algadi we care RUNNYMEDE

MENÚ INFANTIL NOVIEMBRE 2026

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Arroz con salsa de tomate Merluza a la romana casera Ensalada del Chef (lechuga, tomate y aceitunas) Fruta de temporada Pan integral (1,3,4,14,6,10,11) 550 Kcal 19,4g Prot 21,1g Lip 70,9g	4 Macarrones integrales a la boloñesa Ragut de ternera Zanahoria baby Fruta de temporada Pan (1) 586 Kcal 22,5g Prot 23,8g Lip 66,2g	5 Brócoli rehogado Pollo salteado con verduras Arroz basmati Yogur natural Pan (14,7,1) 448 Kcal 29,1g Prot 20,5g Lip 34,5g	6 Judías verdes con patata Lasaña casera de ternera y lentejas *Ensalada mixta Fruta de temporada Pan integral (14,1,7,6,10,11) 645 Kcal 23,3g Prot 22g Lip 83,9g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Crema de guisantes Tortilla francesa Calabacín salteado Fruta de temporada Pan integral (14,3,1,6,10,11) 543 Kcal 19,8g Prot 22,8g Lip 64,3g Hc	11 Espirales integrales con verduras Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (1,6,14) 707 Kcal 21,9g Prot 27,4g Lip 87,6g Hc	12 Lentejas estofadas con calabaza Ragout de pollo en salsa de verduras Patatas gajo Yogur natural Pan (1,7) 626 Kcal 31,1g Prot 25,9g Lip 57,6g Hc	13 Arroz del señoret Merluza gratinada con salsa de tomate y queso Ensalada variada Fruta de temporada Pan integral (2,4,12,14,7,1,6,10,11) 669 Kcal 30g Prot 20g Lip 89,2g Hc
16 Crema de calabaza ECO Boloñesa con verduras (proteína vegetal) Verduras y patatas al horno Fruta de temporada Pan (14,6,1) 513 Kcal 23,4g Prot 13,3g Lip 75,4g Hc	17 Arroz hortelano (judía verde, calabacín y zanahoria) Tiras de pollo crujientes al horno Ensalada de tomate, queso y orégano Fruta de temporada Pan integral (1,3,7,14,6,10,11) 624 Kcal 32,1g Prot 18g Lip 80,4g Hc	18 *Sopa de verdura Filete de pavo plancha *Ensalada mixta Fruta de temporada Pan (14,1) 641 Kcal 26,5g Prot 16,9g Lip 93,2g Hc	19 Garbanzos con verduras Tortilla francesa Patatas panadera Yogur natural Pan (14,3,7,1) 703 Kcal 27,5g Prot 33,7g Lip 67,9g Hc	20 Espirales integrales con verduras Filete de merluza plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan integral (1,4,14,6,10,11) 597 Kcal 28,7g Prot 20g Lip 72,4g Hc
23 Arroz tres delicias (huevo,jamón y guisante) Tortilla francesa Ensalada de canónigos y zanahoria Fruta de temporada Pan (3,6,14,1) 588 Kcal 17,5g Prot 18,3g Lip 85,8g Hc	24 Crema de guisantes Filete de pollo a la parrilla Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral (14,1,6,10,11) 643 Kcal 35,7g Prot 19,8g Lip 78,9g Hc	25 Coditos salteados con verduras Albóndigas de ternera con salsa de tomate Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1,14) 737 Kcal 24,2g Prot 30,3g Lip 88,3g Hc	26 Crema de calabacín y queso Merluza a la romana casera Patatas parisinas Yogur sabor Pan (7,14,1,3,4) 716 Kcal 30,1g Prot 31,9g Lip 77,5g Hc	27 Sopa de cocido con fideos integrales ECO Puchero de garbanzos, verduras y pollo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan integral (1,14,6,10,11) 601 Kcal 31,5g Prot 14,4g Lip 81,3g Hc
30 Lentejas hortelana con verduras Ragut de ternera Arroz basmati Fruta de temporada Pan (14,1) 559 Kcal 27,7g Prot 18,5g Lip 63,9g 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

A: ALÉRGENOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con pan integral semanalmente .

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados,, Dietistas y Nutricionistas:

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

EST. 1967 RUNNYMEDE COLLEGE Delight, Ornament, Ability



algadi we care RUNNYMEDE

SIN FRUTOS SECOS, CACAHUETE Y SÉSAMO NOVIEMBRE 2026

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Arroz con salsa de tomate Rabas de calamar Ensalada del Chef (lechuga, tomate y aceitunas) Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,12,14) 771 Kcal 16,8g Prot 33,3g Lip 95,9g	4 Macarrones integrales a la boloñesa Costillas a la barbacoa Zanahoria baby Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1) 854 Kcal 37,3g Prot 42,7g Lip 69,1g	5 Brócoli salteado con soja *Ragout de pollo en salsa de verduras Arroz basmati Yogur natural Pan sin alérgenos (1,6,7) 650 Kcal 31,4g Prot 22,8g Lip 64,2g	6 Judías verdes con patata Lasaña casera de ternera y lentejas Ensalada mixta de atún y huevo Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,1,7,3,4) 664 Kcal 22,4g Prot 20,8g Lip 88,5g
9 DÍA FESTIVO	10 Guisantes con jamón Huevos al plato Calabacín salteado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3,6,7) 661 Kcal 27,1g Prot 28,6g Lip 62,8g Hc	11 Espaguetis integrales con verduras Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,6,14) 714 Kcal 19,9g Prot 27,1g Lip 86,6g Hc	12 Lentejas estofadas con calabaza Jamoncitos de pollo tandoori Patatas gajo Yogur natural Pan sin alérgenos (1,7) 746 Kcal 68,9g Prot 27,5g Lip 48,5g Hc	13 Arroz del señoret Merluza gratinada con salsa de tomate y queso Ensalada variada Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2,4,12,14,7) 727 Kcal 26,6g Prot 18,9g Lip 103,2g Hc
16 Crema de calabaza ECO Fajita mariachi (proteína vegetal) Verduras y patatas al horno Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,1,6) 664 Kcal 24,5g Prot 16,8g Lip 99,7g Hc	17 Arroz hortelano (judía verde, calabacín y zanahoria) Tiras de pollo aliñadas Ensalada de tomate, queso y orégano Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7,14) 640 Kcal 30,2g Prot 17g Lip 87,1g Hc	18 *Sopa de verdura Filete de pavo plancha Ensalada mixta de atún y huevo Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,3,4) 619 Kcal 21,9g Prot 15,5g Lip 86g Hc	19 Garbanzos con verduras Huevo a la plancha Patatas panadera Yogur natural Pan sin alérgenos (14,3,7) 752 Kcal 29,4g Prot 36,8g Lip 67,6g Hc	20 Espaguetis integrales con salsa de pesto casera Salmón a la parrilla Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,7,4,14) 700 Kcal 27,9g Prot 23,3g Lip 83,9g Hc
23 Arroz tres delicias (huevo,jamón y guisante) Huevos florentina Ensalada de canónigos y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3,6,1,7,14) 715 Kcal 27,3g Prot 31g Lip 78,6g Hc	24 Guisantes con jamón Filete de pollo a la parrilla Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 710 Kcal 30,7g Prot 18g Lip 87,8g Hc	25 Espaguetis salteados Albóndigas de ternera con salsa de tomate Ensalada variada Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,14) 726 Kcal 21,8g Prot 28,9g Lip 88,9g Hc	26 Crema de calabacín y queso Merluza a la romana casera Patatas parisinas Yogur sabor Pan sin alérgenos (7,14,1,3,4) 719 Kcal 28g Prot 31,5g Lip 77,5g Hc	27 Sopa de cocido con fideos integrales ECO Puchero de garbanzos, verduras y pollo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (1,14) 660 Kcal 28,1g Prot 13,3g Lip 95,3g Hc
30 Lentejas hortelana con verduras Ragut de ternera Arroz basmati Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 781 Kcal 37,8g Prot 18,6g Lip 98,6g Hc				

1 GLUTEN, 2 CRUSTÁCEOS, 3 HUEVOS, 4 PESCADO, 5 CACAHUETES, 6 SOJA, 7 LÁCTEOS, 8 FRUTO SECOS, 9 APIO, 10 MOSTAZA, 11 SÉSAMO, 12 MOLUSCO, 13 ALTRAMUCES, 14 SULFITOS

A: ALÉRGENOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con pan integral semanalmente .

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados,. Dietistas y Nutricionistas:

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

EST 1967
RUNNYMEDE COLLEGE
Delight, Ornament, Ability



algadi we care RUNNYMEDE

SIN GLUTEN NOVIEMBRE 2026

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Arroz con salsa de tomate Merluza al horno Ensalada del Chef (lechuga, tomate y aceitunas) Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 652 Kcal 22,7g Prot 20,8g Lip 88,7g	4 *Macarrones boloñesa Costillas a la barbacoa Zanahoria baby Fruta de temporada Pan sin alérgenos 815 Kcal 34g Prot 35,8g Lip 56,3g Hc	5 Brócoli rehogado *Ragout de pollo en salsa de verduras Arroz basmati Yogur natural Pan sin alérgenos (14,7) 680 Kcal 30,2g Prot 20,5g Lip 79,1g	6 Judías verdes con patata Hamburguesa de ternera casera con tomate Ensalada mixta de atún y huevo Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,3,4) 635 Kcal 26,1g Prot 24,4g Lip 70,6g
9 DÍA FESTIVO	10 Guisantes con jamón Huevos al plato Calabacín salteado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3,6,7) 602 Kcal 26,8g Prot 28,6g Lip 50,6g Hc	11 *Espaguetis con verduras Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6,14) 634 Kcal 14,7g Prot 21,1g Lip 86g Hc	12 Lentejas estofadas con calabaza Jamoncitos de pollo tandoori Patatas fritas Yogur natural Pan sin alérgenos (14,7) 740 Kcal 68,9g Prot 29,4g Lip 44g Hc	13 Arroz del señoret Merluza gratinada con salsa de tomate y queso Ensalada variada Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2,4,12,14,7) 668 Kcal 26,3g Prot 18,9g Lip 91,1g Hc
16 Crema de calabaza ECO Boloñesa con verduras (proteína vegetal) Verduras y patatas al horno Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,6) 663 Kcal 22g Prot 13g Lip 105,8g Hc	17 Arroz hortelano (judía verde, calabacín y zanahoria) Tiras de pollo aliñadas Ensalada de tomate, queso y orégano Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7,14) 640 Kcal 30,2g Prot 17g Lip 87,1g Hc	18 *Sopa de verdura Filete de pavo plancha Ensalada mixta de atún y huevo Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14,3,4) 678 Kcal 22,2g Prot 15,5g Lip 98,2g Hc	19 Garbanzos con verduras Huevo a la plancha Patatas panadera Yogur natural Pan sin alérgenos (14,3,7) 752 Kcal 29,4g Prot 36,8g Lip 67,6g Hc	20 *Espaguetis al ajillo Salmón a la parrilla Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4,14) 621 Kcal 23,2g Prot 18,8g Lip 83,1g Hc
23 Arroz tres delicias (huevo,jamón y guisante) *Huevos al plato Ensalada de canónigos y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3,6,14) 679 Kcal 23,7g Prot 21,2g Lip 91,5g Hc	24 Guisantes con jamón Filete de pollo a la parrilla Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 651 Kcal 30,4g Prot 18g Lip 75,6g Hc	25 *Espaguetis salteados Albóndigas de ternera con salsa de tomate Ensalada variada Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 667 Kcal 17,3g Prot 28,1g Lip 81g Hc	26 Crema de calabacín y queso *Merluza a la andaluza Patatas parisinas Yogur sabor Pan sin alérgenos (7,14,4) 708 Kcal 25,9g Prot 30,6g Lip 78,9g Hc	27 *Sopa de ave de cocido Puchero de garbanzos, verduras y pollo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 621 Kcal 26,6g Prot 10,2g Lip 93,8g Hc
30 Lentejas hortelana con verduras Ragut de ternera Arroz basmati Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 650 Kcal 36,4g Prot 16,4g Lip 75,9g 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

A: ALÉRGENOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con pan integral semanalmente .

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados,, Dietistas y Nutricionistas:

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

EST. 1967 RUNNYMEDE COLLEGE Delight, Ornament, Ability



algadi we care RUNNYMEDE

SIN HUEVO NOVIEMBRE 2026

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Arroz con salsa de tomate Merluza al horno Ensalada del Chef (lechuga, tomate y aceitunas) Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 14) 652 Kcal 22,7g Prot 20,8g Lip 88,7g	4 *Macarrones boloñesa Costillas a la barbacoa Zanahoria baby Fruta de temporada Pan sin alérgenos 815 Kcal 34g Prot 35,8g Lip 56,3g Hc	5 Brócoli salteado con soja Pollo al curry Arroz basmati Yogur natural Pan sin alérgenos (1 , 6 , 7) 708 Kcal 30,2g Prot 22,7g Lip 78,4g	6 Judías verdes con patata Hamburguesa de ternera casera con tomate *Ensalada mixta Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 633 Kcal 24,2g Prot 24,7g Lip 71,2g
9 DÍA FESTIVO	10 Guisantes con jamón Filete de pavo plancha Calabacín salteado Fruta de temporada Pan sin alérgenos 650 Kcal 25,8g Prot 19,1g Lip 78,7g Hc	11 *Espaguetis con verduras Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (6 , 14) 634 Kcal 14,7g Prot 21,1g Lip 86g Hc	12 Lentejas estofadas con calabaza Jamoncitos de pollo tandoori Patatas fritas Yogur natural Pan sin alérgenos (14 , 7) 740 Kcal 68,9g Prot 29,4g Lip 44g Hc	13 Arroz del señoret Merluza gratinada con salsa de tomate y queso Ensalada variada Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 14 , 7) 668 Kcal 26,3g Prot 18,9g Lip 91,1g Hc
16 Crema de calabaza ECO Boloñesa con verduras (proteína vegetal) Verduras y patatas al horno Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 6) 663 Kcal 22g Prot 13g Lip 105,8g Hc	17 Arroz hortelano (judía verde, calabacín y zanahoria) Tiras de pollo aliñadas Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 602 Kcal 27,4g Prot 13,9g Lip 87,3g Hc	18 *Sopa de verdura Filete de pavo plancha *Ensalada mixta Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 677 Kcal 20,3g Prot 15,8g Lip 98,7g Hc	19 Garbanzos con verduras Cinta de lomo fresca a la plancha Patatas panadera Yogur natural Pan sin alérgenos (14 , 7) 737 Kcal 33,3g Prot 42,9g Lip 49,4g Hc	20 *Espaguetis al ajillo Salmón a la parrilla Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 14) 621 Kcal 23,2g Prot 18,8g Lip 83,1g Hc
23 Arroz dos delicias (pavo y maíz) Cinta de lomo al ajillo Ensalada de canónigos y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 653 Kcal 23g Prot 21,2g Lip 86,1g Hc	24 Guisantes con jamón Filete de pollo a la parrilla Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 651 Kcal 30,4g Prot 18g Lip 75,6g Hc	25 *Espaguetis salteados Albóndigas de ternera con salsa de tomate Ensalada variada Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 667 Kcal 17,3g Prot 28,1g Lip 81g Hc	26 Crema de calabacín y queso *Merluza a la andaluza Patatas parisinas Yogur sabor Pan sin alérgenos (7 , 14 , 4) 708 Kcal 25,9g Prot 30,6g Lip 78,9g Hc	27 *Sopa de ave de cocido Puchero de garbanzos, verduras y pollo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 621 Kcal 26,6g Prot 10,2g Lip 93,8g Hc
30 Lentejas hortelana con verduras Ragut de ternera Arroz basmati Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 650 Kcal 36,4g Prot 16,4g Lip 75,9g 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

A: ALÉRGENOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con pan integral semanalmente .

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados,. Dietistas y Nutricionistas:

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

EST. 1967
RUNNYMEDE COLLEGE
Delight, Ornament, Ability



algadi we care RUNNYMEDE

SIN LECHE NOVIEMBRE 2026

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Arroz con salsa de tomate Merluza al horno Ensalada del Chef (lechuga, tomate y aceitunas) Fruta de temporada Pan (4,14,1) 693 Kcal 26,1g Prot 21,4g Lip 98g Hc	4 Macarrones integrales a la boloñesa Costillas a la barbacoa Zanahoria baby Fruta de temporada Pan (1) 867 Kcal 37,8g Prot 42,7g Lip 72g Hc	5 Brócoli salteado con soja *Ragout de pollo en salsa de verduras Arroz basmati Fruta de temporada Pan (1,6) 653 Kcal 33,8g Prot 19,6g Lip 80,9g	6 Judías verdes con patata Hamburguesa de ternera casera con tomate Ensalada mixta de atún y huevo Fruta de temporada Pan (14,3,4,1) 649 Kcal 30,2g Prot 25,1g Lip 74,8g
9 DÍA FESTIVO	10 Guisantes con jamón *Huevos al plato Calabacín salteado Fruta de temporada Pan (3,1) 654 Kcal 30,5g Prot 26,1g Lip 69g Hc	11 Espaguetis integrales con verduras Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (1,6,14) 711 Kcal 22g Prot 27,5g Lip 86,6g Hc	12 Lentejas estofadas con calabaza Jamoncitos de pollo tandoori Patatas gajo Fruta de temporada Pan (1) 756 Kcal 65,7g Prot 23,3g Lip 64,8g Hc	13 Arroz del señoret Merluza en salsa de tomate Ensalada variada Fruta de temporada Pan (2,4,12,14,1) 658 Kcal 31g Prot 13,8g Lip 99,4g Hc
16 Crema de calabaza ECO Boloñesa con verduras (proteína vegetal) Verduras y patatas al horno Fruta de temporada Pan (14,6,1) 686 Kcal 28,5g Prot 14,1g Lip 112,4g Hc	17 Arroz hortelano (judía verde, calabacín y zanahoria) Tiras de pollo aliñadas Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan (14,1) 643 Kcal 30,8g Prot 14,5g Lip 96,6g Hc	18 *Sopa de verdura Filete de pavo plancha Ensalada mixta de atún y huevo Fruta de temporada Pan (14,3,4,1) 642 Kcal 28,4g Prot 16,7g Lip 92,6g Hc	19 Garbanzos con verduras Huevo a la plancha Patatas panadera Fruta de temporada Pan (14,3,1) 730 Kcal 27,4g Prot 32,8g Lip 77,7g Hc	20 Espaguetis integrales al ajillo Salmón a la parrilla Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan (1,4,14) 669 Kcal 29,9g Prot 23g Lip 80,8g Hc
23 Arroz tres delicias (huevo,jamón y guisante) *Huevos al plato Ensalada de canónigos y zanahoria Fruta de temporada Pan (3,6,14,1) 676 Kcal 25,8g Prot 21,6g Lip 91,5g Hc	24 Guisantes con jamón Filete de pollo a la parrilla Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan (14,1) 674 Kcal 36,9g Prot 19,1g Lip 82,2g Hc	25 Espaguetis salteados Albóndigas de ternera con salsa de tomate Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1,14) 723 Kcal 23,9g Prot 29,2g Lip 88,8g Hc	26 Crema de calabacín Merluza a la romana casera Patatas parisinas Fruta de temporada Pan (14,1,3,4) 674 Kcal 26,3g Prot 28,9g Lip 78,3g Hc	27 Sopa de cocido con fideos integrales ECO Puchero de garbanzos, verduras y pollo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan (1,14) 642 Kcal 31,2g Prot 13,9g Lip 92,5g Hc
30 Lentejas hortelana con verduras Ragut de ternera Arroz basmati Fruta de temporada Pan (14,1) 665 Kcal 40,5g Prot 17,1g Lip 80g 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

A: ALÉRGENOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con pan integral semanalmente .

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados,, Dietistas y Nutricionistas:

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

EST 1967 RUNNYMEDE COLLEGE Delight, Ornament, Ability



algadi we care RUNNYMEDE

SIN LEGUMBRE NOVIEMBRE 2026

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Arroz con salsa de tomate Merluza al horno Ensalada del Chef (lechuga, tomate y aceitunas) Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 14) 652 Kcal 22,7g Prot 20,8g Lip 88,7g	4 *Macarrones boloñesa Costillas a la barbacoa Zanahoria baby Fruta de temporada Pan sin alérgenos 815 Kcal 34g Prot 35,8g Lip 56,3g Hc	5 Brócoli rehogado Pollo al curry Arroz basmati Yogur natural Pan sin alérgenos (14 , 1 , 7) 679 Kcal 28,8g Prot 20,4g Lip 81,1g	6 Verduras variadas rehogadas Hamburguesa de ternera casera con tomate Ensalada mixta de atún y huevo Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 3 , 4) 659 Kcal 27g Prot 24,9g Lip 71,8g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Coliflor al ajoarriero *Huevos al plato Calabacín salteado Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3) 661 Kcal 22,6g Prot 22g Lip 78,3g Hc	11 *Espaguetis con verduras Albóndigas de ternera con salsa de tomate Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 653 Kcal 17,1g Prot 24,1g Lip 85,5g Hc	12 Espinacas rehogadas Jamoncitos de pollo tandoori Patatas fritas Yogur natural Pan sin alérgenos (14 , 7) 665 Kcal 59,6g Prot 25,9g Lip 45g Hc	13 Arroz del señoret Merluza gratinada con salsa de tomate y queso Ensalada variada Fruta de temporada Pan sin alérgenos (2 , 4 , 12 , 14 , 7) 668 Kcal 26,3g Prot 18,9g Lip 91,1g Hc
16 Crema de calabaza ECO Boloñesa de pollo con verduras Verduras y patatas al horno Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 715 Kcal 24,3g Prot 21,6g Lip 96,7g Hc	17 Arroz con verduras Tiras de pollo aliñadas Ensalada de tomate, queso y orégano Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7 , 14) 613 Kcal 30,1g Prot 14g Lip 87g Hc	18 *Sopa de verdura Filete de pavo plancha Ensalada mixta de atún y huevo Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 3 , 4) 678 Kcal 22,2g Prot 15,5g Lip 98,2g Hc	19 Parrillada de verduras Huevo a la plancha Patatas panadera Yogur natural Pan sin alérgenos (3 , 14 , 7) 706 Kcal 20,3g Prot 33,7g Lip 70,6g Hc	20 *Espaguetis al ajillo Salmón a la parrilla Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan sin alérgenos (4 , 14) 621 Kcal 23,2g Prot 18,8g Lip 83,1g Hc
23 Arroz dos delicias (pavo y maíz) *Huevos al plato Ensalada de canónigos y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (3 , 14) 647 Kcal 22,9g Prot 17,8g Lip 91,9g Hc	24 Patatas aliñadas Filete de pollo a la parrilla Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 643 Kcal 24,8g Prot 16,6g Lip 87,2g Hc	25 *Espaguetis salteados Albóndigas de ternera con salsa de tomate Ensalada variada Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 667 Kcal 17,3g Prot 28,1g Lip 81g Hc	26 Crema de calabacín y queso *Merluza a la andaluza Patatas parisinas Yogur sabor Pan sin alérgenos (7 , 14 , 4) 708 Kcal 25,9g Prot 30,6g Lip 78,9g Hc	27 * Sopa de ave con fideos Pollo cocido Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 657 Kcal 36,6g Prot 13,2g Lip 83,6g Hc
30 Patatas estofadas con verduras Ternera al curry Arroz basmati Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14 , 1 , 7) 678 Kcal 24,6g Prot 18,5g Lip 92,8g 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

A: ALÉRGENOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con pan integral semanalmente .

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados,, Dietistas y Nutricionistas:

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

EST. 1967
RUNNYMEDE COLLEGE
Delight, Ornament, Ability



algadi we care RUNNYMEDE

SIN PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS NOVIEMBRE 2026

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Arroz con salsa de tomate Huevos revueltos con pavo Ensalada del Chef (lechuga, tomate y aceitunas) Fruta de temporada Pan integral (3,14,1,6,10,11) 668 Kcal 19,8g Prot 25,9g Lip 88,4g	4 Macarrones integrales a la boloñesa Costillas a la barbacoa Zanahoria baby Fruta de temporada Pan (1) 867 Kcal 37,8g Prot 42,7g Lip 72g Hc	5 Brócoli salteado con soja Pollo al curry Arroz basmati Yogur natural Pan (1,6,7) 672 Kcal 36,4g Prot 23,8g Lip 72,8g	6 Judías verdes con patata Lasaña casera de ternera y lentejas *Ensalada mixta Fruta de temporada Pan integral (14,1,7,6,10,11) 645 Kcal 23,3g Prot 22g Lip 83,9g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Guisantes con jamón Huevos al plato Calabacín salteado Fruta de temporada Pan integral (3,6,7,1,10,11) 647 Kcal 32,5g Prot 30,3g Lip 57g Hc	11 Espaguetis integrales con verduras Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (1,6,14) 711 Kcal 22g Prot 27,5g Lip 86,6g Hc	12 Lentejas estofadas con calabaza Jamoncitos de pollo tandoori Patatas gajo Yogur natural Pan (1,7) 775 Kcal 69,8g Prot 27,6g Lip 54,8g Hc	13 Arroz con verduras Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada variada Fruta de temporada Pan integral (14,1,6,10,11) 710 Kcal 26,2g Prot 27,9g Lip 85,7g Hc
16 Crema de calabaza ECO Fajita mariachi (proteína vegetal) Verduras y patatas al horno Fruta de temporada Pan (14,1,6) 661 Kcal 26,6g Prot 17,2g Lip 99,7g Hc	17 Arroz hortelano (judía verde, calabacín y zanahoria) Tiras de pollo crujientes al horno Ensalada de tomate, queso y orégano Fruta de temporada Pan integral (1,3,7,14,6,10,11) 624 Kcal 32,1g Prot 18g Lip 80,4g Hc	18 *Sopa de verdura Filete de pavo plancha *Ensalada mixta Fruta de temporada Pan (14,1) 641 Kcal 26,5g Prot 16,9g Lip 93,2g Hc	19 Garbanzos con verduras Huevo a la plancha Patatas panadera Yogur natural Pan (14,3,7,1) 749 Kcal 31,5g Prot 37,2g Lip 67,6g Hc	20 Espaguetis integrales con salsa de pesto casera Hamburguesa de ternera casera a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan integral (1,7,14,6,10,11) 697 Kcal 25,9g Prot 31,3g Lip 75,3g Hc
23 Arroz tres delicias (huevo,jamón y guisante) Huevos florentina Ensalada de canónigos y zanahoria Fruta de temporada Pan (3,6,1,7,14) 798 Kcal 29,8g Prot 31,4g Lip 96,2g Hc	24 Guisantes con jamón Filete de pollo a la parrilla Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral (14,1,6,10,11) 638 Kcal 39,4g Prot 20,8g Lip 68g Hc	25 Espaguetis salteados Albóndigas de ternera con salsa de tomate Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1,14) 723 Kcal 23,9g Prot 29,2g Lip 88,8g Hc	26 Crema de calabacín y queso Huevo frito con pisto Patatas parisinas Yogur sabor Pan (7,14,3,1) 746 Kcal 26,6g Prot 39,8g Lip 73,2g Hc	27 Sopa de cocido con fideos integrales ECO Puchero de garbanzos, verduras y pollo Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan integral (1,14,6,10,11) 601 Kcal 31,5g Prot 14,4g Lip 81,3g Hc
30 Lentejas hortelana con verduras Ternera al curry Arroz basmati Fruta de temporada Pan (14,1,7) 620 Kcal 36,8g Prot 19,7g Lip 67,2g 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

A: ALÉRGENOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con pan integral semanalmente .

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados,. Dietistas y Nutricionistas:

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

EST. 1967 RUNNYMEDE COLLEGE Delight, Ornament, Ability



algadi we care RUNNYMEDE

VEGETARIANO NOVIEMBRE 2026

CONTROL BOCADO SEGURO ALÉRGENOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 DÍA FESTIVO	3 Arroz con salsa de tomate Revuelto de huevo con queso Ensalada del Chef (lechuga, tomate y aceitunas) Fruta de temporada Pan integral (3,7,14,1,6,10,11) 694 Kcal 21,8g Prot 28,3g Lip 87,4g	4 Macarrones integrales con boloñesa vegetal (lentejas) Salchichas veganas Zanahoria baby Fruta de temporada Pan (1,6) 768 Kcal 31g Prot 32,9g Lip 80g Hc	5 Brócoli salteado con soja Falafel de garbanzos Arroz basmati Yogur natural Pan (1,6,7) 700 Kcal 22,4g Prot 28,2g Lip 83,3g	6 Judías verdes con patata Lasaña de verduras *Ensalada mixta Fruta de temporada Pan integral (14,1,3,7,6,10,11) 646 Kcal 18,3g Prot 22,5g Lip 90g Hc
9 DÍA FESTIVO	10 Guisantes rehogados *Huevos al plato Calabacín salteado Fruta de temporada Pan integral (14,3,1,6,10,11) 688 Kcal 34,9g Prot 26,5g Lip 71,4g Hc	11 Espaguetis integrales con verduras Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan (1,6,14) 711 Kcal 22g Prot 27,5g Lip 86,6g Hc	12 Lentejas estofadas con calabaza Tofu a la plancha Patatas gajo Yogur natural Pan (6,1,7) 684 Kcal 36g Prot 32,4g Lip 53,7g Hc	13 Arroz con verduras Garbanzos estofados con tomate Ensalada variada Fruta de temporada Pan integral (14,1,6,10,11) 721 Kcal 21g Prot 16,8g Lip 114,3g Hc
16 Crema de calabaza ECO Fajita mariachi (proteína vegetal) Verduras y patatas al horno Fruta de temporada Pan (14,1,6) 661 Kcal 26,6g Prot 17,2g Lip 99,7g Hc	17 Arroz hortelano (judía verde, calabacín y zanahoria) Tortilla de champiñón Ensalada de tomate, queso y orégano Fruta de temporada Pan integral (3,7,14,1,6,10,11) 610 Kcal 20,3g Prot 22,2g Lip 80,6g Hc	18 *Sopa de verdura Lentejas salteadas con verduras *Ensalada mixta Fruta de temporada Pan (14,1) 748 Kcal 25,3g Prot 15,9g Lip 118,6g Hc	19 Garbanzos con verduras Huevo a la plancha Patatas panadera Yogur natural Pan (14,3,7,1) 749 Kcal 31,5g Prot 37,2g Lip 67,6g Hc	20 Espaguetis integrales con salsa de pesto casera Hamburguesa vegana a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan integral (1,7,6,14,10,11) 766 Kcal 13,2g Prot 38,8g Lip 74,5g Hc
23 Arroz dos delicias (pavo y maíz) *Huevos al plato Ensalada de canónigos y zanahoria Fruta de temporada Pan (3,14,1) 644 Kcal 25g Prot 18,1g Lip 91,9g Hc	24 Guisantes salteados Falafel de garbanzos Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral (1,14,6,10,11) 696 Kcal 22,4g Prot 27g Lip 87,2g Hc	25 Espaguetis salteados Albóndigas en salsa de tomate (proteína vegetal) Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1,6,14) 704 Kcal 21,5g Prot 26,3g Lip 89,3g Hc	26 Crema de calabacín y queso Huevo frito con pisto Patatas parisinas Yogur sabor Pan (7,14,3,1) 746 Kcal 26,6g Prot 39,8g Lip 73,2g Hc	27 Sopa de verduras con pasta Garbanzos salteados con verduras Repollo, patata y zanahoria Fruta de temporada Pan integral (1,14,6,10,11) 607 Kcal 21,7g Prot 15,9g Lip 89,8g Hc
30 Lentejas hortelana con verduras Coliflor asada con curry Arroz basmati Fruta de temporada Pan (14,1) 638 Kcal 23,4g Prot 17,7g Lip 87,1g 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

A: ALÉRGENOS
ECO: ECOLÓGICO

Se ofrece diariamente **agua y pan blanco**, alternando con pan integral semanalmente .

Las frutas, hortalizas y verduras son de temporada y de proveedores de proximidad. Fruta de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina.

Menú elaborado por el **Dpto. de Nutrición y Dietética** de **Algadi** formado por profesionales cualificados,, Dietistas y Nutricionistas:

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

EST. 1967 RUNNYMEDE COLLEGE Delight, Ornament, Ability



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

algadi educa

LÁCTEO	CEREAL	FRUTA	OTROS
			
Leche Yogur Queso Cuajada Requesón	Pan blanco Pan Integral Cereales Galletas	Fruta Entera Zumo de frutas natural Tomate fresco	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) Huevo	→ Pescado o huevo Pescado o carne 
POSTRES	 Fruta Leche	→ 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!!



EST. 1967
RUNNYMEDE COLLEGE
Delight, Ornament, Ability

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 Celiacos y Sensibles al Gluten