



LUNES

- 1 Arroz tres delicias (huevo,jamón y guisante)
 Salchichas de pavo al grill
 Pisto manchego
 Fruta de temporada
 Pan (3,6,1)

712 Kcal 23,6g Prot 24,4g Lip 96,5g Hc

MARTES

- 2 Patatas a la riojana
 Merluza en salsa de pimientos
 Ensalada de lechuga
 Fruta de temporada
 Pan / Pan integral (6,7,14,1,4,10,11)

749 Kcal 30,4g Prot 26,9g Lip 94,8g Hc

MIÉRCOLES

- 3 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria)
 Tortilla francesa
 Ensalada de lechuga y tomate
 Fruta de temporada
 Pan (14,3,1)

603 Kcal 23,3g Prot 20,7g Lip 85g Hc

JUEVES

- 4 Macarrones integrales con tomate
 Varitas de merluza
 Ensalada de lechuga y maíz
 Fruta de temporada
 Pan (1,4,14)

759 Kcal 21,5g Prot 29,8g Lip 95,4g Hc

VIERNES

- 5 Salteado campestre de verduras
 Cinta de lomo fresca al horno
 Arroz integral
 Yogur sabor / Fruta de temporada
 Pan / Pan integral (14,7,1,6,10,11)

719 Kcal 27,1g Prot 36,6g Lip 63,8g Hc

8

- 9 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO)
 Albóndigas de pollo y ternera en salsa de tomate
 Ensalada de lechuga y maíz
 Fruta de temporada
 Pan / Pan integral (14,1,6,10,11)

734 Kcal 23,6g Prot 22,9g Lip 103,5g Hc

10

- Sopa de cocido
 Cocido completo:ternera, pollo, cerdo
 Repollo, patata y zanahoria
 Fruta de temporada
 Pan (1,3,6,7,14)

702 Kcal 35,3g Prot 23,6g Lip 80,6g Hc

11

- Arroz con salsa de tomate
 Huevo frito
 Patatas fritas
 Fruta de temporada
 Pan (3,14,1)

796 Kcal 21,1g Prot 35,1g Lip 97,5g Hc

12

- Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde)
 Abadejo en salsa verde
 Ensalada de lechuga y tomate
 Yogur sabor / Fruta de temporada
 Pan / Pan integral (14,1,4,7,6,10,11)

613 Kcal 40g Prot 17,2g Lip 67,4g Hc

15

- Crema de calabaza
 Ragout de pavo en salsa
 Zanahoria y guisantes salteados
 Fruta de temporada
 Pan (14,1)

648 Kcal 33,3g Prot 222,7g Lip 88,7g Hc

16

- Paella mixta (marisco y carne)
 Escalope casero de cerdo
 Ensalada de lechuga y maíz
 Fruta de temporada
 Pan / Pan integral (2,4,12,1,3,14,6,10,11)

757 Kcal 31,9g Prot 23,3g Lip 90,2g Hc

17

- Garbanzos con verduras (pimiento, cebolla y zanahoria ECO)
 Tortilla de patata
 Ensalada de lechuga y zanahoria
 Fruta de temporada
 Pan (14,3,1)

675 Kcal 25,2g Prot 24,1g Lip 79,2g Hc

18

- JORNADA GASTRONÓMICA NAVIDEÑA
 Espaguetis a la boloñesa (cerdo y ternera)
 Pizza de jamón y queso
 Patatas chips
 Limonada
 Tarrina de nata y fresa s/g (1,7)

975 Kcal 33g Prot 36,2g Lip 128g Hc

19

- Sopa Navideña
 Boquerones a la andaluza
 Ensalada de lechuga y aceitunas
 Fruta de temporada
 Pan (1,3,4,14)

769 Kcal 29,8g Prot 29,8g Lip 93,7g Hc

22

23

24

25

26

29

30

31

A: ALERGENOS
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. N°2816) / H.C Col (CYL00366) / I.B Col (MAD01609) R.N (T.S)

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, 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, S.A.U. info@algadi.com 91 547 46 46 o/Quendo, 23, 4º planta 28006 Madrid



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE



LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales sin azucarar
Galletas integrales

FRUTA



Fruta fresca Entera
Tomate.

OTROS



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

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

1º Cereales / Legumbre (arroz/pasta)

→ Verduras cocinadas
Hortalizas crudas

2º Carne (pollo, ternera, cerdo)
Huevo

→ Pescado / huevo o
Ensaladas variadas / verduras
rehogadas

POSTRES Fruta fresca
Lácteos

→ Lácteos naturales o Fruta fresca
Fruta fresca o Frutos secos

PUEDES CENAR



SAMYGREEN

Actividad familiar

Ya sea dar un paseo, montar en bicicleta o jugar en el parque, hacer ejercicio en familia no solo fomenta hábitos saludables, sino que también refuerza los lazos familiares.

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

