algadi we care

COLEGIO ITALICA

MENÚ BASAL NOVIEMBRE 2025

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Crema de coliflor Hamburguesa de pollo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14 , 1) 571 Kcal 24,2g Prot 20,5g Lip 68,8g Hc	4 Lentejas de la abuela (chorizo) Limanda al perejil Ensalada de lechu ga y tomate Fruta de temporada Pan / Pan integral (6 , 7 , 14 , 4 , 1 , 10 , 11) 565 Kcal 23,9g Pro t 21g Lip 63,7g Hc	5 JORNADA GASTRONOMICA MEXICANA Arroz mexicano Fajita de pollo y verduras Nac hos Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (6 , 1 , 7) 680 Kcal 28,6g Prot 14g Lip 105,6g Hc	6 Sopa de puchero de garbanzos Morcillo guisado Patata y za nahoria ECO cocida Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (1 , 6 , 7 , 14) 835 Kcal 37g Prot 3 6,3g Lip 85,3g Hc	7 Marmitako de atún Tortilla francesa Ensaladade lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan / Pan integral (4,6 , 14 , 3 , 1 , 10 , 11) 650 Kcal 21,5gProt 15,4g Lip 104,8g
10 Sopa de ave con fideos Roti de pavo en salsa Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (1 , 3 , 6 , 7 , 14) 655 Kcal 28,6g Prot30g Lip 64,8g Hc	11 Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa co n jamón york Patatas fritas Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (3 , 14 , 7 , 1 , 6 , 10 , 11) 786 Kcal 19,3g Prot 32g Lip 102,7g Hc	12 Alubias pintas con verduras Cinta de lomo a la plancha Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan (14 , 1) 664 Kcal 37,2g Prot 22,1g Lip 89,9g Hc	13 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Albóndigas mixtas en salsa Ensalada de lechuga y tomate Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (14 , 7 , 1) 792 Kcal 21,5g Prot 26,9g Lip 96,9g Hc	14 Garbanzos con verduras Abadejo en salsa de limón Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan / Pan integral (14,4 , 1 , 6 , 10 , 11) 554 Kcal 32,2gProt 14,4g Lip 67,7g Hc
17 Acelgas al graténcon bechamel y crunchy debacon Tortilla depatata Ensalada delechuga Fruta de temporada Pan (1 , 6 , 7 , 3 , 14) 742 Kcal 20gProt32,3gLip 77,7g Hc	18 Garbanzos con verduras Limanda al horno Patata y zanahoria ECO cocida Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (14 , 4 , 7 , 1 , 6 , 10 , 11) 531 Kcal 21g Prot 13 ,6g Lip 74,9g Hc	19 Arroz a la marinera (rape y marisco) Lacón con aceite y pimentón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (2 , 4 , 12 , 14 , 1) 754 Kcal 29,6g Pr ot 23,6g Lip 93g Hc	2 0 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Ragout de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (14 , 1 , 7) 599Kcal39,7gProt16,5gLip75,5gHc	21 Espaguetis integrales con tomate Merluza en salsa verde Guisantes salteados Fruta de temporada Pan / Pan integral (1 , 4 , 6 , 10 , 11) 598 Kcal 29,3gProt 14,7g Lip 82,7g Hc
24 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Merluza en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14 , 1 , 4) 633 Kcal 35,5g Prot 16,4g Lip 78g Hc	25 Judías verdes rehogadas con zanahoria Contramuslo de pollo al horno Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (14 , 7 , 1 , 6 , 10 , 11) 744 Kcal 37,9g Prot 18,1g Lip 101,8g Hc	26 Paella Valenciana Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (2 , 4 , 12 , 3 , 14 , 1) 738 Kcal 25,8g Prot 27,1g Lip 111,1g Hc	27 Coditos salteados con verduras Merluza gratinada con salsa de tomate y queso Ensalada de lechuga Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (1 , 4 , 7 , 14) 588 Kcal 29,5g Prot 16g Lip 78,7g Hc	28 Crema d e zanahoria ECO Estofado de cerdo en salsa Salteado ca mpestre de verduras Fruta de temporada Pan / Pan integral (14 , 1 , 6 , 10 , 11) 526 Kcal 30,3g Prot 12,2g Lip 57,2g Hc

VMÁS VERDE

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

T: TRAZAS 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 cualificado s., Dietistas y Nutricionistas; M.L Col:(T.S.Nº2816) / H.C Col: (CYL00366) /LB Col: (MAD01609) R.N (T.S)

Segúnel**Reglamento1169/2011**deinformaciónfacilitadaalconsumidor,seinformasobrealérgenospresentes enalimentosno envasados yse reflejaennuestros menús dealergiasalimentarias.
Paracualquierotrainformaciónsobrealérgenos,contacteconnuestrasoficinascentrales.ALGADI,SAU, info@algadi.com 9154746 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid

algadi we care

COLEGIO ITALICA

SIN LECHE NOVIEMBRE 2025

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Crema de coliflor Hamburguesa de pollo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14 , 1) 571 Kcal 24,2g Prot 20,5g Lip 68,8g Hc	4 Lentejas estofadas Limanda al perejil Ensalada de lechu ga y tomate Fruta de temporada Pan (14 , 4 , 1) 472 Kcal 19,5g Prot 14g Lip 60,9g Hc	5 Arroz mexicano Pollo salteado Patata s chips Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (6 , 1) 593 Kcal 30,5g Prot 15,6g Lip 78g Hc	6 Sopa de puchero de garbanzos Morcillo guisado Patata y za nahoria ECO cocida Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (6 , 1) 816 Kcal 41,6g Prot 31,8g Lip 82,1g	7 Marmitako de atún Tortillafrancesa Ensaladade lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan (4 , 6,14 , 3 , 1) 549 Kcal 18,3gProt14,8g Lip 83,7g
10 Sopa de ave con fideos Ragut depavo Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (1 , 3,14) 679 Kcal 39,5g Prot30g Lip 62,2g Hc	11 Arroz con salsa de tomate Tortilla fra ncesa Patatas fritas Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (3 , 14 , 6 , 1) 703 Kcal 19,5g Prot25,1g Lip 97,4g Hc	12 Alubias pintas con verduras Cinta de lomo fresca a la plancha Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan (14 , 1) 774 Kcal 35,6g Prot 35g Lip 89,4g Hc	13 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Albóndigas mixtas en salsa Ensalada de lechuga y tomate Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (14 , 6 , 1) 761 Kcal 23,1g Prot 27,6g Lip 83g Hc	14 Garbanzos con verduras Abadejoen salsa de limón Ensaladade lechuga y maíz Frutade temporada Pan (14 , 4 , 1) 551 Kcal 31,9gProt14,3g Lip 66,6g Hc
17 Crema deacelgas Tortilla depatata Ensalada delechuga Fruta de temporada Pan (14 , 3 , 1) 661 Kcal 14,6g Prot 23,7 g Lip 83,3g Hc	18 Garbanzos con verduras Limanda al horno Patata y zanahoria ECO cocida Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (14 , 4 , 6 , 1) 531 Kcal 23,1g Prot 1 3,3g Lip 73g Hc	19 Arroz a la marinera (rape y marisco) Lacón con aceite y pimentón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (2 , 4 , 12 , 14 , 1) 754 Kcal 29,6g Pr ot 23,6g Lip 93g Hc	2 0 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Ragout de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (14 , 1 , 6) 538Kcal40,1gProt15,9gLip60,1gHc	21 Espaguetis integrales con tomate Merluza en salsa verde Guisantes salteados Fruta de temporada Pan (1 , 4) 595 Kcal 29gProt 14,6g Lip 82,7g Hc
24 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Merluza en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14 , 4 , 1) 638 Kcal 35,3g Prot 16,4g Lip 79,8g Hc	25 Judías verdes rehogadas con zanahoria Contramuslo de pollo al horno Arroz integral Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (14 , 6 , 1) 581 Kcal 35,2g Prot 17,1g Lip 65,3g Hc	26 Paella Valenciana Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (2 , 4 , 12 , 3 , 14 , 1) 738 Kcal 25,8g Prot27,1g Lip 111,1g Hc	27 Coditos salteados con verduras Merluza en salsa de tomate Ensalada de lechuga Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (1 , 4 , 14 , 6) 578 Kcal 33,9g Prot 14g Lip 75,8g Hc	28 Cremade zanahoria ECO Estofadode cerdo en salsa Salteado campestre de verduras Frutade temporada Pan (14 , 1) 524 Kcal 30gProt 12,1g Lip 57,2g Hc

MÁS VERDE

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

T: TRAZAS 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.Nº2816) / H.C Col: (CYL00366) /LB Col: (MAD01609) 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 reflejan 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 we care

COLEGIO ITALICA

SIN LEGUMBRE NOVIEMBRE 2025

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Crema de coliflor *Filete de pollo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 592 Kcal 29,9g Prot12,4g Lip 80,1g Hc	4 Pisto de verduras Limanda al perejil Ensalada de lechu ga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 14) 355 Kcal 6,5g Prot13,2g Lip 46,7g Hc	5 Arroz con salsa de tomate Pollo salteado Nac hos Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7) 684 Kcal 27,8g Prot 14,2g Lip 103,7g	6 * Sopa de ave Morcillo guisado Patata y za nahoria ECO cocida Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7) 677 Kcal 31,1gProt 31,9g Lip 56,7g	7 Patatascon pescado Tortillafrancesa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan sinalérgenos (4,14 , 3) 655 Kcal 17,8gProt17,6g Lip 97,1g
10 * Sopadeav e Ragutdepavo Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta detemporada Pan sinalérgenos (14) 691 Kcal 35g Prot29,1g Lip 62,9g Hc	11 Arroz con salsa de tomate Tortillafra ncesa Patatasfritas Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sinalérgenos (3 , 14 , 7) 791 Kcal 17,1g Prot25,2g Lip 117,6g Hc	12 Macarrones con pisto Cinta de lomo fresca a la plancha Verduras variadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 778 Kcal 20,5g Prot38,6g Lip 80,5g Hc	13 Crema deverduras (calabacín, zanahoria yespinacas ECO) Albóndigasdeternera en salsa Ensaladadelechuga y tomate Yogur sabor/Fruta de temporada Pansinalérgenos (14 , 7) 644 Kcal 27,1gProt22,5g Lip 72,5g Hc	14 Patatas estofadas con verduras Abadejoen salsa de limón Ensaladade lechuga y maíz Frutade temporada Pansin alérgenos (14 , 4) 484 Kcal 21,8gProt13,8g Lip 60,3g Hc
17 Crema deacelgas Tortilla depatata Ensalada delechuga Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 3) 624 Kcal 10,8g Prot 23g Lip 74,6g Hc	18 * Sopa de ave Limanda al horno Patata y zanahoria ECO cocida Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 7) 453 Kcal 16,3g Prot 1 4g Lip 55,9g Hc	19 Arroz a la marinera (rape y marisco) Lacón con aceite y pimentón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 14) 780 Kcal 27,6g Pro t23,2g Lip 97,8g Hc	2 0 Guiso de patatas con verduras Ragout de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 1 , 7) 540 Kcal 27,9g Prot15,5g Lip 64,2g Hc	21 Espaguetiscon tomate *Merluza ensalsa verde Brócolisalteado Fruta detemporada Pan sinalérgenos (4) 602 Kcal 20,6gProt8,5g Lip 94,5g Hc
24 Sopa de picadillo de pollo Merluza en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 14) 442 Kcal 23,3g Prot12,1g Lip 52,3g Hc	25 Verduras variadas rehogadas Contramuslo de pollo al horno Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7) 645 Kcal 30,8g Prot 13,7g Lip 84,6g Hc	26 Paella Valenciana Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 3 , 14) 765 Kcal 23,8g Prot26,8g Lip 115,9g Hc	27 *Espirales rehogados con verduras Merluza gratinada con salsa de tomate y queso Ensalada de lechuga Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 7 , 14) 613 Kcal 23,9g Prot14,9g Lip 89,3g Hc	28 Crema de zanahoria ECO Estofadode cerdo en salsa Champiñón salteado Frutade temporada Pansin alérgenos (14) 596 Kcal 27,6gProt11,6g Lip 73,1g Hc

VMÁS 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

T: TRAZAS 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.Nº2816) / H.C Col: (CYL00366) /LB Col: (MAD01609) 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 reflejan 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 we care

COLEGIO ITALICA

SIN HUEVO NOVIEMBRE 2025

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Crema de coliflor Hamburguesa de pollo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 600 Kcal 20,6g Prot 19,8g Lip 73,7g Hc	**4** Lentejas de la abuela (chorizo) Limanda al perejil Ensalada de lechu ga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6,7,14,4) 588 Kcal 21,7g Prot 20,5g Lip 68,4g	**5** Arroz mexicano Pollo salteado Nac hos Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6,7) 672 Kcal 28,1g Prot 13,5g Lip 100,8g	**6** Sopa de puchero de garbanzos Morcillo guisado Patata y za nahoria ECO cocida Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7) 840 Kcal 37,4g Prot 31,6g Lip 88,8g	**7** Marmitako de atún Chuleta de cerdo al ajillo Ensaladade lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,6,14) 694 Kcal 29,3gProt 26,6g Lip 75,2g
10 * Sopa de av e Roti de pavo en salsa Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6,7,14) 663 Kcal 24g Prot 29,2g Lip 64,8g Hc	**11** Arroz con salsa de tomate Filete de pollo a la plancha Patatas fritas Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,7) 766 Kcal 31,4g Prot 22,2g Lip 103,4g Hc	**12** Alubias pintas con verduras Cinta de lomo a la plancha Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 626 Kcal 33,3g Prot21,4g Lip 81,2g Hc	**13** Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Albóndigas mixtas en salsa Ensalada de lechuga y tomate Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,7) 732 Kcal 15,4g Prot 25,9g Lip 83g Hc	**14** Garbanzos con verduras Abadejoen salsa de limón Ensaladade lechuga y maíz Frutade temporada Pansin alérgenos (14,4) 577 Kcal 30gProt 13,9g Lip 72,4g Hc
17 Acelgas al graténcon bechamel y crunchy de bacon Filete de pavo plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,6,7,14) 525 Kcal 24,9gProt20,5g Lip 51,2g Hc	**18** Garbanzos con verduras Limanda al horno Patata y zanahoria ECO cocida Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,4,7) 543 Kcal 18,4g Prot1 3,1g Lip 77,6g Hc	**19** Arroz a la marinera (rape y marisco) Lacón con aceite y pimentón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2,4,12,14) 780 Kcal 27,6g Pro t23,2g Lip 97,8g Hc	**2 0** Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Ragout de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,1,7) 625Kcal37,7gProt16,1gLip80,3gHc	**21** Espaguetis con tomate Merluza en salsa verde Guisantes salteados Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,4) 605 Kcal 23,5gProt 11,6g Lip 95,2g Hc
24 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Merluza en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,4) 601 Kcal 31,4g Prot 15,7g Lip 71,1g Hc	**25** Judías verdes rehogadas con zanahoria Contramuslo de pollo al horno Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,7) 671 Kcal 31,2g Prot 16,9g Lip 85,6g Hc	**26** Paella Valenciana Filete de pavo plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2,4,12,14) 699 Kcal 26g Prot15,7g Lip 90,2g Hc	**27** *Espirales rehogados con verduras Merluza gratinada con salsa de tomate y queso Ensalada de lechuga Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,7,14) 613 Kcal 23,9g Prot14,9g Lip 89,3g Hc	**28** Cremade zanahoria ECO Estofadode cerdo en salsa Salteado campestre de verduras Frutade temporada Pansin alérgenos (14) 616 Kcal 28,4gProt11,7g Lip 75,6g 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

T: TRAZAS 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.Nº2816) / H.C Col: (CYL00366) /LB Col: (MAD01609) R.N (T.S)

Segúnel**Reglamento1169/2011**deinformaciónfacilitadaalconsumidor,seinformasobrealérgenospresentes enalimentosno envasados yse reflejaennuestros menús dealergiasalimentarias.

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 we care

COLEGIO ITALICA

SIN FRUTOS SECOS Y CACAHUETE NOVIEMBRE 2025

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Crema de coliflor Hamburguesa de pollo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 600 Kcal 20,6g Prot 19,8g Lip 73,7g Hc	4 Lentejas de la abuela (chorizo) Limanda al perejil Ensalada de lechu ga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6 , 7 , 14 , 4) 588 Kcal 21,7g Prot 20,5g Lip 68,4g	5 Arroz mexicano Fajita de pollo y verduras Nac hos Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6 , 1 , 7) 706 Kcal 26,6g Prot 13,6g Lip 110,4g	6 Sopa de puchero de garbanzos Morcillo guisado Patata y za nahoria ECO cocida Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1 , 6 , 7 , 14) 797 Kcal 33,1g Prot 35,6g Lip 76,6g	7 Marmitako de atún Tortillafrancesa Ensaladade lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan sinalérgenos (4 , 6,14 , 3) 578 Kcal 14,8gProt14,2g Lip 88,7g
10 Sopa de ave con fideos Roti de pavo en salsa Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1 , 3 , 6 , 7 , 14) 684 Kcal 25,1g Prot29,4g Lip 69,8g Hc	11 Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa co n jamón york Patatas fritas Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3 , 14 , 7) 809 Kcal 17,1g Prot 31,5g Lip 107,5g Hc	12 Alubias pintas con verduras Cinta de lomo a la plancha Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 626 Kcal 33,3g Prot21,4g Lip 81,2g Hc	13 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Albóndigas mixtas en salsa Ensalada de lechuga y tomate Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7) 732 Kcal 15,4g Prot 25,9g Lip 83g Hc	14 Garbanzos con verduras Abadejoen salsa de limón Ensaladade lechuga y maíz Frutade temporada Pansin alérgenos (14 , 4) 577 Kcal 30gProt 13,9g Lip 72,4g Hc
17 Crema deacelgas Tortilla depatata Ensalada delechuga Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 3) 624 Kcal 10,8g Prot 23g Lip 74,6g Hc	18 Garbanzos con verduras Limanda al horno Patata y zanahoria ECO cocida Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 4 , 7) 555 Kcal 18,8g Prot1 3,2g Lip 79,7g Hc	19 Arroz a la marinera (rape y marisco) Lacón con aceite y pimentón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 14) 780 Kcal 27,6g Pro t23,2g Lip 97,8g Hc	2 0 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Ragout de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 1 , 7) 625Kcal37,7gProt16,1gLip80,3gHc	21 Espaguetis integrales con tomate Merluza en salsa verde Guisantes salteados Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1 , 4) 621 Kcal 27,1gProt 14,2g Lip 87,5g Hc
24 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Merluza en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 1 , 4) 595 Kcal 31,7g Prot 15,7g Lip 69,3g Hc	25 Judías verdes rehogadas con zanahoria Contramuslo de pollo al horno Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7) 671 Kcal 31,2g Prot 16,9g Lip 85,6g Hc	26 Paella Valenciana Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 3 , 14) 765 Kcal 23,8g Prot26,8g Lip 115,9g Hc	27 Coditos salteados con verduras Merluza gratinada con salsa de tomate y queso Ensalada de lechuga Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1 , 4 , 7 , 14) 614 Kcal 27,5g Prot15,6g Lip 83,5g Hc	28 Cremade zanahoria ECO Estofadode cerdo en salsa Salteado campestre de verduras Frutade temporada Pansin alérgenos (14) 616 Kcal 28,4gProt11,7g Lip 75,6g Hc

VMÁS 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

T: TRAZAS 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.Nº2816) / H.C Col: (CYL00366) /LB Col: (MAD01609) 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 reflejan 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 we care

COLEGIO ITALICA

SIN GLUTEN NOVIEMBRE 2025

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Crema de coliflor Hamburguesa de pollo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 600 Kcal 20,6g Prot 19,8g Lip 73,7g Hc	4 Lentejas de la abuela (chorizo) Limanda al perejil Ensalada de lechu ga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6 , 7 , 14 , 4) 588 Kcal 21,7g Prot 20,5g Lip 68,4g	5 Arroz mexicano Pollo salteado Nac hos Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6 , 7) 672 Kcal 28,1g Prot 13,5g Lip 100,8g	6 Sopa de puchero de garbanzos Morcillo guisado Patata y za nahoria ECO cocida Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7) 840 Kcal 37,4gProt 31,6g Lip 88,8g	7 Marmitako de atún Tortillafrancesa Ensaladade lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan sinalérgenos (4 , 6,14 , 3) 578 Kcal 14,8gProt14,2g Lip 88,7g
10 * Sopa de av e Roti de pavo en salsa Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6 , 7 , 14) 663 Kcal 24g Prot 29,2g Lip 64,8g Hc	11 Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa co n jamón york Patatas fritas Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3 , 14 , 7) 809 Kcal 17,1g Prot 31,5g Lip 107,5g Hc	12 Alubias pintas con verduras Cinta de lomo fresca a la plancha Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 737 Kcal 31,8g Prot34,3g Lip 80,7g Hc	13 Crema deverduras (calabacín, zanahoria yespinacas ECO) Albóndigasdeternera en salsa Ensaladadelechuga y tomate Yogur sabor/Fruta de temporada Pansinalérgenos (14 , 7) 644 Kcal 27,1gProt22,5g Lip 72,5g Hc	14 Garbanzos con verduras Abadejoen salsa de limón Ensaladade lechuga y maíz Frutade temporada Pansin alérgenos (14 , 4) 577 Kcal 30gProt 13,9g Lip 72,4g Hc
17 Crema deacelgas Tortilla depatata Ensalada delechuga Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 3) 624 Kcal 10,8g Prot 23g Lip 74,6g Hc	18 Garbanzos con verduras Limanda al horno Patata y zanahoria ECO cocida Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 4 , 7) 543 Kcal 18,4g Prot1 3,1g Lip 77,6g Hc	19 Arroz a la marinera (rape y marisco) Lacón con aceite y pimentón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 14) 780 Kcal 27,6g Pro t23,2g Lip 97,8g Hc	2 0 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Ragout de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 1 , 7) 625Kcal37,7gProt16,1gLip80,3gHc	21 Espaguetis con tomate *Merluza en salsa verde Guisantes salteados Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4) 569 Kcal 21,3gProt 8,4g Lip 95,8g Hc
24 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Merluza en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 4) 601 Kcal 31,4g Prot 15,7g Lip 71,1g Hc	25 Judías verdes rehogadas con zanahoria Contramuslo de pollo al horno Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 7) 671 Kcal 31,2g Prot 16,9g Lip 85,6g Hc	26 Paella Valenciana Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 3 , 14) 765 Kcal 23,8g Prot26,8g Lip 115,9g Hc	27 *Espirales rehogados con verduras Merluza gratinada con salsa de tomate y queso Ensalada de lechuga Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 7 , 14) 613 Kcal 23,9g Prot14,9g Lip 89,3g Hc	28 Cremade zanahoria ECO Estofadode cerdo en salsa Salteado campestre de verduras Frutade temporada Pansin alérgenos (14) 616 Kcal 28,4gProt11,7g Lip 75,6g Hc

VMÁS 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

T: TRAZAS 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.Nº2816) / H.C Col: (CYL00366) /LB Col: (MAD01609) R.N (T.S)

Segúnel**Reglamento1169/2011**deinformaciónfacilitadaalconsumidor,seinformasobrealérgenospresentes enalimentosno envasados yse reflejaennuestros menús dealergiasalimentarias.

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 we care

COLEGIO ITALICA

SIN PESCADO Y MARISCO NOVIEMBRE 2025

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Crema de coliflor Hamburguesa de pollo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14 , 1) 571 Kcal 24,2g Prot 20,5g Lip 68,8g Hc	4 Lentejas de la abuela (chorizo) *Cinta de lomo empanada Ensalada de lechu ga y tomate Fruta de temporada Pan / Pan integral (6 , 7 , 14 , 1 , 10 , 11) 696 Kcal 37,9g Prot 25,9g Lip 71,4g	5 Arroz mexicano Fajita de pollo y verduras Nac hos Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (6 , 1 , 7) 680 Kcal 28,6g Prot 14g Lip 105,6g	6 Sopa de puchero de garbanzos Morcillo guisado Patata y za nahoria ECO cocida Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (1 , 6 , 7 , 14) 835 Kcal 37g Prot36,3g Lip 85,3g Hc	7 Guiso de patatascon verduras Tortillafrancesa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan / Panintegral (14 , 3 , 1,6 , 10 , 11) 631 Kcal 18,4gProt15g Lip 103,9g
10 Sopa de ave con fideos Roti de pavoen salsa Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (1 , 3 , 6,7 , 14) 651 Kcal 28,5g Prot30g Lip 64,1g Hc	11 Arroz con salsa de tomate Tortilla francesaco n jamón york Patatasfritas Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Panintegral (3 , 14 , 7 , 1,6 , 10 , 11) 786 Kcal 19,3g Prot32g Lip 102,7g Hc	12 Alubias pintas con verduras Cinta de lomo a la plancha Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan (14 , 1) 664 Kcal 37,2g Prot22,1g Lip 89,9g Hc	13 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Albóndigas mixtas en salsa Ensalada de lechuga y tomate Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (14 , 7 , 1) 823 Kcal 22,6g Prot 28,1g Lip 98,4g Hc	14 Garbanzos con verduras *Filete de pollo empanado casero Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan / Panintegral (14 , 1 , 6 , 10 , 11) 677 Kcal 36,1gProt22,7g Lip 74,4g Hc
17 Acelgas al graténcon bechamel y crunchy debacon Tortilla depatata Ensalada delechuga Fruta de temporada Pan (1 , 6 , 7 , 3 , 14) 742 Kcal 20gProt32,3gLip 77,7g Hc	18 Garbanzos con verduras Filete de polloa la plancha Patata y zanahoria ECO cocida Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Panintegral (14 , 7 , 1 , 6 , 10 , 11) 612 Kcal 39,5g Prot1 4,5g Lip 74g Hc	19 Arroz hortelano (j.verde, calabacín y zanahoria) Lacón con aceite y pimentón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (14 , 1) 722 Kcal 26g Prot26,2g Lip 93,5g Hc	2 0 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Ragout de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (14 , 1 , 7) 599Kcal39,7gProt16,5gLip75,5gHc	21 Espaguetis integrales con tomate *Filete de pavo en salsa Guisantessalteados Fruta de temporada Pan / Panintegral (1 , 6 , 10 , 11) 568 Kcal 27,5gProt 11,8g Lip 82,3g Hc
24 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Hamburguesa de ternera a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14 , 1) 673 Kcal 37,7g Prot 21,8g Lip 74,5g Hc	25 Judías verdes rehogadas con zanahoria Contramuslo depollo al horno Arroz integral Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Panintegral (14 , 7 , 1 , 6 , 10 , 11) 744 Kcal 37,9g Prot18,1g Lip 101,8g Hc	26 *Paella valenciana Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (3 , 14 , 1) 639 Kcal 26,4g Prot24,5g Lip 107,3g Hc	27 Coditos salteados con verduras Filete de pollo con salsa de tomate Ensalada de lechuga Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (1 , 14 , 7) 666 Kcal 35,5g Prot19,5g Lip 83,5g Hc	28 Crema de zanahoria ECO Estofado de cerdo en salsa Salteado campestre de verduras Fruta de temporada Pan / Panintegral (14 , 1 , 6 , 10 , 11) 526 Kcal 30,3gProt12,2g Lip 57,2g Hc

VMÁS 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

T: TRAZAS 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.Nº2816) / H.C Col: (CYL00366) /LB Col: (MAD01609) R.N (T.S)

Segúnel**Reglamento1169/2011**deinformaciónfacilitadaalconsumidor,seinformasobrealérgenospresentes enalimentosno envasados yse reflejaennuestros menús dealergiasalimentarias.

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 we care

COLEGIO ITALICA

SIN PLV LECHE Y TERNERA NOVIEMBRE 2025

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Crema de coliflor Hamburguesa de pollo en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14 , 1) 571 Kcal 24,2g Prot 20,5g Lip 68,8g Hc	4 Lentejas estofadas Limanda al perejil Ensalada de lechu ga y tomate Fruta de temporada Pan (14 , 4 , 1) 472 Kcal 19,5g Prot 14g Lip 60,9g Hc	5 Arroz mexicano Pollo salteado Patata s chips Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (6 , 1) 593 Kcal 30,5g Prot 15,6g Lip 78g Hc	6 Sopa de puchero de garbanzos Pollo cocido Patata y za nahoria ECO cocida Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (6 , 1) 661 Kcal 47,4g Prot 17,7g Lip 68,3g	7 Marmitako de atún Tortillafrancesa Ensaladade lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan (4 , 6,14 , 3 , 1) 485 Kcal 16,4gProt14,5g Lip 70,2g
10 Sopa de ave con fideos Ragut depavo Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (1 , 3,14) 679 Kcal 39,5g Prot30g Lip 62,2g Hc	11 Arroz con salsa de tomate Tortilla fra ncesa Patatas fritas Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (3 , 14 , 6 , 1) 703 Kcal 19,5g Prot25,1g Lip 97,4g Hc	12 Alubias pintas con verduras Cinta de lomo fresca a la plancha Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan (14 , 1) 774 Kcal 35,6g Prot 35g Lip 89,4g Hc	13 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Albóndigas de pollo en salsa Ensalada de lechuga y tomate Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (14 , 6 , 1) 498 Kcal 28,5g Prot 23,5g Lip 38,3g Hc	14 Garbanzos con verduras Abadejoen salsa de limón Ensaladade lechuga y maíz Frutade temporada Pan (14 , 4 , 1) 551 Kcal 31,9gProt14,3g Lip 67,6g Hc
17 Crema deacelgas Tortilla depatata Ensalada delechuga Fruta de temporada Pan (14 , 3 , 1) 597 Kcal 12,7g Prot 23,4 g Lip 69,8g Hc	18 Garbanzos con verduras Limanda al horno Patata y zanahoria ECO cocida Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (14 , 4 , 6 , 1) 467 Kcal 21,2g Prot 1 3g Lip 59,5g Hc	19 Arroz a la marinera (rape y marisco) Lacón con aceite y pimentón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (2 , 4 , 12 , 14 , 1) 754 Kcal 29,6g Pr ot 23,6g Lip 93g Hc	2 0 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Ragout de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (14 , 1 , 6) 538Kcal40,1gProt15,9gLip60,1gHc	21 Espaguetis integrales con tomate Merluza en salsa verde Guisantes salteados Fruta de temporada Pan (1 , 4) 595 Kcal 29gProt 14,6g Lip 82,7g Hc
24 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Merluza en salsa Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14 , 4 , 1) 638 Kcal 35,3g Prot 16,4g Lip 79,8g Hc	25 Judías verdes rehogadas con zanahoria Contramuslo de pollo al horno Arroz integral Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (14 , 6 , 1) 517 Kcal 33,3g Prot 16,8g Lip 51,8g Hc	26 Paella Valenciana Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (2 , 4 , 12 , 3 , 14 , 1) 738 Kcal 25,8g Prot27,1g Lip 111,1g Hc	27 Coditos salteados con verduras Merluza en salsa de tomate Ensalada de lechuga Yogur de soja / Fruta de temporada Pan (1 , 4 , 14 , 6) 515 Kcal 32g Prot13,7g Lip 62,3g Hc	28 Cremade zanahoria ECO Estofadode cerdo en salsa Salteado campestre de verduras Frutade temporada Pan (14 , 1) 524 Kcal 30gProt 12,1g Lip 57,2g 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

T: TRAZAS 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.Nº2816) / H.C Col: (CYL00366) /LB Col: (MAD01609) 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 reflejan 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