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4, 7)</p> <p>758 Kcal 34,3g Prot 27,3g Lip 80,7g 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.



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

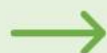
SI COMES

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>	<p>5</p> <p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>777 Kcal 29,1g Prot 18,4g Lip 112,9g Hc</p>	<p>6</p> <p>Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 6)</p> <p>700 Kcal 19,5g Prot 21,7g Lip 94,2g Hc</p>	<p>7</p> <p>Arroz murciano *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 14)</p> <p>615 Kcal 21,4g Prot 14,8g Lip 88,6g Hc</p>	<p>8</p> <p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>758 Kcal 26,7g Prot 26,3g Lip 88g Hc</p>
11	<p>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)</p> <p>633 Kcal 29,9g Prot 23,7g Lip 64,1g Hc</p>	<p>12</p> <p>Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)</p> <p>665 Kcal 25,6g Prot 17,5g Lip 91,2g Hc</p>	<p>13</p> <p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>751 Kcal 31,1g Prot 23g Lip 89,1g Hc</p>	<p>14</p> <p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (14)</p> <p>762 Kcal 28,9g Prot 13,6g Lip 120,7g Hc</p>	<p>15</p> <p>FESTIVO LOCAL</p>
18	<p>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)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	<p>19</p> <p>Alubias blancas a la vinagreta Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>865 Kcal 40,3g Prot 16,8g Lip 127,3g Hc</p>	<p>20</p> <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>	<p>21</p> <p>Garbanzos con verduras *Filete de pollo en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>739 Kcal 37,5g Prot 17,9g Lip 95g Hc</p>	<p>22</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo salteado Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>659 Kcal 24,2g Prot 22g Lip 84,5g Hc</p>
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>611 Kcal 29,6g Prot 14,5g Lip 68,9g Hc</p>	<p>26</p> <p>*Espaguetis con salsa de tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>704 Kcal 18,6g Prot 14,6g Lip 112,6g Hc</p>	<p>27</p> <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>	<p>28</p> <p>Paella de marisco Filete de pavo al limón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 1 , 14)</p> <p>732 Kcal 23,6g Prot 18,3g Lip 90g Hc</p>	<p>29</p> <p>Garbanzos con verduras * Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 4 , 7)</p> <p>758 Kcal 34,3g Prot 27,3g Lip 80,7g 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.



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

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	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>*Merluza a la andaluza</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>683 Kcal 26,4g Prot 25,9g Lip 81,3g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>623 Kcal 22g Prot 23,8g Lip 82,2g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 6, 1)</p> <p>701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Merluza al limón</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>793 Kcal 30g Prot 19,1g Lip 119,8g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada de pollo</p> <p>Lomo en salsa de manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>649 Kcal 29,1g Prot 25,2g Lip 73,4g Hc</p>				
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(4, 1)</p> <p>639 Kcal 27,5g Prot 17,9g Lip 86,4g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>663 Kcal 32,2g Prot 19,7g Lip 86g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido (Garbanzo, ternera y pollo)</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>(1, 14, 6, 10, 11)</p> <p>695 Kcal 276,2g Prot 18,9g Lip 93,5g Hc</p>	15	FESTIVO LOCAL				
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>Sajonia en salsa napolitana</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos</p> <p>(14)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(3, 14, 1)</p> <p>624 Kcal 38,2g Prot 20,6g Lip 71,2g Hc</p>	20	<p>Coditos con champiñón</p> <p>Salmón al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>695 Kcal 32,5g Prot 29,4g Lip 71,8g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>717 Kcal 22,5g Prot 25,8g Lip 92,4g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Pollo salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>642 Kcal 26,1g Prot 20,5g Lip 85,6g Hc</p>				
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Estofado de cerdo con verduras</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>737 Kcal 36g Prot 15,6g Lip 96,5g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 14)</p> <p>721 Kcal 24,2g Prot 20,6g Lip 101,8g Hc</p>	27	<p>Crema de calabaza ECO</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Paella de marisco</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(2, 4, 12, 3, 14, 1)</p> <p>755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Abadejo a la romana casero</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1, 3, 4)</p> <p>685 Kcal 33,6g Prot 26,3g Lip 70,2g 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.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



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 integrales con salsa de tomate</p> <p>Pollo en salsa</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 14)</p> <p>630 Kcal 31,7g Prot 20g Lip 75,3g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 3, 1, 6, 10, 11)</p> <p>626 Kcal 22,3g Prot 23,9g Lip 82,3g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 6, 1)</p> <p>701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Tortilla francesa con champiñones</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(3, 14, 1)</p> <p>847 Kcal 20,9g Prot 24,3g Lip 130g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada de pollo</p> <p>Lomo en salsa de manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 7, 1, 6, 10, 11)</p> <p>713 Kcal 32,8g Prot 27,5g Lip 79,8g Hc</p>		
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Filete de pavo a la plancha</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 6, 10, 11)</p> <p>639 Kcal 23,9g Prot 19,2g Lip 87,7g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Yogur natural / Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 7, 1)</p> <p>693 Kcal 36,6g Prot 24,1g Lip 78,7g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>(1, 3, 6, 7, 14, 10, 11)</p> <p>666 Kcal 273,8g Prot 26,8g Lip 69,7g Hc</p>		15	FESTIVO LOCAL	
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>Sajonia en salsa napolitana</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos</p> <p>(14)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Filete de pavo plancha</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y queso</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 7, 14)</p> <p>604 Kcal 27,7g Prot 21g Lip 72,5g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa gratinada con queso y orégano</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 7, 1)</p> <p>752 Kcal 25,5g Prot 28,2g Lip 92,8g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Fajita casera de pollo y verduras</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Tarrina de nata y fresa s/g</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 7, 14, 6, 10, 11)</p> <p>671 Kcal 24,3g Prot 22,6g Lip 89,3g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Estofado de cerdo al curry</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1, 7)</p> <p>639 Kcal 32,5g Prot 18,7g Lip 68,4g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Paella de verduras</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(3, 14, 1)</p> <p>643 Kcal 15,5g Prot 20,7g Lip 95,7g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Pollo salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 7, 1, 6, 10, 11)</p> <p>673 Kcal 35,9g Prot 25g Lip 68,4g 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.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

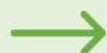
SI COMES

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



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!!



algadi

we care

**Feliz día
chulapas y chulapos**



SAN ISIDRO

Jueves, 14 de Mayo

Sopa de cocido

Cocido completo

(ternera, pollo y cerdo)

Repollo, patata y zanahoria

Rosquillas del santo

Limonada





LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES			
								FESTIVO			
4	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Boquerones a la andaluza</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 3, 4, 14)</p> <p>755 Kcal 24,5g Prot 32,6g Lip 86,8g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 3, 1, 6, 10, 11)</p> <p>626 Kcal 22,3g Prot 23,9g Lip 82,3g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 6, 1)</p> <p>701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Merluza al limón</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>793 Kcal 30g Prot 19,1g Lip 119,8g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada César de la casa</p> <p>Lomo en salsa de manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 3, 6, 7, 10, 11)</p> <p>750 Kcal 35,4g Prot 35,1g Lip 90,6g Hc</p>		
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(4, 1, 6, 10, 11)</p> <p>641 Kcal 27,8g Prot 18g Lip 86,5g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Yogur natural / Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 7, 1)</p> <p>693 Kcal 36,6g Prot 24,1g Lip 78,7g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Limonada / Fruta de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 3, 6, 7, 14, 10, 11)</p> <p>828 Kcal 275,4g Prot 36,6g Lip 86,5g Hc</p>		15	FESTIVO LOCAL	
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>Sajonia en salsa napolitana</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos</p> <p>(14)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Salmón al horno</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y queso</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 7, 14)</p> <p>715 Kcal 33,9g Prot 31g Lip 71,9g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa gratinada con queso y orégano</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 7, 1)</p> <p>752 Kcal 25,5g Prot 28,2g Lip 92,8g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Fajita casera de pollo y verduras</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Tarrina de chocolate y vainilla</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 7, 14, 6, 10, 11)</p> <p>734 Kcal 25,7g Prot 24,5g Lip 99,3g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Estofado de cerdo al curry</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1, 7)</p> <p>639 Kcal 32,5g Prot 18,7g Lip 68,4g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Paella de marisco</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(2, 4, 12, 3, 14, 1)</p> <p>755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Abadejo a la romana casero</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 1, 3, 4, 7, 6, 10, 11)</p> <p>738 Kcal 37g Prot 28,6g Lip 74,4g 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.



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	Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan (14, 6, 1) 701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc	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	CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada César de la casa Filete de pollo a la manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 3, 6, 7, 10, 11) 728 Kcal 40,4g Prot 29g Lip 91,5g 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	Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan / Pan integral (4, 1, 6, 10, 11) 641 Kcal 27,8g Prot 18g Lip 86,5g Hc	Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan (14, 7, 1) 693 Kcal 36,6g Prot 24,1g Lip 78,7g Hc	JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de ave con fideos integrales ECO Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (1, 14, 6, 10, 11) 695 Kcal 276g Prot 18g Lip 94,4g Hc	FESTIVO LOCAL
18	DÍA SIN GLUTEN Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO *Filete de pavo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 679 Kcal 20,7g Prot 18,5g Lip 90,7g Hc	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) 627 Kcal 38,5g Prot 20,7g Lip 71,3g 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 Tortilla francesa gratinada con queso y orégano Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 3, 7, 1) 752 Kcal 25,5g Prot 28,2g Lip 92,8g Hc	Arroz con salsa de tomate Fajita casera de pollo y verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de chocolate y vainilla Pan / Pan integral (1, 7, 14, 6, 10, 11) 734 Kcal 25,7g Prot 24,5g Lip 99,3g Hc
25	Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Pollo al curry Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 1, 7) 642 Kcal 29,8g Prot 19,5g Lip 82g 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 pollo guisado Wok de verduras Fruta de temporada Pan (14, 1) 662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc	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	Garbanzos con verduras Abadejo a la romana casero Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 1, 3, 4, 7, 6, 10, 11) 738 Kcal 37g Prot 28,6g Lip 74,4g 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.



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

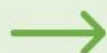
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



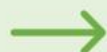
Huevo

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.celacos.es





	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	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	Crema de zanahoria ECO *Filete de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 708 Kcal 29,3g Prot 15g Lip 101g Hc	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	CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 699 Kcal 26,4g Prot 26,3g Lip 75,8g 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	Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4) 665 Kcal 25,6g Prot 17,5g Lip 91,2g Hc	Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 751 Kcal 31,1g Prot 23g Lip 89,1g Hc	JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (1, 3, 6, 7, 14) 734 Kcal 272,9g Prot 26,5g Lip 84g Hc	FESTIVO LOCAL
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	Alubias blancas a la vinagreta con huevo Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14) 835 Kcal 37,1g Prot 20,3g Lip 114g Hc	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	Garbanzos con verduras Tortilla francesa gratinada con queso y orégano Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 7) 778 Kcal 23,5g Prot 27,8g Lip 97,6g Hc	Arroz con salsa de tomate Fajita casera de pollo y verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (1, 7, 14) 694 Kcal 22,1g Prot 22,1g Lip 94,1g Hc
25	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	Espaguetis con tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 14) 873 Kcal 22,8g Prot 20,3g Lip 132,4g Hc	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	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	Garbanzos con verduras Abadejo a la romana casero Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1, 3, 4, 7) 761 Kcal 34,8g Prot 28,1g Lip 79,2g 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



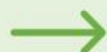
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



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
					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>	<p>5</p> <p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 3)</p> <p>833 Kcal 20,9g Prot 23,4g Lip 125g Hc</p>	<p>6</p> <p>Crema de zanahoria ECO *Filete de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>708 Kcal 29,3g Prot 15g Lip 101g Hc</p>	<p>7</p> <p>Arroz murciano *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 14)</p> <p>615 Kcal 21,4g Prot 14,8g Lip 88,6g Hc</p>	<p>8</p> <p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>758 Kcal 26,7g Prot 26,3g Lip 88g Hc</p>
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 3)</p> <p>722 Kcal 25,5g Prot 27,4g Lip 77,3g Hc</p>	<p>12</p> <p>Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)</p> <p>665 Kcal 25,6g Prot 17,5g Lip 91,2g Hc</p>	<p>13</p> <p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>751 Kcal 31,1g Prot 23g Lip 89,1g Hc</p>	<p>14</p> <p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de ave de cocido Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (3 , 6 , 7 , 14)</p> <p>695 Kcal 32,1g Prot 23,4g Lip 82,5g Hc</p>	<p>15</p> <p>FESTIVO LOCAL</p>
18	<p>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)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	<p>19</p> <p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3 , 14)</p> <p>835 Kcal 37,1g Prot 20,3g Lip 114g Hc</p>	<p>20</p> <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>	<p>21</p> <p>Garbanzos con verduras Tortilla francesa gratinada con queso y orégano Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 3 , 7)</p> <p>778 Kcal 23,5g Prot 27,8g Lip 97,6g Hc</p>	<p>22</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo salteado Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>725 Kcal 36g Prot 24,1g Lip 84,6g Hc</p>
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>611 Kcal 29,6g Prot 14,5g Lip 68,9g Hc</p>	<p>26</p> <p>*Espaguetis con salsa de tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>704 Kcal 18,6g Prot 14,6g Lip 112,6g Hc</p>	<p>27</p> <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>	<p>28</p> <p>Paella de marisco Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 3 , 14)</p> <p>782 Kcal 15,2g Prot 23,2g Lip 100,8g Hc</p>	<p>29</p> <p>Garbanzos con verduras * Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 4 , 7)</p> <p>758 Kcal 34,3g Prot 27,3g Lip 80,7g 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.



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

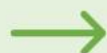
SI COMES

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>	<p>5</p> <p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>777 Kcal 29,1g Prot 18,4g Lip 112,9g Hc</p>	<p>6</p> <p>Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 6)</p> <p>700 Kcal 19,5g Prot 21,7g Lip 94,2g Hc</p>	<p>7</p> <p>Arroz murciano *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 14)</p> <p>615 Kcal 21,4g Prot 14,8g Lip 88,6g Hc</p>	<p>8</p> <p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRIAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>758 Kcal 26,7g Prot 26,3g Lip 88g Hc</p>
11	<p>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)</p> <p>633 Kcal 29,9g Prot 23,7g Lip 64,1g Hc</p>	<p>12</p> <p>Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)</p> <p>665 Kcal 25,6g Prot 17,5g Lip 91,2g Hc</p>	<p>13</p> <p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>751 Kcal 31,1g Prot 23g Lip 89,1g Hc</p>	<p>14</p> <p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (14)</p> <p>762 Kcal 28,9g Prot 13,6g Lip 120,7g Hc</p>	<p>15</p> <p>FESTIVO LOCAL</p>
18	<p>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)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	<p>19</p> <p>Alubias blancas a la vinagreta Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>865 Kcal 40,3g Prot 16,8g Lip 127,3g Hc</p>	<p>20</p> <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>	<p>21</p> <p>Garbanzos con verduras *Filete de pollo en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>739 Kcal 37,5g Prot 17,9g Lip 95g Hc</p>	<p>22</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo salteado Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>659 Kcal 24,2g Prot 22g Lip 84,5g Hc</p>
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>611 Kcal 29,6g Prot 14,5g Lip 68,9g Hc</p>	<p>26</p> <p>*Espaguetis con salsa de tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>704 Kcal 18,6g Prot 14,6g Lip 112,6g Hc</p>	<p>27</p> <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>	<p>28</p> <p>Paella de marisco Filete de pavo al limón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 1 , 14)</p> <p>732 Kcal 23,6g Prot 18,3g Lip 90g Hc</p>	<p>29</p> <p>Garbanzos con verduras * Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 4 , 7)</p> <p>758 Kcal 34,3g Prot 27,3g Lip 80,7g 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.



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

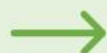
SI COMES

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			
								1 FESTIVO			
4	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>*Merluza a la andaluza</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>683 Kcal 26,4g Prot 25,9g Lip 81,3g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>623 Kcal 22g Prot 23,8g Lip 82,2g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 6, 1)</p> <p>701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Merluza al limón</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>793 Kcal 30g Prot 19,1g Lip 119,8g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada de pollo</p> <p>Lomo en salsa de manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>649 Kcal 29,1g Prot 25,2g Lip 73,4g Hc</p>		
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(4, 1)</p> <p>639 Kcal 27,5g Prot 17,9g Lip 86,4g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>663 Kcal 32,2g Prot 19,7g Lip 86g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido (Garbanzo, ternera y pollo)</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>(1, 14, 6, 10, 11)</p> <p>695 Kcal 276,2g Prot 18,9g Lip 93,5g Hc</p>		15	FESTIVO LOCAL	
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>Sajonia en salsa napolitana</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos</p> <p>(14)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(3, 14, 1)</p> <p>624 Kcal 38,2g Prot 20,6g Lip 71,2g Hc</p>	20	<p>Coditos con champiñón</p> <p>Salmón al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>695 Kcal 32,5g Prot 29,4g Lip 71,8g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>717 Kcal 22,5g Prot 25,8g Lip 92,4g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Pollo salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>642 Kcal 26,1g Prot 20,5g Lip 85,6g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Estofado de cerdo con verduras</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>737 Kcal 36g Prot 15,6g Lip 96,5g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 14)</p> <p>721 Kcal 24,2g Prot 20,6g Lip 101,8g Hc</p>	27	<p>Crema de calabaza ECO</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Paella de marisco</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(2, 4, 12, 3, 14, 1)</p> <p>755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Abadejo a la romana casero</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1, 3, 4)</p> <p>685 Kcal 33,6g Prot 26,3g Lip 70,2g 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.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

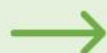
SI COMES

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			
								1	FESTIVO		
4	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Pollo en salsa</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 14)</p> <p>630 Kcal 31,7g Prot 20g Lip 75,3g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 3, 1, 6, 10, 11)</p> <p>626 Kcal 22,3g Prot 23,9g Lip 82,3g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 6, 1)</p> <p>701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Tortilla francesa con champiñones</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(3, 14, 1)</p> <p>847 Kcal 20,9g Prot 24,3g Lip 130g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada de pollo</p> <p>Lomo en salsa de manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 7, 1, 6, 10, 11)</p> <p>713 Kcal 32,8g Prot 27,5g Lip 79,8g Hc</p>		
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Filete de pavo a la plancha</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 6, 10, 11)</p> <p>639 Kcal 23,9g Prot 19,2g Lip 87,7g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Yogur natural / Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 7, 1)</p> <p>693 Kcal 36,6g Prot 24,1g Lip 78,7g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>(1, 3, 6, 7, 14, 10, 11)</p> <p>666 Kcal 273,8g Prot 26,8g Lip 69,7g Hc</p>		15	FESTIVO LOCAL	
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>Sajonia en salsa napolitana</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos</p> <p>(14)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Filete de pavo plancha</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y queso</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 7, 14)</p> <p>604 Kcal 27,7g Prot 21g Lip 72,5g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa gratinada con queso y orégano</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 7, 1)</p> <p>752 Kcal 25,5g Prot 28,2g Lip 92,8g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Fajita casera de pollo y verduras</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Tarrina de nata y fresa s/g</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 7, 14, 6, 10, 11)</p> <p>671 Kcal 24,3g Prot 22,6g Lip 89,3g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Estofado de cerdo al curry</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1, 7)</p> <p>639 Kcal 32,5g Prot 18,7g Lip 68,4g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Paella de verduras</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(3, 14, 1)</p> <p>643 Kcal 15,5g Prot 20,7g Lip 95,7g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Pollo salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 7, 1, 6, 10, 11)</p> <p>673 Kcal 35,9g Prot 25g Lip 68,4g 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.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

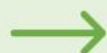
SI COMES

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



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!!





algadi



CELEBRAMOS EL PRIMER ANIVERSARIO
DE LA ELECCIÓN DE SU SANTIDAD

PAPA LEÓN XIV

8 de Mayo de 2026

ENSALADA CÉSAR

LOMO EN SALSA DE MANZANA
CON GUISANTES SALTEADOS

POSTRE

El cardenal estadounidense Robert Francis Prevost
fue elegido Papa el 8 de mayo de 2025 bajo el
nombre de León XIV



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES			
								FESTIVO			
4	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Boquerones a la andaluza</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 3, 4, 14)</p> <p>755 Kcal 24,5g Prot 32,6g Lip 86,8g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 3, 1, 6, 10, 11)</p> <p>626 Kcal 22,3g Prot 23,9g Lip 82,3g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 6, 1)</p> <p>701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Merluza al limón</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>793 Kcal 30g Prot 19,1g Lip 119,8g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada César de la casa</p> <p>Lomo en salsa de manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 3, 6, 7, 10, 11)</p> <p>750 Kcal 35,4g Prot 35,1g Lip 90,6g Hc</p>		
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(4, 1, 6, 10, 11)</p> <p>641 Kcal 27,8g Prot 18g Lip 86,5g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Yogur natural / Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 7, 1)</p> <p>693 Kcal 36,6g Prot 24,1g Lip 78,7g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Limonada / Fruta de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 3, 6, 7, 14, 10, 11)</p> <p>828 Kcal 275,4g Prot 36,6g Lip 86,5g Hc</p>		15	FESTIVO LOCAL	
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>Sajonia en salsa napolitana</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos</p> <p>(14)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Salmón al horno</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y queso</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 7, 14)</p> <p>715 Kcal 33,9g Prot 31g Lip 71,9g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa gratinada con queso y orégano</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 7, 1)</p> <p>752 Kcal 25,5g Prot 28,2g Lip 92,8g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Fajita casera de pollo y verduras</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Tarrina de chocolate y vainilla</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 7, 14, 6, 10, 11)</p> <p>734 Kcal 25,7g Prot 24,5g Lip 99,3g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Estofado de cerdo al curry</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1, 7)</p> <p>639 Kcal 32,5g Prot 18,7g Lip 68,4g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Paella de marisco</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(2, 4, 12, 3, 14, 1)</p> <p>755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Abadejo a la romana casero</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 1, 3, 4, 7, 6, 10, 11)</p> <p>738 Kcal 37g Prot 28,6g Lip 74,4g 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.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



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	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Boquerones a la andaluza</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 3, 4, 14)</p> <p>755 Kcal 24,5g Prot 32,6g Lip 86,8g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 3, 1, 6, 10, 11)</p> <p>626 Kcal 22,3g Prot 23,9g Lip 82,3g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 6, 1)</p> <p>701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Merluza al limón</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>793 Kcal 30g Prot 19,1g Lip 119,8g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada César de la casa</p> <p>Filete de pollo a la manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 3, 6, 7, 10, 11)</p> <p>728 Kcal 40,4g Prot 29g Lip 91,5g Hc</p>		
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(4, 1, 6, 10, 11)</p> <p>641 Kcal 27,8g Prot 18g Lip 86,5g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Yogur natural / Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 7, 1)</p> <p>693 Kcal 36,6g Prot 24,1g Lip 78,7g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de ave con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido (Garbanzo, ternera y pollo)</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>(1, 14, 6, 10, 11)</p> <p>695 Kcal 276g Prot 18g Lip 94,4g Hc</p>		15	FESTIVO LOCAL	
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>*Filete de pavo en salsa</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos</p> <p>(14)</p> <p>679 Kcal 20,7g Prot 18,5g Lip 90,7g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Salmón al horno</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y queso</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 7, 14)</p> <p>715 Kcal 33,9g Prot 31g Lip 71,9g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa gratinada con queso y orégano</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 7, 1)</p> <p>752 Kcal 25,5g Prot 28,2g Lip 92,8g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Fajita casera de pollo y verduras</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Tarrina de chocolate y vainilla</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(1, 7, 14, 6, 10, 11)</p> <p>734 Kcal 25,7g Prot 24,5g Lip 99,3g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Pollo al curry</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1, 7)</p> <p>642 Kcal 29,8g Prot 19,5g Lip 82g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(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</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Paella de marisco</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(2, 4, 12, 3, 14, 1)</p> <p>755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Abadejo a la romana casero</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur sabor / Fruta de temporada</p> <p>Pan / Pan integral</p> <p>(14, 1, 3, 4, 7, 6, 10, 11)</p> <p>738 Kcal 37g Prot 28,6g Lip 74,4g 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 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/Quendo, 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

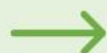
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



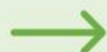
Huevo

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 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	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	Crema de zanahoria ECO *Filete de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 708 Kcal 29,3g Prot 15g Lip 101g Hc	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	CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 699 Kcal 26,4g Prot 26,3g Lip 75,8g 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	Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4) 665 Kcal 25,6g Prot 17,5g Lip 91,2g Hc	Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7) 751 Kcal 31,1g Prot 23g Lip 89,1g Hc	JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (1, 3, 6, 7, 14) 734 Kcal 272,9g Prot 26,5g Lip 84g Hc	FESTIVO LOCAL
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	Alubias blancas a la vinagreta con huevo Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14) 835 Kcal 37,1g Prot 20,3g Lip 114g Hc	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	Garbanzos con verduras Tortilla francesa gratinada con queso y orégano Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 7) 778 Kcal 23,5g Prot 27,8g Lip 97,6g Hc	Arroz con salsa de tomate Fajita casera de pollo y verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (1, 7, 14) 694 Kcal 22,1g Prot 22,1g Lip 94,1g Hc
25	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	Espaguetis con tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 14) 873 Kcal 22,8g Prot 20,3g Lip 132,4g Hc	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	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	Garbanzos con verduras Abadejo a la romana casero Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1, 3, 4, 7) 761 Kcal 34,8g Prot 28,1g Lip 79,2g 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

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>	<p>5</p> <p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>833 Kcal 20,9g Prot 23,4g Lip 125g Hc</p>	<p>6</p> <p>Crema de zanahoria ECO *Filete de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>708 Kcal 29,3g Prot 15g Lip 101g Hc</p>	<p>7</p> <p>Arroz murciano *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>615 Kcal 21,4g Prot 14,8g Lip 88,6g Hc</p>	<p>8</p> <p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>758 Kcal 26,7g Prot 26,3g Lip 88g Hc</p>
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>722 Kcal 25,5g Prot 27,4g Lip 77,3g Hc</p>	<p>12</p> <p>Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)</p> <p>665 Kcal 25,6g Prot 17,5g Lip 91,2g Hc</p>	<p>13</p> <p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>751 Kcal 31,1g Prot 23g Lip 89,1g Hc</p>	<p>14</p> <p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de ave de cocido Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (3, 6, 7, 14)</p> <p>695 Kcal 32,1g Prot 23,4g Lip 82,5g Hc</p>	<p>15</p> <p>FESTIVO LOCAL</p>
18	<p>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)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	<p>19</p> <p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14)</p> <p>835 Kcal 37,1g Prot 20,3g Lip 114g Hc</p>	<p>20</p> <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>	<p>21</p> <p>Garbanzos con verduras Tortilla francesa gratinada con queso y orégano Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 7)</p> <p>778 Kcal 23,5g Prot 27,8g Lip 97,6g Hc</p>	<p>22</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo salteado Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>725 Kcal 36g Prot 24,1g Lip 84,6g Hc</p>
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>611 Kcal 29,6g Prot 14,5g Lip 68,9g Hc</p>	<p>26</p> <p>*Espaguetis con salsa de tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>704 Kcal 18,6g Prot 14,6g Lip 112,6g Hc</p>	<p>27</p> <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>	<p>28</p> <p>Paella de marisco Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2, 4, 12, 3, 14)</p> <p>782 Kcal 15,2g Prot 23,2g Lip 100,8g Hc</p>	<p>29</p> <p>Garbanzos con verduras * Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4, 7)</p> <p>758 Kcal 34,3g Prot 27,3g Lip 80,7g 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.



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

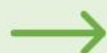
SI COMES

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>	<p>5</p> <p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>777 Kcal 29,1g Prot 18,4g Lip 112,9g Hc</p>	<p>6</p> <p>Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 6)</p> <p>700 Kcal 19,5g Prot 21,7g Lip 94,2g Hc</p>	<p>7</p> <p>Arroz murciano *Merluza al limón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 14)</p> <p>615 Kcal 21,4g Prot 14,8g Lip 88,6g Hc</p>	<p>8</p> <p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>758 Kcal 26,7g Prot 26,3g Lip 88g Hc</p>
11	<p>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)</p> <p>633 Kcal 29,9g Prot 23,7g Lip 64,1g Hc</p>	<p>12</p> <p>Arroz primavera Abadejo al horno Pisto manchego Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)</p> <p>665 Kcal 25,6g Prot 17,5g Lip 91,2g Hc</p>	<p>13</p> <p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>751 Kcal 31,1g Prot 23g Lip 89,1g Hc</p>	<p>14</p> <p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (14)</p> <p>762 Kcal 28,9g Prot 13,6g Lip 120,7g Hc</p>	<p>15</p> <p>FESTIVO LOCAL</p>
18	<p>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)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	<p>19</p> <p>Alubias blancas a la vinagreta Contramuslo de pollo asado al limón Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>865 Kcal 40,3g Prot 16,8g Lip 127,3g Hc</p>	<p>20</p> <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>	<p>21</p> <p>Garbanzos con verduras *Filete de pollo en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>739 Kcal 37,5g Prot 17,9g Lip 95g Hc</p>	<p>22</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo salteado Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (14 , 7)</p> <p>659 Kcal 24,2g Prot 22g Lip 84,5g Hc</p>
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo con verduras Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>611 Kcal 29,6g Prot 14,5g Lip 68,9g Hc</p>	<p>26</p> <p>*Espaguetis con salsa de tomate Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>704 Kcal 18,6g Prot 14,6g Lip 112,6g Hc</p>	<p>27</p> <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>	<p>28</p> <p>Paella de marisco Filete de pavo al limón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 1 , 14)</p> <p>732 Kcal 23,6g Prot 18,3g Lip 90g Hc</p>	<p>29</p> <p>Garbanzos con verduras * Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 4 , 7)</p> <p>758 Kcal 34,3g Prot 27,3g Lip 80,7g 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.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

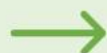
SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



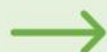
Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



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.celacos.es





LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES			
								1 FESTIVO			
4	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>*Merluza a la andaluza</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>683 Kcal 26,4g Prot 25,9g Lip 81,3g Hc</p>	5	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>623 Kcal 22g Prot 23,8g Lip 82,2g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa</p> <p>Patatas asadas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 6, 1)</p> <p>701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano</p> <p>Merluza al limón</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>793 Kcal 30g Prot 19,1g Lip 119,8g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV</p> <p>Ensalada de pollo</p> <p>Lomo en salsa de manzana</p> <p>Guisantes salteados</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>649 Kcal 29,1g Prot 25,2g Lip 73,4g Hc</p>		
11	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Pisto manchego</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(4, 1)</p> <p>639 Kcal 27,5g Prot 17,9g Lip 86,4g Hc</p>	13	<p>Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento)</p> <p>Filete de pollo al ajillo con hierbas provenzales</p> <p>Ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>663 Kcal 32,2g Prot 19,7g Lip 86g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales ECO</p> <p>Cocido (Garbanzo, ternera y pollo)</p> <p>Repollo, patata y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>(1, 14, 6, 10, 11)</p> <p>695 Kcal 276,2g Prot 18,9g Lip 93,5g Hc</p>		15	FESTIVO LOCAL	
18	<p>DÍA SIN GLUTEN</p> <p>Judías verdes rehogadas con zanahoria ECO</p> <p>Sajonia en salsa napolitana</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan sin alérgenos</p> <p>(14)</p> <p>707 Kcal 16,1g Prot 22,7g Lip 93,2g Hc</p>	19	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo</p> <p>Contramuslo de pollo asado al limón</p> <p>Jardinera de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(3, 14, 1)</p> <p>624 Kcal 38,2g Prot 20,6g Lip 71,2g Hc</p>	20	<p>Coditos con champiñón</p> <p>Salmón al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 4, 14)</p> <p>695 Kcal 32,5g Prot 29,4g Lip 71,8g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 3, 1)</p> <p>717 Kcal 22,5g Prot 25,8g Lip 92,4g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Pollo salteado</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>642 Kcal 26,1g Prot 20,5g Lip 85,6g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde)</p> <p>Estofado de cerdo con verduras</p> <p>Arroz integral</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>737 Kcal 36g Prot 15,6g Lip 96,5g Hc</p>	26	<p>Espaguetis con tomate</p> <p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)</p> <p>Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(1, 14)</p> <p>721 Kcal 24,2g Prot 20,6g Lip 101,8g Hc</p>	27	<p>Crema de calabaza ECO</p> <p>Filete de pollo guisado</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1)</p> <p>662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>Paella de marisco</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(2, 4, 12, 3, 14, 1)</p> <p>755 Kcal 17,1g Prot 23,6g Lip 96g Hc</p>	29	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Abadejo a la romana casero</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>(14, 1, 3, 4)</p> <p>685 Kcal 33,6g Prot 26,3g Lip 70,2g 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.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

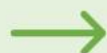
SI COMES

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



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			
								1	FESTIVO		
4	<p>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</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) 626 Kcal 22,3g Prot 23,9g Lip 82,3g Hc</p>	6	<p>Crema de zanahoria ECO Hamburguesa de pollo en salsa Patatas asadas Fruta de temporada Pan (14, 6, 1) 701 Kcal 25,4g Prot 22,8g Lip 96g Hc</p>	7	<p>Arroz murciano Tortilla francesa con champiñones Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan (3, 14, 1) 847 Kcal 20,9g Prot 24,3g Lip 130g Hc</p>	8	<p>CONMEMORACIÓN POR EL NOMBRAMIENTO DEL PAPA LEÓN XIV Ensalada de pollo Lomo en salsa de manzana Guisantes salteados Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 7, 1, 6, 10, 11) 713 Kcal 32,8g Prot 27,5g Lip 79,8g 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) 696 Kcal 27,5g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	12	<p>Arroz primavera Filete de pavo a la plancha Pisto manchego Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 6, 10, 11) 639 Kcal 23,9g Prot 19,2g Lip 87,7g 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 Yogur natural / Fruta de temporada Pan (14, 7, 1) 693 Kcal 36,6g Prot 24,1g Lip 78,7g Hc</p>	14	<p>JORNADA ESPECIAL SAN ISIDRO Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada (1, 3, 6, 7, 14, 10, 11) 666 Kcal 273,8g Prot 26,8g Lip 69,7g Hc</p>	15	FESTIVO LOCAL		
18	<p>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</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) 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) 604 Kcal 27,7g Prot 21g Lip 72,5g Hc</p>	21	<p>Garbanzos con verduras Tortilla francesa gratinada con queso y orégano Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 3, 7, 1) 752 Kcal 25,5g Prot 28,2g Lip 92,8g Hc</p>	22	<p>Arroz con salsa de tomate Fajita casera de pollo y verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Tarrina de nata y fresa s/g Pan / Pan integral (1, 7, 14, 6, 10, 11) 671 Kcal 24,3g Prot 22,6g Lip 89,3g Hc</p>		
25	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Estofado de cerdo al curry Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 1, 7) 639 Kcal 32,5g Prot 18,7g Lip 68,4g 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) 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) 662 Kcal 32g Prot 18g Lip 88,4g Hc</p>	28	<p>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</p>	29	<p>Garbanzos con verduras Pollo salteado Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 7, 1, 6, 10, 11) 673 Kcal 35,9g Prot 25g Lip 68,4g 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.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

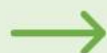
SI COMES

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



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.

algadi

we care

**Feliz día
chulapas y chulapos**



SAN ISIDRO

Jueves, 14 de Mayo

Sopa de cocido

Cocido completo

(ternera, pollo y cerdo)

Repollo, patata y zanahoria

Rosquillas del santo

Limonada





algadi



CELEBRAMOS EL PRIMER ANIVERSARIO
DE LA ELECCIÓN DE SU SANTIDAD

PAPA LEÓN XIV

8 de Mayo de 2026

ENSALADA CÉSAR

LOMO EN SALSA DE MANZANA
CON GUISANTES SALTEADOS

POSTRE

El cardenal estadounidense Robert Francis Prevost
fue elegido Papa el 8 de mayo de 2025 bajo el
nombre de León XIV