



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
				1	Puré de patata, zanahoria, calabaza y ternera Papilla de manzana, pera, naranja y plátano  (14) 307 Kcal 17,7g Prot 7,7g Lip 36,8g Hc	2		3	
6	Puré de patata, zanahoria, calabaza y ternera Papilla de manzana, pera, naranja y plátano  (14) 307 Kcal 17,7g Prot 7,7g Lip 36,8g Hc	7	Puré de calabaza, judías verdes, patata con pescado Yogur natural  (4, 14, 7) 326 Kcal 19,3g Prot 11,3g Lip 31,7g Hc	8	Puré de calabacín, zanahoria, calabaza con pollo Papilla de manzana, pera, naranja y plátano  (14) 295 Kcal 18,4g Prot 6,4g Lip 35,7g Hc	9	Puré de calabaza, zanahoria, judía verde con pavo Yogur natural  (14, 7) 343 Kcal 19,9g Prot 11,6g Lip 34,4g Hc	10	Puré de calabaza, judías verdes, patata con pescado Papilla de manzana, pera, naranja y plátano  (4, 14) 282 Kcal 14,8g Prot 6,9g Lip 35,7g Hc
13	Puré de patata, zanahoria, calabaza y ternera Papilla de manzana, pera, naranja y plátano  (14) 307 Kcal 17,7g Prot 7,7g Lip 36,8g Hc	14	Puré de calabaza, judías verdes, patata con pescado Yogur natural  (4, 14, 7) 326 Kcal 19,3g Prot 11,3g Lip 31,7g Hc	15	Puré de calabaza, zanahoria, judía verde con pavo Papilla de manzana, pera, naranja y plátano  (14) 299 Kcal 15,5g Prot 7,2g Lip 38,5g Hc	16	Puré de calabacín, zanahoria, calabaza con pollo Yogur natural  (14, 7) 339 Kcal 22,9g Prot 10,8g Lip 31,6g Hc	17	Puré de calabaza, judías verdes, patata con pescado Papilla de manzana, pera, naranja y plátano  (4, 14) 282 Kcal 14,8g Prot 6,9g Lip 35,7g Hc
20	Puré de calabaza, judías verdes, patata con pescado Papilla de manzana, pera, naranja y plátano  (4, 14) 282 Kcal 14,8g Prot 6,9g Lip 35,7g Hc	21	Puré de calabaza, zanahoria, judía verde con pavo Yogur natural  (14, 7) 343 Kcal 19,9g Prot 11,6g Lip 34,4g Hc	22	Puré de calabaza, judías verdes, patata con pescado Papilla de manzana, pera, naranja y plátano  (4, 14) 282 Kcal 14,8g Prot 6,9g Lip 35,7g Hc	23	Puré de calabacín, zanahoria, calabaza con pollo Yogur natural  (14, 7) 339 Kcal 22,9g Prot 10,8g Lip 31,6g Hc	24	Puré de patata, zanahoria, calabaza y ternera Papilla de manzana, pera, naranja y plátano  (14) 307 Kcal 17,7g Prot 7,7g Lip 36,8g Hc
27	Puré de calabacín, zanahoria, calabaza con pollo Papilla de manzana, pera, naranja y plátano  (14) 295 Kcal 18,4g Prot 6,4g Lip 35,7g Hc	28	Puré de calabaza, zanahoria, judía verde con pavo Yogur natural  (14, 7) 343 Kcal 19,9g Prot 11,6g Lip 34,4g Hc	29	Puré de calabacín, zanahoria, calabaza con pollo Papilla de manzana, pera, naranja y plátano  (14) 295 Kcal 18,4g Prot 6,4g Lip 35,7g Hc	30	Puré de calabaza, judías verdes, patata con pescado Yogur natural  (4, 14, 7) 326 Kcal 19,3g Prot 11,3g Lip 31,7g 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

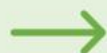
Pescado o carne



### POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

## 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



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal  
Prepárate para verme  
en acción en tus menús  
¡¡Te aportaré todos  
tus nutrientes  
necesarios!!



SIN  
GLUTEN

COLABORADOR

Asociación de Celíacos y  
Sensibles al Gluten  
www.asociacionceliacos.org

