

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
				1	Crema de zanahoria ECO Perrito caliente especial Patatas chips Tarrina de nata y fresa s/g Pan (14, 1, 3, 6, 7) 817 Kcal 27,5g Prot 31,8g Lip 102,4g Hc	2		3	
6		7		8		9		10	
13		14	Arroz con salsa de tomate Rabas de calamar Verduras variadas Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 12, 6, 10, 11) 912 Kcal 23,9g Prot 32,6g Lip 128,2g Hc	15	Crema de calabaza ECO Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Ensalada variada con aceitunas Fruta de temporada Pan (14, 1) 576 Kcal 29,9g Prot 226,5g Lip 66,1g Hc	16	Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Merluza al ajillo Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 4, 1) 693 Kcal 36,3g Prot 18,4g Lip 88,2g Hc	17	Hervido valenciano Revuelto de huevo con champiñón Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 3, 7, 1, 6, 10, 11) 490 Kcal 19,9g Prot 21,5g Lip 48,8g Hc
20	Macarrones con salsa de calabaza ECO Boquerones a la andaluza Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (1, 7, 3, 4, 14) 737 Kcal 25,6g Prot 30,8g Lip 88,2g Hc	21	Alubias blancas estofadas (pimiento, zanahoria) Tortilla de patata Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 3, 1, 6, 10, 11) 909 Kcal 26,5g Prot 30,7g Lip 122,4g Hc	22	Paella valenciana Merluza al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (4, 14, 1) 684 Kcal 29,9g Prot 19,5g Lip 94,9g Hc	23	Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Filete de pollo al chilindrón (pimientos) Zanahoria baby Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (14, 7, 1) 654 Kcal 36,9g Prot 14,3g Lip 90g Hc	24	Pisto de verduras Cazuelita de garbanzos con champiñón y comino Arroz integral Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 6, 10, 11) 606 Kcal 18,6g Prot 18,4g Lip 84,1g Hc
27	Lentejas hortelana con verduras Pastel de carne casero con puré de patata gratinado Fruta de temporada Pan (14, 7, 1) 808 Kcal 31,2g Prot 32,6g Lip 87,7g Hc	28	Crema de zanahoria Tortilla francesa con jamón york Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 3, 1, 6, 10, 11) 676 Kcal 18,2g Prot 26g Lip 89,3g Hc	29	Sopa de ave con fideos integrales ECO Puchero Valenciano completo Repollo y zanahoria Fruta de temporada Pan (1, 14) 723 Kcal 274,4g Prot 25,6g Lip 84,3g Hc	30	Arroz con magro Merluza en salsa marinera (gambas y mejillones) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (1, 2, 4, 12, 14) 683 Kcal 29,8g Prot 18,9g Lip 83,6g 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.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Col.(T.S. Nº2816) / H.C. Col.(CYL00366) / R.N (T.S.)  
 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

A: ALÉRGICOS  
 ECO: ECOLÓGICO



## SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

### LÁCTEO



Leche  
Yogur  
Queso  
Cuajada  
Requesón

### CEREAL



Pan blanco  
Pan Integral  
Cereales  
Galletas

### FRUTA



Fruta Entera  
Zumo de frutas natural  
Tomate fresco

### OTROS



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

## SUGERENCIAS DE CENA

### SI COMES

### PUEDES CENAR

1º



Cereales  
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas  
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO** Real Decreto de comedores:  
¡lo esencial en 15"!

**MENÚ SEMANAL:** Aumento de pescados,  
Legumbres y frutas.

**DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:**  
1 vez/mes en los menús.

**PRODUCTOS ECOLÓGICOS:** aumento al  
5%.

**PRODUCTOS INTEGRALES:** mayor  
frecuencia de arroz y pasta integral y pan  
integral

**DISMINUCIÓN:** de fritos y precocinados

**AGUA:** Única bebida.

**MENÚS ESPECIALES:**  
alergias/intolerancias y familias  
informadas. Bocado Seguro

**ENTRADA EN VIGOR:** 16/04/2026



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal  
Prepárate para verme  
en acción en tus menús  
¡Te aportaré todos  
tus nutrientes  
necesarios!!



### MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas  
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
				1	Crema de zanahoria ECO * Perrito caliente s/g Patatas chips Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (14, 6, 7)  886 Kcal 19,3g Prot 25,8g Lip 126,5g Hc	2		3	
6		7		8		9		10	
13		14	Arroz con salsa de tomate Rabas de calamar Verduras variadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 12)  898 Kcal 17,5g Prot 31,4g Lip 124,2g Hc	15	Crema de calabaza ECO Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Ensalada variada con aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)  664 Kcal 26,7g Prot 225,8g Lip 83,3g Hc	16	Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Merluza al ajillo Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4)  781 Kcal 33g Prot 17,8g Lip 105,3g Hc	17	Hervido valenciano Revuelto de huevo con champiñón Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 7)  514 Kcal 17,7g Prot 21g Lip 53,6g Hc
20	Macarrones con salsa de calabaza ECO Boquerones a la andaluza Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 7, 3, 4, 14)  889 Kcal 24,2g Prot 30,4g Lip 118,9g Hc	21	Alubias blancas estofadas (pimiento, zanahoria) Tortilla de patata Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)  895 Kcal 20,1g Prot 29,5g Lip 118,4g Hc	22	Paella valenciana Merluza al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)  773 Kcal 26,6g Prot 18,8g Lip 112g Hc	23	Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Filete de pollo al chilindrón (pimientos) Zanahoria baby Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)  527 Kcal 30,4g Prot 13,3g Lip 62,4g Hc	24	Pisto de verduras Garbanzos con champiñones Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos  595 Kcal 16,3g Prot 14,6g Lip 87,8g Hc
27	Lentejas hortelana con verduras Pastel de carne casero con puré de patata gratinado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)  834 Kcal 29,3g Prot 32,2g Lip 92,5g Hc	28	Crema de zanahoria Tortilla francesa con jamón york Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)  537 Kcal 11,2g Prot 24,8g Lip 59,5g Hc	29	Sopa de ave con fideos integrales ECO Puchero Valenciano completo Repollo y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 14)  875 Kcal 273,1g Prot 25,3g Lip 115g Hc	30	Arroz con magro Merluza en salsa marinera (gambas y mejillones) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 2, 4, 12, 14)  709 Kcal 27,8g Prot 18,5g Lip 88,4g 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.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Col.(T.S. Nº2816) / H.C. Col.(CYL00366) / R.N (T.S.)  
 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

A: ALÉRGICOS  
 ECO: ECOLÓGICO



## SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

### LÁCTEO



Leche  
Yogur  
Queso  
Cuajada  
Requesón

### CEREAL



Pan blanco  
Pan Integral  
Cereales  
Galletas

### FRUTA



Fruta Entera  
Zumo de frutas natural  
Tomate fresco

### OTROS



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

## SUGERENCIAS DE CENA

### SI COMES

### PUEDES CENAR

1º



Cereales  
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas  
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO** Real Decreto de comedores:  
¡lo esencial en 15"!

**MENÚ SEMANAL:** Aumento de pescados,  
Legumbres y frutas.

**DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:**  
1 vez/mes en los menús.

**PRODUCTOS ECOLÓGICOS:** aumento al  
5%.

**PRODUCTOS INTEGRALES:** mayor  
frecuencia de arroz y pasta integral y pan  
integral

**DISMINUCIÓN:** de fritos y precocinados

**AGUA:** Única bebida.

**MENÚS ESPECIALES:**  
alergias/intolerancias y familias  
informadas. Bocado Seguro

**ENTRADA EN VIGOR:** 16/04/2026



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal  
Prepárate para verme  
en acción en tus menús  
¡Te aportaré todos  
tus nutrientes  
necesarios!!



### MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas  
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

SIN  
GLUTEN

COLABORADOR

Asociación de Celíacos y  
Sensibles al Gluten  
www.celacos.es





LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
				1	<p>Crema de zanahoria ECO * Perrito caliente s/g Patatas chips Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (14, 6, 7)</p> <p>886 Kcal 19,3g Prot 25,8g Lip 126,5g Hc</p>	2		3	
6		7		8		9		10	
13		14	<p>Arroz con salsa de tomate *Merluza a la andaluza Verduras variadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)</p> <p>854 Kcal 23,3g Prot 23,9g Lip 124,8g Hc</p>	15	<p>Crema de calabaza ECO Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Ensalada variada con aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>664 Kcal 26,7g Prot 225,8g Lip 83,3g Hc</p>	16	<p>Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Merluza al ajillo Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4)</p> <p>753 Kcal 31,5g Prot 14,6g Lip 107,1g Hc</p>	17	<p>Hervido valenciano Revuelto de huevo con champiñón Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 7)</p> <p>514 Kcal 17,7g Prot 21g Lip 53,6g Hc</p>
20	<p>*Macarrones con salsa de calabaza ECO *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>708 Kcal 20,2g Prot 22,8g Lip 95,6g Hc</p>	21	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento, zanahoria) Tortilla de patata Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>895 Kcal 20,1g Prot 29,5g Lip 118,4g Hc</p>	22	<p>Paella valenciana Merluza al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>773 Kcal 26,6g Prot 18,8g Lip 112g Hc</p>	23	<p>Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Filete de pollo al chilindrón (pimientos) Zanahoria baby Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>527 Kcal 30,4g Prot 13,3g Lip 62,4g Hc</p>	24	<p>Pisto de verduras Garbanzos con champiñones Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos</p> <p>595 Kcal 16,3g Prot 14,6g Lip 87,8g Hc</p>
27	<p>Lentejas hortelana con verduras Pastel de carne casero con puré de patata gratinado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)</p> <p>834 Kcal 29,3g Prot 32,2g Lip 92,5g Hc</p>	28	<p>Crema de zanahoria Tortilla francesa con jamón york Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)</p> <p>537 Kcal 11,2g Prot 24,8g Lip 59,5g Hc</p>	29	<p>*Sopa de ave *Puchero Valenciano completo Repollo y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)</p> <p>817 Kcal 38,5g Prot 18,3g Lip 114,7g Hc</p>	30	<p>Arroz con magro *Merluza en salsa marinera Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>665 Kcal 28,1g Prot 18,6g Lip 87,5g Hc</p>		



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) / 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 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

A: ALÉRGICOS  
ECO: ECOLÓGICO



## SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

### LÁCTEO



Leche  
Yogur  
Queso  
Cuajada  
Requesón

### CEREAL



Pan blanco  
Pan Integral  
Cereales  
Galletas

### FRUTA



Fruta Entera  
Zumo de frutas natural  
Tomate fresco

### OTROS



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

## SUGERENCIAS DE CENA

### SI COMES

### PUEDES CENAR

1º



Cereales  
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas  
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO** Real Decreto de comedores:  
¡lo esencial en 15"!

**MENÚ SEMANAL:** Aumento de pescados,  
Legumbres y frutas.

**DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:**  
1 vez/mes en los menús.

**PRODUCTOS ECOLÓGICOS:** aumento al  
5%.

**PRODUCTOS INTEGRALES:** mayor  
frecuencia de arroz y pasta integral y pan  
integral

**DISMINUCIÓN:** de fritos y precocinados

**AGUA:** Única bebida.

**MENÚS ESPECIALES:**  
alergias/intolerancias y familias  
informadas. Bocado Seguro

**ENTRADA EN VIGOR:** 16/04/2026

### MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas  
y verduras cada día!!

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.



**¡Hola, soy PIPO!**

Soy tú proteína vegetal  
Prepárate para verme  
en acción en tus menús  
¡¡Te aportaré todos  
tus nutrientes  
necesarios!!



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
				1	Crema de zanahoria ECO * Perrito caliente s/g Patatas chips Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (14, 6, 7)  886 Kcal 19,3g Prot 25,8g Lip 126,5g Hc	2		3	
6		7		8		9		10	
13		14	Arroz con salsa de tomate *Merluza a la andaluza Verduras variadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)  854 Kcal 23,3g Prot 23,9g Lip 124,8g Hc	15	Crema de calabaza ECO Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Ensalada variada con aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)  664 Kcal 26,7g Prot 225,8g Lip 83,3g Hc	16	Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Merluza al ajillo Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4)  781 Kcal 33g Prot 17,8g Lip 105,3g Hc	17	Hervido valenciano Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)  538 Kcal 23,1g Prot 22,5g Lip 52,9g Hc
20	*Macarrones con salsa de calabaza ECO *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)  708 Kcal 20,2g Prot 22,8g Lip 95,6g Hc	21	Alubias blancas estofadas (pimiento, zanahoria) Hamburguesa de ternera casera a la plancha Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)  768 Kcal 32,8g Prot 23,7g Lip 99,2g Hc	22	Paella valenciana Merluza al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)  773 Kcal 26,6g Prot 18,8g Lip 112g Hc	23	Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Filete de pollo al chilindrón (pimientos) Zanahoria baby Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)  527 Kcal 30,4g Prot 13,3g Lip 62,4g Hc	24	Pisto de verduras Cazuelita de garbanzos con champiñón y comino Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos  630 Kcal 16,4g Prot 17,9g Lip 88,8g Hc
27	Lentejas hortelana con verduras Pastel de carne casero con puré de patata gratinado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)  834 Kcal 29,3g Prot 32,2g Lip 92,5g Hc	28	Crema de zanahoria Chuleta de cerdo al ajillo Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)  635 Kcal 25,7g Prot 30,9g Lip 56,2g Hc	29	*Sopa de ave *Puchero Valenciano completo Repollo y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)  817 Kcal 38,5g Prot 18,3g Lip 114,7g Hc	30	Arroz con magro Merluza en salsa marinera (gambas y mejillones) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 2, 4, 12, 14)  709 Kcal 27,8g Prot 18,5g Lip 88,4g 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.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Col.(T.S. Nº2816) / H.C. Col.(CYL00366) / R.N (T.S.)  
 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

**A: ALÉRGICOS**  
**ECO: ECOLÓGICO**



## SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

### LÁCTEO



Leche  
Yogur  
Queso  
Cuajada  
Requesón

### CEREAL



Pan blanco  
Pan Integral  
Cereales  
Galletas

### FRUTA



Fruta Entera  
Zumo de frutas natural  
Tomate fresco

### OTROS



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

## SUGERENCIAS DE CENA

### SI COMES

### PUEDES CENAR

1º



Cereales  
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas  
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Fruta

**NUEVO** Real Decreto de comedores:  
¡lo esencial en 15"!

**MENÚ SEMANAL:** Aumento de pescados,  
Legumbres y frutas.

**DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:**  
1 vez/mes en los menús.

**PRODUCTOS ECOLÓGICOS:** aumento al  
5%.

**PRODUCTOS INTEGRALES:** mayor  
frecuencia de arroz y pasta integral y pan  
integral

**DISMINUCIÓN:** de fritos y precocinados

**AGUA:** Única bebida.

**MENÚS ESPECIALES:**  
alergias/intolerancias y familias  
informadas. Bocado Seguro

**ENTRADA EN VIGOR:** 16/04/2026



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal  
Prepárate para verme  
en acción en tus menús  
¡Te aportaré todos  
tus nutrientes  
necesarios!!



### MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas  
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
				1	Crema de zanahoria ECO * Perrito caliente s/g Patatas chips Fruta de temporada Pan (14, 6, 1)  866 Kcal 21,3g Prot 24,2g Lip 127,4g Hc	2		3	
6		7		8		9		10	
13		14	Arroz con salsa de tomate *Merluza a la andaluza Verduras variadas Fruta de temporada Pan (4, 1)  766 Kcal 26,5g Prot 24,6g Lip 107,7g Hc	15	Crema de calabaza ECO Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Ensalada variada con aceitunas Fruta de temporada Pan (14, 1)  576 Kcal 29,9g Prot 226,5g Lip 66,1g Hc	16	Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Merluza al ajillo Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 4, 1)  693 Kcal 36,3g Prot 18,4g Lip 88,2g Hc	17	Hervido valenciano Revuelto de huevo con champiñón Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada Pan (14, 3, 1)  433 Kcal 16,5g Prot 19,1g Lip 44,3g Hc
20	Macarrones con salsa de calabaza ECO *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (1, 4, 14)  659 Kcal 27,2g Prot 23,8g Lip 82,3g Hc	21	Alubias blancas estofadas (pimiento, zanahoria) Tortilla de patata Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan (14, 3, 1)  807 Kcal 23,3g Prot 30,2g Lip 101,2g Hc	22	Paella valenciana Merluza al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (4, 14, 1)  684 Kcal 29,9g Prot 19,5g Lip 94,9g Hc	23	Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Filete de pollo al chilindrón (pimientos) Zanahoria baby Fruta de temporada Pan (14, 1)  599 Kcal 33,7g Prot 12g Lip 85,5g Hc	24	Pisto de verduras Cazuelita de garbanzos con champiñón y comino Arroz integral Fruta de temporada Pan (1)  603 Kcal 18,4g Prot 18,3g Lip 84g Hc
27	Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) *Pastel de ternera casero con puré de patata casero Fruta de temporada Pan (14, 1)  617 Kcal 29,1g Prot 21,4g Lip 68,1g Hc	28	Crema de zanahoria Tortilla francesa Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada Pan (14, 3, 1)  583 Kcal 15g Prot 22,2g Lip 78,3g Hc	29	*Sopa de ave *Puchero Valenciano completo Repollo y zanahoria Fruta de temporada Pan (14, 1)  666 Kcal 39,9g Prot 18,7g Lip 84g Hc	30	Arroz con magro Merluza en salsa marinera (gambas y mejillones) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (1, 2, 4, 12, 14)  683 Kcal 29,8g Prot 18,9g Lip 83,6g 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.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Col.(T.S. Nº2816) / H.C. Col. (CYL00366) / R.N (T.S.)  
 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

A: ALÉRGICOS  
 ECO: ECOLÓGICO



## SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

### LÁCTEO



Leche  
Yogur  
Queso  
Cuajada  
Requesón

### CEREAL



Pan blanco  
Pan Integral  
Cereales  
Galletas

### FRUTA



Fruta Entera  
Zumo de frutas natural  
Tomate fresco

### OTROS



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

## SUGERENCIAS DE CENA

### SI COMES

### PUEDES CENAR

1º



Cereales  
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas  
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO** Real Decreto de comedores:  
¡lo esencial en 15"!

**MENÚ SEMANAL:** Aumento de pescados,  
Legumbres y frutas.

**DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:**  
1 vez/mes en los menús.

**PRODUCTOS ECOLÓGICOS:** aumento al  
5%.

**PRODUCTOS INTEGRALES:** mayor  
frecuencia de arroz y pasta integral y pan  
integral

**DISMINUCIÓN:** de fritos y precocinados

**AGUA:** Única bebida.

**MENÚS ESPECIALES:**  
alergias/intolerancias y familias  
informadas. Bocado Seguro

**ENTRADA EN VIGOR:** 16/04/2026



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal  
Prepárate para verme  
en acción en tus menús  
¡Te aportaré todos  
tus nutrientes  
necesarios!!



### MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas  
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

SIN  
GLUTEN

COLABORADOR

Asociación de Celíacos y  
Sensibles al Gluten  
www.celacos.es



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
				1	Crema de zanahoria ECO Perrito caliente de pollo Patatas chips Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (14, 7)  778 Kcal 26,1g Prot 13,9g Lip 117,5g Hc	2		3	
6		7		8		9		10	
13		14	Arroz con salsa de tomate *Merluza a la andaluza Verduras variadas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4)  854 Kcal 23,3g Prot 23,9g Lip 124,8g Hc	15	Crema de calabaza ECO Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Ensalada variada con aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)  664 Kcal 26,7g Prot 225,8g Lip 83,3g Hc	16	Verduras variadas rehogadas Merluza al ajillo Arroz integral Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4)  557 Kcal 22,6g Prot 17,3g Lip 67,2g Hc	17	Patatas estofadas con verduras Revuelto de huevo con champiñón Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3, 7)  571 Kcal 17,1g Prot 23,7g Lip 62,1g Hc
20	*Macarrones con salsa de calabaza ECO *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)  708 Kcal 20,2g Prot 22,8g Lip 95,6g Hc	21	Crema de calabacín Tortilla de patata Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)  793 Kcal 11,4g Prot 29g Lip 98,7g Hc	22	*Paella valenciana Merluza al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4, 14)  612 Kcal 27,5g Prot 16,1g Lip 82g Hc	23	Verduras variadas rehogadas Filete de pollo al chilindrón (pimientos) Zanahoria baby Yogur sabor / Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)  552 Kcal 29,6g Prot 16,2g Lip 60,9g Hc	24	Pisto de verduras Arroz integral con champiñones Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)  583 Kcal 9,2g Prot 16,5g Lip 87,2g Hc
27	Crema de verduras frescas Pastel de carne casero con puré de patata gratinado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 7)  694 Kcal 18,5g Prot 28,5g Lip 81g Hc	28	Crema de zanahoria Tortilla francesa Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 3)  545 Kcal 11,2g Prot 21,5g Lip 69,6g Hc	29	*Sopa de ave Pollo cocido Repollo y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14)  643 Kcal 36,7g Prot 11,2g Lip 84,1g Hc	30	Arroz con magro Merluza en salsa marinera (gambas y mejillones) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1, 2, 4, 12, 14)  709 Kcal 27,8g Prot 18,5g Lip 88,4g 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.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Col.(T.S. Nº2816) / H.C. Col. (CYL00366) / R.N (T.S.)  
 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

**A: ALÉRGICOS**  
**ECO: ECOLÓGICO**



## SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

### LÁCTEO



Leche  
Yogur  
Queso  
Cuajada  
Requesón

### CEREAL



Pan blanco  
Pan Integral  
Cereales  
Galletas

### FRUTA



Fruta Entera  
Zumo de frutas natural  
Tomate fresco

### OTROS



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

## SUGERENCIAS DE CENA

### SI COMES

### PUEDES CENAR

1º



Cereales  
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas  
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

Pescado o carne

POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta

**NUEVO** Real Decreto de comedores:  
¡lo esencial en 15"!

**MENÚ SEMANAL:** Aumento de pescados,  
Legumbres y frutas.

**DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:**  
1 vez/mes en los menús.

**PRODUCTOS ECOLÓGICOS:** aumento al  
5%.

**PRODUCTOS INTEGRALES:** mayor  
frecuencia de arroz y pasta integral y pan  
integral

**DISMINUCIÓN:** de fritos y precocinados

**AGUA:** Única bebida.

**MENÚS ESPECIALES:**  
alergias/intolerancias y familias  
informadas. Bocado Seguro

**ENTRADA EN VIGOR:** 16/04/2026

### MÁS VERDE

¡¡Llena tu plato de color con + frutas  
y verduras cada día!!

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal  
Prepárate para verme  
en acción en tus menús  
¡Te aportaré todos  
tus nutrientes  
necesarios!!



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
				1	Crema de zanahoria ECO Perrito caliente especial Patatas chips Tarrina de nata y fresa s/g Pan (14, 1, 3, 6, 7) 817 Kcal 27,5g Prot 31,8g Lip 102,4g Hc	2		3	
6		7		8		9		10	
13		14	Arroz con salsa de tomate Filete de pollo a la plancha Verduras variadas Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 6, 10, 11) 804 Kcal 33,6g Prot 19,2g Lip 120,2g Hc	15	Crema de calabaza ECO Ragout de pavo en salsa de verduras (zanahoria y pimiento) Ensalada variada con aceitunas Fruta de temporada Pan (14, 1) 576 Kcal 29,9g Prot 226,5g Lip 66,1g Hc	16	Lentejas estofadas (zanahoria y pimiento verde) Hamburguesa de ternera en salsa Arroz integral Fruta de temporada Pan (14, 1) 734 Kcal 39,3g Prot 20,9g Lip 89,7g Hc	17	Hervido valenciano Revuelto de huevo con champiñón Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Yogur sabor / Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 3, 7, 1, 6, 10, 11) 490 Kcal 19,9g Prot 21,5g Lip 48,8g Hc
20	Macarrones con salsa de calabaza ECO Contramuslo de pollo asado al limón Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (1, 7, 14) 632 Kcal 31,8g Prot 21,7g Lip 75,6g Hc	21	Alubias blancas estofadas (pimiento, zanahoria) Tortilla de patata Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 3, 1, 6, 10, 11) 909 Kcal 26,5g Prot 30,7g Lip 122,4g Hc	22	Paella valenciana Filete de pavo plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (14, 1) 689 Kcal 28,6g Prot 19,6g Lip 96,2g Hc	23	Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Filete de pollo al chilindrón (pimientos) Zanahoria baby Yogur sabor / Fruta de temporada Pan (14, 7, 1) 654 Kcal 36,9g Prot 14,3g Lip 90g Hc	24	Pisto de verduras Cazuelita de garbanzos con champiñón y comino Arroz integral Fruta de temporada Pan / Pan integral (1, 6, 10, 11) 606 Kcal 18,6g Prot 18,4g Lip 84,1g Hc
27	Lentejas hortelana con verduras Pastel de carne casero con puré de patata gratinado Fruta de temporada Pan (14, 7, 1) 808 Kcal 31,2g Prot 32,6g Lip 87,7g Hc	28	Crema de zanahoria Tortilla francesa con jamón york Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada Pan / Pan integral (14, 3, 1, 6, 10, 11) 676 Kcal 18,2g Prot 26g Lip 89,3g Hc	29	Sopa de ave con fideos integrales ECO Puchero Valenciano completo Repollo y zanahoria Fruta de temporada Pan (1, 14) 723 Kcal 274,4g Prot 25,6g Lip 84,3g Hc	30	Arroz con magro Revuelto de huevo Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (3, 14, 1) 627 Kcal 20,4g Prot 22,1g Lip 81,9g 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.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi** formado por profesionales cualificados, Dietistas y Nutricionistas: M.L. Col.(T.S. Nº2816) / H.C. Col. (CYL00366) / R.N (T.S.)  
 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

A: ALÉRGICOS  
 ECO: ECOLÓGICO



## SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

### LÁCTEO



Leche  
Yogur  
Queso  
Cuajada  
Requesón

### CEREAL



Pan blanco  
Pan Integral  
Cereales  
Galletas

### FRUTA



Fruta Entera  
Zumo de frutas natural  
Tomate fresco

### OTROS



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

## SUGERENCIAS DE CENA

### SI COMES

### PUEDES CENAR

1º



Cereales  
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas  
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, ternera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

Pescado o carne



### POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Leche

Fruta



¡Hola, soy PIPO!

Soy tú proteína vegetal  
Prepárate para verme  
en acción en tus menús  
¡Te aportaré todos  
tus nutrientes  
necesarios!!



### MÁS VERDE

¡Llena tu plato de color con + frutas  
y verduras cada día!!



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro.

**NUEVO Real Decreto de comedores:  
¡lo esencial en 15"!**

**MENÚ SEMANAL:** Aumento de pescados,  
Legumbres y frutas.

**DIA DE LA PROTEÍNA VEGETAL:**  
1 vez/mes en los menús.

**PRODUCTOS ECOLÓGICOS:** aumento al  
5%.

**PRODUCTOS INTEGRALES:** mayor  
frecuencia de arroz y pasta integral y pan  
integral

**DISMINUCIÓN:** de fritos y precocinados

**AGUA:** Única bebida.

**MENÚS ESPECIALES:**  
alergias/intolerancias y familias  
informadas. Bocado Seguro

**ENTRADA EN VIGOR:** 16/04/2026

