



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES				
1	<p>Sopa de ave con fideos integrales ECO Merluza al pimentón Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan (1, 4, 14)</p> <p>621 Kcal 269,7g Prot 19,5g Lip 78,4g Hc</p>	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Patatas fritas Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 4, 14, 11)</p> <p>715 Kcal 36,1g Prot 30,1g Lip 79,1g Hc</p>	<p>Crema de calabacín Cinta de lomo fresca al ajillo Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan (14, 1)</p> <p>650 Kcal 26,1g Prot 24g Lip 80,5g Hc</p>	<p>Garbanzos a la vinagreta con aceitunas Limanda con tomate Champiñón salteado Fruta de temporada Pan (14, 4, 1)</p> <p>645 Kcal 17,6g Prot 23g Lip 67,4g Hc</p>	<p>Arroz hortelano (j.verde, calabacín y zanahoria) Tortilla francesa gratinada con queso y orégano Ensalada de lechuga, tomate y maíz Yogur natural / Fruta de temporada Pan / Pan integral (3, 7, 14, 1, 6, 10, 11)</p> <p>732 Kcal 22,5g Prot 30,5g Lip 88,9g Hc</p>				
8	<p>Espirales integrales con salsa de tomate Salmón al eneldo Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (1, 4, 14)</p> <p>710 Kcal 31,4g Prot 30,8g Lip 75,1g Hc</p>	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Tortilla de patata Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 3, 1, 6, 10, 11)</p> <p>695 Kcal 27,8g Prot 27,9g Lip 71,8g Hc</p>	<p>Paella valenciana Merluza al ajillo Calabacín salteado Fruta de temporada Pan (4, 14, 1)</p> <p>772 Kcal 33,1g Prot 19,8g Lip 114,3g Hc</p>	<p>Crema de coliflor ECO con queso Contramuslo de pollo en salsa Patatas dado Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (7, 14, 1)</p> <p>650 Kcal 33,9g Prot 27,3g Lip 63,1g Hc</p>	<p>Ensalada de patata veraniega Garbanzos salteados con verduras Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 1, 6, 10, 11)</p> <p>606 Kcal 17,4g Prot 21,6g Lip 78,5g Hc</p>				
15	<p>Arroz a banda Tortilla francesa Ensalada de lechuga, tomate y queso Fruta de temporada Pan (4, 12, 3, 7, 14, 1)</p> <p>689 Kcal 19,1g Prot 25,3g Lip 94,8g Hc</p>	<p>Alubias blancas a la vinagreta con huevo Lomo en salsa de manzana Zanahoria asada ECO Fruta de temporada Pan / Pan integral (3, 14, 1, 6, 10, 11)</p> <p>645 Kcal 32,2g Prot 26,6g Lip 71,2g Hc</p>	<p>Crema de zanahoria Merluza en salsa verde Patatas panadera Fruta de temporada Pan (14, 1, 4)</p> <p>738 Kcal 28,7g Prot 23,8g Lip 96g Hc</p>	<p>JORNADA FIN DE CURSO</p>					
			18	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate Nuggets de pollo Ensalada de lechuga y aceitunas Tarrina de nata y fresa s/g Pan (1, 6, 14, 7)</p> <p>753 Kcal 23,8g Prot 35,3g Lip 83,5g Hc</p>	19	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Abadejo con salsa provenzal Ensalada de lechuga y manzana Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 1, 4, 6, 10, 11)</p> <p>607 Kcal 38,3g Prot 18,1g Lip 64,2g Hc</p>			
22	<p>Sopa de ave con fideos integrales ECO Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (1, 3, 14)</p> <p>715 Kcal 266,5g Prot 32,8g Lip 106,4g Hc</p>	23		24		25		26	



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14

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. Frutas de Junio: sandía, melón, plátano, manzana y pera.
 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 (TS) / RA Col (MAD01638)
 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

algadi educa

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

1º Cereales (arroz/pasta)



PUEDES CENAR

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

Ahora que llega el buen tiempo y el calor,
es importante **MANTENERSE HIDRATADO**



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

GANADORES DEL CONCURSO COCINA VERDE



1

LA PRADERA DE LA XANA
CARLA LLF.

COLEGIO STA TERESA DE JESÚS



2

IOSTRAS! THE BLACK PEARL
TAPAETA MEDITERRÁNEA
CHRISTIAN RL
VICTORIA RL

COLEGIO SAGRADOS CORAZONES
MARTÍN DE LOS HEROS



3

CANELONES DE BERENJENA CON HUMMUS
CARLA LLB.
FRAN LLB

COLEGIO SAGRADA FAMILIA

Si quieres conocer al resto de PREMIADOS estarán
publicados en nuestras redes

