

Septiembre 2026

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



1	2	3	4
7 768 Kcal 38 Gr 29 Prot 108 HC 2,0 AGS Arroz rehogado con ajo, perejil y tomate. Cinta de lomo al horno c/verduras Fruta temporada Pan integral 1	8 653 Kcal 27 Gr 28 Prot 72 HC 1,0 AGS Guisantes rehogados. Ragout de pollo con patatas dado. Fruta temporada Pan 1	9 798 Kcal 40 Gr 29 Prot 80 HC 1,1 AGS Jornada de Grecia Crema de patata, calabacín y ajo (Kréma Kolokythiού). Merluza en salsa de tomate fresco c/ens. lechug (Psári ston fóumo me domáta) 4-ST-6T Fruta temporada Pan integral 1	10 874 Kcal 33 Gr 24 Prot 112 HC 0,1 AGS Macarrones integrales con verduras 1-3T-8T Albóndigas de soja c/jardinera Fruta temporada Pan 1
14 890 Kcal 44 Gr 28 Prot 105 HC 6,0 AGS Arroz con salsa de tomate Magro de cerdo en salsa c/jardinera Fruta temporada Pan integral 1	15 870 Kcal 27 Gr 24 Prot 120 HC 0,6 AGS Puré de hortalizas (patata, zanahoria y puerro) Garbanzos melosos con verduras Fruta temporada Pan 1	16 635 Kcal 30 Gr 15 Prot 78 HC 2,0 AGS Judías verdes salteadas. Tortilla de patata con lechuga y maíz Fruta temporada Pan integral 1	17 821 Kcal 36 Gr 33 Prot 100 HC 0,9 AGS Pasta integral al pomodoro 1-3T-8T-11T Salmón al horno con rodaja de tomate Fruta temporada Pan 1
21 757 Kcal 29 Gr 35 Prot 94 HC 0,0 AGS Arroz con verduras F. gallo San Pedro c/ensalada 4-ST-6T Fruta temporada Pan integral 1	22 462 Kcal 19 Gr 9 Prot 59 HC 1,1 AGS Panaché de verduras salteado. Tortilla española con ens. tomate Fruta temporada Pan 1	23 840 Kcal 37 Gr 33 Prot 96 HC 0,3 AGS Lentejas eco estilo casero (zanahoria, cebolla y pimientos). 1T Hamburguesa de soja c/patatas 8T Fruta temporada Pan integral 1	24 677 Kcal 25 Gr 22 Prot 87 HC 0,2 AGS Patatas guisadas con verduras. Pollo asado con ensalada Fruta temporada Pan 1
28 720 Kcal 31 Gr 22 Prot 87 HC 1,0 AGS Crema de verduras. 10T Lacón a la gallega con patatas Fruta temporada Pan integral 1	29 738 Kcal 37 Gr 30 Prot 89 HC 1,1 AGS Macarrones integrales con tomate 1-3T-8T-11T Merluza en salsa marinera con guisantes. 4-ST-6T Fruta temporada Pan 1	30 689 Kcal 23 Gr 26 Prot 96 HC 1,3 AGS Alubias blancas guisadas con pimiento rojo, verde, zanahoria. Tortilla de calabacín c/ens. tomate Fruta temporada Pan integral 1	11 681 Kcal 22 Gr 28 Prot 89 HC 3,7 AGS Lentejas eco con patata y zanah. 1T Tortilla de calabacín c/ens. tomate Yogur 2 Pan 1
			18 751 Kcal 31 Gr 34 Prot 77 HC 4,1 AGS Alubias blancas estofadas con verduras (patat, pimiento, zanah). Ragout de pavo con patatas Yogur 2 Pan 1
			25 834 Kcal 39 Gr 37 Prot 88 HC 2,4 AGS Pasta integral a la napolitana 1-3T-8T-11T Abadejo con crema suave de limón c/zanahoria 4-10T Yogur 2 Pan 1

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición

[Firma]

ALÉRGICOS (T-Trasas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Casahueta 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Molaza 12-Sécano 13-Sulfitos 14-Antimoonos



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



T Temporal

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

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. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

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



DESAYUNO SALUDABLE

Elige una opción de cada grupo:



LÁCTEO

Leche

Yogur

Queso

Cuajada

Requesón

***Bebidas**

vegetales

***Bebidas sin**

lactosa



CEREAL

Pan blanco

Pan integral

Cereales

Galletas

***Pan sin**

gluten

***Cereales y**

galletas sin

gluten



FRUTA

Fruta entera

Zumo de

frutas

natural

Tomate

fresco



OTROS

Aceite de oliva

(2

veces/semana)

Mermelada

casera

o miel (2

veces/semana)

***Bollería casera**

sin alérgenos

(1 vez/semana)

***Recuerda adaptar siempre a tu alergia o intolerancia.**

CENA EQUILIBRADA

Elige la opción sin tu alérgeno:

SI HAS COMIDO...



Cereales,
legumbres
***opción sin
alérgenos**



Carne



Huevo



Fruta / Lácteo
**Lácteo sin
lactosa Bebida
vegetal**

PUEDES CENAR...



Verduras
cocinadas
Hortalizas crudas



Pescado o
huevo



Pescado o carne



Fruta / Lácteo
**Lácteo sin lactosa
Bebida vegetal**

¡Soy CRISPII!

Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.

¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?



MÁS VERDE

Aprovecha los beneficios de los **cereales integrales**: fibra, vitaminas y minerales.

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.



Septiembre 2026

Lunes/Monday 

Martes/Tuesday 

Miércoles/Wednesday 

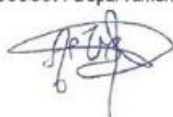
Jueves/Thursday 

Viernes/Friday 



1	2	3	4
7 634 Kcal 31 Gr 31 Prot 91 HC 0,0 AGS Arroz rehogado con ajo, perejil y tomate. Abadejo al horno c/ensalada 4 Fruta temporada Pan integral 1	8 653 Kcal 27 Gr 28 Prot 72 HC 1,0 AGS Guisantes rehogados. Ragout de pollo con patatas dado. Fruta temporada Pan 1	9 698 Kcal 40 Gr 29 Prot 80 HC 1,1 AGS Jornada de Grecia Crema de patata, calabacín y ajo (Kréma Kolokythiōi). Merluza en salsa de tomate fresco c/ens. lechug (Psári ston foúmo me domáta) 4-ST-6T Fruta temporada Pan integral 1	10 674 Kcal 33 Gr 24 Prot 112 HC 0,1 AGS Macarrones integrales con verduras 1-3T-8T Albóndigas de soja c/jardinera 8 Fruta temporada Pan 1
14 655 Kcal 34 Gr 29 Prot 95 HC 1,0 AGS Arroz con salsa de tomate Merluza en salsa 4-ST-6T Fruta temporada Pan integral 1	15 670 Kcal 27 Gr 24 Prot 120 HC 0,6 AGS Puré de hortalizas (patata, zanahoria y puerro) Garbanzos melosos con verduras Fruta temporada Pan 1	16 635 Kcal 30 Gr 15 Prot 78 HC 2,0 AGS Judías verdes salteadas. Tortilla de patata con lechuga y maíz 3 Fruta temporada Pan integral 1	17 621 Kcal 36 Gr 33 Prot 100 HC 0,9 AGS Macarrones integrales al pomodoro 1-3T-8T-11T Salmón al horno con rodaja de tomate 4 Fruta temporada Pan 1
21 657 Kcal 29 Gr 35 Prot 94 HC 0,0 AGS Arroz con verduritas F. gallo San Pedro c/ensalada 4-ST-6T Fruta temporada Pan integral 1	22 662 Kcal 19 Gr 9 Prot 59 HC 1,1 AGS Panaché de verduras salteado. Tortilla española con ens. tomate. 3 Fruta temporada Pan 1	23 640 Kcal 37 Gr 33 Prot 96 HC 0,3 AGS Lentejas eco estilo casero (zanahoria, cebolla y pimientos). 1T Hamburguesa de soja c/patatas 8T Fruta temporada Pan integral 1	24 677 Kcal 25 Gr 22 Prot 87 HC 0,2 AGS Patatas guisadas con verduras. Pollo asado con ensalada Fruta temporada Pan 1
28 626 Kcal 28 Gr 14 Prot 80 HC 0,0 AGS Crema de verduras. 10T Albóndigas de soja Fruta temporada Pan integral 1	29 638 Kcal 37 Gr 30 Prot 89 HC 1,1 AGS Macarrones integrales con tomate 1-3T-8T-11T Merluza en salsa marinera con guisantes. 4-ST-6T Fruta temporada Pan 1	30 689 Kcal 23 Gr 26 Prot 96 HC 1,3 AGS Alubias blancas guisadas con pimiento rojo, verde, zanahoria. Tortilla de calabacín c/ens. tomate 3 Fruta temporada Pan integral 1	11 681 Kcal 22 Gr 28 Prot 89 HC 3,7 AGS Lentejas eco con patata y zanah. 1T Tortilla de calabacín c/ens. tomate 3 Yogur 2 Pan 1
	18 651 Kcal 31 Gr 34 Prot 77 HC 4,1 AGS Alubias blancas estofadas con verduras (patat, pimiento, zanah). Ragout de pavo con patatas Yogur 2 Pan 1		25 634 Kcal 39 Gr 37 Prot 88 HC 2,4 AGS Pasta integral a la napolitana 1-3T-8T-11T Abadejo con crema suave de limón c/zanahoria 4-10T Yogur 2 Pan 1

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



ALÉRGICOS (7-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Casahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Molaza 12-Sécamo 13-Sulfitos 14-Altramuzos



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo



Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

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. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

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



DESAYUNO SALUDABLE

Elige una opción de cada grupo:



LÁCTEO

Leche

Yogur

Queso

Cuajada

Requesón

***Bebidas**

vegetales

***Bebidas sin**

lactosa



CEREAL

Pan blanco

Pan integral

Cereales

Galletas

***Pan sin**

gluten

***Cereales y**

galletas sin

gluten



FRUTA

Fruta entera

Zumo de

frutas

natural

Tomate

fresco



OTROS

Aceite de oliva

(2

veces/semana)

Mermelada

casera

o miel (2

veces/semana)

***Bollería casera**

sin alérgenos

(1 vez/semana)

***Recuerda adaptar siempre a tu alergia o intolerancia.**

CENA EQUILIBRADA

Elige la opción sin tu alérgeno:

SI HAS COMIDO...



Cereales,
legumbres
***opción sin
alérgenos**



Carne



Huevo



Fruta / Lácteo
**Lácteo sin
lactosa Bebida
vegetal**

PUEDES CENAR...



Verduras
cocinadas
Hortalizas crudas



Pescado o
huevo



Pescado o carne



Fruta / Lácteo
**Lácteo sin lactosa
Bebida vegetal**

¡Soy CRISPII!

Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.

¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

MÁS VERDE

Aprovecha los beneficios de los **cereales integrales**: fibra, vitaminas y minerales.

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.



Septiembre 2026

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



1

2

3

4

7 654 Kcal 34 Gr 21 Prot 76 HC 2,0 AGS

Arroz rehogado con ajo, perejil y tomate.
Cinta de lomo al horno con ensalada 4-5T-6T

Fruta temporada
Pan sin gluten

8 626 Kcal 29 Gr 27 Prot 64 HC 1,0 AGS

Guisantes rehogados.
Ragout de pollo con patatas dado.

Fruta temporada
Pan sin gluten

9 690 Kcal 37 Gr 23 Prot 63 HC 1,1 AGS

Jornada de Grecia

Crema de patata, calabacín y ajo (Kréma Kolokythiού).
Merluza en salsa de tomate fresco c/ens.
lechug (Psári ston fóurno me domáta) 4-5T-6T

Fruta temporada
Pan sin gluten

10 620 Kcal 33 Gr 19 Prot 95 HC 0,0 AGS

Pasta sin gluten con verduras
Albóndigas de soja c/jardinera 8

Fruta temporada
Pan sin gluten

11 632 Kcal 22 Gr 16 Prot 62 HC 3,5 AGS

Puré de verduras 10T
Tortilla de calabacín c/ens.tomate 3

Yogur 2
Pan sin gluten

14 682 Kcal 41 Gr 22 Prot 88 HC 6,0 AGS

Arroz con salsa de tomate
Magro de cerdo en salsa con jardinera.

Fruta temporada
Pan sin gluten

15 644 Kcal 28 Gr 22 Prot 112 HC 0,6 AGS

Puré de hortalizas (patata, zanahoria y puerro)
Garbanzos melosos con verdur

Fruta temporada
Pan sin gluten

16 627 Kcal 26 Gr 9 Prot 61 HC 2,0 AGS

Judías verdes salteadas.
Tortilla de patata con lechuga y maíz 3

Fruta temporada
Pan sin gluten

17 687 Kcal 35 Gr 25 Prot 76 HC 0,9 AGS

Pasta sin gluten al pomodoro
Salmón al horno con rodaja de tomate 4

Fruta temporada
Pan sin gluten

18 689 Kcal 30 Gr 31 Prot 66 HC 2,7 AGS

Alubias blancas estofadas con verduras (pimiento, zanah.).
Ragout de pavo con patatas

Yogur 2
Pan sin gluten

21 640 Kcal 25 Gr 29 Prot 74 HC 0,0 AGS

Arroz con verduritas
F. gallo San Pedro c/ensalada 4-5T-6T

Fruta temporada
Pan sin gluten

22 635 Kcal 20 Gr 7 Prot 51 HC 1,1 AGS

Panaché de verduras salteado.
Tortilla española con ens.tomate. 3

Fruta temporada
Pan sin gluten

23 682 Kcal 32 Gr 18 Prot 75 HC 0,1 AGS

Crema de verduras 10T
Hamburguesa de soja c/patatas 8T

Fruta temporada
Pan sin gluten

24 681 Kcal 28 Gr 23 Prot 60 HC 1,0 AGS

Patatas guisadas con verduras.
Pollo asado con ensalada

Fruta temporada
Pan sin gluten

25 682 Kcal 38 Gr 27 Prot 63 HC 2,4 AGS

Pasta sin gluten a la napolitana
Abadejo con crema suave de limón c/zanahoria 4-10T

Yogur 2
Pan sin gluten

28 612 Kcal 27 Gr 16 Prot 71 HC 1,0 AGS

Crema de verduras. 10T
Lacón a la gallega con patatas

Fruta temporada
Pan sin gluten

29 664 Kcal 36 Gr 25 Prot 77 HC 1,1 AGS

Pasta sin gluten con tomate
Merluza en salsa marinera con guisantes. 4-5T-6T

Fruta temporada
Pan sin gluten

30 681 Kcal 20 Gr 20 Prot 79 HC 1,3 AGS

Alubias blancas guisadas con pimiento rojo, verde, zanahoria.
Tortilla de calabacín c/ens.tomate 3

Fruta temporada
Pan sin gluten

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición

[Firma]

ALERGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuzos



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



T Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

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. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

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



DESAYUNO SALUDABLE

Elige una opción de cada grupo:



LÁCTEO

Leche

Yogur

Queso

Cuajada

Requesón

***Bebidas**

vegetales

***Bebidas sin**

lactosa



CEREAL

Pan blanco

Pan integral

Cereales

Galletas

***Pan sin**

gluten

***Cereales y**

galletas sin

gluten



FRUTA

Fruta entera

Zumo de

frutas

natural

Tomate

fresco



OTROS

Aceite de oliva

(2

veces/semana)

Mermelada

casera

o miel (2

veces/semana)

***Bollería casera**

sin alérgenos

(1 vez/semana)

***Recuerda adaptar siempre a tu alergia o intolerancia.**

CENA EQUILIBRADA

Elige la opción sin tu alérgeno:

SI HAS COMIDO...



Cereales,
legumbres
***opción sin
alérgenos**



Carne



Huevo



Fruta / Lácteo
**Lácteo sin
lactosa Bebida
vegetal**

PUEDES CENAR...



Verduras
cocinadas
Hortalizas crudas



Pescado o
huevo



Pescado o carne



Fruta / Lácteo
**Lácteo sin lactosa
Bebida vegetal**

¡Soy CRISPII!

Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.

¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

MÁS VERDE

Aprovecha los beneficios de los **cereales integrales**: fibra, vitaminas y minerales.

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.



Septiembre 2026

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



1

2

3

4

7 668 Kcal 38 Gr 29 Prot 108 HC 2,0 AGS

Arroz rehogado con ajo, perejil y tomate.

Cinta de lomo al horno c/ensalada

Fruta temporada

Pan integral 1

8 653 Kcal 27 Gr 28 Prot 72 HC 1,0 AGS

Guisantes rehogados.

Ragout de pollo con patatas dado.

Fruta temporada

Pan 1

9 698 Kcal 40 Gr 29 Prot 80 HC 1,1 AGS

Jornada de Grecia

Crema de patata, calabacín y ajo (Kréma Kolokythiōū).
Merluza en salsa de tomate fresco c/ens.
lechug (Psári ston foumo me domáta) 4-ST-6T

Fruta temporada

Pan integral 1

10 611 Kcal 32 Gr 25 Prot 126 HC 0,0 AGS

Pasta sin gluten salteada con verduras

Albóndigas de soja c/jardinera 8

Fruta temporada

Pan 1

11 661 Kcal 31 Gr 33 Prot 83 HC 3,9 AGS

Lentejas eco con patata y zanah. 1T

Lacón al horno c/ens. de tomate

Yogur 2

Pan 1

14 690 Kcal 44 Gr 28 Prot 105 HC 6,0 AGS

Arroz con salsa de tomate

Magro de cerdo en salsa c/jardinera

Fruta temporada

Pan integral 1

15 670 Kcal 27 Gr 24 Prot 120 HC 0,6 AGS

Puré de hortalizas (patata, zanahoria y puerro)
Garbanzos melosos con verduras

Fruta temporada

Pan 1

16 699 Kcal 38 Gr 18 Prot 63 HC 0,1 AGS

Judías verdes salteadas.

Hamburguesa mixta de ternera c/lech. y maíz 8

Fruta temporada

Pan integral 1

17 674 Kcal 34 Gr 29 Prot 96 HC 0,9 AGS

Pasta sin gluten al pomodoro

Salmón al horno con rodaja de tomate 4

Fruta temporada

Pan 1

18 651 Kcal 31 Gr 34 Prot 77 HC 4,1 AGS

Alubias blancas estofadas con verduras (patat, pimiento, zanah).
Ragout de pavo con patatas.

Yogur 2

Pan 1

21 657 Kcal 29 Gr 35 Prot 94 HC 0,0 AGS

Arroz con verduritas

F. gallo San Pedro c/ensalada 4-ST-6T

Fruta temporada

Pan integral 1

22 664 Kcal 29 Gr 21 Prot 52 HC 2,3 AGS

Panaché de verduras salteado.

Cinta de lomo al horno c/ens. tomate

Fruta temporada

Pan 1

23 640 Kcal 37 Gr 33 Prot 96 HC 0,3 AGS

Lentejas eco estilo casero (zanahoria, cebolla y pimientos). 1T
Hamburguesa de soja c/patatas 8T

Fruta temporada

Pan integral 1

24 677 Kcal 25 Gr 22 Prot 87 HC 0,2 AGS

Patatas guisadas con verduras.

Pollo asado con ensalada

Fruta temporada

Pan 1

25 669 Kcal 37 Gr 31 Prot 84 HC 2,4 AGS

Pasta sin gluten a la napolitana

Abadejo con crema suave de limón c/zanahoria 4-10T

Yogur 2

Pan 1

28 620 Kcal 31 Gr 22 Prot 87 HC 1,0 AGS

Crema de verduras. 10T

Lacón a la gallega con patatas

Fruta temporada

Pan integral 1

29 691 Kcal 34 Gr 26 Prot 85 HC 1,1 AGS

Pasta sin gluten con tomate

Merluza en salsa marinera con guisantes. 4-ST-6T

Fruta temporada

Pan 1

30 641 Kcal 35 Gr 45 Prot 86 HC 1,4 AGS

Alubias blancas guisadas con pimiento rojo, verde, zanahoria.
Filete de pollo al horno c/ens. tomate

Fruta temporada

Pan integral 1

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición

[Firma]

ALÉRGICOS (T-Trasas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Casahuate 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Molaza 12-Sésamo 13-Sulfites 14-Altramuzos



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

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. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

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



DESAYUNO SALUDABLE

Elige una opción de cada grupo:



LÁCTEO

Leche

Yogur

Queso

Cuajada

Requesón

***Bebidas**

vegetales

***Bebidas sin**

lactosa



CEREAL

Pan blanco

Pan integral

Cereales

Galletas

***Pan sin**

gluten

***Cereales y**

galletas sin

gluten



FRUTA

Fruta entera

Zumo de

frutas

natural

Tomate

fresco



OTROS

Aceite de oliva

(2

veces/semana)

Mermelada

casera

o miel (2

veces/semana)

***Bollería casera**

sin alérgenos

(1 vez/semana)

***Recuerda adaptar siempre a tu alergia o intolerancia.**

CENA EQUILIBRADA

Elige la opción sin tu alérgeno:

SI HAS COMIDO...



Cereales,
legumbres
***opción sin
alérgenos**



Carne



Huevo



Fruta / Lácteo
**Lácteo sin
lactosa Bebida
vegetal**

PUEDES CENAR...



Verduras
cocinadas
Hortalizas crudas



Pescado o
huevo



Pescado o carne



Fruta / Lácteo
**Lácteo sin lactosa
Bebida vegetal**

¡Soy CRISPII!

Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.

¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

MÁS VERDE

Aprovecha los beneficios de los **cereales integrales**: fibra, vitaminas y minerales.

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/Monday 

Martes/Tuesday 

Miércoles/Wednesday 

Jueves/Thursday 

Viernes/Friday 



1

2

3

4

7 668 Kcal 38 Gr 29 Prot 108 HC 2,0 AGS

Arroz rehogado con ajo, perejil y tomate.
Cinta de lomo al horno c/ensalada

Fruta temporada
Pan integral 1

8 653 Kcal 27 Gr 28 Prot 72 HC 1,0 AGS

Guisantes rehogados.
Ragout de pollo con patatas dado.

Fruta temporada
Pan 1

9 698 Kcal 40 Gr 29 Prot 80 HC 1,1 AGS

Jornada de Grecia

Crema de patata, calabacín y ajo (Krémá Kolokythiού).
Merluza en salsa de tomate fresco c/ens. lechug (Psári ston foúmo me domáta) 4-ST-6T
Fruta temporada
Pan integral 1

10 674 Kcal 33 Gr 24 Prot 112 HC 0,1 AGS

Macarrones integrales con verduras 1-3T-8T
Albóndigas de soja c/jardinera 8

Fruta temporada
Pan 1

11 654 Kcal 22 Gr 31 Prot 80 HC 1,3 AGS

Lentejas eco con patata y zanah. 1T
Tortilla de calabacín c/ens.tomate 3

Yogur de soja 8-9
Pan 1

14 690 Kcal 44 Gr 28 Prot 105 HC 6,0 AGS

Arroz con salsa de tomate
Magro de cerdo en salsa c/jardinera

Fruta temporada
Pan integral 1

15 670 Kcal 27 Gr 24 Prot 120 HC 0,6 AGS

Puré de hortalizas (patata, zanahoria y puerro)
Garbanzos melosos con verduras

Fruta temporada
Pan 1

16 635 Kcal 30 Gr 15 Prot 78 HC 2,0 AGS

Judías verdes salteadas.
Tortilla de patata con lechuga y maíz 3

Fruta temporada
Pan integral 1

17 621 Kcal 36 Gr 33 Prot 100 HC 0,9 AGS

Pasta integral al pomodoro 1-3T-8T-11T
Salmón al horno con rodaja de tomate 4

Fruta temporada
Pan 1

18 623 Kcal 32 Gr 37 Prot 68 HC 1,7 AGS

Alubias blancas estofadas con verduras (patat, pimiento, zanah).
Ragout de pavo con patatas

Yogur de soja 8-9
Pan 1

21 677 Kcal 29 Gr 35 Prot 94 HC 0,0 AGS

Arroz con verduritas
F. gallo San Pedro c/ensalada 4-ST-6T

Fruta temporada
Pan integral 1

22 662 Kcal 19 Gr 9 Prot 59 HC 1,1 AGS

Panaché de verduras salteado.
Tortilla española con ens.tomate. 3

Fruta temporada
Pan 1

23 60 Kcal 37 Gr 33 Prot 96 HC 0,3 AGS

Lentejas eco estilo casero (zanahoria, cebolla y pimientos). 1T
Hamburguesa de soja c/patatas 8T

Fruta temporada
Pan integral 1

24 677 Kcal 25 Gr 22 Prot 87 HC 0,2 AGS

Patatas guisadas con verduras.
Pollo asado con ensalada

Fruta temporada
Pan 1

25 606 Kcal 40 Gr 40 Prot 79 HC 0,1 AGS

Pasta integral a la napolitana 1-3T-8T-11T
Abadejo con crema suave de limón c/zanahoria 4-10T
Yogur de soja 8-9

Pan 1

28 620 Kcal 31 Gr 22 Prot 87 HC 1,0 AGS

Crema de verduras. 10T
Lacón a la gallega con patatas

Fruta temporada
Pan integral 1

29 638 Kcal 37 Gr 30 Prot 89 HC 1,1 AGS

Macarrones integrales con tomate 1-3T-8T-11T
Merluza en salsa marinera con guisantes. 4-ST-6T

Fruta temporada
Pan 1

30 689 Kcal 23 Gr 26 Prot 96 HC 1,3 AGS

Alubias blancas guisadas con pimiento rojo, verde, zanahoria.
Tortilla de calabacín c/ens.tomate 3

Fruta temporada
Pan integral 1

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Casahuate 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Molaza 12-Cacahuete 13-Sulfites 14-Altramuzes



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo



Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

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. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

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



DESAYUNO SALUDABLE

Elige una opción de cada grupo:



LÁCTEO

Leche

Yogur

Queso

Cuajada

Requesón

***Bebidas**

vegetales

***Bebidas sin**

lactosa



CEREAL

Pan blanco

Pan integral

Cereales

Galletas

***Pan sin**

gluten

***Cereales y**

galletas sin

gluten



FRUTA

Fruta entera

Zumo de

frutas

natural

Tomate

fresco



OTROS

Aceite de oliva

(2

veces/semana)

Mermelada

casera

o miel (2

veces/semana)

***Bollería casera**

sin alérgenos

(1 vez/semana)

***Recuerda adaptar siempre a tu alergia o intolerancia.**

CENA EQUILIBRADA

Elige la opción sin tu alérgeno:

SI HAS COMIDO...



Cereales,
legumbres
***opción sin
alérgenos**



Carne



Huevo



Fruta / Lácteo
**Lácteo sin
lactosa Bebida
vegetal**

PUEDES CENAR...



Verduras
cocinadas
Hortalizas crudas



Pescado o
huevo



Pescado o carne



Fruta / Lácteo
**Lácteo sin lactosa
Bebida vegetal**

¡Soy CRISPII!

Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.

¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

MÁS VERDE

Aprovecha los beneficios de los **cereales integrales**: fibra, vitaminas y minerales.

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 legumbre

Septiembre 2026

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



1

2

3

4

7 762 Kcal 38 Gr 27 Prot 93 HC 2,0 AGS

Aroz rehogado con ajo, perejil y tomate.
Cinta de lomo al horno con ensalada 4-5T-6T

Fruta temporada
Pan integral 1

8 636 Kcal 27 Gr 28 Prot 100 HC 0,8 AGS

Verdura rehogada sin legumbre
Ragout de pollo con patatas dado.

Fruta temporada
Pan 1

9 698 Kcal 40 Gr 29 Prot 80 HC 1,1 AGS

Jornada de Grecia

Crema de patata, calabacín y ajo (Kréma Kolokythiού).
Merluza en salsa de tomate fresco c/ens. lechug (Psári ston fóurno me domáta) 4-5T-6T

Fruta temporada
Pan integral 1

10 636 Kcal 30 Gr 23 Prot 108 HC 0,0 AGS

Pasta sin gluten con verduras
Albóndigas caseras de ternera

Fruta temporada
Pan 1

11 619 Kcal 21 Gr 19 Prot 82 HC 3,5 AGS

Puré de verduras 10T
Tortilla de calabacín c/ens.tomate 3

Yogur 2
Pan 1

14 690 Kcal 44 Gr 28 Prot 105 HC 6,0 AGS

Arroz con salsa de tomate
Magro de cerdo en salsa con jardinera.

Fruta temporada
Pan integral 1

15 650 Kcal 27 Gr 30 Prot 93 HC 1,0 AGS

Puré de hortalizas (patata, zanahoria y puerro)
Pollo al horno

Fruta temporada
Pan 1

16 632 Kcal 31 Gr 21 Prot 121 HC 2,0 AGS

Verdura rehogada sin legumbre
Tortilla de patata con lechuga y maíz 3

Fruta temporada
Pan integral 1

17 621 Kcal 36 Gr 33 Prot 100 HC 0,9 AGS

Pasta sin gluten pomodoro
Salmón al horno con rodaja de tomate 4

Fruta temporada
Pan 1

18 619 Kcal 28 Gr 27 Prot 80 HC 2,5 AGS

Crema de verduras 10T
Ragout de pavo con patatas

Yogur 2
Pan 1

21 648 Kcal 29 Gr 35 Prot 91 HC 0,0 AGS

Arroz con verduras
F. gallo San Pedro c/ensalada 4-5T-6T

Fruta temporada
Pan integral 1

22 642 Kcal 20 Gr 15 Prot 102 HC 1,1 AGS

Verdura rehogada sin legumbre
Tortilla española con ens.tomate. 3

Fruta temporada
Pan 1

23 725 Kcal 35 Gr 24 Prot 83 HC 0,1 AGS

Crema de verduras 10T
Hamburguesa casera de ternera

Fruta temporada
Pan integral 1

24 668 Kcal 27 Gr 26 Prot 80 HC 1,0 AGS

Patatas guisadas con verduras.
Pollo asado con ensalada

Fruta temporada
Pan 1

25 669 Kcal 37 Gr 31 Prot 84 HC 2,4 AGS

Pasta sin gluten a la napolitana
Abadejo con crema suave de limón c/zanahoria 4-10T
Yogur 2

Pan 1

28 620 Kcal 31 Gr 22 Prot 87 HC 1,0 AGS

Crema de verduras. 10T
Lacón a la gallega con patatas

Fruta temporada
Pan integral 1

29 691 Kcal 34 Gr 26 Prot 85 HC 1,1 AGS

Pasta sin gluten con tomate
Merluza en salsa marinera 4-5T-6T

Fruta temporada
Pan 1

30 509 Kcal 23 Gr 21 Prot 112 HC 1,1 AGS

Verdura rehogada sin legumbre
Tortilla de calabacín c/ens.tomate 3

Fruta temporada
Pan integral 1

ALÉRGICOS (T-Trazos): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cañahuate 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Molaza 12-Sécamo 13-Sulfitos 14-Altramuzos



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo



Temporada

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición

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. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

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



DESAYUNO SALUDABLE

Elige una opción de cada grupo:



LÁCTEO

Leche

Yogur

Queso

Cuajada

Requesón

***Bebidas**

vegetales

***Bebidas sin**

lactosa



CEREAL

Pan blanco

Pan integral

Cereales

Galletas

***Pan sin**

gluten

***Cereales y**

galletas sin

gluten



FRUTA

Fruta entera

Zumo de

frutas

natural

Tomate

fresco



OTROS

Aceite de oliva

(2

veces/semana)

Mermelada

casera

o miel (2

veces/semana)

***Bollería casera**

sin alérgenos

(1 vez/semana)

***Recuerda adaptar siempre a tu alergia o intolerancia.**

CENA EQUILIBRADA

Elige la opción sin tu alérgeno:

SI HAS COMIDO...



Cereales,
legumbres
***opción sin
alérgenos**



Carne



Huevo



Fruta / Lácteo
**Lácteo sin
lactosa Bebida
vegetal**

PUEDES CENAR...



Verduras
cocinadas
Hortalizas crudas



Pescado o
huevo



Pescado o carne



Fruta / Lácteo
**Lácteo sin lactosa
Bebida vegetal**

¡Soy CRISPII!

Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.

¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

MÁS VERDE

Aprovecha los beneficios de los **cereales integrales**: fibra, vitaminas y minerales.

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.