

Desayunos

Lácteo (leche entera con o sin cacao 0%, yogur sin azúcar, queso fresco, etc)
 Pan integral tostado con AOVE, galletas o cereales sin azúcares añadidos
 Pieza de fruta de temporada o zumo natural recién exprimido

Meriendas

Lácteo (leche entera con o sin cacao 0%, yogur sin azúcar, queso fresco, etc)
 Bocadillo integral, galletas y/o cereales con o sin cacao
 Pieza de fruta de temporada o zumo natural recién exprimido



Bebe agua



Proteína



Fruta



Proteína



Cereales



Verduras



No olvides moverte

ESCANEA nuestro código QR para descubrir la receta de NUESTRA REVISTA TRIMESTRAL



Los menús son supervisados por Dietistas-Nutricionistas.
 Se dispone de las fichas de los platos a disposición del consumidor.



Central de
CATERING

algre

Adoki
Ambiente

ISO 14001
Adoki
Catering



cenas

lunes

martes

miércoles



jueves

viernes

¡Feliz 2026!

Shawarma de pollo y arroz con cúrcuma	12	Calamares a la plancha con ajo y perejil	13	Tostadas de huevo poché con guarnición de palitos de zanahoria	14	Crema de calabaza con pimienta Fricandó de ternera	08	Pizza Margarita casera con base de harina de maíz	09
Ensalada César completa	19	Crepes de huevo rellenas de pimiento y cebolla	20	Salchichas de pavo en salsa acompañadas de puré de patata	21	Rodajas de berenjena al horno Fingers de pollo	22	Ensalada Panini de atún claro casero	23
Crema de calabaza con pimienta Fricandó de ternera	26	Ensalada coleslaw Lenguado a la portuguesa	27	Espárragos trigueros con jamón al horno Huevo poché	28	Ensalada de escarola y tomates Cherry Dorada al horno con tomate	29	Tacos de pollo y verduras completos	30