FUNDACION PRODIS

MENÚ BASAL

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 Risotto de champiñón Albóndigas mixta en salsas Patatas asadas al horno Yogur sabor Pan 1160 Kcal 44,9g Prot 41,9g Lip 145,3g Hc	4 Alubias blancas hortelana Filete de pollo al limón Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 755 Kcal 48,5g Prot 16,8g Lip 108,7g Hc	5 Judías verdes rehogadas Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan 763 Kcal 22,1g Prot 30,2g Lip 98,6g Hc	6 Crema de verduras (calabacín,acelga y zanahoria) Salmón en salsa de puerros Ensalada variada Yogur sabor Pan 698 Kcal 31,6g Prot 25,6g Lip 82,3g Hc
9	10 Brócoli rehogado Huevos a la villaroy Ensalada de lechuga y tomate Yogur sabor Pan 752 Kcal 21,4g Prot 32,9g Lip 96,2g Hc	11 Sopa de cocido Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 742 Kcal 41,5g Prot 20,5g Lip 97,9g Hc	12 Arroz primavera (guisante, zanahoria y maíz) Longanizas frescas al horno Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan 1011 Kcal 29,5g Prot 46,8g Lip 115,5g Hc	13 Crema de calabacín Merluza a la romana casera Ensalada variada Yogur sabor Pan 705 Kcal 31g Prot 27,7g Lip 82,1g Hc
16 Arroz negro Salsa ali-oli Chuleta de sajonia a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan 1341 Kcal 61,2g Prot 63,8g Lip 128,2g Hc	17 Lentejas a la riojana Bacalao con tomate y pimientos Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur sabor Pan 881 Kcal 50,8g Prot 26g Lip 100,1g	18 Espaguetis a la marinera Ragut de pavo en salsa Verduritas y patata Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 1006 Kcal 61,2g Prot 31,8g Lip	19 Coliflor al gratén Revuelto de jamón york Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan 734 Kcal 27,8g Prot 32,2g Lip 82,8g Hc	20 Crema de zanahoria Atún con tomate Ensalada variada Yogur sabor Pan 753 Kcal 42g Prot 22,4g Lip 94g Hc
23 Coditos boloñesa Lacón a la gallega con cachelos Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan 926 Kcal 35,6g Prot 35,1g Lip 115,2g Hc	24 Sopa de cocido Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Yogur sabor Pan 830 Kcal 42,9g Prot 25,1g Lip 102,7g Hc	25 Menestra de verduras Contramuslo de pollo asado Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 917 Kcal 63,5g Prot 41,2g Lip 64g Hc	26 Guisantes salteados Huevos fritos con jamón Patatas fritas Fruta de temporada Pan 961 Kcal 44,8g Prot 44,5g Lip 93,7g Hc	27 Crema de calabaza Merluza en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur sabor Pan 648 Kcal 29,9g Prot 20,9g Lip 81,5g Hc
30 Porrusalda a la vizcaína Calamares en su tinta Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan 901 Kcal 48,4g Prot 17,5g Lip 127,7g Hc				

FIRMA DIRECCION

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

Menú elaborado por el Dpto. **de Nutrición y Dietética** de **Algadi, N.ºR.S. (28. 12037/M)** formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. **M. Lozano (Dietista-Nutricionista T.S. Nº2816) / P. PENELAS (Nutricionista / Dietista) Col: MADOO398 / H. CORTES (Dietista/Nutricionista Col: CYL00366.**

Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, 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.

FUNDACION PRODIS

MENÚ HIPOCALÓRICO

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 Arroz con champiñones Albóndigas mixtas en salsa Patatas asadas al horno Fruta de temporada Pan 884 Kcal 24,9g Prot 32,9g Lip 121g Hc	4 Alubias blancas hortelana Filete de pollo a la plancha Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 717 Kcal 58,7g Prot 17,1g Lip 87,2g Hc	5 Judías verdes rehogadas Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan 667 Kcal 19,3g Prot 29,8g Lip 78,4g Hc	6 Crema de verduras Salmón al horno Ensalada variada Yogur natural Pan 700 Kcal 35,1g Prot 28,5g Lip 70,1g Hc
9	10 Brócoli rehogado Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Yogur natural Pan 561 Kcal 31,7g Prot 30,2g Lip 34,6g Hc	11 Sopa de ave con fideos Morcillo guisado Patatas al vapor Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 654 Kcal 51,6g Prot 20,6g Lip 65,2g Hc	12 Arroz primavera (guisante, zanahoria y maíz) Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan 780 Kcal 25,1g Prot 32,5g Lip 93,1g Hc	13 Crema de calabacín Merluza al horno Ensalada variada Yogur natural Pan 670 Kcal 40g Prot 24,9g Lip 68,4g Hc
16 Arroz con pescado Chuleta de sajonia a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan 834 Kcal 33,2g Prot 29,3g Lip 107,6g Hc	17 Lentejas estofadas Bacalao al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural Pan 737 Kcal 53,8g Prot 23,3g Lip 65,8g	18 Espaguetis a la marinera Filete de pavo a la plancha Verduras horneadas Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 718 Kcal 52g Prot 19g Lip 85,1g Hc	19 Coliflor rehogada Revuelto de jamón york Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan 584 Kcal 20,5g Prot 22,7g Lip 73,5g Hc	20 Crema de zanahoria Atún con tomate Ensalada variada Yogur natural Pan 664 Kcal 41g Prot 24,2g Lip 66,7g Hc
23 Coditos con champiñon Lacón a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan 687 Kcal 35,3g Prot 23,2g Lip 81g Hc	24 Sopa de ave con fideos Morcillo guisado Patatas al vapor Yogur natural Pan 680 Kcal 51,6g Prot 24,1g Lip 57,3g Hc	25 Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Contramuslo de pollo asado Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 788 Kcal 59,4g Prot 41,4g Lip 45,1g Hc	26 Guisantes salteados Huevo a la plancha Patatas al vapor Fruta de temporada Pan 501 Kcal 19,4g Prot 19,9g Lip 59g Hc	27 Crema de calabaza Merluza al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural Pan 667 Kcal 40g Prot 23,9g Lip 68,8g Hc
30 Porrusalda a la vizcaína Calamares al ajillo Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan 677 Kcal 32,2g Prot 15,2g Lip 98,5g Hc				

FIRMA DIRECCION

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

Menú elaborado por el Dpto. **de Nutrición y Dietética** de **Algadi, N.ºR.S. (28. 12037/M)** formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. **M. Lozano (Dietista-Nutricionista T.S. Nº2816) / P. PENELAS (Nutricionista / Dietista) Col: MADOO398 / H. CORTES (Dietista/Nutricionista Col: CYL00366.**
Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, 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.

FUNDACION PRODIS

Menú fácil masticación

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 Risotto de champiñón Albóndigas mixta en salsas Yogur sabor Pan 1056 Kcal 43,4g Prot 36,8g Lip 132,6g Hc	4 Alubias blancas hortelana Filete de pollo al limón Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 700 Kcal 48g Prot 11,6g Lip 107,9g Hc	5 Judías verdes rehogadas Tortilla de calabacín y patata Fruta de temporada Pan 694 Kcal 21g Prot 24,8g Lip 96,3g Hc	6 Crema de verduras (calabacín,acelga y zanahoria) Salmón en salsa de puerros Yogur sabor Pan 626 Kcal 30,4g Prot 19,3g Lip 80,2g Hc
9	10 Brócoli rehogado Tortilla francesa casera Yogur sabor Pan 457 Kcal 20,3g Prot 12,8g Lip 63,7g Hc	11 Sopa de cocido Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 742 Kcal 41,5g Prot 20,5g Lip 97,9g Hc	12 Arroz primavera (guisante, zanahoria y maíz) Longanizas frescas al horno Fruta de temporada Pan 949 Kcal 29g Prot 40,7g Lip 114,7g Hc	13 Crema de calabacín Merluza a la romana casera Yogur sabor Pan 633 Kcal 29,8g Prot 21,4g Lip 80,1g Hc
16 Arroz negro Salsa ali-oli Chuleta de sajonia a la plancha Fruta de temporada Pan 1277 Kcal 59,8g Prot 58,3g Lip 126,9g Hc	17 Lentejas a la riojana Bacalao con tomate y pimientos Yogur sabor Pan 812 Kcal 49,6g Prot 20,5g Lip 97,8g	18 Macarrones con gambas Ragut de pavo en salsa Verduritas y patata Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 965 Kcal 57,8g Prot 30,4g Lip	19 Coliflor al gratén Revuelto de jamón york Fruta de temporada Pan 680 Kcal 27,3g Prot 27g Lip 81,8g Hc	20 Crema de zanahoria Atún con tomate Yogur sabor Pan 681 Kcal 40,9g Prot 16,1g Lip 91,9g Hc
23 Coditos boloñesa Lacón a la gallega con cachelos Fruta de temporada Pan 847 Kcal 34,5g Prot 27,8g Lip 113,5g Hc	24 Sopa de cocido Cocido completo: garbanzos, ternera, pollo y cerdo Yogur sabor Pan 830 Kcal 42,9g Prot 25,1g Lip 102,7g Hc	25 Crema de verduras Contramuslo de pollo asado Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 848 Kcal 61,4g Prot 35,2g Lip 74,4g Hc	26 Guisantes salteados Huevo revuelto Patatas fritas Fruta de temporada Pan 788 Kcal 29,4g Prot 32,5g Lip 91,8g Hc	27 Crema de calabaza Merluza en salsa Yogur sabor Pan 579 Kcal 28,8g Prot 15,5g Lip 79,2g Hc
30 Porrusalda a la vizcaína Merluza al horno Fruta de temporada Pan 612 Kcal 32,1g Prot 9,5g Lip 97,5g Hc				

FIRMA DIRECCION

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

Menú elaborado por el Dpto. **de Nutrición y Dietética** de **Algadi, N.ºR.S. (28. 12037/M)** formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. **M. Lozano (Dietista-Nutricionista T.S. Nº2816) / P. PENELAS (Nutricionista / Dietista) Col: MADOO398 / H. CORTES (Dietista/Nutricionista Col: CYL00366.**
Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, 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.

FUNDACION PRODIS

SIN GLUTEN

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 Arroz con champiñones Albóndigas de ternera en salsa Patatas asadas al horno Yogur sabor Pan sin alérgenos 1110 Kcal 44,4g Prot 28,2g Lip 156,9g Hc	4 Alubias pintas hortelana Filete de pollo al limón Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 591 Kcal 45,7g Prot 14,8g Lip 86,3g Hc	5 Judías verdes rehogadas Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos 818 Kcal 17,9g Prot 29,4g Lip 108,8g Hc	6 Crema de verduras Salmón en salsa de puerros Ensalada variada Yogur sabor Pan sin alérgenos 622 Kcal 27,1g Prot 24,9g Lip 64g Hc
9	10 Brócoli rehogado Tortilla francesa casera Ensalada de lechuga y tomate Yogur sabor Pan sin alérgenos 427 Kcal 16,5g Prot 17,4g Lip 45g Hc	11 *Sopa de ave de cocido * Cocido : garbanzo y ternera Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 592 Kcal 32,4g Prot 12g Lip 83,6g Hc	12 Arroz primavera (guisante, zanahoria y maíz) Longanizas frescas al horno Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 919 Kcal 24,6g Prot 46g Lip 95,3g Hc	13 Crema de calabacín *Merluza a la andaluza Ensalada variada Yogur sabor Pan sin alérgenos 601 Kcal 24g Prot 26,1g Lip 63,3g Hc
16 Arroz negro Salsa ali-oli Chuleta de sajonia a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan sin alérgenos 1249 Kcal 56,3g Prot 63g Lip 108g Hc	17 Lentejas hortelana Bacalao con tomate y pimientos Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur sabor Pan sin alérgenos 872 Kcal 43,7g Prot 20,5g Lip	18 Espaguetis con gambas Ragut de pavo en salsa Verduritas y patata Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 704 Kcal 40,8g Prot 29,4g Lip 71,8g	19 Coliflor rehogada Revuelto de jamón york Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos 459 Kcal 15,3g Prot 21,9g Lip 45,5g Hc	20 Crema de zanahoria Atún al horno Ensalada variada Yogur sabor Pan sin alérgenos 535 Kcal 20,4g Prot 20g Lip 61,3g Hc
23 * Espirales boloñesa Lacón a la gallega con cachelos Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 857 Kcal 24,2g Prot 30,3g Lip 60,8g Hc	24 *Sopa de ave de cocido * Cocido : garbanzo y ternera Yogur sabor Pan sin alérgenos 629 Kcal 31,1g Prot 13,3g Lip 85g Hc	25 Menestra de verduras Contramuslo de pollo asado Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 972 Kcal 59,3g Prot 40,4g Lip 74,2g Hc	26 Guisantes salteados Huevos fritos con jamón Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 847 Kcal 41,8g Prot 41,1g Lip 70,2g Hc	27 Crema de calabaza Merluza en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur sabor Pan sin alérgenos 535 Kcal 24,7g Prot 17,1g Lip 63g Hc
30 Porrusalda a la vizcaína Calamares al ajillo Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos 600 Kcal 27,8g Prot 14,9g Lip 78,8g 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

FIRMA DIRECCION

Menú elaborado por el Dpto. **de Nutrición y Dietética** de **Algadi, N.ºR.S. (28. 12037/M)** formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. **M. Lozano (Dietista-Nutricionista T.S. Nº2816) / P. PENELAS (Nutricionista / Dietista) Col: MADOO398 / H. CORTES (Dietista/Nutricionista Col: CYL00366.**
Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, 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.

FUNDACION PRODIS

SIN GLUTEN Y LECHE

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 Arroz con champiñones Albóndigas de ternera en salsa Patatas asadas al horno Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 1073 Kcal 45,8g Prot 26,8g Lip 155,5g Hc	4 Alubias pintas hortelana Filete de pollo al limón Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 771 Kcal 55,9g Prot 16,2g Lip 85,4g Hc	5 Judías verdes rehogadas Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos 818 Kcal 17,9g Prot 29,4g Lip 108,8g Hc	6 Crema de verduras Salmón en salsa de puerros Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 587 Kcal 28,4g Prot 23,5g Lip 62,7g Hc
9	10 Brócoli rehogado Tortilla francesa casera Ensalada de lechuga y tomate Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 391 Kcal 17,8g Prot 16,1g Lip 43,8g Hc	11 *Sopa de ave de cocido * Cocido : garbanzo y ternera Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 592 Kcal 32,4g Prot 12g Lip 83,6g Hc	12 Arroz primavera (guisante, zanahoria y maíz) Longanizas frescas al horno Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 919 Kcal 24,6g Prot 46g Lip 95,3g Hc	13 Crema de calabacín *Merluza a la andaluza Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 581 Kcal 25,7g Prot 24,8g Lip 63,7g Hc
16 Arroz negro Salsa ali-oli Chuleta de sajonia a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan sin alérgenos 1249 Kcal 56,3g Prot 63g Lip 108g Hc	17 Lentejas hortelana Bacalao con tomate y pimientos Ensalada de lechuga y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 835 Kcal 45g Prot 19,1g Lip 105,7g	18 Espaguetis con gambas Ragut de pavo en salsa Verduritas y patata Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 704 Kcal 40,8g Prot 29,4g Lip 71,8g	19 Coliflor rehogada Revuelto de jamón york Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos 459 Kcal 15,3g Prot 21,9g Lip 45,5g Hc	20 Crema de zanahoria Atún al horno Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 499 Kcal 21,7g Prot 18,7g Lip 59,9g Hc
23 * Espirales boloñesa Lacón a la gallega con cachelos Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 857 Kcal 24,2g Prot 30,3g Lip 60,8g Hc	24 *Sopa de ave de cocido * Cocido : garbanzo y ternera Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 592 Kcal 32,4g Prot 12g Lip 83,6g Hc	25 Menestra de verduras Contramuslo de pollo asado Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 972 Kcal 59,3g Prot 40,4g Lip 74,2g Hc	26 Guisantes salteados Huevos fritos con jamón Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 847 Kcal 41,8g Prot 41,1g Lip 70,2g Hc	27 Crema de calabaza Merluza en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 498 Kcal 26g Prot 15,8g Lip 61,6g Hc
30 Porrusalda a la vizcaína Calamares al ajillo Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos 600 Kcal 27,8g Prot 14,9g Lip 78,8g Hc				

FIRMA DIRECCION

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

Menú elaborado por el Dpto. **de Nutrición y Dietética** de **Algadi, N.ºR.S. (28. 12037/M)** formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. **M. Lozano (Dietista-Nutricionista T.S. Nº2816) / P. PENELAS (Nutricionista / Dietista) Col: MADOO398 / H. CORTES (Dietista/Nutricionista Col: CYL00366.**
Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, 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.

FUNDACION PRODIS

SIN FRUTOS SECOS Y CACAHUETE

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 Risotto de champiñón Albóndigas mixta en salsas Patatas asadas al horno Yogur sabor Pan sin alérgenos 1216 Kcal 40,7g Prot 41,1g Lip 155,4g Hc	4 Alubias blancas hortelana Filete de pollo al limón Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 690 Kcal 58,2g Prot 13,6g Lip 87,3g Hc	5 Judías verdes rehogadas Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos 818 Kcal 17,9g Prot 29,4g Lip 108,8g Hc	6 Crema de verduras Salmón en salsa de puerros Ensalada variada Yogur sabor Pan sin alérgenos 622 Kcal 27,1g Prot 24,9g Lip 64g Hc
9	10 Brócoli rehogado Huevos a la villaroy Ensalada de lechuga y tomate Yogur sabor Pan sin alérgenos 660 Kcal 16,5g Prot 32,1g Lip 75,9g Hc	11 Sopa de cocido Cocido completo Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 894 Kcal 49,6g Prot 41g Lip 79,9g Hc	12 Arroz primavera (guisante, zanahoria y maíz) Longanizas frescas al horno Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 919 Kcal 24,6g Prot 46g Lip 95,3g Hc	13 Crema de calabacín Merluza a la romana casera Ensalada variada Yogur sabor Pan sin alérgenos 628 Kcal 26,5g Prot 27g Lip 63,8g Hc
16 Arroz negro Salsa ali-oli Chuleta de sajonia a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan sin alérgenos 1249 Kcal 56,3g Prot 63g Lip 108g Hc	17 Lentejas a la riojana Bacalao con tomate y pimientos Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur sabor Pan sin alérgenos 937 Kcal 46,6g Prot 25,2g Lip	18 Espaguetis a la marinera Ragut de pavo en salsa Verduritas y patata Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 913 Kcal 56,3g Prot 31g Lip 103,9g	19 Coliflor al gratén Revuelto de jamón york Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos 641 Kcal 22,9g Prot 31,4g Lip 62,5g Hc	20 Crema de zanahoria Atún con tomate Ensalada variada Yogur sabor Pan sin alérgenos 678 Kcal 37,6g Prot 21,7g Lip 76g Hc
23 Coditos boloñesa Lacón a la gallega con cachelos Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 833 Kcal 30,7g Prot 34,3g Lip 95g Hc	24 Sopa de cocido Cocido completo Yogur sabor Pan sin alérgenos 930 Kcal 48,3g Prot 42,3g Lip 81,3g Hc	25 Menestra de verduras Contramuslo de pollo asado Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 972 Kcal 59,3g Prot 40,4g Lip 74,2g Hc	26 Guisantes salteados Huevos fritos con jamón Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 847 Kcal 41,8g Prot 41,1g Lip 70,2g Hc	27 Crema de calabaza Merluza en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur sabor Pan sin alérgenos 703 Kcal 25,7g Prot 20,2g Lip 91,7g Hc
30 Porrusalda a la vizcaína Calamares al ajillo Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos 761 Kcal 39,6g Prot 25,8g Lip 82,3g Hc				

FIRMA DIRECCION

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

Menú elaborado por el Dpto. **de Nutrición y Dietética** de **Algadi, N.ºR.S. (28. 12037/M)** formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. **M. Lozano (Dietista-Nutricionista T.S. Nº2816) / P. PENELAS (Nutricionista / Dietista) Col: MADOO398 / H. CORTES (Dietista/Nutricionista Col: CYL00366.**
Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, 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.

FUNDACION PRODIS

SIN HUEVO

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 Risotto de champiñón Albóndigas mixta en salsas Patatas asadas al horno Yogur sabor Pan sin alérgenos 1216 Kcal 40,7g Prot 41,1g Lip 155,4g Hc	4 Alubias blancas hortelana Filete de pollo al limón Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 690 Kcal 58,2g Prot 13,6g Lip 87,3g Hc	5 Judías verdes rehogadas Lomo salteado Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos 758 Kcal 22,4g Prot 30,5g Lip 84,4g Hc	6 Crema de verduras Salmón en salsa de puerros Ensalada variada Yogur sabor Pan sin alérgenos 622 Kcal 27,1g Prot 24,9g Lip 64g Hc
9	10 Brócoli rehogado Jamón de cerdo asado Ensalada de lechuga y tomate Yogur sabor Pan sin alérgenos 539 Kcal 26,2g Prot 25,9g Lip 44,4g Hc	11 *Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 530 Kcal 30,7g Prot 10,2g Lip 75,3g Hc	12 Arroz primavera (guisante, zanahoria y maíz) Longanizas frescas al horno Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 919 Kcal 24,6g Prot 46g Lip 95,3g Hc	13 Crema de calabacín *Merluza a la andaluza Ensalada variada Yogur sabor Pan sin alérgenos 601 Kcal 24g Prot 26,1g Lip 63,3g Hc
16 Arroz negro Chuleta de sajonia a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan sin alérgenos 1067 Kcal 55,8g Prot 43,5g Lip 106,9g Hc	17 Lentejas a la riojana Bacalao con tomate y pimientos Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur sabor Pan sin alérgenos 937 Kcal 46,6g Prot 25,2g Lip	18 Espaguetis con gambas Ragut de pavo en salsa Verduritas y patata Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 704 Kcal 40,8g Prot 29,4g Lip 71,8g	19 Coliflor al gratén Pollo salteado Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos 710 Kcal 42,6g Prot 30,6g Lip 61,4g Hc	20 Crema de zanahoria Atún con tomate Ensalada variada Yogur sabor Pan sin alérgenos 678 Kcal 37,6g Prot 21,7g Lip 76g Hc
23 * Espirales boloñesa Lacón a la gallega con cachelos Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 857 Kcal 24,2g Prot 30,3g Lip 60,8g Hc	24 *Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Yogur sabor Pan sin alérgenos 567 Kcal 29,4g Prot 11,6g Lip 76,8g Hc	25 Menestra de verduras Contramuslo de pollo asado Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 972 Kcal 59,3g Prot 40,4g Lip 74,2g Hc	26 Guisantes salteados Hamburguesa de ternera casera a la plancha Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 629 Kcal 30,1g Prot 23,2g Lip 67,3g Hc	27 Crema de calabaza Merluza en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur sabor Pan sin alérgenos 556 Kcal 25g Prot 20,1g Lip 61,3g Hc
30 Porrusalda a la vizcaína Calamares al ajillo Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos 600 Kcal 27,8g Prot 14,9g Lip 78,8g Hc				

FIRMA DIRECCION

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

Menú elaborado por el Dpto. **de Nutrición y Dietética** de **Algadi, N.ºR.S. (28. 12037/M)** formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. **M. Lozano (Dietista-Nutricionista T.S. Nº2816) / P. PENELAS (Nutricionista / Dietista) Col: MADOO398 / H. CORTES (Dietista/Nutricionista Col: CYL00366.**
Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, 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.

FUNDACION PRODIS

SIN LECHE

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 Arroz con champiñones Albóndigas mixta en salsas Patatas asadas al horno Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 935 Kcal 39,5g Prot 29,1g Lip 130,8g Hc	4 Alubias blancas hortelana Filete de pollo al limón Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 662 Kcal 43,6g Prot 16g Lip 88,4g Hc	5 Judías verdes rehogadas Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos 818 Kcal 17,9g Prot 29,4g Lip 108,8g Hc	6 Crema de verduras Salmón en salsa de puerros Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 587 Kcal 28,4g Prot 23,5g Lip 62,7g Hc
9	10 Brócoli rehogado Tortilla francesa casera Ensalada de lechuga y tomate Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 391 Kcal 17,8g Prot 16,1g Lip 43,8g Hc	11 Sopa de cocido * Cocido : garbanzo y ternera Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 640 Kcal 34,5g Prot 15,5g Lip 85,6g Hc	12 Arroz primavera (guisante, zanahoria y maíz) Longanizas frescas al horno Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 919 Kcal 24,6g Prot 46g Lip 95,3g Hc	13 Crema de calabacín Merluza a la romana casera Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 592 Kcal 27,8g Prot 25,6g Lip 62,3g Hc
16 Arroz con pescado Salsa ali-oli Chuleta de sajonia a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan sin alérgenos 1204 Kcal 50,6g Prot 60,4g Lip 108,8g Hc	17 Lentejas hortelana Bacalao con tomate y pimientos Ensalada de lechuga y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 793 Kcal 49,3g Prot 21,1g Lip 96,1g	18 Espaguetis a la marinera Ragut de pavo en salsa Verduritas y patata Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 913 Kcal 56,3g Prot 31g Lip 103,9g	19 Coliflor rehogada Revuelto de jamón york Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos 459 Kcal 15,3g Prot 21,9g Lip 45,5g Hc	20 Crema de zanahoria Atún con tomate Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 642 Kcal 38,9g Prot 20,3g Lip 74,6g Hc
23 Coditos boloñesa Lacón a la gallega con cachelos Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 833 Kcal 30,7g Prot 34,3g Lip 95g Hc	24 Sopa de cocido * Cocido : garbanzo y ternera Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 640 Kcal 34,5g Prot 15,5g Lip 85,6g Hc	25 Menestra de verduras Contramuslo de pollo asado Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 972 Kcal 59,3g Prot 40,4g Lip 74,2g Hc	26 Guisantes salteados Huevos fritos con jamón Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 847 Kcal 41,8g Prot 41,1g Lip 70,2g Hc	27 Crema de calabaza Merluza en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 519 Kcal 26,3g Prot 18,8g Lip 59,8g Hc
30 Porrusalda a la vizcaína Calamares al ajillo Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos 600 Kcal 27,8g Prot 14,9g Lip 78,8g Hc				

FIRMA DIRECCION

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

Menú elaborado por el Dpto. **de Nutrición y Dietética** de **Algadi, N.ºR.S. (28. 12037/M)** formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. **M. Lozano (Dietista-Nutricionista T.S. Nº2816) / P. PENELAS (Nutricionista / Dietista) Col: MADOO398 / H. CORTES (Dietista/Nutricionista Col: CYL00366.**
Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, 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.

FUNDACION PRODIS

SIN LEGUMBRE

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 Risotto de champiñón Albóndigas de ternera en salsa Patatas asadas al horno Yogur sabor Pan sin alérgenos 1049 Kcal 37,6g Prot 31,3g Lip 140,1g Hc	4 * Sopa de ave Filete de pollo al limón Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 535 Kcal 35,2g Prot 19g Lip 51,4g Hc	5 Brócoli rehogado Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 754 Kcal 22,5g Prot 27,7g Lip 99,1g Hc	6 Crema de verduras Salmón en salsa de puerros Ensalada variada Yogur sabor Pan sin alérgenos 622 Kcal 27,1g Prot 24,9g Lip 64g Hc
9	10 Brócoli rehogado Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Yogur sabor Pan sin alérgenos 454 Kcal 16,5g Prot 20,4g Lip 45g Hc	11 * Sopa de ave Pollo cocido Patata y zanahoria cocida Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 607 Kcal 40,4g Prot 22g Lip 58,2g Hc	12 Arroz con verduras Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 701 Kcal 26,4g Prot 29,6g Lip 82,5g Hc	13 Crema de calabacín Merluza a la romana casera Ensalada variada Yogur sabor Pan sin alérgenos 628 Kcal 26,5g Prot 27g Lip 63,8g Hc
16 Arroz negro Chuleta de sajonia a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan sin alérgenos 1067 Kcal 55,8g Prot 43,5g Lip 106,9g Hc	17 Pisto de verduras Bacalao con tomate y pimientos Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur sabor Pan sin alérgenos 679 Kcal 26,4g Prot 22,4g Lip 79,9g	18 Espaguetis con gambas Ragut de pavo en salsa Verduritas y patata Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 704 Kcal 40,8g Prot 29,4g Lip 71,8g	19 Coliflor rehogada Revuelto de champiñón Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos 521 Kcal 20,6g Prot 25,9g Lip 45,6g Hc	20 Crema de zanahoria Merluza en salsa de tomate Ensalada variada Yogur sabor Pan sin alérgenos 623 Kcal 34,5g Prot 22g Lip 63,2g Hc
23 * Espirales boloñesa Lacón a la gallega con cachelos Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 857 Kcal 24,2g Prot 30,3g Lip 60,8g Hc	24 * Sopa de ave Pollo cocido Patata y zanahoria cocida Yogur sabor Pan sin alérgenos 644 Kcal 39,1g Prot 23,4g Lip 59,6g Hc	25 Verduras variadas rehogadas Contramuslo de pollo asado Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan sin alérgenos 960 Kcal 58,7g Prot 40,9g Lip 80,9g Hc	26 Calabacín a la plancha Huevos fritos con jamón Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos 776 Kcal 36,6g Prot 40,4g Lip 63,1g Hc	27 Crema de calabaza Merluza en salsa Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur sabor Pan sin alérgenos 556 Kcal 25g Prot 20,1g Lip 61,3g Hc
30 Porrusalda a la vizcaína Calamares al ajillo Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos 600 Kcal 27,8g Prot 14,9g Lip 78,8g Hc				

FIRMA DIRECCION

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

Menú elaborado por el Dpto. **de Nutrición y Dietética** de **Algadi, N.ºR.S. (28. 12037/M)** formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. **M. Lozano (Dietista-Nutricionista T.S. Nº2816) / P. PENELAS (Nutricionista / Dietista) Col: MADOO398 / H. CORTES (Dietista/Nutricionista Col: CYL00366.**
Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, 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.

FUNDACION PRODIS

Menú hipouricémico

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 Arroz con verduras Albóndigas mixtas en salsa Patatas asadas al horno Yogur natural Pan 991 Kcal 33,3g Prot 37g Lip 128g Hc	4 Alubias blancas hortelana Filete de pollo a la plancha Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 748 Kcal 48,3g Prot 16,8g Lip 107,4g Hc	5 Judías verdes rehogadas Tortilla de calabacín y patata Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan 763 Kcal 22,1g Prot 30,2g Lip 98,6g Hc	6 Crema de verduras Salmón al horno Ensalada variada Yogur natural Pan 761 Kcal 44,8g Prot 31,6g Lip 68,7g Hc
9	10 Calabacín a la plancha Tortilla francesa Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan 588 Kcal 24,7g Prot 23g Lip 68,7g Hc	11 Garbanzos con verduras Pollo cocido Patata y zanahoria cocida Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 748 Kcal 46,7g Prot 21,7g Lip 90,7g Hc	12 Arroz primavera (guisante, zanahoria y maíz) Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada Pan 768 Kcal 26,9g Prot 20,2g Lip 115,5g Hc	13 Crema de calabacín Merluza al horno Ensalada variada Yogur natural Pan 670 Kcal 40g Prot 24,9g Lip 68,4g Hc
16 Arroz con pescado Tortilla francesa Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan 858 Kcal 30,8g Prot 23,3g Lip 129,5g Hc	17 Lentejas estofadas Bacalao al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural Pan 715 Kcal 50,4g Prot 20,2g Lip 73,3g	18 Espaguetis salteados Filete de pavo plancha Verduras horneadas Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 742 Kcal 39,5g Prot 28,1g Lip 83,2g	19 Menestra de verduras Huevo revuelto Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada Pan 779 Kcal 28,5g Prot 27g Lip 91,3g Hc	20 Crema de zanahoria Merluza a la plancha Ensalada variada Yogur natural Pan 705 Kcal 44,6g Prot 25,3g Lip 70g Hc
23 Coditos salteados con verduras Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan 763 Kcal 39g Prot 21,2g Lip 100,1g Hc	24 Garbanzos con verduras Pollo cocido Patata y zanahoria cocida Yogur natural Pan 773 Kcal 46,7g Prot 25,2g Lip 82,9g Hc	25 Menestra de verduras rehogadas (guisante y judía verde) Contramuslo de pollo asado Ensalada variada Compota de fruta sin azúcares añadidos Pan 884 Kcal 62,2g Prot 41,8g Lip 65,4g Hc	26 Guisantes salteados Huevo a la plancha Patatas al vapor Fruta de temporada Pan 596 Kcal 22,2g Prot 20,3g Lip 79,2g Hc	27 Crema de calabaza Merluza al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural Pan 572 Kcal 37,2g Prot 23,5g Lip 48,5g Hc
30 Porrusalda a la vizcaína Merluza al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan 736 Kcal 43,4g Prot 17g Lip 98,1g Hc				

FIRMA DIRECCION

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

Menú elaborado por el Dpto. **de Nutrición y Dietética** de **Algadi, N.ºR.S. (28. 12037/M)** formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. **M. Lozano (Dietista-Nutricionista T.S. Nº2816) / P. PENELAS (Nutricionista / Dietista) Col: MADOO398 / H. CORTES (Dietista/Nutricionista Col: CYL00366.**

Según el **Reglamento 1169/2011** de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, 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.