algadi we care

COLEGIO ITALICA

MENÚ BASAL OCTUBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Crema de calabacín Hamburguesa mixta a la plancha Patatas fritas Yogu r sabor Pan (14,7,1) 682 Kcal 22,9g Prot35,7g Lip 68,3g Hc	2 Garbanzos guisados Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral (7,14,3,1,6,10,11) 782 Kcal 29,3g Prot 37,5g Lip 76,4g Hc
5 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Merluza en salsa menier Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (14,1,4) 524 Kcal 23,3g Prot 18,1g Lip 66,2g Hc	6 Brócoli gratinado/Crema de brócoli Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan integral (7,1,3,14,6,10,11) 669 Kcal 35,7g Prot30,8g Lip 55,8g Hc	7 Sopa de fideos con garbanzos Lomo en salsa de manzana Panaché de verduras Fruta de temporada Pan (1,14) 831 Kcal 37,4g Prot33,6g Lip 87,5g Hc	8 Paella deverduras Tortilla francesacon jamón york Ensalada delechuga y maíz Yogurnatural Pan (3,14,7,1) 672 Kcal 19,9g Prot 28,6g Lip 78,4g Hc	9 Ensalada completa: huevo, atún, tomatey aceitunas Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Arroz integral Fruta de temporada Pan integral (3,4,14,1,6,10,11) 627 Kcal24gProt21gLip76,2g Hc
12 **FESTIVO NACIONAL**	13 Crema de cala baza Albóndigas mixtas en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan integral (14,1,6,10,11) 693 Kcal 26,8g Prot 29,7g Lip 76,2g Hc	14 Lentejas guisad as (chorizo) Tortilla francesa Salteado campestre de verduras Fruta de temporada Pan (7,14,3,1) 732 Kcal 27,9g Prot32,4g Lip 74,2g Hc	15 Macarrones con verduras Filete de pollo al chilindrón (pimientos) Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural Pan (1,14,7) 637 Kcal 37,2g Prot22,6g Lip 67,8g Hc	16 Arroz consalsade tomate Salmónaleneldo Ensalada delechuga y zanahoria Frutadetemporada Panintegral (1,4,14,6,10,11) 689 Kcal 29,3g Prot24,3g Lip 83,7g Hc
19 Guiso de patatas con verduras Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan (14,1) 671 Kcal 22,2g Prot20,7g Lip 98,2g Hc	20 Crema de coliflor con queso Pollo asado en su jugo Arroz integral Fruta de temporada Pan integral (7,1,6,10,11) 753 Kcal 43,6g Prot34,4g Lip 63,5g Hc	21 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan (14,3,1) 714 Kcal 24,3g Prot 24,1g Lip 102,3g Hc	22 Arroz hortelano (calabacín y zanahoria ECO) Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural Pan (1,4,14,7) 723 Kcal 32,3g Prot28,5g Lip 83,7g Hc	23 Sopa deavecon fideos Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoriacocida Frutade temporada Pan integral (1,14,6,10,11) 645 Kcal 32,9g Prot 17,4g Lip 78,4g Hc
26 Espaguetis integrales a la napolitana Pastel veggie (soja) con puré de patata Fruta de temporada Pan (1,6,7,14) 818 Kcal 32,2g Prot 22,7g Lip 115,5g Hc	27 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Estofado de cerdo al chilindrón Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan integral (14,1,6,10,11) 666 Kcal 40,4g Prot 25,5g Lip 60,3g Hc	28 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (14,1) 690 Kcal 56,4gProt24,8g Lip 58,3g Hc	29 Garbanzoscon verduras Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Yogur natural Pan (14,3,7,1) 712 Kcal 26,7g Prot 32,8g Lip 73,6g Hc	30 Arroz tres delicias (huevo, zanahoria y guisantes) Varitas de merluza Calabacín salteado Fruta de temporada Pan integral (3,1,4,12,6,10,11) 787 Kcal 20,9g Prot 31,5g Lip 100,4g 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
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 NutricionistasM.L.Col:(T.S.Nº2816)/H.CCol:(CYL00366)/R.N(T.S)/R.A Col (MAD01638)

Según el **Reglamento1169/2011** 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

algadi we care

COLEGIO ITALICA

SIN FRUTOS SECOS, CACAHUETE Y SÉSAMO OCTUBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Crema de calabacín Hamburguesa de ternera casera a la plancha Patata s fritas Yogur sabor Pan sin alérgenos (14 , 7) 687 Kcal 20,9g Prot35,3g Lip 68,6g Hc	2 Garbanzos guisados Tortilla de patata Ensalada delechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7 , 14 , 3) 794 Kcal 26,5g Prot 36,6g Lip 81,6g Hc
5 Patatas estofadascon verduras (j.verde y pimiento) Merluza ensalsa menier Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan sinalérgenos (14,1 , 4) 527 Kcal 21,2g Prot 17,7g Lip 66,3g Hc	6 Brócoli gratinado/Crema de brócoli *Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7 , 14) 606 Kcal 28g Prot 28,2g Lip 51,8g Hc	7 Sopa de fideos con garbanzos Lomo en salsa de manzana Panaché de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1 , 14) 834 Kcal 35,3g Prot33,2g Lip 87,5g Hc	8 Paella deverduras Tortilla francesacon jamón york Ensalada delechuga y maíz Yogurnatural Pan sinalérgenos (3,14 , 7) 675 Kcal 17,8g Prot28,2g Lip 78,4g Hc	9 Ensalada completa: huevo, atún, tomatey aceitunas Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3 , 4 , 14) 638 Kcal 21,2gProt20,1g Lip 81,4g Hc
12 **FESTIVO NACIONAL**	13 Crema de cala baza Albóndigas mixtas en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 1 , 6) 705 Kcal 24g Prot28,9g Lip 81,4g Hc	14 Lentejas guisad as (chorizo) Tortillafrancesa Salteado campestre de verduras Fruta detemporada Pan sinalérgenos (7 , 14 , 3) 756 Kcal 26,4g Prot32,1g Lip 78,6g Hc	15 Macarronescon verduras Filete de polloal chilindrón (pimientos) Ensalada delechuga y maíz Yogurnatural Pan sinalérgenos (1 , 14 , 7) 640 Kcal 35,1g Prot22,2g Lip 67,8g Hc	16 Arroz con salsade tomate Salmónaleneldo Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan sinalérgenos (1 , 4,14) 701 Kcal 26,5g Prot23,4g Lip 88,9g Hc
19 Guiso de patatas con verduras Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 500 Kcal 15g Prot 19,6g Lip 61,2g Hc	20 Crema de coliflor con queso Pollo asado en su jugo Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7) 765 Kcal 40,8g Prot33,5g Lip 68,7g Hc	21 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortillafrancesa Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta detemporada Pan sinalérgenos (14 , 3) 641 Kcal 20g Prot23,4g Lip 86g Hc	22 Arroz hortelano (calabacín y zanahoria ECO) Abadejo ala andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Yogurnatural Pan sinalérgenos (1 , 4,14 , 7) 726 Kcal 30,2g Prot28,1g Lip 83,7g Hc	23 Sopa deavecon fideos Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoriacocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1 , 14) 657 Kcal 30,1g Prot 16,5g Lip 83,6g Hc
26 Espaguetis integrales a la napolitana Pastel veggie (soja) con puré de patata Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1 , 6 , 7 , 14) 821 Kcal 30,1g Prot 22,3g Lip 115,5g Hc	27 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Estofado de cerdo al chilindrón Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 677 Kcal 37,6g Prot 24,6g Lip 65,4g Hc	28 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 1) 693 Kcal 54,3gProt24,4g Lip 58,3g Hc	29 Garbanzoscon verduras Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Yogurnatural Pan sinalérgenos (14,3 , 7) 715 Kcal 24,6g Prot32,4g Lip 73,6g Hc	30 Arroz tres delicias (huevo, zanahoria y guisantes) Varitas de merluza Calabacín salteado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3 , 1 , 4 , 12) 799 Kcal 18,1g Prot 30,7g Lip 105,6g 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
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 NutricionistasM.L.Col:(T.S.Nº2816)/H.CCol:(CYL00366)/R.N(T.S)/R.A Col (MAD01638)

Según el **Reglamento1169/2011** 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

algadi we care

COLEGIO ITALICA

SIN HUEVO OCTUBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Crema de calabacín Hamburguesa mixta a la plancha Patatas fritas Yogu r sabor Pan sin alérgenos (14 , 7) 685 Kcal 20,8g Prot35,3g Lip 68,3g Hc	2 Garbanzos guisados Filete de pollo a la plancha Ensalada delechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7 , 14) 697 Kcal 36,4g Prot 27,1g Lip 66,3g Hc
5 Patatas estofadascon verduras (j.verde y pimiento) Merluza ensalsa menier Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan sinalérgenos (14,1 , 4) 527 Kcal 21,2g Prot 17,7g Lip 66,3g Hc	6 Brócoli gratinado/Crema de brócoli *Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7 , 14) 606 Kcal 28g Prot 28,2g Lip 51,8g Hc	7 *Sopa de fideos con garbanzos Lomo en salsa de manzana Panaché de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 794 Kcal 32,4g Prot 28,3g Lip 91g Hc	8 Paelladeverduras Filete depollo al limón Ensalada delechuga y maíz Yogurnatural Pan sinalérgenos (1,14 , 7) 641 Kcal 31,3g Prot18,9g Lip 75,5g Hc	9 Ensalada completa con pavo, aceitunas y zanahoria Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 651 Kcal 21,3g Prot20,6g Lip 83,3g Hc
12 **FESTIVO NACIONAL**	13 Crema de cala baza Albóndigas mixtas en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 1 , 6) 705 Kcal 24g Prot28,9g Lip 81,4g Hc	14 Lentejas guisad as (chorizo) Filete de pavo en su jugo con ajo y perejil Salteado campestre de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7 , 14) 702 Kcal 34,8g Prot27,2g Lip 67,3g Hc	15 *Macarronescon verduras Filete de polloal chilindrón (pimientos) Ensalada delechuga y maíz Yogurnatural Pan sinalérgenos (14,7) 636 Kcal 29,1g Prot21,4g Lip 50,5g Hc	16 Arroz con salsade tomate Salmónaleneldo Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan sinalérgenos (1 , 4,14) 701 Kcal 26,5g Prot23,4g Lip 88,9g Hc
19 Guiso de patatas con verduras Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 500 Kcal 15g Prot 19,6g Lip 61,2g Hc	20 Crema de coliflor con queso Pollo asado en su jugo Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7) 765 Kcal 40,8g Prot33,5g Lip 68,7g Hc	21 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Filete de pavo plancha Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 584 Kcal 28,2g Prot 18,4g Lip 74g Hc	22 Arroz hortelano (calabacín y zanahoria ECO) Abadejo alaandaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Yogurnatural Pan sinalérgenos (1 , 4,14 , 7) 726 Kcal 30,2g Prot28,1g Lip 83,7g Hc	23 * Sopa deavecon fideos Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoriacocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 595 Kcal 28,8g Prot 10,4g Lip 81,7g Hc
26 *Espaguetis con salsa de tomate Pastel veggie (soja) con puré de patata Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6 , 7 , 14) 778 Kcal 26,5g Prot 16,6g Lip 123,2g Hc	27 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Estofado de cerdo al chilindrón Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 677 Kcal 37,6g Prot 24,6g Lip 65,4g Hc	28 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 1) 693 Kcal 54,3gProt24,4g Lip 58,3g Hc	29 Garbanzoscon verduras Filete depavo al limón Ensalada delechuga y tomate Yogurnatural Pan sinalérgenos (14,1 , 7) 639 Kcal 32g Prot25,4g Lip 60,3g Hc	30 Arroz dos delicias (pavo y maíz) *Merluza a la andaluza Calabacín salteado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4) 685 Kcal 23,5g Prot20,6g Lip 95g 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
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 NutricionistasM.L.Col:(T.S.Nº2816)/H.CCol:(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 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

algadi we care

COLEGIO ITALICA

SIN GLUTEN OCTUBRE 2026

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Crema de calabacín Hamburguesa mixta a la plancha Patatas fritas Yogu r sabor Pan sin alérgenos (14 , 7) 685 Kcal 20,8g Prot35,3g Lip 68,3g Hc	2 Garbanzos guisados Tortilla de patata Ensalada delechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7 , 14 , 3) 794 Kcal 26,5g Prot 36,6g Lip 81,6g Hc
5 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) *Merluza al limón Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 4) 487 Kcal 18,7g Prot 17,4g Lip 59,3g Hc	6 Brócoli gratinado/Crema de brócoli *Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7 , 14) 606 Kcal 28g Prot 28,2g Lip 51,8g Hc	7 *Sopa de fideos con garbanzos Lomo en salsa de manzana Panaché de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 794 Kcal 32,4g Prot 28,3g Lip 91g Hc	8 Paella deverduras Tortilla francesacon jamón york Ensalada delechuga y maíz Yogurnatural Pan sinalérgenos (3,14 , 7) 675 Kcal 17,8g Prot28,2g Lip 78,4g Hc	9 Ensalada completa: huevo, atún, tomatey aceitunas Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3 , 4 , 14) 638 Kcal 21,2gProt20,1g Lip 81,4g Hc
12 **FESTIVO NACIONAL**	13 Crema de cala baza *Albóndigas de ternera caseras en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 663 Kcal 18,4g Prot 28,7g Lip 77,6g Hc	14 Lentejas guisad as (chorizo) Tortillafrancesa Salteado campestre de verduras Fruta detemporada Pan sinalérgenos (7 , 14 , 3) 756 Kcal 26,4g Prot32,1g Lip 78,6g Hc	15 *Macarronescon verduras Filete de polloal chilindrón (pimientos) Ensalada delechuga y maíz Yogurnatural Pan sinalérgenos (14,7) 636 Kcal 29,1g Prot21,4g Lip 50,5g Hc	16 Arroz con salsa de tomate *Salmónal eneldo Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan sinalérgenos (4,14) 687 Kcal 24,4g Prot22,8g Lip 89,1g Hc
19 Guiso de patatas con verduras Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 500 Kcal 15g Prot 19,6g Lip 61,2g Hc	20 Crema de coliflor con queso Pollo asado en su jugo Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7) 765 Kcal 40,8g Prot33,5g Lip 68,7g Hc	21 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortillafrancesa Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta detemporada Pan sinalérgenos (14 , 3) 641 Kcal 20g Prot23,4g Lip 86g Hc	22 Arroz hortelano (calabacín y zanahoria ECO) * Abadejoala andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Yogurnatural Pan sinalérgenos (4,14 , 7) 730 Kcal 29,3g Prot28,1g Lip 84,2g Hc	23 * Sopa deave con fideos Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoria cocida Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 595 Kcal 28,8g Prot 10,4g Lip 81,7g Hc
26 *Espaguetis con salsa de tomate Pastel veggie (soja) con puré de patata Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6 , 7 , 14) 778 Kcal 26,5g Prot 16,6g Lip 123,2g Hc	27 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Estofado de cerdo al chilindrón Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 677 Kcal 37,6g Prot 24,6g Lip 65,4g Hc	28 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) *Jamoncitos de pollo en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 677 Kcal 54,1g Prot 21,4g Lip 61,2g Hc	29 Garbanzoscon verduras Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Yogurnatural Pan sinalérgenos (14,3 , 7) 715 Kcal 24,6g Prot32,4g Lip 73,6g Hc	30 Arroz tres delicias (huevo, zanahoria y guisantes) *Merluza a la andaluza Calabacín salteado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3 , 4) 708 Kcal 23,3g Prot 23,7g Lip 94g 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

T: TRAZAS
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 NutricionistasM.L.Col:(T.S.Nº2816)/H.CCol:(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 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

algadi we care

COLEGIO ITALICA

SIN LECHE OCTUBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Crema de calabacín Hamburguesa de ternera casera a la plancha Patata s fritas Yogur de soja Pan (14,6,1) 672 Kcal 23,7g Prot37,2g Lip 61,9g Hc	2 Garbanzos con verduras Tortilla de patata Ensalada delechuga y tomate Frutade temporada Pan (14,3,1) 677 Kcal 24,3gProt 26,9g Lip 80g Hc
5 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Merluza en salsa menier Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (14,1,4) 524 Kcal 23,3g Prot 18,1g Lip 66,2g Hc	6 Crema de brócoli *Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan (14,1) 571 Kcal 26,9g Prot 22,3g Lip 61,7g Hc	7 Sopa de fideos con garbanzos Lomo en salsa de manzana Panaché de verduras Fruta de temporada Pan (1,14) 831 Kcal 37,4g Prot33,6g Lip 87,5g Hc	8 Paella deverduras Tortillafrancesa Ensalada delechuga y maíz Yogurde soja Pan (3,14,6,1) 679 Kcal 19,3g Prot 24,5g Lip 90,8g Hc	9 Ensalada completa: huevo, atún, tomatey aceitunas Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Arroz integral Frutade temporada Pan (3,4,14,1) 636 Kcal 23,3gProt20,5gLip 81,4g Hc
12 **FESTIVO NACIONAL**	13 Crema de cala baza Albóndigas mixtas en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan (14,1,6) 702 Kcal 26,1g Prot 29,2g Lip 81,4g Hc	14 Lentejas estofada s (zanahoria y pimiento verde) Tortilla francesa Salteado campestre de verduras Fruta de temporada Pan (14,3,1) 638 Kcal 23,6g Prot23,9g Lip 74,1g Hc	15 Macarrones con verduras Filete de pollo al chilindrón (pimientos) Ensalada de lechuga y maíz Yogur de soja Pan (1,14,6) 635 Kcal 36,6g Prot21,9g Lip 70,1g Hc	16 Arroz consalsa de tomate Salmón al eneldo Ensalada delechuga y zanahoria Frutade temporada Pan (1,4,14) 698 Kcal 28,6g Prot 23,8g Lip 88,9g Hc
19 Guiso de patatas con verduras Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan (14,1) 777 Kcal 27,3g Prot 31,6g Lip 95g Hc	20 Crema de coliflor Pollo asado en su jugo Arroz integral Fruta de temporada Pan (1) 739 Kcal 40,9g Prot32,3g Lip 68,5g Hc	21 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan (14,3,1) 714 Kcal 24,3g Prot 24,1g Lip 102,3g Hc	22 Arroz hortelano (calabacín y zanahoria ECO) Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur de soja Pan (1,4,14,6) 722 Kcal 31,7g Prot27,8g Lip 86,1g Hc	23 Sopa deavecon fideos Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoria cocida Frutade temporada Pan (1,14) 654 Kcal 32,2g Prot 16,9g Lip 83,6g Hc
26 Espaguetis integrales a la napolitana *Pastel veggie (soja) con puré de patata Fruta de temporada Pan (1,6,14) 698 Kcal 27,6g Prot 20,4g Lip 96,5g Hc	27 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Estofado de cerdo al chilindrón Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14,1) 674 Kcal 39,7g Prot 25g Lip 65,4g Hc	28 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (14,1) 690 Kcal 56,4gProt24,8g Lip 58,3g Hc	29 Garbanzoscon verduras Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Yogur de soja Pan (14,3,6,1) 711 Kcal 26,1g Prot 32,1g Lip 75,9g Hc	30 Arroz tres delicias (huevo, zanahoria yguisantes) *Merluza a la andaluza Calabacín salteado Frutade temporada Pan (3,4,1) 705 Kcal 25,4g Prot 24,1g Lip 94g 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
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 NutricionistasM.L.Col:(T.S.Nº2816)/H.CCol:(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 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

algadi we care

COLEGIO ITALICA

SIN LEGUMBRE OCTUBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Crema de calabacín Hamburguesa de ternera casera a la plancha Patata s fritas Yogur sabor Pan sin alérgenos (14 , 7) 687 Kcal 20,9g Prot35,3g Lip 68,6g Hc	2 Arroz con zanahoria y calabacín Tortilla de patata Ensalada delechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3 , 14) 727 Kcal 16,2g Prot 26,7g Lip 100,2g Hc
5 Patatas estofadas con verduras Merluza ensalsa m enier Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan sinalérgenos (14,1 , 4) 526 Kcal 21,1g Prot 17,7g Lip 66g Hc	6 Brócoli gratinado/Crema de brócoli *Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7 , 14) 606 Kcal 28g Prot 28,2g Lip 51,8g Hc	7 * Sopa de ave con fideos Lomo en salsa de manzana Verduras variadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 626 Kcal 27,4g Prot27,9g Lip 57,2g Hc	8 Paella deverduras Tortillafrancesa Ensalada delechuga y maíz Yogurnatural Pan sinalérgenos (3,14 , 7) 684 Kcal 17,8g Prot24,9g Lip 88,5g Hc	9 Arroz integral con verduras (champiñón y calabacín) Cinta de lomofresca a la plancha Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 732 Kcal 22,7g Prot31,9g Lip 78,3g Hc
12 **FESTIVO NACIONAL**	13 Crema de cala baza *Albóndigas de ternera caseras en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 663 Kcal 18,4g Prot 28,7g Lip 77,6g Hc	14 Patatas estofadas con verduras Tortillafrancesa Verdurasvariadas Fruta detemporada Pan sinalérgenos (14 , 3) 564 Kcal 11,2g Prot 22,7g Lip 74g Hc	15 *Macarronescon verduras Filete de polloal chilindrón (pimientos) Ensalada delechuga y maíz Yogurnatural Pan sinalérgenos (14,7) 636 Kcal 29,1g Prot21,4g Lip 50,5g Hc	16 Arroz con salsade tomate Salmónaleneldo Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan sinalérgenos (1 , 4,14) 701 Kcal 26,5g Prot23,4g Lip 88,9g Hc
19 Guiso de patatas con verduras Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 607 Kcal 20,1g Prot30,4g Lip 58,1g Hc	20 Crema de coliflor con queso Pollo asado en su jugo Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7) 765 Kcal 40,8g Prot33,5g Lip 68,7g Hc	21 *Macarrones al ajillo Tortillafrancesa Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta detemporada Pan sinalérgenos (3,14) 617 Kcal 9,7g Prot19,7g Lip 71,9g Hc	22 Arroz converduras Abadejoalaandaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Yogurnatural Pan sinalérgenos (1 , 4,14 , 7) 696 Kcal 30g Prot25,1g Lip 83,1g Hc	23 * Sopa deavecon fideos Pollococido Zanahoriacocida Fruta detemporada Pan sinalérgenos 517 Kcal 35,4g Prot13,2g Lip 52,8g Hc
26 *Espaguetis con salsa de tomate Boloñesa de carne con verduras Puré de patatas casero Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 630 Kcal 22,2g Prot 20,7g Lip 93,5g Hc	27 Arroz integral con salsa de tomate Estofado de cerdo al chilindrón Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 725 Kcal 29,1g Prot26,2g Lip 83,1g Hc	28 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 1) 693 Kcal 54,3gProt24,4g Lip 58,3g Hc	29 *Sopadeverdura Tortilla de calabacín y patata Ensalada delechuga y tomate Yogurnatural Pan sinalérgenos (14,3 , 7) 556 Kcal 15,9g Prot26,2g Lip 59,4g Hc	30 Arroz dos delicias (pavo y maíz) *Merluza a la andaluza Calabacín salteado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4) 685 Kcal 23,5g Prot20,6g Lip 95g 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
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 NutricionistasM.L.Col:(T.S.Nº2816)/H.CCol:(CYL00366)/R.N(T.S)/R.A Col (MAD01638)

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

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, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS OCTUBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Crema de calabacín Hamburguesa mixta a la plancha Patatas fritas Yogu r sabor Pan (14 , 7 , 1) 682 Kcal 22,9g Prot35,7g Lip 68,3g Hc	2 Garbanzos guisados Tortilla de patata Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral (7 , 14,3 , 1 , 6 , 10 , 11) 782 Kcal 29,3g Prot 37,5g Lip 76,4g Hc
5 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Revuelto de huevo con champiñón Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (14 , 3 , 1) 505 Kcal 15,3g Prot 21,5g Lip 60,3g Hc	6 Brócoli gratinado/Crema de brócoli Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan integral (7 , 1 , 3 , 14 , 6 , 10 , 11) 669 Kcal 35,7g Prot30,8g Lip 55,8g Hc	7 Sopa de fideos con garbanzos Lomo en salsa de manzana Panaché de verduras Fruta de temporada Pan (1 , 14) 831 Kcal 37,4g Prot33,6g Lip 87,5g Hc	8 Paella deverduras Tortilla francesacon jamón york Ensalada delechuga y maíz Yogurnatural Pan (3 , 14 , 7 , 1) 672 Kcal 19,9g Prot 28,6g Lip 78,4g Hc	9 Ensalada completa con pavo, aceitunas y zanahoria Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Arroz integral Fruta de temporada Pan integral (14 , 1 , 6 , 10 , 11) 640 Kcal 24,1gProt21,5gLip 78,1g Hc
12 **FESTIVO NACIONAL**	13 Crema de cala baza Albóndigas mixtas en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan integral (14 , 1 , 6 , 10 , 11) 693 Kcal 26,8g Prot 29,7g Lip 76,2g Hc	14 Lentejas guisad as (chorizo) Tortilla francesa Salteado campestre de verduras Fruta de temporada Pan (7 , 14 , 3 , 1) 732 Kcal 27,9g Prot32,4g Lip 74,2g Hc	15 Macarrones con verduras Filete de pollo al chilindrón (pimientos) Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural Pan (1 , 14 , 7) 637 Kcal 37,2g Prot22,6g Lip 67,8g Hc	16 Arroz con salsa de tomate Filete de pavo al limón Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan integral (14,1 , 6 , 10 , 11) 612 Kcal 24,1g Prot 17,1g Lip 86,5g Hc
19 Guiso de patatas con verduras Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan (14 , 1) 671 Kcal 22,2g Prot20,7g Lip 98,2g Hc	20 Crema de coliflor con queso Pollo asado en su jugo Arroz integral Fruta de temporada Pan integral (7 , 1 , 6 , 10 , 11) 753 Kcal 43,6g Prot34,4g Lip 63,5g Hc	21 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan (14 , 3 , 1) 714 Kcal 24,3g Prot 24,1g Lip 102,3g Hc	22 Arroz hortelano (calabacín y zanahoria ECO) Filete de pollo guisado Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural Pan (14 , 7 , 1) 670 Kcal 33g Prot23,7g Lip 76,9g Hc	23 Sopa deavecon fideos Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoria cocida Fruta de temporada Pan integral (1 , 14 , 6 , 10 , 11) 645 Kcal 32,9g Prot 17,4g Lip 78,4g Hc
26 Espaguetis integrales a la napolitana Pastel veggie (soja) con puré de patata Fruta de temporada Pan (1 , 6 , 7 , 14) 818 Kcal 32,2g Prot 22,7g Lip 115,5g Hc	27 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Estofado de cerdo al chilindrón Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan integral (14 , 1 , 6 , 10 , 11) 666 Kcal 40,4g Prot 25,5g Lip 60,3g Hc	28 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (14 , 1) 690 Kcal 56,4gProt24,8g Lip 58,3g Hc	29 Garbanzoscon verduras Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Yogur natural Pan (14 , 3 , 7 , 1) 712 Kcal 26,7g Prot 32,8g Lip 73,6g Hc	30 Arroz tres delicias (huevo, zanahoria y guisantes) Pollo salteado con verduras Calabacín salteado Fruta de temporada Pan integral (3 , 1 , 6 , 10 , 11) 641 Kcal 28,1g Prot 20,6g Lip 81,3g 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

T: TRAZAS
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 NutricionistasM.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 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

algadi we care

COLEGIO ITALICA

SIN PLV LECHE Y TERNERA OCTUBRE 2026

BOCADO SEGURO CONTROL ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Crema de calabacín Hamburguesa de pollo casera a la plancha Patata s fritas Yogur de soja Pan (14,6,1) 717 Kcal 40,9g Prot36,5g Lip 56,5g Hc	2 Garbanzos con verduras Tortilla de patata Ensalada delechuga y tomate Frutade temporada Pan (14,3,1) 677 Kcal 24,3gProt 26,9g Lip 80g Hc
5 Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) Merluza en salsa menier Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (14,1,4) 524 Kcal 23,3g Prot 18,1g Lip 66,2g Hc	6 Crema de brócoli *Contramuslo de pollo empanado casero Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan (14,1) 571 Kcal 26,9g Prot 22,3g Lip 61,7g Hc	7 Sopa de fideos con garbanzos Lomo en salsa de manzana Panaché de verduras Fruta de temporada Pan (1,14) 831 Kcal 37,4g Prot33,6g Lip 87,5g Hc	8 Paella deverduras Tortillafrancesa Ensalada delechuga y maíz Yogurde soja Pan (3,14,6,1) 679 Kcal 19,3g Prot 24,5g Lip 90,8g Hc	9 Ensalada completa: huevo, atún, tomatey aceitunas Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Arroz integral Frutade temporada Pan (3,4,14,1) 636 Kcal 23,3gProt20,5gLip 81,4g Hc
12 **FESTIVO NACIONAL**	13 Crema de cala baza Albóndigas de pollo en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan (14,1) 600 Kcal 25,9g Prot 22,1g Lip 72,2g Hc	14 Lentejas estofada s (zanahoria y pimiento verde) Tortilla francesa Salteado campestre de verduras Fruta de temporada Pan (14,3,1) 638 Kcal 23,6g Prot23,9g Lip 74,1g Hc	15 Macarrones con verduras Filete de pollo al chilindrón (pimientos) Ensalada de lechuga y maíz Yogur de soja Pan (1,14,6) 635 Kcal 36,6g Prot21,9g Lip 70,1g Hc	16 Arroz consalsa de tomate Salmón al eneldo Ensalada delechuga y zanahoria Frutade temporada Pan (1,4,14) 698 Kcal 28,6g Prot 23,8g Lip 88,9g Hc
19 Guiso de patatas con verduras Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan (14,1) 777 Kcal 27,3g Prot 31,6g Lip 95g Hc	20 Crema de coliflor Pollo asado en su jugo Arroz integral Fruta de temporada Pan (1) 739 Kcal 40,9g Prot32,3g Lip 68,5g Hc	21 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla francesa Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan (14,3,1) 714 Kcal 24,3g Prot 24,1g Lip 102,3g Hc	22 Arroz hortelano (calabacín y zanahoria ECO) Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur de soja Pan (1,4,14,6) 722 Kcal 31,7g Prot27,8g Lip 86,1g Hc	23 Sopa deavecon fideos Puchero de garbanzos, verduras y pollo Zanahoria cocida Frutade temporada Pan (1,14) 654 Kcal 32,2g Prot 16,9g Lip 83,6g Hc
26 Espaguetis integrales a la napolitana *Pastel veggie (soja) con puré de patata Fruta de temporada Pan (1,6,14) 698 Kcal 27,6g Prot 20,4g Lip 96,5g Hc	27 Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Estofado de cerdo al chilindrón Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14,1) 674 Kcal 39,7g Prot 25g Lip 65,4g Hc	28 Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (14,1) 690 Kcal 56,4gProt24,8g Lip 58,3g Hc	29 Garbanzoscon verduras Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y tomate Yogur de soja Pan (14,3,6,1) 711 Kcal 26,1g Prot 32,1g Lip 75,9g Hc	30 Arroz tres delicias (huevo, zanahoria yguisantes) *Merluza a la andaluza Calabacín salteado Frutade temporada Pan (3,4,1) 705 Kcal 25,4g Prot 24,1g Lip 94g 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
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 NutricionistasM.L.Col:(T.S.Nº2816)/H.CCol:(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 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