algadi we care

COLEGIO FUNDACION CALDEIRO

SIN FRUTOS SECOS, CACAHUETE Y SÉSAMO NOVIEMBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Cordon bleu Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,1,7) 708 Kcal 18,5g Prot 36,2g Lip 73,6g Hc	4 Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo rehogado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,7,14) 734 Kcal 32,7g Prot 26,9g Lip 81,1g Hc	5 Arroz hortelano (judía verde, calabacín y zanahoria) Limanda al horno Ensalada de lechuga y manzana Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 629 Kcal 27,7g Prot 17,5g Lip 86,3g Hc	6 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa con atún Patatas al ajillo Yogur natural Pan sin alérgenos (14,3,4,7) 649 Kcal 22,4g Prot 28,1g Lip 75,7g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Lentejas con arroz integral Lomo de sajonia a la gallega Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,6) 673 Kcal 24,1g Prot 21,1g Lip 79,2g Hc	11 Crema de calabacín Ragout de pollo en salsa de verduras Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,1) 603 Kcal 25,5g Prot 24,1g Lip 66,8g Hc	12 Arroz a banda (calamar y merluza) Huevos a la jardinera Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,12,3,14) 689 Kcal 21,7g Prot 26,3g Lip 88,2g Hc	13 Garbanzos guisados Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Salteado de verduritas Yogur natural Pan sin alérgenos (7,14,6) 770 Kcal 31,7g Prot 43,9g Lip 51,9g Hc
16 Crema de calabaza Hamburguesa de ternera casera a la plancha Patatas panadera Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 665 Kcal 18,1g Prot 33,1g Lip 71,4g Hc	17 Sopa de fideos integrales ECO Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoria cocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,14) 670 Kcal 28,1g Prot 12,5g Lip 95,6g Hc	18 Arroz con salsa de tomate Filete de pollo en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,14) 681 Kcal 27,2g Prot 18,2g Lip 92,4g Hc	19 Espaguetis con salsa de queso Merluza a la romana casera Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,7,3,4,14) 746 Kcal 33,5g Prot 28,9g Lip 82,5g Hc	20 Alubias pintas con verduras (zanahoria y pimiento) Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga con atún Yogur natural Pan sin alérgenos (14,3,4,7) 647 Kcal 29,4g Prot 27,9g Lip 79,1g Hc
23 Macarrones integrales pomodoro con orégano Palometa al horno Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,4,14) 625 Kcal 27g Prot 20,8g Lip 76,7g Hc	24 Judías verdes rehogadas Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Patatas dado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,14) 740 Kcal 54,9g Prot 29,1g Lip 56,9g Hc	25 Lentejas estofadas con calabaza Tortilla francesa con queso Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3,7,14) 667 Kcal 23,5g Prot 25,4g Lip 74,3g Hc	26 JORNADA GASTRONÓMICA MEXICANA Arroz mexicano Fajita mariachi (proteína vegetal) Patatas chips Gelafresa Pan sin alérgenos (1,6) 750 Kcal 25,7g Prot 20,6g Lip 112,3g Hc	27 Cazuelita de garbanzos Estofado de cerdo en salsa Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 702 Kcal 35,9g Prot 26,8g Lip 69,7g Hc
30 Paella Valenciana Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2,4,12,14,1) 729 Kcal 31,5g Prot 24,4g Lip 92,3g Hc				

1 GLUTEN, 2 CRUSTÁCEOS, 3 HUEVOS, 4 PESCADO, 5 CACAHUETES, 6 SOJA, 7 LÁCTEOS, 8 FRUTO SECOS, 9 APIO, 10 MOSTAZA, 11 SÉSAMO, 12 MOLUSCO, 13 ALTRAMUCES, 14 SULFITOS

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

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)/ R.A Col (MAD01638)

Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentosno 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

algadi educa

Alimentos frescos y equilibrados, alimentan nuestro cuerpo y mente para un futuro saludable.

we care

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...	PUEDES CENAR...
Cereales, legumbres ***opción sin alérgenos**	Verduras cocinadas Hortalizas crudas
Carne	Pescado o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**	Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**

¡Soy CRISP!
Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.
¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

SIN GLUTEN
COLABORADOR
Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten

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.

algadi we care

COLEGIO FUNDACION CALDEIRO

SIN GLUTEN NOVIEMBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) *Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 601 Kcal 24,6g Prot 23,5g Lip 67,2g Hc	4 *Sopa de ave de cocido Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo rehogado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7,14) 695 Kcal 31,2g Prot 23,8g Lip 79,6g Hc	5 Arroz hortelano (judía verde, calabacín y zanahoria) Limanda al horno Ensalada de lechuga y manzana Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 629 Kcal 27,7g Prot 17,5g Lip 86,3g Hc	6 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa con atún Patatas al ajillo Yogur natural Pan sin alérgenos (14,3,4,7) 649 Kcal 22,4g Prot 28,1g Lip 75,7g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Lentejas con arroz integral Lomo de sajonia a la gallega Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,6) 673 Kcal 24,1g Prot 21,1g Lip 79,2g Hc	11 Crema de calabacín *Ragout de pollo en salsa de verduras Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 603 Kcal 25,4g Prot 24,1g Lip 67g Hc	12 Arroz a banda (calamar y merluza) Huevos a la jardinera Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,12,3,14) 689 Kcal 21,7g Prot 26,3g Lip 88,2g Hc	13 Garbanzos guisados Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Salteado de verduritas Yogur natural Pan sin alérgenos (7,14,6) 770 Kcal 31,7g Prot 43,9g Lip 51,9g Hc
16 Crema de calabaza Hamburguesa mixta a la plancha Patatas panadera Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 663 Kcal 18g Prot 33,1g Lip 71,1g Hc	17 * Sopa de ave con fideos Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoria cocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 654 Kcal 30,5g Prot 9,9g Lip 93,7g Hc	18 Arroz con salsa de tomate *Filete de pollo en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 654 Kcal 27g Prot 15,2g Lip 92,7g Hc	19 *Espaguetis con salsa de queso *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7,4,14) 641 Kcal 26,3g Prot 27,1g Lip 68,2g Hc	20 Alubias pintas con verduras (zanahoria y pimiento) Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga con atún Yogur natural Pan sin alérgenos (14,3,4,7) 647 Kcal 29,4g Prot 27,9g Lip 79,1g Hc
23 *Macarrones con tomate Palometa al horno Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 626 Kcal 21,8g Prot 20g Lip 62,6g Hc	24 Judías verdes rehogadas *Jamoncitos de pollo en salsa Patatas dado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 724 Kcal 54,7g Prot 26,1g Lip 59,8g Hc	25 Lentejas estofadas con calabaza Tortilla francesa con queso Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3,7,14) 667 Kcal 23,5g Prot 25,4g Lip 74,3g Hc	26 JORNADA GASTRONÓMICA MEXICANA Arroz mexicano Boloñesa con verduras (proteína vegetal) Patatas chips Gelafresa Pan sin alérgenos (6) 688 Kcal 22,9g Prot 16,8g Lip 105,6g Hc	27 Cazuelita de garbanzos Estofado de cerdo en salsa Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 702 Kcal 35,9g Prot 26,8g Lip 69,7g Hc
30 Paella Valenciana * Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2,4,12,14) 732 Kcal 30,5g Prot 24,3g Lip 92,8g Hc				



MÁS VERDE

1 GLUTEN · 2 CRUSTÁCEOS · 3 HUEVOS · 4 PESCADO · 5 CACAHUETES · 6 SOJA · 7 LÁCTEOS · 8 FRUTO SECOS · 9 APIO · 10 MOSTAZA · 11 SÉSAMO · 12 MOLUSCO · 13 ALTRAMUCES · 14 SULFITOS

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

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)/ R.A Col (MAD01638)

Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentosno 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

algadi educa

Alimentos frescos y equilibrados, alimentan nuestro cuerpo y mente para un futuro saludable.

we care

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...	PUEDES CENAR...
Cereales, legumbres ***opción sin alérgenos**	Verduras cocinadas Hortalizas crudas
Carne	Pescado o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**	Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**

¡Soy CRISP!
Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.
¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

SIN GLUTEN
COLABORADOR
Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten

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.

algadi we care

COLEGIO FUNDACION CALDEIRO

SIN HUEVO NOVIEMBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Cordon bleu Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,1,7) 708 Kcal 18,5g Prot 36,2g Lip 73,6g Hc	4 *Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo rehogado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 632 Kcal 27,9g Prot 11,6g Lip 92,2g Hc	5 Arroz hortelano (judía verde, calabacín y zanahoria) Limanda al horno Ensalada de lechuga y manzana Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 629 Kcal 27,7g Prot 17,5g Lip 86,3g Hc	6 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Filete de pollo a la plancha Patatas al ajillo Yogur natural Pan sin alérgenos (14,7) 646 Kcal 38,4g Prot 21,6g Lip 71,5g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Lentejas con arroz integral Lomo de sajonia a la gallega Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,6) 673 Kcal 24,1g Prot 21,1g Lip 79,2g Hc	11 Crema de calabacín Ragout de pollo en salsa de verduras Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,1) 603 Kcal 25,5g Prot 24,1g Lip 66,8g Hc	12 Arroz a banda (calamar y merluza) Pavo en salsa Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,12,14) 738 Kcal 33,3g Prot 26,9g Lip 86,3g Hc	13 Garbanzos guisados Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Salteado de verduritas Yogur natural Pan sin alérgenos (7,14,6) 856 Kcal 32,2g Prot 43,9g Lip 69,5g Hc
16 Crema de calabaza Hamburguesa mixta a la plancha Patatas panadera Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 663 Kcal 18g Prot 33,1g Lip 71,1g Hc	17 * Sopa de ave con fideos Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoria cocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 654 Kcal 30,5g Prot 9,9g Lip 93,7g Hc	18 Arroz con salsa de tomate Filete de pollo en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,14) 681 Kcal 27,2g Prot 18,2g Lip 92,4g Hc	19 *Espaguetis con salsa de queso *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7,4,14) 641 Kcal 26,3g Prot 27,1g Lip 68,2g Hc	20 Alubias pintas con verduras (zanahoria y pimiento) Filete de cerdo en salsa Ensalada de lechuga con atún Yogur natural Pan sin alérgenos (14,4,7) 643 Kcal 40,4g Prot 27,7g Lip 65g Hc
23 *Macarrones con tomate Palometa al horno Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 660 Kcal 36,2g Prot 17,6g Lip 62,4g Hc	24 Judías verdes rehogadas Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Patatas dado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,14) 740 Kcal 54,9g Prot 29,1g Lip 56,9g Hc	25 Lentejas estofadas con calabaza *Merluza al limón Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 632 Kcal 29,7g Prot 18,5g Lip 72,6g Hc	26 JORNADA GASTRONÓMICA MEXICANA Arroz mexicano Boloñesa con verduras (proteína vegetal) Patatas chips Gelafresa Pan sin alérgenos (6) 688 Kcal 22,9g Prot 16,8g Lip 105,6g Hc	27 Cazuelita de garbanzos con champiñón y comino Estofado de cerdo en salsa Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos 697 Kcal 36,2g Prot 27,1g Lip 66,4g Hc
30 Paella Valenciana Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2,4,12,14,1) 729 Kcal 31,5g Prot 24,4g Lip 92,3g Hc				



MÁS VERDE

1 GLUTEN · 2 CRUSTÁCEOS · 3 HUEVOS · 4 PESCADO · 5 CACAHUETES · 6 SOJA · 7 LÁCTEOS · 8 FRUTO SECOS · 9 APIO · 10 MOSTAZA · 11 SÉSAMO · 12 MOLUSCO · 13 ALTRAMUCES · 14 SULFITOS

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

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)/ R.A Col (MAD01638)

Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentosno 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

algadi educa

Alimentos frescos y equilibrados, alimentan nuestro cuerpo y mente para un futuro saludable.

we care

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...	PUEDES CENAR...
Cereales, legumbres ***opción sin alérgenos**	Verduras cocinadas Hortalizas crudas
Carne	Pescado o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**	Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**

¡Soy CRISP!
Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.
¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

SIN GLUTEN
COLABORADOR
Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten

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.

algadi we care

COLEGIO FUNDACION CALDEIRO

SIN LECHE NOVIEMBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) *Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (14,1) 642 Kcal 28g Prot 24,1g Lip 76,6g Hc	4 Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo rehogado Fruta de temporada Pan (1,14) 608 Kcal 31,3g Prot 15,1g Lip 81,5g Hc	5 Arroz hortelano (judía verde, calabacín y zanahoria) Limanda al horno Ensalada de lechuga y manzana Fruta de temporada Pan (4,14,1) 626 Kcal 29,8g Prot 17,9g Lip 86,3g Hc	6 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa con atún Patatas al ajillo Fruta de temporada Pan (14,3,4,1) 629 Kcal 20,3g Prot 24,2g Lip 85,7g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Lentejas con arroz integral Lomo de sajonia a la gallega Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14,6,1) 670 Kcal 26,2g Prot 21,5g Lip 79,2g Hc	11 Crema de calabacín Ragout de pollo en salsa de verduras Patatas fritas Fruta de temporada Pan (14,1) 600 Kcal 27,6g Prot 24,5g Lip 66,8g Hc	12 Arroz a banda (calamar y merluza) Huevos a la jardinera Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada Pan (4,12,3,14,1) 686 Kcal 23,8g Prot 26,7g Lip 88,2g Hc	13 Garbanzos con verduras Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Salteado de verduritas Fruta de temporada Pan (14,6,1) 734 Kcal 26,3g Prot 29,8g Lip 80,7g Hc
16 Crema de calabaza Hamburguesa de ternera casera a la plancha Patatas panadera Fruta de temporada Pan (14,1) 662 Kcal 20,2g Prot 33,5g Lip 71,4g Hc	17 Sopa de fideos integrales ECO Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoria cocida Fruta de temporada Pan (1,14) 608 Kcal 29,9g Prot 12,8g Lip 83,4g Hc	18 Arroz con salsa de tomate Filete de pollo en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (1,14) 678 Kcal 29,3g Prot 18,6g Lip 92,4g Hc	19 Espaguetis al ajillo Merluza a la romana casera Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan (1,3,4,14) 669 Kcal 28,6g Prot 24,8g Lip 81,2g Hc	20 Alubias pintas con verduras (zanahoria y pimiento) Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga con atún Fruta de temporada Pan (14,3,4,1) 626 Kcal 27,4g Prot 23,9g Lip 89,1g Hc
23 Macarrones integrales pomodoro con orégano Palometa al horno Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (1,4,14) 622 Kcal 29,1g Prot 21,2g Lip 76,7g Hc	24 Judías verdes rehogadas Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Patatas dado Fruta de temporada Pan (1,14) 737 Kcal 57g Prot 29,5g Lip 56,9g Hc	25 Lentejas estofadas con calabaza Tortilla francesa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (3,14,1) 641 Kcal 23,7g Prot 24,1g Lip 74g Hc	26 JORNADA GASTRONÓMICA MEXICANA Arroz mexicano Boloñesa con verduras (proteína vegetal) Patatas chips Fruta de temporada Pan (6,1) 628 Kcal 24,3g Prot 17,1g Lip 91,6g Hc	27 Cazuelita de garbanzos con champiñón y comino Estofado de cerdo en salsa Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan (1) 694 Kcal 38,3g Prot 27,5g Lip 66,4g Hc
30 Paella Valenciana Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (2,4,12,14,1) 726 Kcal 33,6g Prot 24,8g Lip 92,3g Hc				



MÁS VERDE

1 GLUTEN · 2 CRUSTÁCEOS · 3 HUEVOS · 4 PESCADO · 5 CACAHUETES · 6 SOJA · 7 LÁCTEOS · 8 FRUTO SECOS · 9 APIO · 10 MOSTAZA · 11 SÉSAMO · 12 MOLUSCO · 13 ALTRAMUCES · 14 SULFITOS

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

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) / R.A Col (MAD01638)

Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentosno 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

algadi educa

Alimentos frescos y equilibrados, alimentan nuestro cuerpo y mente para un futuro saludable.

we care

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...	PUEDES CENAR...
Cereales, legumbres ***opción sin alérgenos**	Verduras cocinadas Hortalizas crudas
Carne	Pescado o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**	Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**

¡Soy CRISP!
Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.
¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

SIN GLUTEN
COLABORADOR
Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten

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.

algadi we care

COLEGIO FUNDACION CALDEIRO

SIN LEGUMBRE NOVIEMBRE 2026

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Patatas estofadas con verduras *Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 747 Kcal 25,2g Prot 23,5g Lip 97,4g Hc	4 * Sopa de ave con fideos Pollo cocido Repollo rehogado Fruta de temporada Pan sin alérgenos 668 Kcal 36,7g Prot 15,2g Lip 81,6g Hc	5 Arroz con verduras Limanda al horno Ensalada de lechuga y manzana Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 602 Kcal 27,6g Prot 14,5g Lip 86,3g Hc	6 *Macarrones con champiñón Tortilla francesa con atún Patatas al ajillo Yogur natural Pan sin alérgenos (3,4,14,7) 798 Kcal 14,6g Prot 25,1g Lip 79,9g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Arroz integral con zanahoria y calabacín Cinta de lomo a la gallega Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 754 Kcal 26,2g Prot 32,4g Lip 78,1g Hc	11 Crema de calabacín Ragout de pollo en salsa de verduras Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,1) 603 Kcal 25,5g Prot 24,1g Lip 66,8g Hc	12 Arroz a banda (calamar y merluza) Huevos a la jardinera Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,12,3,14) 689 Kcal 21,7g Prot 26,3g Lip 88,2g Hc	13 Guiso de patatas con verduras *Albóndigas de ternera caseras en salsa Salteado de verduritas Yogur natural Pan sin alérgenos (14,7) 631 Kcal 22,4g Prot 32,7g Lip 56g Hc
16 Crema de calabaza Hamburguesa de ternera casera a la plancha Patatas panadera Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 665 Kcal 18,1g Prot 33,1g Lip 71,4g Hc	17 * Sopa de ave con fideos Pollo cocido Zanahoria cocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos 664 Kcal 36,4g Prot 13,2g Lip 83g Hc	18 Arroz con salsa de tomate Filete de pollo en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,14) 681 Kcal 27,2g Prot 18,2g Lip 92,4g Hc	19 *Espaguetis con salsa de queso Merluza a la romana casera Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7,1,3,4,14) 652 Kcal 28,4g Prot 28g Lip 66,8g Hc	20 Crema de verduras (calabacín,acelga y zanahoria) Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga con atún Yogur natural Pan sin alérgenos (14,3,4,7) 729 Kcal 19,1g Prot 27,3g Lip 91,6g Hc
23 *Macarrones con tomate Palometa al horno Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 626 Kcal 21,8g Prot 20g Lip 62,6g Hc	24 Verduras variadas rehogadas Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Patatas dado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,1) 776 Kcal 55,8g Prot 29,5g Lip 64g Hc	25 Pisto de verduras Tortilla francesa con queso Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3,7,14) 643 Kcal 13,2g Prot 21,9g Lip 86g Hc	26 JORNADA GASTRONÓMICA MEXICANA Arroz mexicano Boloñesa de pollo con verduras Patatas chips Gelafresa Pan sin alérgenos 740 Kcal 25,2g Prot 25,5g Lip 96,4g Hc	27 Patatas estofadas con verduras Estofado de cerdo en salsa Calabacín salteado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 730 Kcal 28,4g Prot 23,3g Lip 91,9g Hc
30 Paella Valenciana Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2,4,12,14,1) 729 Kcal 31,5g Prot 24,4g Lip 92,3g Hc				



1 GLUTEN, 2 CRUSTÁCEOS, 3 HUEVOS, 4 PESCADO, 5 CACAHUETES, 6 SOJA, 7 LÁCTEOS, 8 FRUTO SECOS, 9 APIO, 10 MOSTAZA, 11 SÉSAMO, 12 MOLUSCO, 13 ALTRAMUCES, 14 SULFITOS

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

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)/ R.A Col (MAD01638)

Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentosno 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

algadi educa

Alimentos frescos y equilibrados, alimentan nuestro cuerpo y mente para un futuro saludable.

we care

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...	PUEDES CENAR...
Cereales, legumbres ***opción sin alérgenos**	Verduras cocinadas Hortalizas crudas
Carne	Pescado o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**	Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**

¡Soy CRISP!
Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.
¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

SIN GLUTEN
COLABORADOR
Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten

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.

algadi we care

COLEGIO FUNDACION CALDEIRO

SIN PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS NOVIEMBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Cordon bleu Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan integral (14,1,7,6,10,11) 697 Kcal 21,3g Prot 37g Lip 68,4g Hc	4 Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Repollo rehogado Fruta de temporada Pan (1,7,14) 731 Kcal 34,8g Prot 27,3g Lip 81g Hc	5 Arroz hortelano (judía verde, calabacín y zanahoria) Pavo en salsa Ensalada de lechuga y manzana Fruta de temporada Pan (14,1) 724 Kcal 32,6g Prot 26,9g Lip 87,4g Hc	6 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa Patatas al ajillo Yogur natural Pan integral (14,3,7,1,6,10,11) 684 Kcal 27,9g Prot 28,4g Lip 80,5g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Lentejas con arroz integral Lomo de sajonia a la gallega Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan integral (14,6,1,10,11) 661 Kcal 26,9g Prot 22g Lip 74g Hc	11 Crema de calabacín Ragout de pollo en salsa de verduras Patatas fritas Fruta de temporada Pan (14,1) 600 Kcal 27,6g Prot 24,5g Lip 66,8g Hc	12 Arroz con verduras Huevos a la jardinera Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada Pan (3,14,1) 648 Kcal 20,9g Prot 23,4g Lip 88,4g Hc	13 Garbanzos guisados Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Salteado de verduritas Yogur natural Pan integral (7,14,6,1,10,11) 773 Kcal 32g Prot 44g Lip 52,3g Hc
16 Crema de calabaza Hamburguesa mixta a la plancha Patatas panadera Fruta de temporada Pan (14,1) 661 Kcal 20,1g Prot 33,5g Lip 71,1g Hc	17 Sopa de fideos integrales ECO Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoria cocida Fruta de temporada Pan integral (1,14,6,10,11) 619 Kcal 31,5g Prot 13,6g Lip 81,6g Hc	18 Arroz con salsa de tomate Filete de pollo en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (1,14) 678 Kcal 29,3g Prot 18,6g Lip 92,4g Hc	19 Espaguetis con salsa de queso Pavo en salsa Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan (1,7,14) 764 Kcal 41,7g Prot 31,9g Lip 77,2g Hc	20 Alubias pintas con verduras (zanahoria y pimiento) Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga Yogur natural Pan integral (14,3,7,1,6,10,11) 646 Kcal 30,1g Prot 30,7g Lip 74,1g Hc
23 Macarrones integrales pomodoro con orégano Revuelto de pavo Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (1,3,14) 615 Kcal 20g Prot 23,2g Lip 78,6g Hc	24 Judías verdes rehogadas Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Patatas dado Fruta de temporada Pan integral (1,14,6,10,11) 718 Kcal 57,3g Prot 29,8g Lip 50g Hc	25 Lentejas estofadas con calabaza Tortilla francesa con queso Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (3,7,14,1) 664 Kcal 25,6g Prot 25,8g Lip 74,3g Hc	26 JORNADA GASTRONÓMICA MEXICANA Arroz mexicano Fajita mariachi (proteína vegetal) Nachos rancheros Gelafresa Pan (1,6) 771 Kcal 26,6g Prot 18,6g Lip 121,2g Hc	27 Cazuelita de garbanzos con champiñón y comino Estofado de cerdo en salsa Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan integral (1,6,10,11) 685 Kcal 39g Prot 28g Lip 61,2g Hc
30 Paella de verduras Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (14,1) 722 Kcal 25,1g Prot 30,2g Lip 84,9g Hc				



MÁS VERDE

1 GLUTEN · 2 CRUSTÁCEOS · 3 HUEVOS · 4 PESCADO · 5 CACAHUETES · 6 SOJA · 7 LÁCTEOS · 8 FRUTO SECOS · 9 APIO · 10 MOSTAZA · 11 SÉSAMO · 12 MOLUSCO · 13 ALTRAMUCES · 14 SULFITOS

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

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)/ R.A Col (MAD01638)

Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentosno 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

algadi educa

Alimentos frescos y equilibrados, alimentan nuestro cuerpo y mente para un futuro saludable.

we care

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...	PUEDES CENAR...
Cereales, legumbres ***opción sin alérgenos**	Verduras cocinadas Hortalizas crudas
Carne	Pescado o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**	Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**

¡Soy CRISP!
Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.
¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

SIN GLUTEN
COLABORADOR
Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten

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.

algadi we care

E.I FUNDACION CALDEIRO

INFANTIL SIN HUEVO NOVIEMBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Patatas estofadas Cordon bleu Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,1,7) 681 Kcal 17,8g Prot 36,2g Lip 67,2g Hc	4 *Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo rehogado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 632 Kcal 27,9g Prot 11,6g Lip 92,2g Hc	5 Arroz hortelano (champiñón y zanahoria) Limanda al horno Ensalada de lechuga y manzana Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 534 Kcal 20g Prot 17,1g Lip 70,5g Hc	6 Alubias blancas estofadas Filete de pollo a la plancha Patatas al ajillo Yogur natural Pan sin alérgenos (14,7) 531 Kcal 25,2g Prot 20,7g Lip 57,7g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Lentejas con arroz integral Lomo de sajonia a la gallega Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,6) 665 Kcal 23,8g Prot 20,9g Lip 78,9g Hc	11 Crema de calabacín Ragout de pollo en salsa de verduras Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,1) 583 Kcal 24,9g Prot 24g Lip 62,9g Hc	12 Arroz con pescado Pavo en salsa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2,4,12,14) 734 Kcal 33,7g Prot 26,9g Lip 84,7g Hc	13 Garbanzos guisados Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Salteado de verduritas Yogur natural Pan sin alérgenos (7,14,6) 707 Kcal 26,5g Prot 35,5g Lip 58,3g Hc
16 Crema de calabaza Hamburguesa mixta a la plancha Patatas panadera Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 601 Kcal 17g Prot 30g Lip 63,3g Hc	17 * Sopa de ave con fideos Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoria cocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 595 Kcal 30,2g Prot 9,9g Lip 81,6g Hc	18 Arroz con salsa de tomate Filete de pollo en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,14) 588 Kcal 25,4g Prot 17,5g Lip 73,6g Hc	19 *Espaguetis con salsa de queso *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7,4,14) 641 Kcal 26,3g Prot 27,1g Lip 68,2g Hc	20 Alubias pintas estofadas Filete de cerdo en salsa Ensalada de lechuga Yogur natural Pan sin alérgenos (6,14,7) 562 Kcal 32,9g Prot 26,2g Lip 50,7g Hc
23 *Macarrones con tomate Abadejo al horno Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 636 Kcal 22,3g Prot 20,1g Lip 63,2g Hc	24 Crema de judías verdes Filete de pollo al horno Patatas dado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 553 Kcal 24,4g Prot 21,5g Lip 59,7g Hc	25 Lentejas estofadas con calabaza *Merluza al limón Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 566 Kcal 29,1g Prot 18,3g Lip 60,1g Hc	26 JORNADA GASTRONÓMICA MEXICANA Arroz mexicano Boloñesa con verduras (proteína vegetal) Patatas chips Gelafresa Pan sin alérgenos (6) 688 Kcal 22,9g Prot 16,8g Lip 105,6g Hc	27 Cazuelita de garbanzos Estofado de cerdo en salsa Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 696 Kcal 35,7g Prot 26,7g Lip 69,2g Hc
30 Paella de verduras Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,4,14) 687 Kcal 26,6g Prot 21g Lip 93g Hc				



MÁS VERDE

1 GLUTEN · 2 CRUSTÁCEOS · 3 HUEVOS · 4 PESCADO · 5 CACAHUETES · 6 SOJA · 7 LÁCTEOS · 8 FRUTO SECOS · 9 APIO · 10 MOSTAZA · 11 SÉSAMO · 12 MOLUSCO · 13 ALTRAMUCES · 14 SULFITOS

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

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)/ R.A Col (MAD01638)

Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentosno 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

algadi educa

Alimentos frescos y equilibrados, alimentan nuestro cuerpo y mente para un futuro saludable.

we care

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...	PUEDES CENAR...
Cereales, legumbres ***opción sin alérgenos**	Verduras cocinadas Hortalizas crudas
Carne	Pescado o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**	Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**

¡Soy CRISP!
Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.
¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

SIN GLUTEN
COLABORADOR
Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten

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.

algadi we care

E.I FUNDACION CALDEIRO

INFANTIL SIN LECHE NOVIEMBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Patatas estofadas *Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 573 Kcal 23,9g Prot 23,5g Lip 60,8g Hc	4 Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo rehogado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,14) 611 Kcal 29,2g Prot 14,7g Lip 81,5g Hc	5 Arroz hortelano (champiñón y zanahoria) Limanda al horno Ensalada de lechuga y manzana Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 534 Kcal 20g Prot 17,1g Lip 70,5g Hc	6 Alubias blancas estofadas Tortilla francesa Patatas al ajillo Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,3) 607 Kcal 16,5g Prot 22,9g Lip 82g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Lentejas con arroz integral Lomo de sajonia a la gallega Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,6) 665 Kcal 23,8g Prot 20,9g Lip 78,9g Hc	11 Crema de calabacín Ragout de pollo en salsa de verduras Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,1) 583 Kcal 24,9g Prot 24g Lip 62,9g Hc	12 Arroz con pescado Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2,4,12,14,3) 687 Kcal 16,2g Prot 23,5g Lip 97g Hc	13 Garbanzos con verduras Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Salteado de verduritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,6) 737 Kcal 24,2g Prot 29,4g Lip 80,7g Hc
16 Crema de calabaza Hamburguesa de ternera casera a la plancha Patatas panadera Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 603 Kcal 17,1g Prot 30g Lip 63,6g Hc	17 Sopa de fideos integrales ECO Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoria cocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,14) 611 Kcal 27,8g Prot 12,5g Lip 83,4g Hc	18 Arroz con salsa de tomate Filete de pollo en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,14) 588 Kcal 25,4g Prot 17,5g Lip 73,6g Hc	19 Espaguetis al ajillo *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,4,14) 661 Kcal 24,5g Prot 23,5g Lip 82,6g Hc	20 Alubias pintas estofadas Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6,14,3) 547 Kcal 17,8g Prot 22g Lip 74,8g Hc
23 Macarrones integrales pomodoro con orégano Abadejo al horno Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,4,14) 635 Kcal 27,4g Prot 21g Lip 77,2g Hc	24 Crema de judías verdes Filete de pollo al horno Patatas dado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 553 Kcal 24,4g Prot 21,5g Lip 59,7g Hc	25 Lentejas estofadas con calabaza Tortilla francesa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3,14) 636 Kcal 21,3g Prot 23,5g Lip 73,8g Hc	26 JORNADA GASTRONÓMICA MEXICANA Arroz mexicano Boloñesa con verduras (proteína vegetal) Patatas chips Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6) 684 Kcal 23,7g Prot 16,9g Lip 102,9g Hc	27 Cazuelita de garbanzos Estofado de cerdo en salsa Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 696 Kcal 35,7g Prot 26,7g Lip 69,2g Hc
30 Paella de verduras Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,4,14) 687 Kcal 26,6g Prot 21g Lip 93g Hc				



MÁS VERDE

1 GLUTEN · 2 CRUSTÁCEOS · 3 HUEVOS · 4 PESCADO · 5 CACAHUETES · 6 SOJA · 7 LÁCTEOS · 8 FRUTO SECOS · 9 APIO · 10 MOSTAZA · 11 SÉSAMO · 12 MOLUSCO · 13 ALTRAMUCES · 14 SULFITOS

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

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)/ R.A Col (MAD01638)

Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentosno 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

algadi educa

Alimentos frescos y equilibrados, alimentan nuestro cuerpo y mente para un futuro saludable.

we care

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...	PUEDES CENAR...
Cereales, legumbres ***opción sin alérgenos**	Verduras cocinadas Hortalizas crudas
Carne	Pescado o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**	Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**

¡Soy CRISP!
Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.
¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

SIN GLUTEN
COLABORADOR
Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten

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.

algadi we care

E.I FUNDACION CALDEIRO

INFANTIL SIN PLV, LECHE Y TERNERA NOVIEMBRE 2026

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Patatas estofadas *Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (14,1) 615 Kcal 27,3g Prot 24,1g Lip 70,1g Hc	4 Sopa de cocido con fideos integrales ECO Cocido de garbanzos, verduras y pollo Repollo rehogado Fruta de temporada Pan (1,14) 609 Kcal 28,9g Prot 16,1g Lip 81,1g Hc	5 Arroz hortelano (champiñón y zanahoria) Limanda al horno Ensalada de lechuga y manzana Fruta de temporada Pan (4,14,1) 531 Kcal 22,1g Prot 17,5g Lip 70,5g Hc	6 Alubias blancas estofadas Tortilla francesa Patatas al ajillo Fruta de temporada Pan (14,3,1) 604 Kcal 18,6g Prot 23,2g Lip 82g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Lentejas con arroz integral Lomo de sajonia a la gallega Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14,6,1) 662 Kcal 25,9g Prot 21,3g Lip 78,9g Hc	11 Crema de calabacín Ragout de pollo en salsa de verduras Patatas fritas Fruta de temporada Pan (14,1) 580 Kcal 27g Prot 24,4g Lip 62,9g Hc	12 Arroz con pescado Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (2,4,12,14,3,1) 685 Kcal 18,3g Prot 23,9g Lip 96,9g Hc	13 Garbanzos con verduras Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Salteado de verduritas Fruta de temporada Pan (14,6,1) 734 Kcal 26,3g Prot 29,8g Lip 80,7g Hc
16 Crema de calabaza Cinta de lomo fresca al ajillo Patatas panadera Fruta de temporada Pan (14,1) 617 Kcal 22,4g Prot 32,6g Lip 58,6g Hc	17 Sopa de fideos integrales ECO Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoria cocida Fruta de temporada Pan (1,14) 608 Kcal 29,9g Prot 12,8g Lip 83,4g Hc	18 Arroz con salsa de tomate Filete de pollo en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (1,14) 585 Kcal 27,5g Prot 17,9g Lip 73,6g Hc	19 Espaguetis al ajillo Merluza a la romana casera Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan (1,3,4,14) 573 Kcal 21,6g Prot 18,8g Lip 77,6g Hc	20 Alubias pintas estofadas Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan (6,14,3,1) 544 Kcal 19,9g Prot 22,4g Lip 74,8g Hc
23 Macarrones integrales pomodoro con orégano Abadejo al horno Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (1,4,14) 632 Kcal 29,5g Prot 21,3g Lip 77,2g Hc	24 Crema de judías verdes Filete de pollo al horno Patatas dado Fruta de temporada Pan (14,1) 550 Kcal 26,5g Prot 21,8g Lip 59,7g Hc	25 Lentejas estofadas con calabaza Tortilla francesa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (3,14,1) 633 Kcal 23,4g Prot 23,9g Lip 73,8g Hc	26 JORNADA GASTRONÓMICA MEXICANA Arroz mexicano Boloñesa con verduras (proteína vegetal) Patatas chips Fruta de temporada Pan (6,1) 681 Kcal 25,8g Prot 17,3g Lip 102,9g Hc	27 Cazuelita de garbanzos Estofado de cerdo en salsa Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan (14,1) 693 Kcal 37,8g Prot 27,1g Lip 69,2g Hc
30 Paella de verduras Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (1,4,14) 684 Kcal 28,7g Prot 21,4g Lip 93g Hc				

1 GLUTEN, 2 CRUSTÁCEOS, 3 HUEVOS, 4 PESCADO, 5 CACAHUETES, 6 SOJA, 7 LÁCTEOS, 8 FRUTO SECOS, 9 APIO, 10 MOSTAZA, 11 SÉSAMO, 12 MOLUSCO, 13 ALTRAMUCES, 14 SULFITOS

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

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)/ R.A Col (MAD01638)

Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentosno 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

algadi educa

Alimentos frescos y equilibrados, alimentan nuestro cuerpo y mente para un futuro saludable.

we care

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...	PUEDES CENAR...
Cereales, legumbres ***opción sin alérgenos**	Verduras cocinadas Hortalizas crudas
Carne	Pescado o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**	Fruta / Lácteo **Lácteo sin lactosa Bebida vegetal**

¡Soy CRISP!
Crujiente, alegre y siempre lista para la aventura.
¿Sabías que los **cereales integrales** ayudan a llenar tu plato de **fibra y energía**?

SIN GLUTEN
COLABORADOR
Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten

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.