RUNNYMEDE MENU BASAL

DICIEMBRE 2022







Jamoncitos de pollo asados Patatas dado Postre lácteo Pan

Bacalao a la andaluza Verduras variadas Fruta del tiempo Pan

6

FESTIVO

8

FESTIVO

731 Kcal 57,5g Prot 24,4g Lip 82,2g Hc

Macarrones con salsa de tomate Salchichas de pavo al grill Ensalada de lechuga Fruta del tiempo Pan

687 Kcal 33,5g Prot 20,8g Lip 89,1g Hc

Fideuá de verduras Solomillo de cerdo a la plancha

Ensalada de lechuga y maíz Fruta del tiempo Pan

Judías verdes con jamón Burrito de ternera Ensalada de lechuga Postre lácteo

Pan

Sopa de puchero de garbanzos Pollo al curry Arroz pilaf Fruta del tiempo

Espaguetis con tomate 16 Brócoli salteado con soja Albóndigas de ternera caseras en salsa Fruta del tiempo

Pan

624 Kcal 31,5g Prot 25,6g Lip 65g Hc

Arroz caldoso Merluza a la romana Zanahoria vichy Postre lácteo Pan

680 Kcal 32,8g Prot 30,7g Lip 78,3g Hc

813 Kcal 56g Prot 25,9g Lip 87g Hc

Tallarines al pesto Brocheta de pollo Ensalada de lechuga y tomate Postre lácteo Pan

623 Kcal 28,3g Prot 27,6g Lip 73,7g Hc Lentejas guisadas Costillas de cerdo asadas Tomate aliñado Fruta del tiempo Pan

ESPECIAL NAVIDAD

657 Kcal 41,8g Prot 19,7g Lip 91,5g Hc

Pan





819 Kcal 37,8g Prot 32,2g Lip 99,8g Hc

1119 Kcal 59,7g Prot 69,9g Lip 67,2g Hc



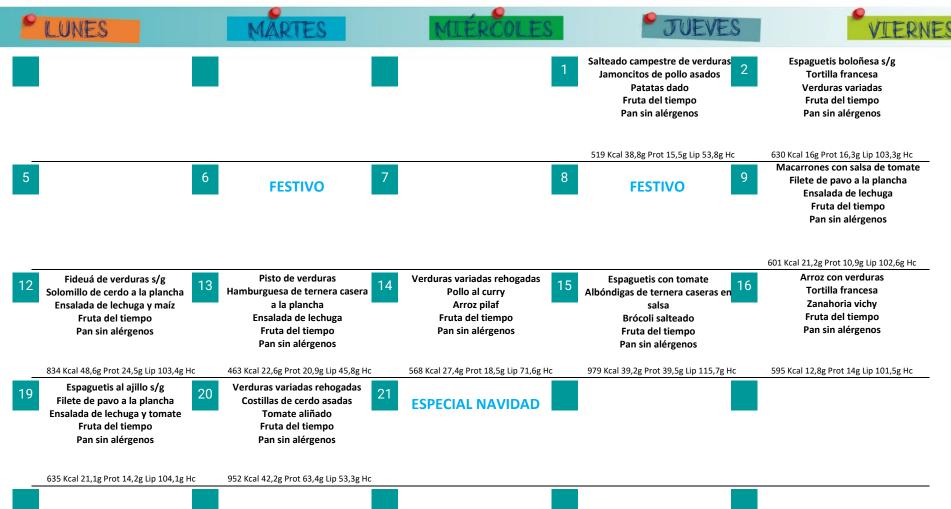
20



MENÚ PESCADO Y LEGUMBRES DICIEMBRE 2022



Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten



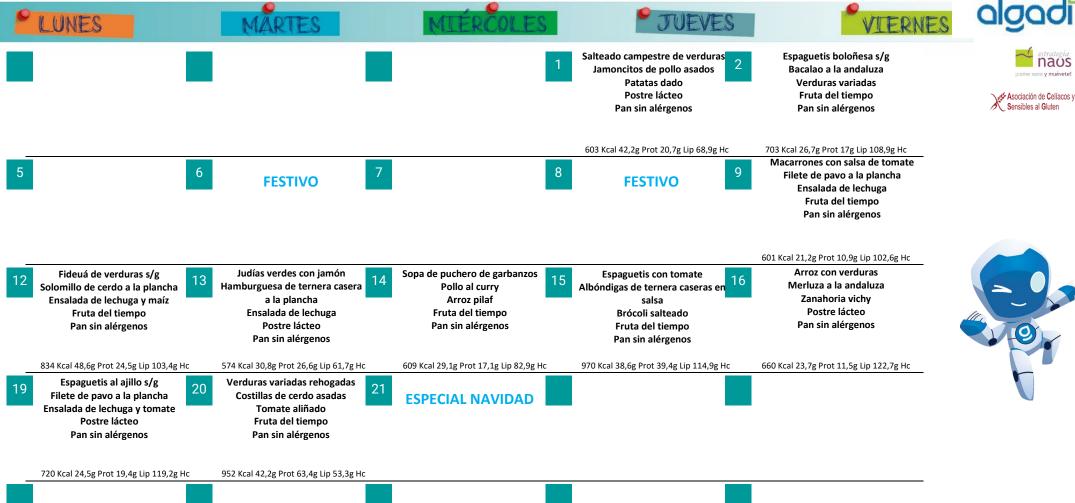






MENÚ SIN GLUTEN DICIEMBRE 2022



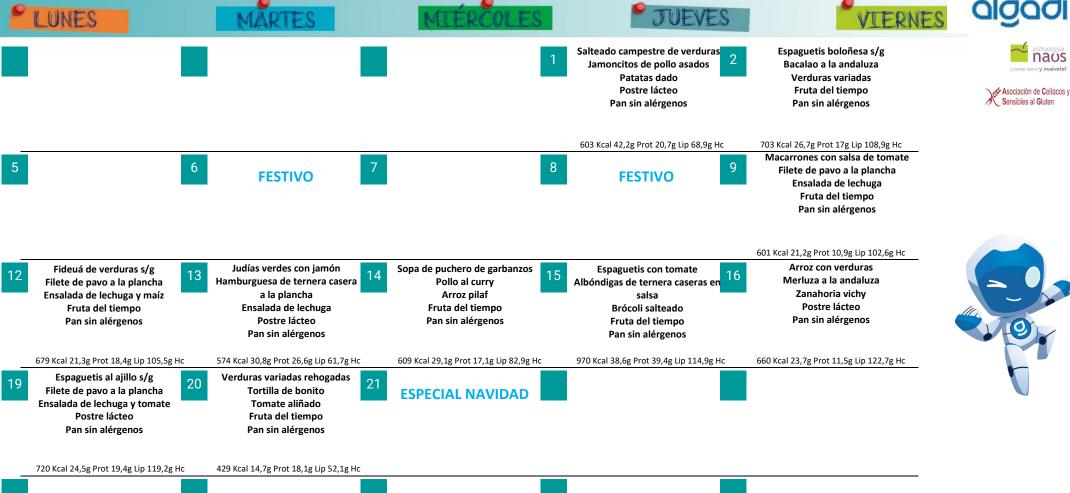






MENÚ SIN GLUTEN Y CERDO DICIEMBRE 2022



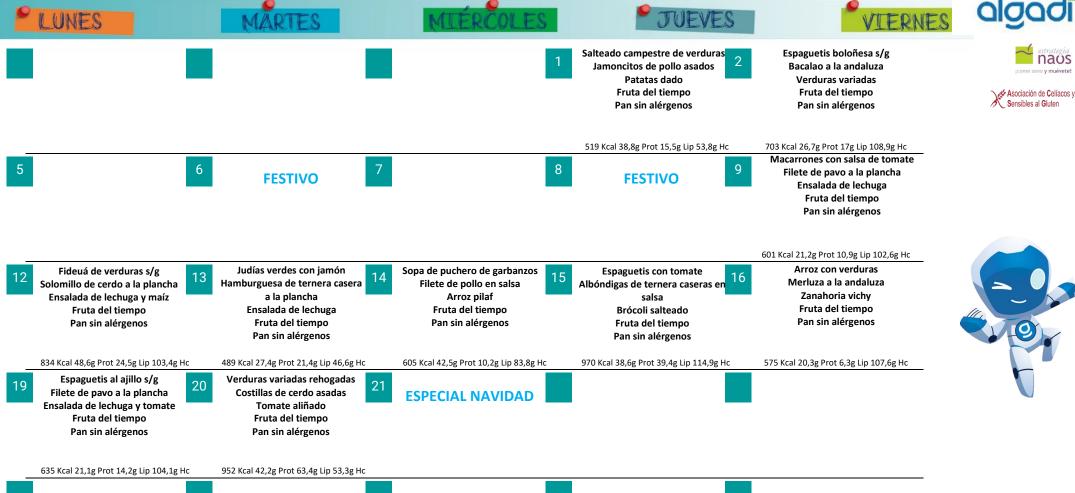






MENÚ SIN GLUTEN Y LECHE DICIEMBRE 2022



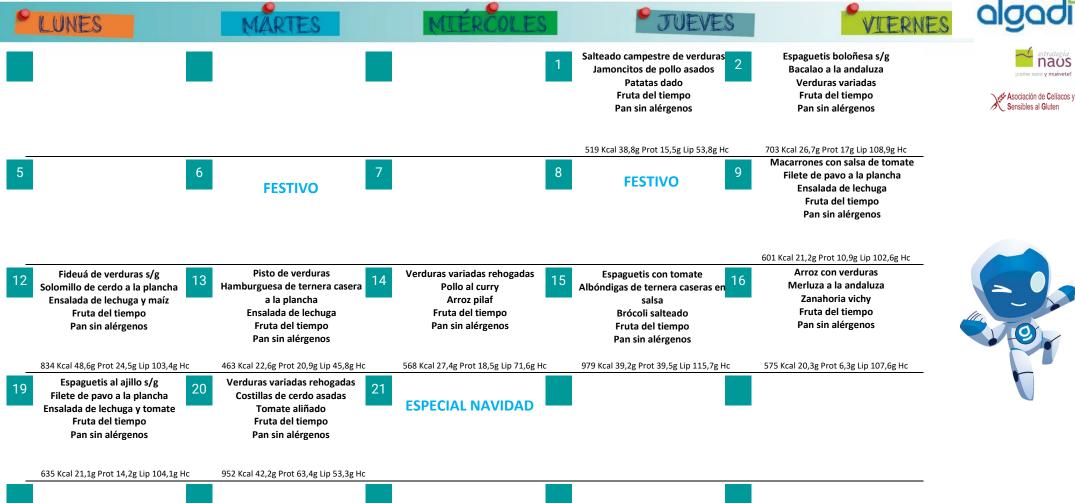






MENÚ SIN GLUTEN Y LEGUMBRE DICIEMBRE 2022



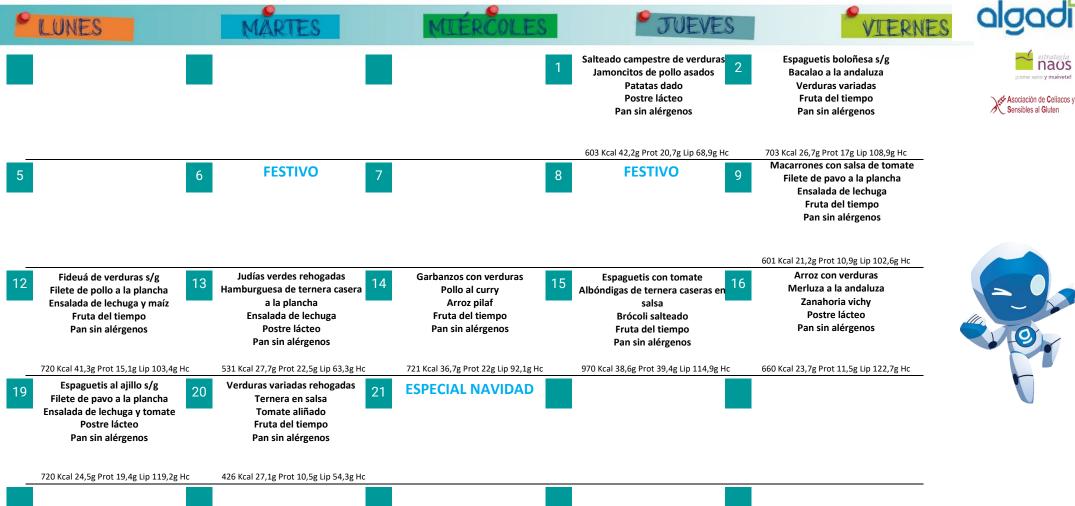






MENÚ SIN GLUTEN, HUEVO, MARISCO Y CERDO DICIEMBRE 2022





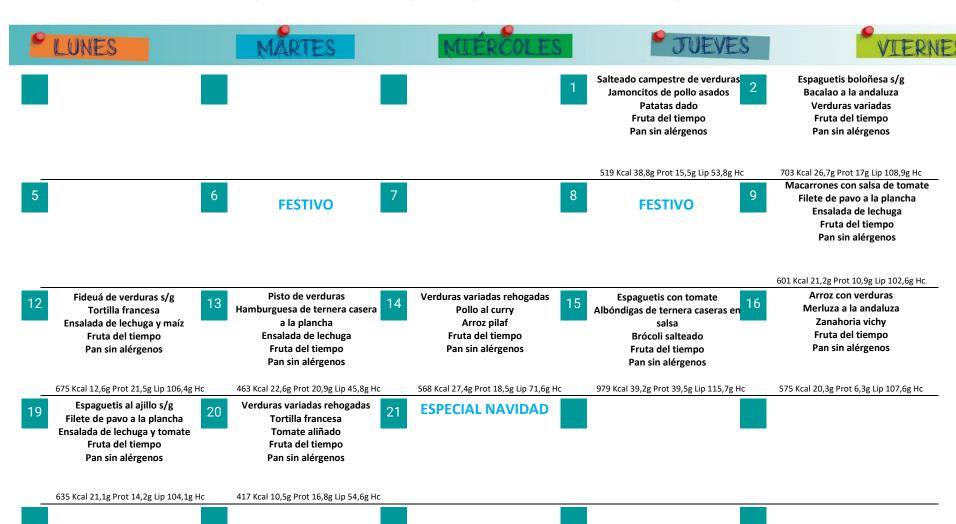




MENÚ SIN GLUTEN, LEGUMBRES Y CERDO DICIEMBRE 2022



Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten



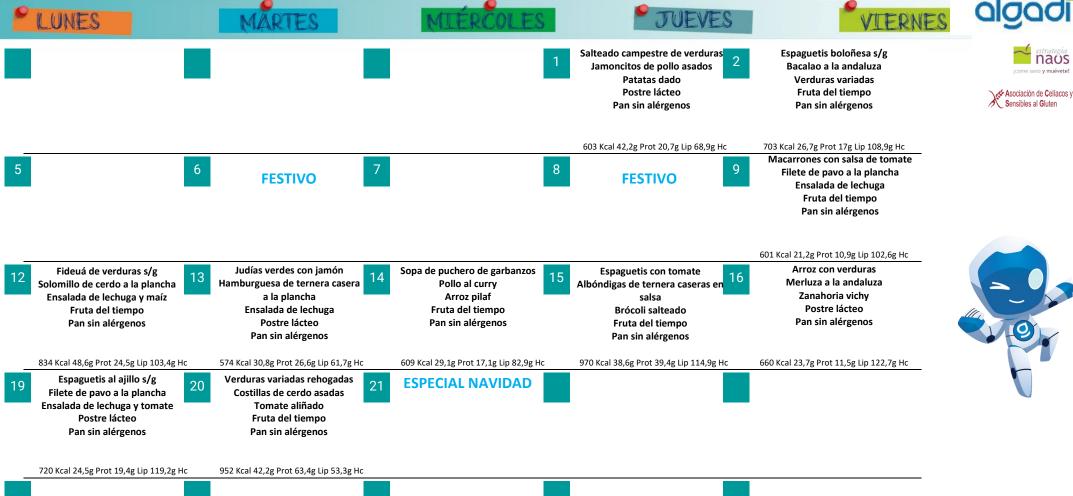






MENÚ SIN HUEVO DICIEMBRE 2022



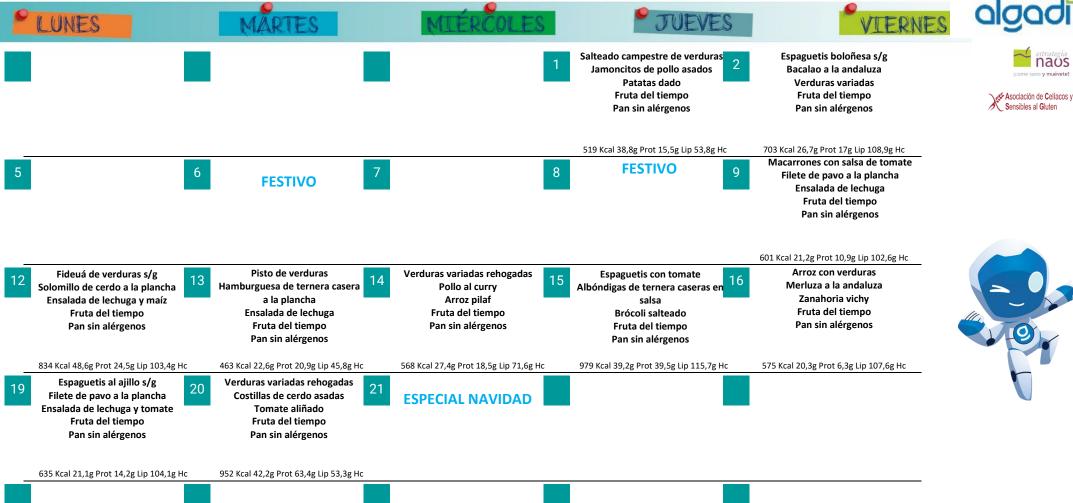






MENÚ SIN HUEVO Y LEGUMBRE DICIEMBRE 2022



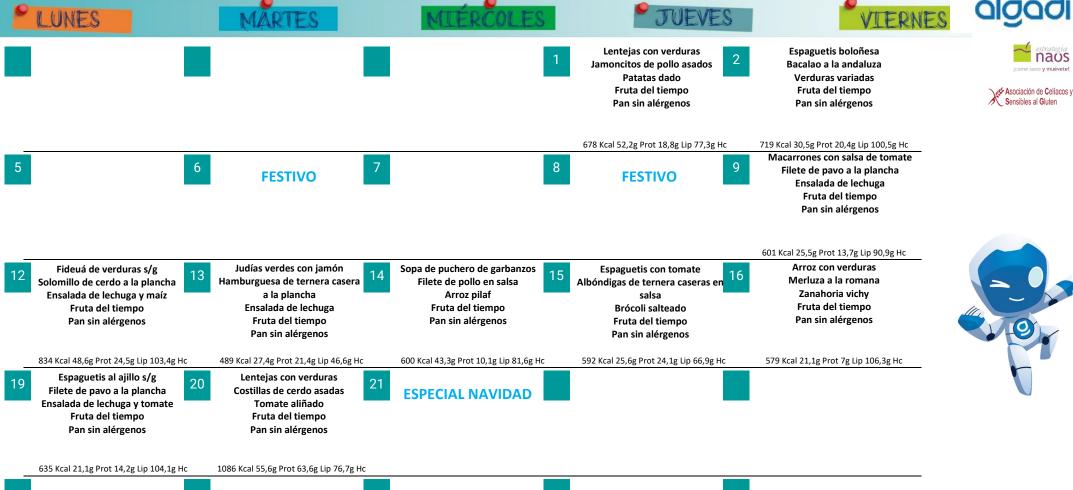






MENÚ SIN LECHE DICIEMBRE 2022









MENÚ SIN LECHE, HUEVO, Y PESCADO DICIEMBRE 2022



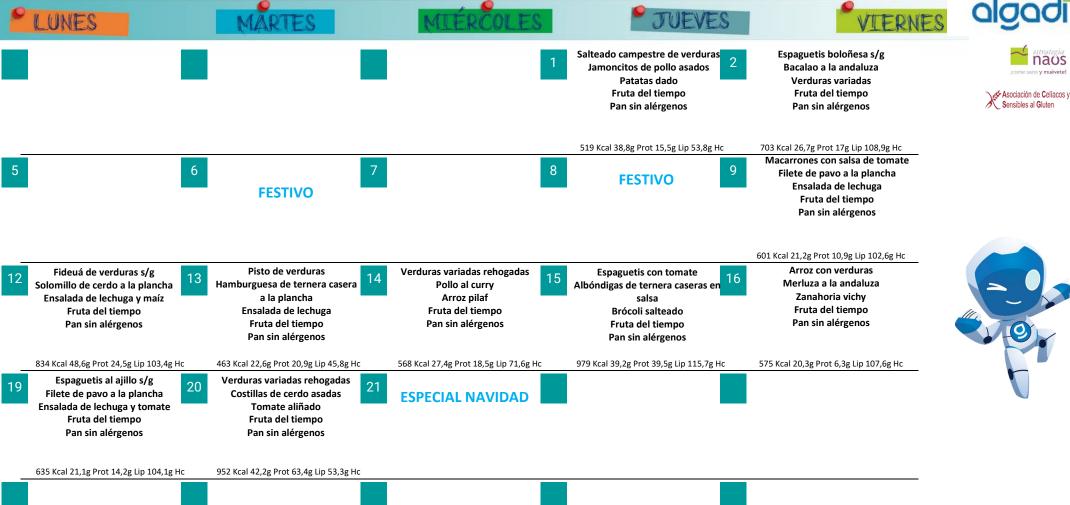






MENÚ SIN LEGUMBRE DICIEMBRE 2022







ALGADI LES DESEA UNAS FELICES NAVIDADES



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 siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. 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 presentes. Menú revisado por la dirección del centro.

ALGADI, SAU, info@algadi.com 91 547 46 46 (/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid

MENÚ SIN PESCADO DICIEMBRE 2022



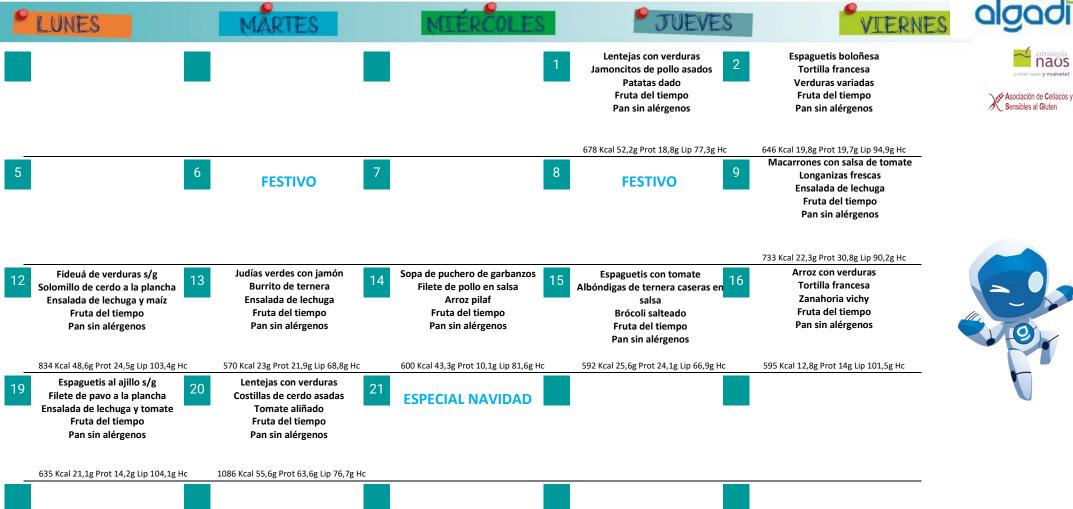






MENÚ SIN PESCADO Y MARISCO DICIEMBRE 2022



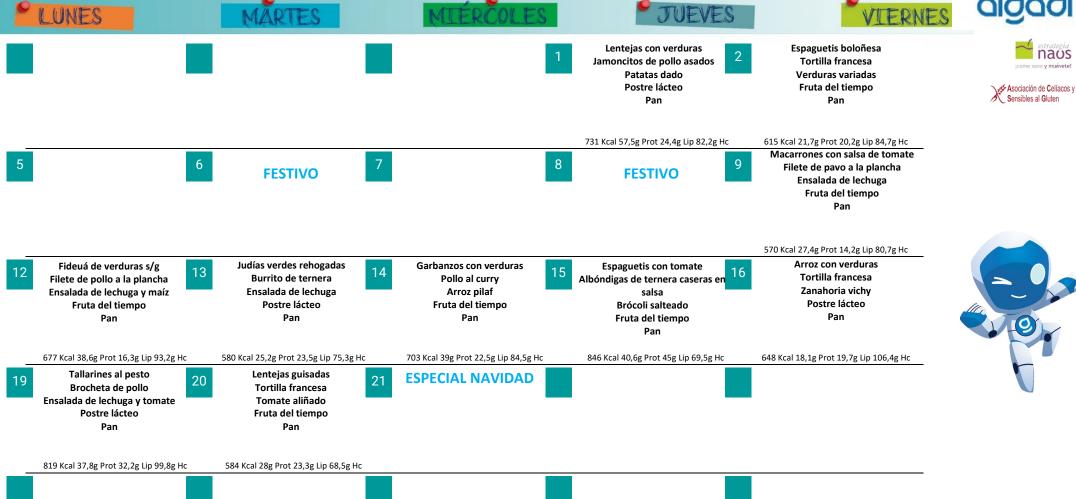






MENÚ SIN PESCADO Y CERDO DICIEMBRE 2022



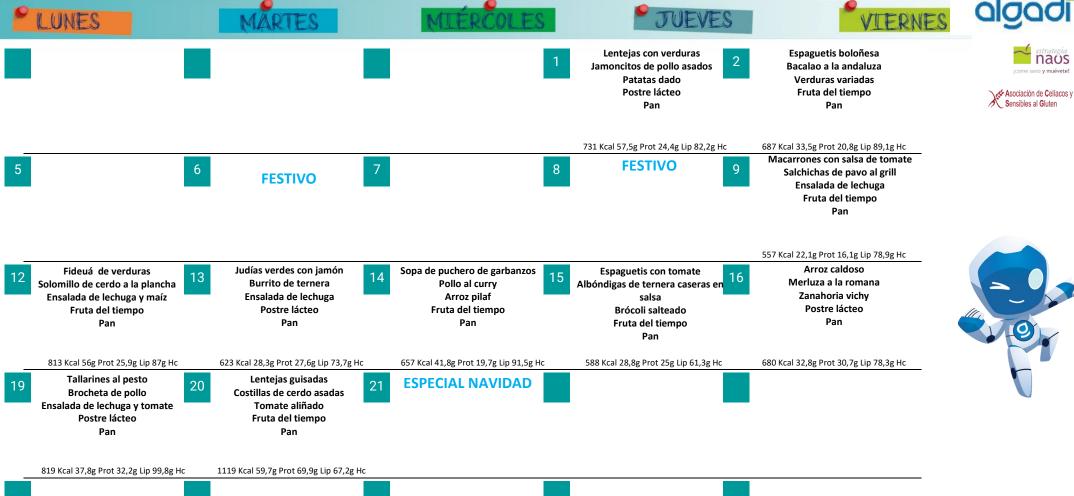






MENÚ SIN CHAMPIÑÓN DICIEMBRE 2022









MENÚ VEGETERIANO DICIEMBRE 2022



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	algadi
		1	Lentejas con verduras Croquetas de tofu y setas Patatas dado Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	Espaguetis con tomate Tofu a la plancha Verduras variadas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	estrategia nãos promesano y muévetel Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten
5	FESTIVO 7	8	672 Kcal 24,5g Prot 22g Lip 95,6g Hc 9 FESTIVO	577 Kcal 21,2g Prot 9,7g Lip 99,2g Hc Macarrones con salsa de tomate Tofu a la plancha Ensalada de lechuga Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	
Fideuá de verduras s/g Buñuelos de zanahoria Ensalada de lechuga y maíz Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	Judías verdes rehogadas Fajita de verduras y tofu Ensalada de lechuga Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	Garbanzos con verduras Tortilla francesa Arroz pilaf Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	Espaguetis con tomate Hamburguesa vegana a la plancha Brócoli salteado Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	615 Kcal 26,4g Prot 15,2g Lip 90g Hc Arroz con verduras Revuelto de champiñón Zanahoria vichy Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	
Espaguetis al ajillo s/g Brochetas de tofu y verduras Ensalada de lechuga y tomate Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	527 Kcal 12,6g Prot 13,6g Lip 87,2g Hc Lentejas con verduras Tortilla francesa Tomate aliñado Fruta del tiempo Pan sin alérgenos	662 Kcal 21,2g Prot 21,5g Lip 93,7g Hc ESPECIAL NAVIDAD	727 Kcal 6,7g Prot 39,2g Lip 70g Hc	600 Kcal 15,4g Prot 14,8g Lip 100,3g Hc	
738 Kcal 27,1g Prot 23,2g Lip 103,1g Hc	551 Kcal 23,9g Prot 17g Lip 78g Hc				





SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE









LÁCTEO	CEREAL	FRUTA	OTROS
Leche Yogur Queso Cuajada Requesón	Pan blanco Pan Integral Cereales Galletas	Fruta Entera Zumo de frutas natural Tomate Zumo de zanahoria	Aceite de Oliva (2 veces/semana) Mermelada y/o Miel (2 veces/semana) Bolleria casera (1 vez/semana)



SUGERENCIAS DE CENA



SI HAS COMIDO										
Cereales (arroz/pasta)	Verduras	Carne	Pescado	Huevo	Fruta	Leche				
PUEDES CENAR										
Verduras cocinadas u hortalizas crudas	Cereales (arroz/pasta) o patatas	Pescado o huevo	Carne o huevo	Pescado o carne	Lácteo Fruta	Fruta				

Y de postre: fruta. Comer fruta no solo nos aporta vitaminas, minerales y fibra sino que también nos hidrata. Por esta razón, la fruta es un aliado excelente en estas fechas en las que hay muchas tentaciones ya que nos ayuda a saciarnos antes.

ALGADI LES DESEA **UNAS FELICES NAVIDADES**

Consulta nuestro Proyecto Educativo en www.algadi.es

NO OS OLVIDÉIS DE PRACTICAR EJERCICIO REGULARMENTE

El deporte y los juegos en el patio con tus amigos son una manera divertida de hacerlo.

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

