

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
 Algadi te da la bienvenida al cole ¡Nos vemos en el comedor escolar!									
7		8		9		10		11	Crema de calabaza ECO Merluza a la romana casera Patatas panadera Fruta de temporada Pan integral (14, 1, 3, 4, 6, 10, 11) 683 Kcal 27,8g Prot 29,9g Lip 74,5g Hc
14	Lentejas con arroz integral Tortilla francesa con queso Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (14, 3, 7, 1) 683 Kcal 25,3g Prot 26,6g Lip 79,2g Hc	15	Macarrones gratinados con queso Limanda al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan integral (1, 7, 4, 14, 6, 10, 11) 639 Kcal 34,8g Prot 22,3g Lip 73,4g Hc	16	Crema / Judías verdes rehogadas con zanahoria Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Patatas dado Fruta de temporada Pan (14, 1) 748 Kcal 57g Prot 29,6g Lip 61,1g Hc	17	Arroz a la valenciana Fajita veggie con soja Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural Pan (1, 6, 14, 7) 741 Kcal 30,1g Prot 23,7g Lip 98,9g Hc	18	Crema de zanahoria Estofado de cerdo en salsa de tomate Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan integral (14, 1, 6, 10, 11) 640 Kcal 32,3g Prot 25,9g Lip 64g Hc
21	Guiso de patatas con verduras Salchichas de pavo al grill Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan (14, 6, 1) 613 Kcal 19,8g Prot 30,1g Lip 68g Hc	22	Alubias blancas estofadas (pimiento, zanahoria) Tortilla de patata Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan integral (14, 3, 1, 6, 10, 11) 651 Kcal 22,1g Prot 30,4g Lip 84,7g Hc	23	Arroz con salsa de tomate Wok de salmón con verduras y salsa de soja Patatas asadas al horno Fruta de temporada Pan (1, 4, 6, 14) 700 Kcal 22,4g Prot 21,5g Lip 101,4g Hc	24	Sopa de estrellas Contramuslo de pollo en salsa Verduras variadas Yogur natural Pan (1, 7) 642 Kcal 40,3g Prot 26,2g Lip 55,5g Hc	25	Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Espirales integrales con boloñesa veggie (soja) Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan integral (14, 1, 6, 10, 11) 717 Kcal 30,7g Prot 20g Lip 100g Hc
28	Coditos con salsa a la parrilla Boquerones a la andaluza Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (1, 7, 4, 14) 808 Kcal 26,6g Prot 34,1g Lip 97,1g Hc	29	Patatas guisadas con calamares Ragout de pollo en salsa de verduras Zanahoria baby Fruta de temporada Pan integral (12, 14, 1, 6, 10, 11) 592 Kcal 32,1g Prot 20,8g Lip 65,8g Hc	30	Ensalada completa con pavo, tomate, zanahoria, maíz y aceitunas Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 1) 644 Kcal 23,3g Prot 20,1g Lip 83,1g Hc				



T: TRAZAS

ECO: ECOLÓGICO

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Frutas de Septiembre: sandía, melón, plátano, manzana y pera.
Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas MLCu (T.S.Nº286)/H.CCu (CYL00366)/R.N(T.S)/R.A Cu (MAD0638).
Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informan sobre los ingredientes presentes en el alimento en los 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 91547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Algadi
te da la
bienvenida
al cole

¡Nos vemos en el
comedor escolar!



7

8

2

3

4

Crema de calabaza ECO
Merluza a la romana casera
Patatas panadera
Fruta de temporada
Pan
(14, 1, 3, 4)

718 Kcal 27,4gProt29,2g Lip 86,8g Hc

14

Lentejas con arroz integral
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

648 Kcal 22,3g Prot 24,2g Lip 78,9g Hc

15

Macarrones con salsa de tomate
Limanda al horno
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan
(1, 4, 14)

636 Kcal 32,6g Prot20,3g Lip 80,2g Hc

16

Crema / Judías verdes rehogadas con
zanahoria
Jamoncitos de pollo en salsa de
verduras
Patatas dado
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

748 Kcal 57g Prot29,6g Lip 61,1g Hc

17

Arroz napolitana
Boloñesa veggie (soja)
Ensalada de lechuga y zanahoria
Yogur de soja
Pan
(6, 14, 1)

678 Kcal 28,1g Prot21,4g Lip 91,1g Hc

18

Crema de zanahoria
Estofado de cerdo en salsa de tomate
Jardinera de verduras
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

612 Kcal 30gProt25g Lip 62,8g Hc

21

Guiso de patatas con verduras
Salchichas de pavo al grill
Ensalada de lechuga y pepino
Fruta de temporada
Pan
(14, 6, 1)

613 Kcal 19,8g Prot 30,1g Lip 68g Hc

22

Alubias blancas estofadas
(pimiento, zanahoria)
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla
Fruta de temporada
Pan
(14, 3, 1)

673 Kcal 21,9g Prot 30,1g Lip 92g Hc

23

Arroz con salsa de tomate
Wok de salmón con verduras y salsa de
soja
Patatas asadas al horno
Fruta de temporada
Pan
(1, 4, 6, 14)

700 Kcal 22,4g Prot 21,5g Lip 101,4g Hc

24

Sopa de estrellas
Contramuslo de pollo en salsa
Verduras variadas
Yogur de soja
Pan
(1, 6)

640 Kcal 39,7g Prot25,4g Lip 57,9g Hc

25

Crema de verduras (calabacín, zanahoria
y espinacas ECO)
Espirales integrales con boloñesa veggie
(soja)
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada
Pan
(14, 1, 6)

739 Kcal 30,6gProt19,7g Lip 107,3g Hc

28

Coditos con tomate
*Merluza a la andaluza
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada
Pan
(1, 4, 14)

696 Kcal 26,8g Prot 25,8g Lip 86,9g Hc

29

Patatas guisadas con calamares
Ragout de pollo en salsa de verduras
Zanahoria baby
Fruta de temporada
Pan
(12, 14, 1)

627 Kcal 31,7g Prot20,1g Lip 78,1g Hc

30

Ensalada completa con pavo, tomate,
zanahoria, maíz y aceitunas
Lentejas estofadas (zanahoria y
pimiento verde)
Arroz integral
Fruta de temporada
Pan
(14, 1)

644 Kcal 23,3g Prot20,1g Lip 83,1g Hc



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 Septiembre: sandía, melón, plátano, manzana y pera.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de Algadi formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas MLCol (T.S.Nº2816)/H.CCol (CYL00366)/R.N.(T.S)/R.A Col (MAD01638)

Según el **Reglamento 169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre los alérgenos presentes en el menú en los 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

T: TRAZAS
ECO: ECOLÓGICO





LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
 2 3 4									
7		8		9		10		11	Cremadecalabaza ECO Merluzaalaromana casera Patataspanadera Frutadetemporada Pansinalérgenos (14,1,3, 4) 717 Kcal 23,7gProt28,6g Lip 85,7g Hc
14	Lentejas con arroz integral Tortilla francesa con queso Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 7) 687 Kcal 23,2g Prot 26,2g Lip 79,5g Hc	15	Macarrones gratina dos con queso Limanda al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 7, 4, 14) 665 Kcal 32,6g Prot 21,6g Lip 81g Hc	16	Crema /Judías ver des rehogadas con zanahoria Jamonicitos de pollo en salsa de verduras Patatas dado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1) 752 Kcal 54,9g Prot29,2g Lip 61,3g Hc	17	Arroz napolitana Fajita veggie con soja Ensalada de lechuga y zanahoria Yogurnatural Pan sinalérgenos (1, 6,14, 7) 745 Kcal 28g Prot23,3g Lip 99,2g Hc	18	Cremade zanahoria Estofado decerdo en salsa de tomate Jardinera de verduras Frutade temporada Pansin alérgenos (14) 616 Kcal 27,9gProt 24,6g Lip 63g Hc
21	Guiso de patatas con verduras Salchichas de pavo al grill Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 6) 617 Kcal 17,7g Prot29,8g Lip 68,2g Hc	22	Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla de patata Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3) 677 Kcal 19,9g Prot 29,7g Lip 92,2g Hc	23	Arroz con salsa de tomate Wok de salmón con verduras y salsa de soja Patatas asadas al horno Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 4, 6, 14) 704 Kcal 20,4g Prot 21,1g Lip 101,6g Hc	24	Sopa deestrellas Contramuslodepollo en salsa Verdurasvariadas Yogurnatural Pan sinalérgenos (1, 7) 730 Kcal 37g Prot25,5g Lip 72,6g Hc	25	Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Espirales integrales con boloñesa veggie (soja) Ensalada delechuga y aceitunas Frutade temporada Pansin alérgenos (14, 1, 6) 743 Kcal 28,5gProt19,3g Lip 107,5g Hc
28	Coditos con salsa aurora Boquerones a la andaluza Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 7, 4, 14) 812 Kcal 24,5g Prot 33,7g Lip 97,4g Hc	29	Patatas guisadas con calamares Ragout de pollo en salsa de verduras Zanahoria baby Fruta de temporada Pan sin alérgenos (12, 14, 1) 568 Kcal 27,8g Prot19,5g Lip 64,8g Hc	30	Ensalada completacon pavo, tomate, zanahoria, maíz y aceitunas Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 648 Kcal 21,2g Prot19,8g Lip 83,3g Hc				



T: TRAZAS
ECO: ECOLÓGICO

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Frutas de Septiembre: sandía, melón, plátano, manzana y pera.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas MLCCL (TSN/2816)/HCCCL (CYL/03366)/RNT/3/Ra CL (MAD/0638)

Según el [Reglamento 169/2011](#) de información al consumidor, se informas sobre alérgenos presentes en alimentos envasados y se refiere a nuestros menús de elaboración diaria.

Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales. ALGADI, SAI, info@algadi.com 91547 446 o C/Quendo, 23, 4º planta 28006 Madrid



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
 ¡Nos vemos en el comedor escolar!									
7		8		9		10		11	Crema decalabaza ECO *Merluzaaala andaluza Patataspanadera Fruta detemporada Pan sinalérgenos (14, 4) 706 Kcal 21,6g Prot27,7g Lip 87,1g Hc
14	Lentejas con arroz integral Tortilla francesa con queso Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 7) 687 Kcal 23,2g Prot 26,2g Lip 79,5g Hc	15	*Macarrones c on tomate Limanda al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14) 641 Kcal 25g Prot 19,3g Lip 63,2g Hc	16	Crema / Judías ver des rehogadas con zanahoria *Jamoncitos de pollo en salsa Patatas dado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 737 Kcal 54,8g Prot 26,2g Lip 64,2g Hc	17	Arroz napolitana Boloñesa veggie (soja) Ensalada de lechuga y zanahoria Yogurnatural Pan sinalérgenos (6, 14, 7) 683 Kcal 26,7g Prot 21,7g Lip 89g Hc	18	Crema de zanahoria Estofado decerdo en salsa de tomate Jardinera de verduras Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 616 Kcal 27,9g Prot 24,6g Lip 63g Hc
21	Guiso de patatas con verduras Salchichas de pavo al grill Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 6) 617 Kcal 17,7g Prot29,8g Lip 68,2g Hc	22	Alubías blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Tortilla de patata Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3) 677 Kcal 19,9g Prot 29,7g Lip 92,2g Hc	23	Arroz con salsa de tomate Salmónal horno Patatas asadas al horno Fruta detemporada Pan sinalérgenos (4,14) 746 Kcal 27,7g Prot23,5g Lip 99,2g Hc	24	*Sopa de avecon fideos Contramuslo depollo en salsa Verdurasvariadas Yogurnatural Pan sinalérgenos (7) 670 Kcal 36g Prot19,4g Lip 70,9g Hc	25	Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) *Espirales con boloñesa veggie (soja) Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 6) 744 Kcal 22,1g Prot 18,3g Lip 73g Hc
28	*Espirales consalsa de tomate *Merluzaaala andaluza Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta detemporada Pan sinalérgenos (4,14) 657 Kcal 18,4g Prot 19,5g Lip 52,6g Hc	29	Patatas guisadas con calamares *Ragout de pollo en salsa de verduras Zanahoria baby Fruta de temporada Pan sin alérgenos (12, 14) 568 Kcal 27,7g Prot19,5g Lip 64,9g Hc	30	Ensalada completacon pavo, tomate, zanahoria, maíz y aceitunas Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 648 Kcal 21,2g Prot19,8g Lip 83,3g Hc				

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
 GLUTEN CÍTRICOS MARCOS PESCADO LACTEOS ALERGENOS
 Se ofrece diariamente agua y pan blanco, alternando con pan integral semanalmente.

T: TRAZAS
ECO: ECOLÓGICO

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Frutas de Septiembre: sandia, melón, plátano, manzana y pera.
 Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas MLCs (T.S.P.2816)/H.C.C.A. (CYLO0366)/R.N.T.S./R.A.C. (MAD01638).
 Según el Reglamento 169/2011 de información facilitada al consumidor, se informasobrealérgenos presentes enalimentosno envasadosyse reflejaennuestros menúsdealergiasalimentarias.
 Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales. ALGADI, SAU, info@algadi.com 91547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



7

8

9

10

11

Cremadecalabaza ECO
Pollosalteado
Patataspanadera
Frutadetemporada
Pansinalérgenos
(14)

592 Kcal 23,3gProt23,8g Lip 67,4g Hc

14

Lentejas con arroz integral
Tortilla francesa con queso
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada
Pan sin alérgenos
(14, 3, 7)

687 Kcal 23,2g Prot 26,2g Lip 79,5g Hc

15

Macarrones gratina dos con queso
Filete de pavo plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada
Pan sin alérgenos
(1, 7, 14)

659 Kcal 26,1g Prot22,2g Lip 82,3g Hc

16

Crema / Judías ver des rehogadas con
zanahoria
Jamoncitos de pollo en salsa de
verduras
Patatas dado
Fruta de temporada
Pan sin alérgenos
(14, 1)

752 Kcal 54,9g Prot29,2g Lip 61,3g Hc

17

Arroz napolitana
Fajita veggie con soja
Ensalada de lechuga y zanahoria
Yogurnatural
Pan sin alérgenos
(1, 6, 14, 7)

832 Kcal 29,9g Prot25,6g Lip 113,3g Hc

18

Cremade zanahoria
Estofado decerdo en salsa de tomate
Jardinera de verduras
Frutade temporada
Pansin alérgenos
(14)

616 Kcal 27,9gProt 24,6g Lip 63g Hc

21

Guiso de patatas con verduras
Salchichas de pavo al grill
Ensalada de lechuga y pepino
Fruta de temporada
Pan sin alérgenos
(14, 6)

617 Kcal 17,7g Prot29,8g Lip 68,2g Hc

22

Alubias blancas estofadas
(pimiento,zanahoria)
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla
Fruta de temporada
Pan sin alérgenos
(14, 3)

677 Kcal 19,9g Prot 29,7g Lip 92,2g Hc

23

Arroz con salsa de tomate
Filete de pavo en su jugo con ajo y
perejil
Patatas asadas al horno
Fruta de temporada
Pan sin alérgenos
(14)

688 Kcal 22,3g Prot 19,2g Lip 100,5g Hc

24

Sopa deestrellas
Contramuslodepollo en salsa
Verdurasvariadas
Yogurnatural
Pan sin alérgenos
(1, 7)

582 Kcal 36,3g Prot25,5g Lip 42,2g Hc

25

Crema de verduras (calabacín, zanahoria
y espinacas ECO)
Espirales integrales con boloñesa veggie
(soja)
Ensalada delechuga y aceitunas
Frutade temporada
Pansin alérgenos
(14, 1, 6)

743 Kcal 28,5gProt19,3g Lip 107,5g Hc

28

Coditos consalsa aurora
Tortillafrancesa
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta detemporada
Pan sin alérgenos
(1, 7, 3, 14)

725 Kcal 17g Prot 27,1g Lip 97,5g Hc

29

Patatas estofadas con verduras
Ragout de pollo en salsa de verduras
Zanahoria baby
Fruta de temporada
Pan sin alérgenos
(14, 1)

552 Kcal 24,6g Prot19,1g Lip 64,8g Hc

30

Ensalada completacon pavo, tomate,
zanahoria, maíz y aceitunas
Lentejas estofadas (zanahoria y
pimiento verde)
Arroz integral
Fruta de temporada
Pan sin alérgenos
(14)

648 Kcal 21,2g Prot19,8g Lip 83,3g Hc



T: TRAZAS
ECO: ECOLÓGICO

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Frutas de Septiembre: sandía, melón, plátano, manzana y pera.
Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas MLCol (T.S.Nº2816/J.H.CCol (C.V.L00366)/R.N(T.S)/R.A.Col (MAD0638)
Según el Reglamento 169/2011 de información facilitada al consumidor, se informasobre 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 91547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid





LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
									
7		8		9		10		11	Crema de calabacín Merluza al horno Patatas panadera Fruta de temporada Pan (14, 4, 1) 565 Kcal 23,8g Prot 23,2g Lip 65,7g Hc
14	Lentejas al natu ral Tortilla francesa Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan (14, 3, 1) 629 Kcal 22,7g Prot 23,9g Lip 75,3g Hc	15	Macarrones saltead os con orégano Limanda al horno Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan (1, 4, 14) 590 Kcal 32,2g Prot 18,4g Lip 75,5g Hc	16	Judías verde s rehogadas Jamoncitos de pollo asados Patatas dado Fruta de temporada Pan (14, 1) 705 Kcal 56,2g Prot 29,4g Lip 52g Hc	17	Arroz blanco rehogado Merluza al horno Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan (4, 14, 1) 581 Kcal 24,2g Prot 15,5g Lip 84,4g Hc	18	Crema de calabacín Cinta de lomo fresca a la plancha Patatas al vapor Fruta de temporada Pan (14, 1) 631 Kcal 23,4g Prot 31g Lip 64,6g Hc
21	Patatas estofadas Filete de pavo plancha Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan (14, 1) 492 Kcal 21,8g Prot 15,3g Lip 62,4g Hc	22	Alubias blancas al natural Tortilla de patata Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan (14, 3, 1) 681 Kcal 22,6g Prot 30g Lip 94,4g Hc	23	Arroz blanco con calabacín Salmón al horno Patatas asadas al horno Fruta de temporada Pan (4, 14, 1) 676 Kcal 29,8g Prot 18,1g Lip 95,5g Hc	24	Sopa de ave Contramuslo de pollo al horno Champiñón salteado Fruta de temporada Pan (1) 542 Kcal 35,2g Prot 18,7g Lip 52,6g Hc	25	Crema de verduras (calabacín, acelgay zanahoria) *Merluza al perejil Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan (14, 4, 1) 468 Kcal 21,3g Prot 16,8g Lip 56,4g Hc
28	Coditos con champiñón Merluza al horno Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan (1, 4, 14) 665 Kcal 30,3g Prot 19,8g Lip 88g Hc	29	Patatas guisadas con calamares Filete de pollo a la plancha Calabacín salteado Fruta de temporada Pan (12, 14, 1) 593 Kcal 31,8g Prot 17,8g Lip 74,3g Hc	30	Lentejas al natural Cinta de lomo fresca a la plancha Arroz blanco Fruta de temporada Pan (14, 1) 702 Kcal 32,9g Prot 26,8g Lip 76,6g Hc				





 T: TRAZAS ECO: ECOLÓGICO

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Frutas de Septiembre: sandía, melón, plátano, manzana y pera.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas MLCOL (T.S.Nº2816)/H.CC.Ol (CYL00366)/R.N(T.S)/R.A.Col (MADO1638).

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre los alérgenos presentes en el alimento en los envases 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 91547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
 ¡Nos vemos en el comedor escolar!									
7		8		9		10		11	Crema de calabaza ECO Merluza a la romana casera Patatas panadera Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 13, 4) 717 Kcal 23,7g Prot 28,6g Lip 85,7g Hc
14	Arroz integral con zanahoria y calabacín Tortilla francesa con queso Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 7, 14) 717 Kcal 16,5g Prot 26,7g Lip 93,1g Hc	15	*Macarrones con tomate Limanda al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14) 641 Kcal 25g Prot 19,3g Lip 63,2g Hc	16	Verduras variadas rehogadas Jamoncitos de pollo en salsa de verduras Patatas dado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1) 781 Kcal 56g Prot 29,7g Lip 64,6g Hc	17	Arroz napolitano Boloñesa de carne con verduras Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural Pan sin alérgenos (14, 7) 720 Kcal 27,7g Prot 32,6g Lip 81,8g Hc	18	Crema de zanahoria Estofado de cerdo en salsa de tomate Calabacín salteado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 610 Kcal 28g Prot 24,6g Lip 63,2g Hc
21	Guiso de patatas con verduras Filete de pavo en salsa Ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1) 527 Kcal 20g Prot 18g Lip 64g Hc	22	*Macarrones al ajillo Tortilla de patata Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3, 14) 653 Kcal 9,5g Prot 26,1g Lip 78g Hc	23	Arroz con salsa de tomate Salmón al horno Patatas asadas al horno Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14) 746 Kcal 27,7g Prot 23,5g Lip 99,2g Hc	24	*Sopa de ave con fideos Contramuslo de pollo en salsa Verduras variadas Yogur natural Pan sin alérgenos (7) 670 Kcal 36g Prot 19,4g Lip 70,9g Hc	25	Crema de verduras (calabacín, zanahoria y espinacas ECO) Espirales con boloñesa de pollo Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 713 Kcal 9,9g Prot 18,5g Lip 65,1g Hc
28	*Espirales con salsa de tomate *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14) 657 Kcal 18,4g Prot 19,5g Lip 52,6g Hc	29	Patatas guisadas con calamares Ragout de pollo en salsa de verduras Zanahoria baby Fruta de temporada Pan sin alérgenos (12, 14, 1) 568 Kcal 27,8g Prot 19,5g Lip 64,8g Hc	30	Arroz integral con salsa de tomate Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 647 Kcal 21,7g Prot 20,4g Lip 83,1g Hc				

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
 ALERGENOS: GLUTEN, LACTOSA, HUEVO, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, LACTOS, FRUTOS DE CÁSCARA, ALMENDRAS, SEMILLAS, ALMENDRAS, ALMENDRAS, ALMENDRAS
 Se ofrece diariamente agua y pan blanco, alternando con pan integral semanalmente.

T: TRAZAS
ECO: ECOLÓGICO

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Frutas de Septiembre: 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.C. (T.S.Nº285)/H.C.C. (CYL00366)/R.N.T.S./R.A.C. (MAD01638).
 Según el Reglamento 169/2011 de información facilitada al consumidor, se informan sobre alérgenos presentes en alimentos 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 91547 46 46 c/Duquendo, 23. 4ª planta 28006 Madrid

