Comer saludable es el camino para sentirse bien

40 años
A SU SERVICIO

La Madrigaleña

RESTAURACION COLECTIVA

C/ Porto Lagos, 3 - local 11
28924 Alcorcón (Madrid)
Tfno: 91 619 00 46 - Móvil: 609 126 801
comedores@lamadrigalena.com

www.lamadrigalena.com

La Madrigaleña
RESTAURACION COLECTIVA

¿Quienes somos?

restauración colectiva

La Madrigaleña

Desde 1984, **La Madrigaleña Colectividades** ofrece un servicio de calidad como empresa especializada en **nutrición infantil** con seguimiento y evaluación totalmente personalizado de **máxima proximidad y confianza**.

Prestamos servicios de comedor como Empresa Homologada de la CAM, según concurso público para Suministros de Menús Escolares, **a más de 5.000 alumnos y actualmente trabajamos con más de 10 Colegios, Institutos y Campamentos Urbanos**.

Proporcionamos **materias primas de primera calidad**, nuestros proveedores son fácilmente identificables al ser marcas reconocidas.

GRACIAS A LA MADRIGALEÑA:
EN NUESTRO COLEGIO SE COME, SE APRENDE Y SE VIVE

Objetivos y Valores

restauración colectiva

La Madrigaleña

OFRECER

Un servicio de calidad a un grupo de colectividades tan importante como es el de niños.

GARANTIZAR

Un seguimiento del servicio totalmente personalizado y con una gestión cercana.

MANTENER

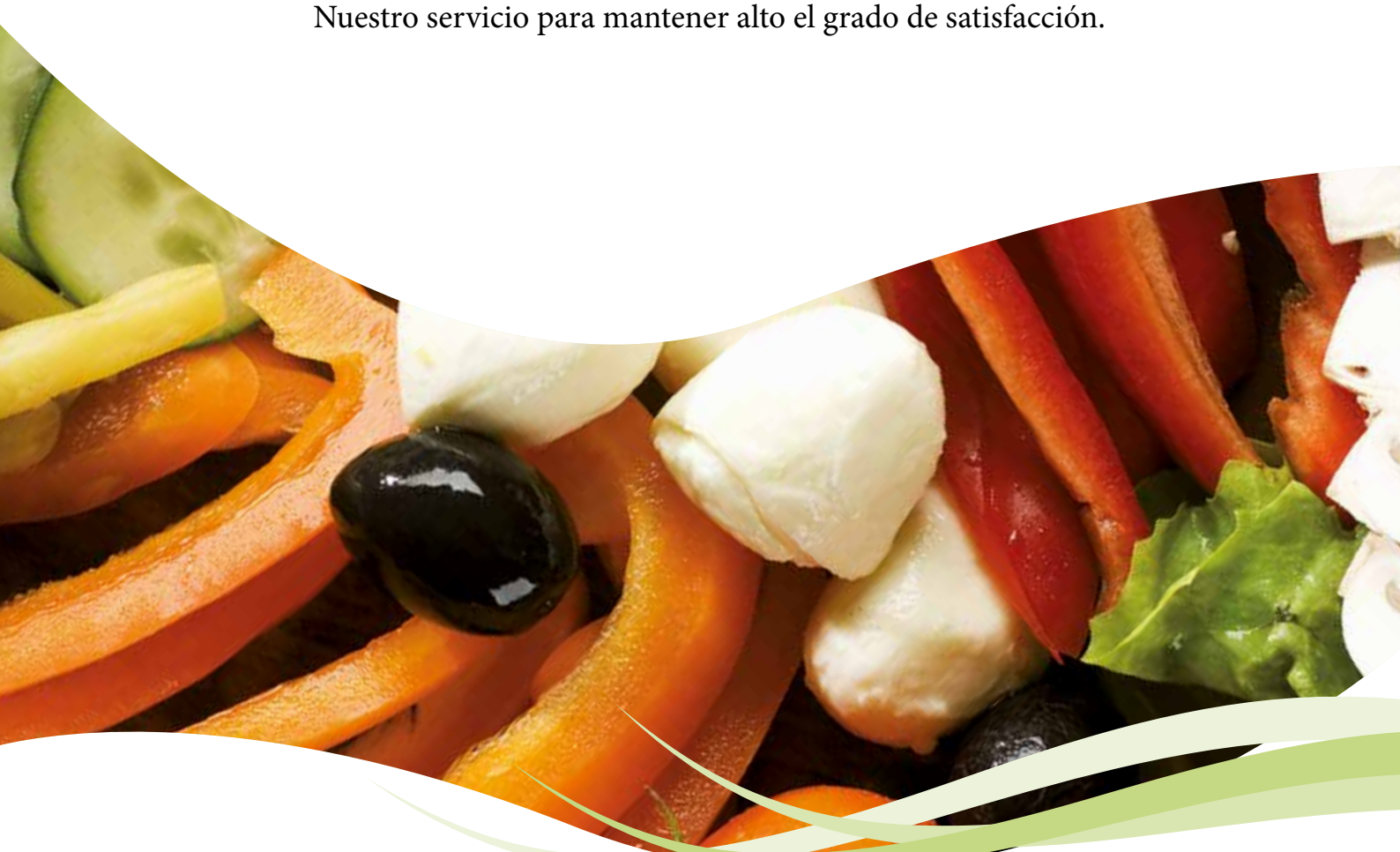
La calidad y cercanía de nuestras materias primas para conseguir una dieta sana, equilibrada y casera.

SOLUCIONAR

Cualquier eventualidad que pueda afectar al desarrollo de cada uno de los centros a los que prestamos servicio.

MEJORAR

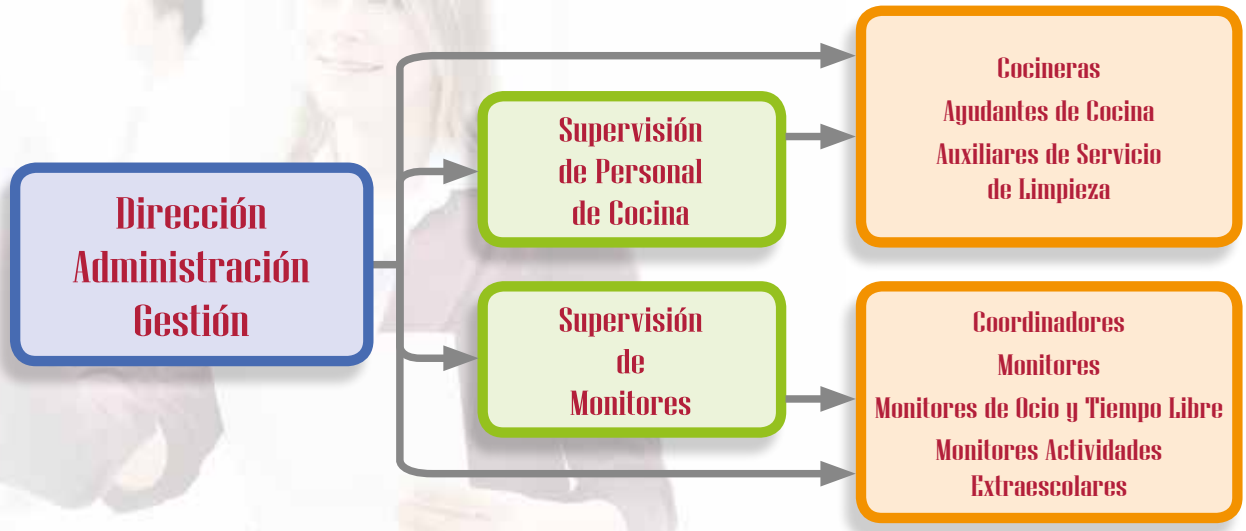
Nuestro servicio para mantener alto el grado de satisfacción.



Organigrama de la Empresa

restauración colectiva

La Madrigaleña



· GESTIÓN con la DIRECCIÓN del CENTRO ·

Reunión al comienzo de cada curso escolar para establecer las áreas de mejora y trabajar en ellas.

Comunicación periódica y directa con la dirección para solucionar cualquier incidencia.

Supervisión de menús y propuestas de modificaciones atendiendo a las necesidades dietéticas y nutricionales de todos los escolares.

· GESTIÓN del PERSONAL ·

Labores de contratación acreditando idoneidad profesional del personal contratado.

Planificación y organización diaria con todo nuestro personal para garantizar un buen servicio. Atendiendo cualquier eventualidad y petición solicitada por los responsables.

Reuniones periódicas con los coordinadores de cada centro y con el equipo directivo para presentar la planificación del trabajo y atender las posibles demandas del centro.

Reuniones con todo el personal al inicio de cada curso escolar donde recordamos las normas generales, establecemos los nuevos objetivos y resolvemos cualquier incidencia o duda.

Supervisión diaria tanto del equipo de cocina como del equipo de monitores a través de la figura del supervisor.

Tenemos en plantilla a más de 190 trabajadores que se esfuerzan cada día en ofrecer el mejor servicio a nuestros comensales.

Contamos con:

- **Cocineros:** encargados de la conservación, preparación y limpieza de géneros. Además, elaboran la oferta diaria de los menús, supervisan al personal a su cargo y gestionan los almacenes.
- **Ayudantes de cocina:** colabora en la preparación de alimentos y en la conservación de las materias primas, efectúa la limpieza de los utensilios de cocina y menaje del comedor, etc.
- **Auxiliares de servicio de limpieza:** realización de tareas de limpieza en las zonas de trabajo.
- **Coordinadores:** supervisión y gestión de los monitores, transmite cualquier incidencia al equipo directivo, comunicaciones con la empresa, rellena los boletines trimestrales que se entregan a las familias.
- **Coordinador de Ocio y Tiempo Libre:** encargados de la creación y desarrollo de las actividades que se realizan en el patio.
- **Monitores:** responsables del clima en el comedor y el patio. Enseñan las normas de comportamiento y protocolo a la hora de comer, divulgan pautas de higiene, y atienden al comensal.
- **Supervisores:** garantizar el buen funcionamiento del servicio de comedor y patio a través de un control diario.

Todo el personal recibe **formación continuada** a través de cursos diseñados por profesionales, dirigidos para cada una de las áreas de la empresa e impartidos por consultoras externas de formación.

Iniciación a la cocina	Claves para liderar un equipo	Prevención de riesgos laborales
Cocina avanzada	Resolución de conflictos	Primeros auxilios
Técnicas de presentación y decoración de platos	Habilidades Sociales y Comunicativas	Curso básico de alergias e intolerancias
Técnicas culinarias	Inteligencia Emocional	Jornadas de Asoc.Celiaco
Cocina creativa	Mindfulness	Prácticas correctas de higiene para manipuladores de alimentos y gestión del sistema APPCC

Nuestros servicios

La Madrigaleña
RESTAURACION COLECTIVA

restauración colectiva

La Madrigaleña

Compromiso de Salud educando el paladar de nuestros comensales

Calidad

Materias primas de máxima calidad, primeras marcas, adaptándonos a cualquier sugerencia de producto que el equipo y la comisión escolar requiera.
No utilizamos precocinados.

Dieta equilibrada

Variedad de pescados y carnes siendo saludables para una dieta equilibrada.

Mejor sabor

Nuestra condimentación y elaboración es natural, para dar el mejor sabor a nuestros menús.

Ecológico

Utilizamos pan fresco integral, productos ECOLÓGICOS y de proximidad.

restauración colectiva

La Madrigaleña

Menús Activos

En la elaboración de nuestros Menús seguimos un exhaustivo proceso de calidad para asegurar una alimentación saludable y así conseguir un impacto positivo sobre la madurez cerebral en la infancia. Proponemos una **alimentación que favorezca la concentración y el rendimiento académico**.

Productos frescos

Frutas y verduras frescas, en los menús aparece la fruta que se va a consumir diariamente.

Cultura gastronómica

Para el conocimiento gastronómico de otras culturas, mensualmente se degustan menús especiales con recetas tradicionales.

Alérgenos

Extrema precaución en la elaboración de los menús para todo tipo de alergias, intolerancias y diferentes culturas, siguiendo los protocolos de actuación y manipulado.

restauración colectiva

La Madrigaleña

NUESTROS MENÚS incluyen diariamente los siguientes alimentos:

- ***Frutas y zumos frescos dependiendo de la época estacional.***
- ***Verduras y hortalizas. Utilizamos verduras frescas para la elaboración de purés, cremas, ensaladas...***
- ***Pan, arroz, pastas, legumbres (de diversa variedad) y patatas.***
- ***Carnes (ave, vacuno, porcino, cordero), pescado azul/blanco y huevos.***

Utilizamos aceites vegetales monoinsaturados (aceite de oliva) para la elaboración de alimentos a la plancha y guisos de ensaladas y aceites poliinsaturados (aceite de girasol) para freidoras.

Evitamos la utilización de alimentos con alto contenido en grasas y azucares como son alimentos precocinados, bollería...

El contenido de sal en las comidas es muy limitado, **utilizamos otros tipos de condimentaciones** más saludable como son los sofritos naturales realizados por nuestros profesionales de cocina.

La carne es fresca, siendo elaborada por nuestras cocineras el mismo día que se va a consumir. Ejemplo: albóndigas, hamburguesas, san jacobos...

El rebozado de carne y pescado **es elaborado** por las cocineras.

Utilizamos leche o postre lácteo diariamente.

Para **variar nuestros menús**, respecto a la fruta, nuestras cocineras elaboran zumos y batidos de frutas variadas y respecto a la leche se elaboran batidos de diferentes sabores.

restauración colectiva

La Madrigaleña

Potenciamos el Consumo de Alimentos Ricos en Fibra

Somos conscientes de la importancia que tiene el **consumo de cereales integrales** por su alto contenido en vitaminas y porque permiten hacer frente a una de las problemáticas a las que se enfrenta la población escolar, la hipercolesterolemia y la obesidad, por tal motivo, tenemos a disposición de los comensales del servicio de comida y desayuno una amplia gama de productos variados en la utilización de cereales integrales: pan, pastas, arroces y cereales.

PRODUCTOS INTEGRALES	FRECUENCIA
Pan Fresco integral	1 ración / semana
Galletas integrales	1 ración / semana
Arroz y pastas integrales	2 raciones / mes
Copos de cereales	1 ración / semana

restauración colectiva

La Madrigaleña

Disponemos de Menús Alternativos

Ofrecemos un **menú especial** para todos los niños con motivo de la celebración de la Navidad/fin del curso y otras celebraciones relacionadas con otra festividad.

Suministramos **menús alternativos** para comensales que necesiten esporádicamente una dieta blanda.

Menús frescos y naturales para la escuela de verano y adaptados para los campamentos urbanos según la época estacional, garantizando el aporte calórico y nutricional.

Disponemos de **menús alternativos** para alérgicos, celiacos, dieta para diabético o diferentes culturas.

Nuestra empresa es **socia-colaboradora** de la Asociación de Celiacos de Madrid y asiste a jornadas de formación relacionada en dicha materia.(Adjuntamos Certificados).

SIN GLUTEN

COLABORADOR

Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten
Comunidad de Madrid

Para conseguir el **conocimiento de los alimentos**, aspectos gastronómicos y recetas tradicionales, incluimos en los menús, platos tradicionales de distintas autonomías elaboradas de forma casera.

Dentro de las **jornadas gastronómicas** que realizamos también incluimos jornadas internacionales, para así conseguir que el niño conozca diferentes menús y culturas de otros países, realizando actividades sobre el país de referencia.

restauración colectiva

La Madrigaleña

Experiencia en la elaboración de Menús Caseros

Somos especialistas en comida para niños y por ello utilizamos materias primas de primera calidad, manipulando las carnes y los pescados en su estado natural y cocinándolos como en casa.

Nuestro principal objetivo es mejorar día a día la dieta de los niños, intentando que adquieran unos **hábitos alimenticios saludables** que establezcan las bases de un equilibrio nutricional para la vida adulta y potenciar el consumo de todos los grupos (cereales, frutas, verduras, pescados, carnes, etc.).

Siempre utilizamos **género de primera calidad**. Los productos son frescos, siendo elaborados por nuestros profesionales en el momento de ser consumidas.

En nuestros menús utilizamos una gran **variedad de alimentos**, introduciendo recetas tradicionales o especialidades gastronómicas de otras regiones, así como también diversos procesos de elaboración (hervidos, estofados, plancha, asados, fritos).

Nunca repetimos un plan de menús. Son elaborados mes a mes de acuerdo con el calendario del comedor escolar e incorporando los alimentos más adecuados para cada época del año y atendiendo siempre a las peticiones de cada centro.

Disponemos de menús alternativos para todo tipo de alergias e intolerancias o de diferentes culturas.

Todo ello se realiza con el fin de conseguir la **integración** de todos los escolares en el ámbito social.

Acreditamos que el origen de las materias a suministrar en los centros proceden de empresas autorizadas y acreditadas con su NRS vigente.

La calidad de nuestros menús

La Madrigaleña
RESTAURACION COLECTIVA

Caminamos hacia un modelo de alimentación activo-ecológico y sostenible

restauración colectiva

La Madrigaleña

Menú Activo | Menú ECO | Menú Integral

En la Madrigaleña llevamos más de 2 años dando un salto calidad y de ética, apostando por introducir la alimentación **SOSTENIBLE Y ECOLÓGICA** en nuestros comedores.

Trabajamos un proyecto de comedor escolar sostenible y ofrecemos una dieta **sana y equilibrada**.

Favorecer una agricultura respetuosa con el medio ambiente y la salud, el mercado local y el producto estacional. Redescubrir variedades autóctonas y recetas locales.

Promovemos los **productos ecológicos y de proximidad, reduciendo el consumo de procesados y precocinados**, siguiendo los consejos recomendados por la **OMS**:

- Priorizar los **alimentos de origen vegetal**.
- Tomar dos o tres **piezas de fruta y un par de raciones de verdura**.
- Tomar diversas veces al día pan, pasta, arroz u otros cereales, **preferentemente integrales**.
- **Sustituir la carne grasa** y los derivados cárnicos por legumbres, pescado, huevos y carnes magras.
- **Priorizar los aceites vegetales** (preferiblemente aceite de oliva virgen) respecto de la mantequilla y la nata (grasas de origen animal).
- Escoger **lácteos con bajo contenido de grasa**.
- Tomar **poca sal** y alimentos salados, y escoger sal yodada.
- **Minimizar el consumo de azúcar**, alimentos y bebidas azucaradas.

Implicamos a nuestros comensales en un proceso participativo mediante charlas con nuestros profesionales de dietética para concienciar de los efectos positivos de este modelo de alimentación a toda la comunidad educativa.

En definitiva, conseguimos un modelo de **alimentación activa y neurosaludable**, que favorezca el aprendizaje.

Sugerencias para la Cena

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 CARNE PLANCHA ENSALADA DE PATATAS FRUTA DEL TIEMPO	2 SOPA PESCADO REBOZADO FRUTA DEL TIEMPO	3 HUEVOS RELLENOS ENSALADA VARIADA PRODUCTO LÁCTEO
6 POLLO ASADO PURÉ DE PATATAS FRUTA DEL TIEMPO	7 SALTEADO DE VERDURAS ESCALOPE DE TERNERA PRODUCTO LÁCTEO	8 SOPA DE AVE PESCADO PLANCHA FRUTA DEL TIEMPO	9 GUISANTES CON JAMÓN HUEVOS REVUELTOS FRUTA DEL TIEMPO	10 SEPIA A LA PLANCHA PATATAS PANADERAS MACEDONIA DE FRUTAS
13 CREMA DE VERDURAS CROQUETAS MANZANA ASADA	14 LOMO PLANCHA CON PATATAS ASADAS FRUTA DEL TIEMPO	15 TORTILLA DE PATATAS ENSALADA DE TOMATE PRODUCTO LÁCTEO	16 FILETE DE PAVO CON CHAMPIÑÓN SALTEADO FRUTA DEL TIEMPO	17 ENSALADA DE PASTA PESCADO FRUTA DEL TIEMPO
20 POLLO PLANCHA ENSALADA DE ARROZ BATIDO DE PLÁTANO	21 VERDURA REHOGADA PESCADO REBOZADO FRUTA DEL TIEMPO	22 CARNE ASADA CON VERDURAS FRUTA DEL TIEMPO	23 PIZZA ENSALADA MIXTA YOGUR	24 SOPA HUEVOS REVUELTOS FRUTA DEL TIEMPO
27 SALTEADO DE VERDURAS FILETE PLANCHA FRUTA DEL TIEMPO	28 PESCADO EN SALSA CON ARROZ YOGUR	29 PASTA GRATINADA CON ATÚN FRUTA DEL TIEMPO	30 PESCADO REBOZADO VERDURA A LA PLANCHA FRUTA DEL TIEMPO	31 HAMBURGUESA PLANCHA ENSALADA VARIADA FRUTA DEL TIEMPO

Sugerencias para el Desayuno

LUNES: Leche con/sin cacao, Pan integral con mermelada, Zumo de frutas.

MARTES: Leche con/sin cacao, Pan con tomate y jamón, Fruta del tiempo.

MIÉRCOLES: Leche con/sin cacao, Galletas con quesito, Zumo de frutas.

JUEVES: Leche con/sin cacao, Tostada con aceite de Oliva, Zumo de frutas.

VIERNES: Leche con/sin cacao, Copos con cereales, Fruta del tiempo.

Sugerencias para la Merienda

LUNES: Yogur, Fruta del tiempo.

MARTES: Bocadillo de queso, Zumo de frutas.

MIÉRCOLES: Bizcocho, Fruta del tiempo.

JUEVES: Bocadillo de embutido, Fruta del tiempo.

VIERNES: Yogur, Fruta del tiempo.

En la elaboración de nuestros Menús seguimos un exhaustivo proceso de calidad para asegurarnos **una alimentación saludable** y conseguir un impacto positivo de la alimentación sobre la **madurez cerebral en la infancia.**

La Madrigaleña
RESTAURACIÓN COLECTIVA
La Madrigaleña spacio fm
C/ Porto Lagos, 3 - local 11 - 28924 Alcorcón (Madrid)
Tfno: 91 619 00 46 - Fax: 91 619 03 07
e-mail: comedores@lamadrigaleña.com - www.lamadrigalena.com

Menú tipo - *portada*

Menú tipo - *interior*

SANTA MARGARITA DE ALACOQUE

La Madrigaleña
RESTAURACIÓN COLECTIVA

Comer saludable es el camino para sentirse bien

Menú Activo
Menú ECO
Menú Integral

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 TALLARINES C/PUERRO, ZANAHORIA Y CALABACÍN(1,3) HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN(3,7) CON ENSALADA DE LECHUGA Y AGUACATE YOGUR NATURAL CON AZÚCAR DE CAÑA(2) PAN INTEGRAL(1) ENERGÍA 949 kcal PROTEÍNA 27 g GRASAS 55 g H.CARBONO 86 g CALCIO 228 mg HIERRO 3,5 mg	2 BRÓCOLI GRATINADO CON QUESO(2,3) ESTOFADO DE TERNERA A LA CAMPESINA CON ARROZ INTEGRAL MANDARINA PAN(1) ENERGÍA 836 kcal PROTEÍNA 29 g GRASAS 47 g H.CARBONO 70 g CALCIO 340 mg HIERRO mg	3 JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS C/VERDURAS BACALAO(1,4) EN SALSA DE TOMATE FRITO NATURAL NECTARINA Y LECHE(2) PAN(1) ENERGÍA 703 kcal PROTEÍNA 33 g GRASAS 37 g H.CARBONO 58 g CALCIO 291 mg HIERRO 5,2 mg
6 LENTEJAS ECOLÓGICAS GUISADAS C/ARROZ TORTILLA DE CALABACÍN(3) CON LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ MANZANA ASADA Y LECHE(2) PAN (1) ENERGÍA 825 kcal PROTEÍNA 28 g GRASAS 46 g H.CARBONO 79 g CALCIO 293 mg HIERRO 6,5 mg	7 PATATAS RIOJANA C/PIMETÓN ECOLÓGICO(7) VENTRESCA DE MERLUZA(1,4) EN SALSA VERDE CON GUISANTES ZUMO DE NARANJA NATURAL PAN (1) ENERGÍA 601 kcal PROTEÍNA 28 g GRASAS 27 g H.CARBONO 58 g CALCIO 149 mg HIERRO 3,9 mg	8 ACELGAS GRATINADAS C/SEMILLA DE SÉSAMO FILETE DE POLLO ADEREZADO CON LIMÓN CON LECHUGA Y ACEITUNAS PERA CONFERENCIA Y LECHE(2) PAN INTEGRAL(1) ENERGÍA 608 kcal PROTEÍNA 26 g GRASAS 34 g H.CARBONO 49 g CALCIO 159 mg HIERRO 5,5 mg	9 CODITOS A LA CARBONARA (1,2,3) SALMÓN CON SALSA DE SOJA (4, 7) Y ENSALADA LECHUGA Y REMOLACHA YOGUR NATURAL (2) PAN(1) ENERGÍA 917 kcal PROTEÍNA 32 g GRASAS 51 g H.CARBONO 83 g CALCIO 326 mg HIERRO 2,7 mg	10 SOPA DE COCIDO(1,3) COCIDO CON GARBANZOS, TERNERA, REPOLLO, CHORIZO Y ZANAHORIAS(7) PLÁTANO Y LECHE (2) PAN(1) ENERGÍA 828 kcal PROTEÍNA 33 g GRASAS 37 g H.CARBONO 91 g CALCIO 276 mg HIERRO 5,6 mg
13 ESPAGUETIS LA BOLOÑESA (1,2,3) TORTILLA DE ATÚN(3) CON ENSALADA DE TOMATES CHERRY NARANJA(2) PAN(1) ENERGÍA 633 kcal PROTEÍNA 34 g GRASAS 55 g H.CARBONO 70 g CALCIO 259 mg HIERRO 3,8 mg	14 JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL LENGUADINA EMPANADA C/HARINA DE AVENA(1,4) CON LECHUGA Y ZANAHORIAS NATILLAS CASERAS CON GALLETA(1,2,14) PAN(1) ENERGÍA 633 kcal PROTEÍNA 23 g GRASAS 26 g H.CARBONO 71 g CALCIO 160 mg HIERRO 4,8 mg	15 MENESTRA DE VERDURAS HAMBURGUESA DE POLLO(1,3) CON ENSALADA CUSCUS MANZANA Y LECHE(2) PAN INTEGRAL(1) ENERGÍA 602 kcal PROTEÍNA 29 g GRASAS 29 g H.CARBONO 44 g CALCIO 258 mg HIERRO 3,4 mg	16 ENSALADA DE PASTA ECOLÓGICA(1,3) MERLUZA ADEREZADA CON LIMA(1,4) CON PATATAS FRITAS MACEDONIA DE FRUTAS NATURAL PAN(1) ENERGÍA 695 kcal PROTEÍNA 30 g GRASAS 35 g H.CARBONO 63 g CALCIO 275 mg HIERRO 2,9 mg	17 CREMA DE LA VERDURAS CON JENGIBRE RAGUT DE PAVO CON PISTO MANCHEGO PLÁTANO Y LECHE(2) PAN(1) ENERGÍA 723 kcal PROTEÍNA 28 g GRASAS 44 g H.CARBONO 53 g CALCIO 309 mg HIERRO 4,1 mg
20 PATATAS GUISADAS CON COSTILLAS CAZÓN ADOBADO CON PIMENTÓN ECOLÓGICO(1,4,5,6) CON ENSALADA DE LECHUGA PERA Y LECHE(2) PAN(1) ENERGÍA 731 kcal PROTEÍNA 32 g GRASAS 37 g H.CARBONO 68 g CALCIO 275 mg HIERRO 3,7 mg	21 **JORNADA ITALIANA** RISOTTO CON CHAMPIÑÓN(2,3) ESCALOPE DE TERNERA A LA MILANESA (1,2,3) TIRAMISÚ (1,2,3,7,8,9,14) ENERGÍA 790 kcal PROTEÍNA 44 g GRASAS 34 g H.CARBONO 77 g CALCIO 221 mg HIERRO 3,4 mg	22 GARBANZOS GUISADOS CON SETAS TORTILLA FRANCESA DE QUESO (2,3) CON ENSALADA DE ESPINACAS MELÓN PAN INTEGRAL(1) ENERGÍA 836 kcal PROTEÍNA 29 g GRASAS 50 g H.CARBONO 68 g CALCIO 277 mg HIERRO 5,8 mg	23 JUDÍAS VERDES GUISADAS CON PATATAS POLLO ASADO CON LIMÓN Y TOMILLO CON ARROZ BLANCO PLÁTANO Y LECHE(2) PAN(1) ENERGÍA 655 kcal PROTEÍNA 25 g GRASAS 32 g H.CARBONO 66 g CALCIO 272 mg HIERRO 3,2 mg	24 CREMA DE LEGUMBRE Y VERDURAS PALOMETA AL HORNO A LAS FINAS HIERBAS(4) CON LECHUGA Y TOMATE FRESAS CON SIROPE DE AGAVE PAN(1) ENERGÍA 707 kcal PROTEÍNA 25 g GRASAS 40 g H.CARBONO 61 g CALCIO 329 mg HIERRO 3,8 mg
27 SOPA DE LLUVIA INTEGRAL (1,3) MERO AL HORNO(4) CON PATATAS PANADERAS PLÁTANO CON CANELA Y CACAO PAN(1) ENERGÍA 861 kcal PROTEÍNA 39 g GRASAS 41 g H.CARBONO 84 g CALCIO 352 mg HIERRO 4,2 mg	28 CREMA DE OTOÑO CON CALABAZA Y BONIATO ALBÓNDIGAS EN SALSA AL ESTILO DE MI ABUELA(1,3) CON PATATAS DADO PERA Y LECHE(2) PAN(1) ENERGÍA 652 kcal PROTEÍNA 29 g GRASAS 34 g H.CARBONO 56 g CALCIO 273 mg HIERRO 3,6 mg	29 ENSALADA DE JUDÍAS BLANCAS CON ATÚN TORTILLA DE ESPINACAS(3) CON ENSALADA CON LECHUGA Y REMOLACHA KIWI Y LECHE PAN INTEGRAL(1) ENERGÍA 705 kcal PROTEÍNA 23 g GRASAS 42 g H.CARBONO 59 g CALCIO 192 mg HIERRO 8 mg	30 DÍA DE LA FRUTA ARROZ CON PLÁTANO FRITO POLLO A LA NARANJA CON PATATAS ASADA ZUMO DE NARANJA NATURAL ENERGÍA 788 kcal PROTEÍNA 21 g GRASAS 21 g H.CARBONO 114 g CALCIO 51 mg HIERRO 2,7 mg	31 LENTEJAS GUISADAS CON CURCUMA MERLUZA A LA ROMANA(1,3,4) CON ENSALADA DE QUINOA PETIT SUISSE DE FRESA(2) PAN(1) ENERGÍA 778 kcal PROTEÍNA 36 g GRASAS 34 g H.CARBONO 82 g CALCIO 240 mg HIERRO 5,3 mg

ALÉRGENOS

(1) GLUTEN (2) LÁCTEOS (3) HUEVOS (4) PESCADO (5) MOLUSCO (6) CRUSTÁCEO (7) SOJA
(8) CACAHUETE (9) FRUTOS CÁSCARA (10) APIO (11) MOSTAZA (12) SÉSAMO (13) ALTRAMUZ (14) SULFITO

Para cualquier consulta sobre alérgenos, tenemos a disposición de las familias la información de los platos que aparecen en este menú. Podrán contactar en el Centro con la cocinera o a través del correo electrónico: comedores@lamadrigalena.com

Menú alternativo

MENÚ SIN GLUTEN

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
TODOS LOS CEREALES UTILIZADOS EN ESTE MENU NO CONTIENEN GLUTEN		ESPAGUETIS C/VERDURAS HUEVOS REVUELTOS C/J C/LECHUGA Y AGUACATE YOGUR NAT C/AZUC CAÑA PAN	BROCOLI GRATINADO C/QUES ESTOFADO TERN.CAMPESINA CON ARROZ INTEGRAL MANDARINA PAN	ALUBIAS BLANC C/VERDURA BACALAO C/ TOMATE FRIT NATURAL NECTARINA Y LECHE PAN
LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
LENTEJAS ECO C/ARROZ TORTILLA CALABACIN C/LECHUGA,TOMAT Y MAIZ MANZANA ASADA Y LECHE PAN	PATATAS C/PIMENTON ECO VENTRESCA MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANT ZUMO DE NARANJA NATURAL PAN	ACELGAS GRATINADAS C/SESAM FILETE DE POLLO AL LIMON C/ LECHUGA Y ACEITUNAS PERA CONFERENC Y LECHE PAN	ESPIRALES A CARBONARA SALMON SALSA SOJA C/ LECHUGA Y REMOLACH YOGUR NATURAL PAN	SOPA DE COCIDO COC GARBANZOS, TERN REPOLLO,CHORIZO,ZANAH PLATANO Y LECHE PAN
LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
ESPAGUETIS A BOLOÑESA TORTILLA ATUN C/ENSALAD TOMAT CHERRY NARANJA PAN	ALUBIAS PINT C/ARROZ INT LENGUADINA C/HARINA AVEN C/ LECHUGA/ZANAHORIAS NATILLA CASERA C/GALLET PAN	MENESTRA VERDURA HAMBURGUESA POLLO C/ENSALADA ARROZ MANZANA Y LECHE PAN	ENSALADA DE PASTA MERLUZA ADEREZ C/LIMA C/PATATAS FRITAS MACEDONIA DE FRUTA NAT PAN	CREMA VERDURAS C/JENGIBR RAGOUT DE PAVO C/ PISTO MANCHEGO PLATANO Y LECHE PAN
LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
PATATAS GUISADAS C/COSTILLA CAZON ADOB C/PIMENT ECO C/ENSALADA LECHUGA PERA Y LECHE PAN	JORNADA ITALIANA RISSOTO C/CHAMPIÑON ESCAL. TERNERA MILANESA FLAN PAN	GARBANZOS GUIS C/SETAS TORTILLA FRANCESA C/QUES C/ENSALADA ESPINACAS MELON PAN	JUDIAS VERDES C/PATATAS POLLO ASADO LIMON/TOM CON ARROZ BLANCO PLATANO Y LECHE PAN	CREMA DE LEGUMBR/VERD PALOMETA FINAS HIERBAS C/ LECHUGA TOMATE FRESAS C/SIROPE AGAVE PAN
LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	**VIERNES 31**
SOPA DE FIDEOS MERO AL HORNO C/PATATAS PANADERA PLATANO C/CANELA/CACAO PAN	CREMA DE CALABAZ/ BONIAT ALBONDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO PERA Y LECHE PAN	ENSALADA JUDIAS B C/ATUN TORTILLA ESPINACAS C/LECHUGA Y REMOLACHA KIWI Y LECHE PAN	DIA DE LA FRUTA ARROZ C/PLATANO FRITO POLLO A LA NARANJA C/ PATATAS ASADA ZUMO NARANJA NATURAL	LENTEJAS GUIS C/CURCUMA MERLUZA A LA ROMANA C/ENSALADA DE QUINOA PETIT SUISSE FRESA PAN

MENÚ SIN CERDO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		TALLARINES C/VERDURAS HUEVOS REVUELTO C/ATUN C/LECHUGA Y AGUACATE YOGUR NAT C/AZUC CAÑA PAN INTEGRAL	BROCOLI GRATINADO C/QUES ESTOFADO TERN.CAMPESINA CON ARROZ INTEGRAL MANDARINA PAN	ALUBIAS BLANC C/VERDURA BACALAO C/ TOMATE FRIT NATURAL NECTARINA Y LECHE PAN
LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
LENTEJAS ECO C/ARROZ TORTILLA CALABACIN C/LECHUGA,TOMAT Y MAIZ MANZANA ASADA Y LECHE PAN	PATATAS C/PIMENTON ECO VENTRESCA MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANT ZUMO DE NARANJA NATURAL PAN	ACELGAS GRATINADAS C/SESAM FILETE DE POLLO AL LIMON C/ LECHUGA Y ACEITUNAS PERA CONFERENC Y LECHE PAN INTEGRAL	CODITOS CON TOMATE SALMON SALSA SOJA C/ LECHUGA Y REMOLACH YOGUR NATURAL PAN	SOPA GARBANZOS,TERNERA REPOLLO, POLLO,ZANAH PLATANO Y LECHE R
LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
ESPAGUETIS BOLOÑES TERN TORTILLA ATUN C/ENSALAD TOMAT CHERRY NARANJA PAN	ALUBIAS PINT C/ARROZ INT LENGUADINA C/HARINA AVEN C/ LECHUGA/ZANAHORIAS NATILLA CASERA C/GALLET PAN	MENESTRA VERDURA HAMBURGUESA POLLO C/ENSALADA CUSCUS MANZANA Y LECHE PAN INTEGRAL	ENSALADA DE PASTA ECO MERLUZA ADEREZ C/LIMA C/PATATAS FRITAS MACEDONIA DE FRUTA NAT PAN	CREMA VERDURAS C/JENGIBR RAGOUT DE PAVO C/ PISTO MANCHEGO PLATANO Y LECHE PAN
LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
PATATAS GUISADAS C/VERDURAS CAZON ADOB C/PIMENT ECO C/ENSALADA LECHUGA PERA Y LECHE PAN	JORNADA ITALIANA RISSOTO C/CHAMPIÑON ESCAL. TERNERA MILANESA TIRAMISU PAN	GARBANZOS GUIS C/SETAS TORTILLA FRANCESA C/QUES C/ENSALADA ESPINACAS MELON PAN INTEGRAL	JUDIAS VERDES C/PATATAS POLLO ASADO LIMON/TOM CON ARROZ BLANCO PLATANO Y LECHE PAN	CREMA DE LEGUMBR/VERD PALOMETA FINAS HIERBAS C/ LECHUGA TOMATE FRESAS C/SIROPE AGAVE PAN
LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
SOPA DE LLUVIA INTEGRAL MERO AL HORNO C/PATATAS PANADERA PLATANO C/CANELA/CACAO PAN	CREMA DE CALABAZ/ BONIAT ALBONDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO PERA Y LECHE PAN	ENSALADA JUDIAS B C/ATUN TORTILLA ESPINACAS C/LECHUGA Y REMOLACHA KIWI Y LECHE PAN INTEGRAL	DIA DE LA FRUTA ARROZ C/PLATANO FRITO POLLO A LA NARANJA C/ PATATAS ASADA ZUMO NARANJA NATURAL	LENTEJAS GUIS C/CURCUMA MERLUZA A LA ROMANA C/ENSALADA DE QUINOA PETIT SUISSE FRESA PAN

MENÚ SIN FRUTOS SECOS, SIN CACAHUETES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		TALLARINES C/VERDURAS HUEVOS REVUELTOS C/JAM C/LECHUGA Y AGUACATE YOGUR NAT C/AZUC CAÑA PAN INTEGRAL	BROCOLI GRATINADO C/QUES ESTOFADO TERN.CAMPESINA CON ARROZ INTEGRAL MANDARINA PAN	ALUBIAS BLANC C/VERDURA BACALAO C/ TOMATE FRIT NATURAL NECTARINA Y LECHE PAN
LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
LENTEJAS ECO C/ARROZ TORTILLA CALABACIN C/LECHUGA,TOMAT Y MAIZ MANZANA ASADA Y LECHE PAN	PATATAS C/PIMENTON ECO VENTRESCA MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANT ZUMO DE NARANJA NATURAL PAN	ACELGAS GRATINADAS C/SESAM FILETE DE POLLO AL LIMON C/ LECHUGA Y ACEITUNAS PERA CONFERENC Y LECHE PAN INTEGRAL	CODITOS A CARBONARA SALMON SALSA SOJA C/ LECHUGA Y REMOLACH YOGUR NATURAL PAN	SOPA DE COCIDO COC GARBANZOS, TERN REPOLLO,CHORIZO,ZANAH PLATANO Y LECHE PAN
LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
ESPAGUETIS A BOLOÑESA TORTILLA ATUN C/ENSALAD TOMAT CHERRY NARANJA PAN	ALUBIAS PINT C/ARROZ INT LENGUADINA C/HARINA AVEN C/ LECHUGA/ZANAHORIAS NATILLA CASERA C/GALLT S/F PAN	MENESTRA VERDURA HAMBURGUESA POLLO C/ENSALADA CUSCUS MANZANA Y LECHE PAN INTEGRAL	ENSALADA DE PASTA ECO MERLUZA ADEREZ C/LIMA C/PATATAS FRITAS MACEDONIA DE FRUTA NAT PAN	CREMA VERDURAS C/JENGIBR RAGOUT DE PAVO C/ PISTO MANCHEGO PLATANO Y LECHE PAN
LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
PATATAS GUISADAS C/COSTILLA CAZON ADOB C/PIMENT ECO C/ENSALADA LECHUGA PERA Y LECHE PAN	JORNADA ITALIANA RISSOTO C/CHAMPIÑON ESCAL. TERNERA MILANESA FLAN PAN	GARBANZOS GUIS C/SETAS TORTILLA FRANCESA C/QUES C/ENSALADA ESPINACAS MELON PAN INTEGRAL	JUDIAS VERDES C/PATATAS POLLO ASADO LIMON/TOM CON ARROZ BLANCO PLATANO Y LECHE PAN	CREMA DE LEGUMBR/VERD PALOMETA FINAS HIERBAS C/ LECHUGA TOMATE FRESAS C/SIROPE AGAVE PAN
LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	**VIERNES 31**
SOPA DE LLUVIA INTEGRAL MERO AL HORNO C/PATATAS PANADERA PLATANO C/CANELA/CACAO PAN	CREMA DE CALABAZ/ BONIAT ALBONDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO PERA Y LECHE PAN	ENSALADA JUDIAS B C/ATUN TORTILLA ESPINACAS C/LECHUGA Y REMOLACHA KIWI Y LECHE PAN INTEGRAL	DIA DE LA FRUTA ARROZ C/PLATANO FRITO POLLO A LA NARANJA C/ PATATAS ASADA ZUMO NARANJA NATURAL	LENTEJAS GUIS C/CURCUMA MERLUZA A LA ROMANA C/ENSALADA DE QUINOA PETIT SUISSE FRESA PAN

MENÚ SIN SOJA, SIN LEGUMBRES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		TALLARINES C/VERDURAS HUEVOS REVUELTO C/ATUN C/LECHUGA Y AGUACATE YOGUR NAT C/AZUC CAÑA PAN INTEGRAL	BROCOLI GRATINADO C/QUES ESTOFADO TERN.CAMPESINA CON ARROZ INTEGRAL MANDARINA PAN	ARROZ C/VERDURA BACALAO C/ TOMATE FRIT NATURAL NECTARINA Y LECHE PAN
LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
SOPA DE AVE TORTILLA CALABACIN C/LECHUGA,TOMAT Y MAIZ MANZANA ASADA Y LECHE PAN	PATATAS C/PIMENTON ECO VENTRESCA MERLUZA SALSA VERDE ZUMO DE NARANJA NATURAL PAN	ACELGAS GRATINADAS C/SESAM FILETE DE POLLO AL LIMON C/ LECHUGA Y ACEITUNAS PERA CONFERENC Y LECHE PAN INTEGRAL	CODITOS CON TOMATE SALMON SALSA SOJA C/ LECHUGA Y REMOLACH YOGUR NATURAL PAN	SOPA TERNERA, POLLO VERDURA PLATANO Y LECHE PAN
LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
ESPAGUETIS A BOLOÑESA TORTILLA ATUN C/ENSALAD TOMAT CHERRY NARANJA PAN	ARROZ INTEGRAL C/TOMATE LENGUADINA C/HARINA AVEN C/ LECHUGA/ZANAHORIAS NATILLA CASERA C/GALLT PAN	MENESTRA VERDUR S/JUD HAMBURGUESA POLLO C/ENSALADA CUSCUS MANZANA Y LECHE PAN INTEGRAL	ENSALADA DE PASTA ECO MERLUZA ADEREZ C/LIMA C/PATATAS FRITAS MACEDONIA DE FRUTA NAT PAN	CREMA VERDURAS C/JENGIBR RAGOUT DE PAVO C/ PISTO MANCHEGO PLATANO Y LECHE PAN
LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
PATATAS GUISADAS C/COSTILLA CAZON ADOB C/PIMENT ECO C/ENSALADA LECHUGA PERA Y LECHE PAN	JORNADA ITALIANA RISSOTO C/CHAMPIÑON ESCAL. TERNERA MILANESA FLAN PAN	PASTA GUISADA C/SETAS TORTILLA FRANCESA C/QUES C/ENSALADA ESPINACAS MELON PAN INTEGRAL	COLIFLOR C/PATATAS POLLO ASADO LIMON/TOM CON ARROZ BLANCO PLATANO Y LECHE PAN	CREMA DE VERDURAS PALOMETA FINAS HIERBAS C/ LECHUGA TOMATE FRESAS C/SIROPE AGAVE PAN
LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	**VIERNES 31**
SOPA DE LLUVIA INTEGRAL MERO AL HORNO C/PATATAS PANADERA PLATANO C/CANELA/CACAO PAN	CREMA DE CALABAZ/ BONIAT ALBONDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO PERA Y LECHE PAN	ENSALADA PATATA C/ATUN TORTILLA ESPINACAS C/LECHUGA Y REMOLACHA KIWI Y LECHE PAN INTEGRAL	DIA DE LA FRUTA ARROZ C/PLATANO FRITO POLLO A LA NARANJA C/ PATATAS ASADA ZUMO NARANJA NATURAI	PASTA C/TOMATE MERLUZA A LA ROMANA C/ENSALADA DE QUINOA PETIT SUISSE FRESA PAN

MENÚ SIN PESCADO, SIN MOLUSCO Y SIN CRUSTÁCEOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		TALLARINES C/VERDURAS HUEVOS REVUELTO C/JAM C/LECHUGA Y AGUACATE YOGUR NAT C/AZUC CAÑA PAN INTEGRAL	BROCOLI GRATINADO C/QUES ESTOFADO TERN.CAMPESINA CON ARROZ INTEGRAL MANDARINA PAN	ALUBIAS BLANC C/VERDURA POLLO C/ TOMATE FRIT NATURAL NECTARINA Y LECHE PAN
LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
LENTEJAS ECO C/ARROZ TORTILLA CALABACIN C/LECHUGA,TOMAT Y MAIZ MANZANA ASADA Y LECHE PAN	PATATAS C/PIMENTON ECO TERNERA SALSA VERDE C/GUISANT ZUMO DE NARANJA NATURAL PAN	ACELGAS GRATINADAS C/SESAM FILETE DE POLLO AL LIMON C/ LECHUGA Y ACEITUNAS PERA CONFERENC Y LECHE PAN INTEGRAL	CODITOS CON TOMATE PAVO SALSA SOJA C/ LECHUGA Y REMOLACH YOGUR NATURAL PAN	SOPA DE COCIDO COC GARBANZOS, TERN REPOLLO,CHORIZO,ZANAH PLATANO Y LECHE PAN
LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
ESPAGUETIS A BOLOÑESA TORTILLA JAMON C/ENSALAD TOMAT CHERRY NARANJA PAN	ALUBIAS PINT C/ARROZ INT LOMO C/HARINA AVENA C/ LECHUGA/ZANAHORIAS NATILLA CASERA C/GALLT PAN	MENESTRA VERDURA HAMBURGUESA POLLO C/ENSALADA CUSCUS MANZANA Y LECHE PAN INTEGRAL	ENSALADA DE PASTA ECO SALCHICHAS C/PATATAS FRITAS MACEDONIA DE FRUTA NAT PAN	CREMA VERDURAS C/JENGIBR RAGOUT DE PAVO C/ PISTO MANCHEGO PLATANO Y LECHE PAN
LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
PATATAS GUISADAS C/COSTILLA F.POLLO C/PIMENT ECO C/ENSALADA LECHUGA PERA Y LECHE PAN	JORNADA ITALIANA RISSOTO C/CHAMPIÑON ESCAL. TERNERA MILANESA TIRAMISU PAN	GARBANZOS GUIS C/SETAS TORTILLA FRANCESA C/QUES C/ENSALADA ESPINACAS MELON PAN INTEGRAL	JUDIAS VERDES C/PATATAS POLLO ASADO LIMON/TOM CON ARROZ BLANCO PLATANO Y LECHE PAN	CREMA DE LEGUMBR/VERD LACON A LA PLACHA C/ LECHUGA TOMATE FRESAS C/SIROPE AGAVE PAN
LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	**VIERNES 31**
SOPA DE LLUVIA INTEGRAL LOMO AL HORNO C/PATATAS PANADERA PLATANO C/CANELA/CACAO PAN	CREMA DE CALABAZ/ BONIAT ALBONDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO PERA Y LECHE PAN	ENSALADA JUDIAS B C/BACO TORTILLA ESPINACAS C/LECHUGA Y REMOLACHA KIWI Y LECHE PAN INTEGRAL	DIA DE LA FRUTA ARROZ C/PLATANO FRITO POLLO A LA NARANJA C/ PATATAS ASADA ZUMO NARANJA NATURAL	LENTEJAS GUIS C/CURCUMA HUEVO REVUELTO C/ENSALADA DE QUINOA PETIT SUISSE FRESA PAN

MENÚ SIN LECHE Y SIN LACTOSA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		TALLARINES C/VERDURAS HUEVOS REVUELTO C/JAM C/LECHUGA Y AGUACATE YOGUR SOJA C/AZUC CAÑA PAN INTEGRAL	BROCOLI GRATINADO ESTOFADO TERN.CAMPESINA CON ARROZ INTEGRAL MANDARINA PAN	ALUBIAS BLANC C/VERDURA BACALAO C/ TOMATE FRIT NATURAL NECTARINA Y LECHE SOJA PAN
LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
LENTEJAS ECO C/ARROZ TORTILLA CALABACIN C/LECHUGA,TOMAT Y MAIZ MANZANA ASADA Y LECH S PAN	PATATAS C/PIMENTON ECO VENTRESCA MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANT ZUMO DE NARANJA NATURAL PAN	ACELGAS GRATINADAS C/SESAM FILETE DE POLLO AL LIMON C/ LECHUGA Y ACEITUNAS PERA Y LECHE SOJA PAN INTEGRAL	CODITOS CON TOMATE SALMON SALSA SOJA C/ LECHUGA Y REMOLACH YOGUR NATURAL SOJA PAN	SOPA DE COCIDO COC GARBANZOS, TERN REPOLLO,CHORIZO,ZANAH PLATANO Y LECHE SOJA PAN
LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
ESPAGUETIS A BOLOÑESA TORTILLA ATUN C/ENSALAD TOMAT CHERRY NARANJA PAN	ALUBIAS PINT C/ARROZ INT LENGUADINA C/HARINA AVEN C/ LECHUGA/ZANAHORIAS NATILLAS SOJA C/GALLET PAN	MENESTRA VERDURA HAMBURGUESA POLLO C/ENSALADA CUSCUS MANZANA Y LECHE SOJA PAN INTEGRAL	ENSALADA DE PASTA ECO MERLUZA ADEREZ C/LIMA C/PATATAS FRITAS MACEDONIA DE FRUTA NAT PAN	CREMA VERDURAS C/JENGIBR RAGOUT DE PAVO C/ PISTO MANCHEGO PLATANO Y LECHE SOJA PAN
LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
PATATAS GUISADAS C/COSTILLA CAZON ADOB C/PIMENT ECO C/ENSALADA LECHUGA PERA Y LECHE SOJA PAN	JORNADA ITALIANA RISSOTO C/CHAMPIÑON ESCAL. TERNERA MILANESA FLAN SOJA PAN	GARBANZOS GUIS C/SETAS TORTILLA FRANCESA C/QUES C/ENSALADA ESPINACAS MELON PAN INTEGRAL	JUDIAS VERDES C/PATATAS POLLO ASADO LIMON/TOM CON ARROZ BLANCO PLATANO Y LECHE SOJA PAN	CREMA DE LEGUMBR/VERD PALOMETA FINAS HIERBAS C/ LECHUGA TOMATE FRESAS C/SIROPE AGAVE PAN
LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	**VIERNES 31**
SOPA DE LLUVIA INTEGRAL MERO AL HORNO C/PATATAS PANADERA PLATANO C/CANELA/CACAO PAN	CREMA DE CALABAZ/ BONIAT ALBONDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO PERA Y LECHE SOJA PAN	ENSALADA JUDIAS B C/ATUN TORTILLA ESPINACAS C/LECHUGA Y REMOLACHA KIWI Y LECHE SOJA PAN INTEGRAL	DIA DE LA FRUTA ARROZ C/PLATANO FRITO POLLO A LA NARANJA C/ PATATAS ASADA ZUMO NARANJA NATURAL	LENTEJAS GUIS C/CURCUMA MERLUZA A LA ROMANA C/ENSALADA DE QUINOA PETIT SUISSE SOJA PAN

MENÚ SIN HUEVO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		TALLARINES C/VERDURAS FILETE DE POLLO C/LECHUGA Y AGUACATE YOGUR NAT C/AZUC CAÑA PAN INTEGRAL	BROCOLI GRATINADO ESTOFADO TERN.CAMPESINA CON ARROZ INTEGRAL MANDARINA PAN	ALUBIAS BLANC C/VERDURA BACALAO C/ TOMATE FRIT NATURAL NECTARINA Y LECHE PAN
LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
LENTEJAS ECO C/ARROZ LOMO PLANCHA C/LECHUGA,TOMAT Y MAIZ MANZANA ASADA Y LECHE PAN	PATATAS C/PIMENTON ECO VENTRESCA MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANT ZUMO DE NARANJA NATURAL PAN	ACELGAS GRATINADAS C/SESAM FILETE DE POLLO AL LIMON C/ LECHUGA Y ACEITUNAS PERA Y LECHE PAN INTEGRAL	CODITOS A CARBONAR S/H SALMON SALSA SOJA C/ LECHUGA Y REMOLACH YOGUR NATURAL PAN	SOPA DE COCIDO COC GARBANZOS, TERN REPOLLO,CHORIZO,ZANAH PLATANO Y LECHE PAN
LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
ESPAGUETIS A BOLOÑESA SALCHICHAS C/ENSALAD TOMAT CHERRY NARANJA PAN	ALUBIAS PINT C/ARROZ INT LENGUADINA C/HARINA AVEN C/ LECHUGA/ZANAHORIAS FLAN PAN	MENESTRA VERDURA HAMBURGUESA POLLO C/ENSALADA CUSCUS MANZANA Y LECHE PAN INTEGRAL	ENSALADA DE PASTA ECO MERLUZA ADEREZ C/LIMA C/PATATAS FRITAS MACEDONIA DE FRUTA NAT PAN	CREMA VERDURAS C/JENGIBR RAGOUT DE PAVO C/ PISTO MANCHEGO PLATANO Y LECHE PAN
LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
PATATAS GUISADAS C/COSTILLA CAZON ADOB C/PIMENT ECO C/ENSALADA LECHUGA PERA Y LECHE PAN	JORNADA ITALIANA RISSOTO C/CHAMPIÑON ESCAL. TERNERA MILANESA FLAN PAN	GARBANZOS GUIS C/SETAS LACON PLANCHA C/ENSALADA ESPINACAS MELON PAN INTEGRAL	JUDIAS VERDES C/PATATAS POLLO ASADO LIMON/TOM CON ARROZ BLANCO PLATANO Y LECHE PAN	CREMA DE LEGUMBR/VERD PALOMETA FINAS HIERBAS C/ LECHUGA TOMATE FRESAS C/SIROPE AGAVE PAN
LUNES 27	**MARTES 28**	**MIÉRCOLES 29**	**JUEVES 30**	**VIERNES 31**
SOPA DE LLUVIA INTEGRAL MERO AL HORNO C/PATATAS PANADERA PLATANO C/CANELA/CACAO PAN	CREMA DE CALABAZ/ BONIAT ALBONDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO PERA Y LECHE PAN	ENSALADA JUDIAS B C/ATUN TORTILLA ESPINACAS C/LECHUGA Y REMOLACHA KIWI Y LECHE PAN INTEGRAL	DIA DE LA FRUTA ARROZ C/PLATANO FRITO POLLO A LA NARANJA C/ PATATAS ASADA ZUMO NARANJA NATURAL	LENTEJAS GUIS C/CURCUMA MERLUZA A LA ROMANA C/ENSALADA DE QUINOA PETIT SUISSE FRESA PAN

Menú desayunos y meriendas

Desayunos

LUNES	Vaso de leche c/sin cacao Galletas + Zumo de naranja natural *Opcional:* Pan con aceite de oliva
MARTES	Yogur Cereales de maíz + Plátano *Opcional:* Pan con aceite de oliva
MIÉRCOLES	Vaso de leche c/sin cacao Sándwich de Jamón York + Pera
JUEVES	Vaso de leche c/sin cacao Bizcocho casero + Zumo de fruta natural *Opcional:* Pan con aceite de oliva
VIERNES	Vaso de leche c/sin cacao Tostada de mantequilla y mermelada + Manzana

Meriendas

LUNES	Sándwich de Jamón y Queso Pieza de Fruta
MARTES	Bocadillo de embutido Zumo o Leche
MIÉRCOLES	Bocadillo de embutido Zumo o Leche
JUEVES	Bocadillo de embutido Zumo o Leche
VIERNES	Sándwich de Jamón y Queso Pieza de Fruta

• Menús de Dietas •

LUNES	Puré de Zanahoria y Arroz Pescado hervido Manzana cocida
MARTES	Arroz hervido Filete de Pollo a la Plancha Yogur Natural
MIÉRCOLES	Crema de Patata y Zanahoria Jamón York Manzana asada
JUEVES	Sopa de Fideos Tortilla francesa Yogur Natural
VIERNES	Puré de Verduras Pescado a la Plancha Pera

• Recetas Caseras •

LUNES	Sopa de Ajo Ternera Estofada con Setas Naranja preparada
MARTES	Ensalada de la Huerta Marmitako Plátano
MIÉRCOLES	Potaje Blanco Merluza a la Cazuela Macedonia de frutas
JUEVES	Crema de Coliflor y Patatas Pollo en Pepitoria Natillas de Vainilla
VIERNES	Espaguetis al Ajo y Aceite Huevos con Pisto Manzana al Horno

• Menús Gastronómicos •

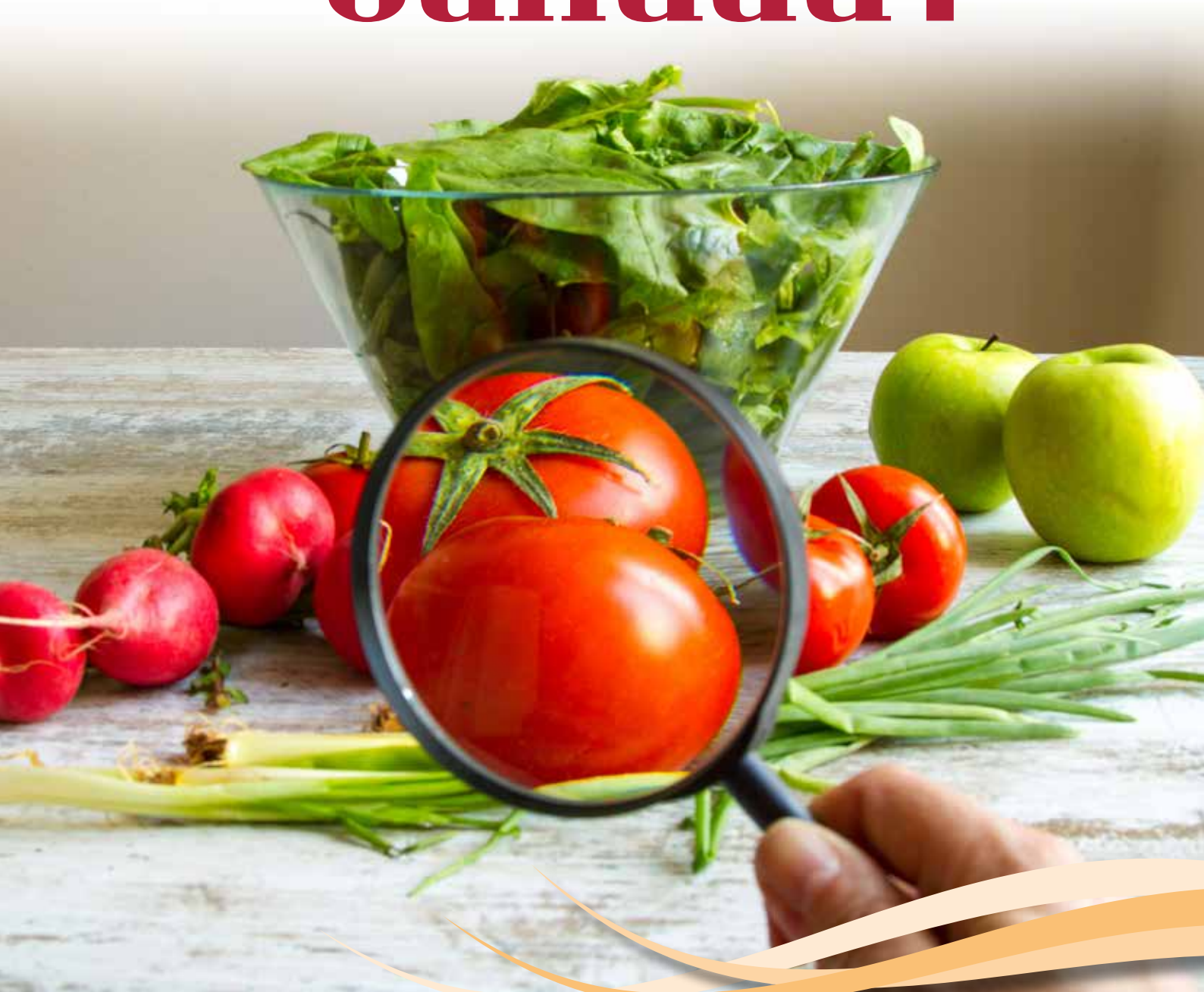
Día de Andalucía	Aliño de Patatas a la sevillana Pollo andaluz Membrillo y Queso Pan
Día de Islas Baleares	Calamares con Patatas Tortilla de Sobrasada con ensalada Ensaimada Pan
Día de Navarra	Crema Navarra Pavo al estilo Navarro Flan Pan
Día de Castilla-León	Arroz a la Zamorana Calderillo Bejarano Leche Frita Pan
Día de Castilla-La Mancha	Atascaburras Pescado escabechado Natillas Pan

• Comidas del Mundo •

ITALIA	Lasaña Pez Espada con Aceitunas Helado
ARGENTINA	Cocido de Calabaza Milanesas de Pollo Yogur con copos de chocolate
MARRUECOS	Judías verdes con tomate y carne Tortilla de guisantes Postre de Coco
CHINA	Arroz Frito Cerdo agridulce Flan Chino
PERÚ	Coliflor a la peruana Pescado a la chorrillana Ensalada de Frutas

La Madrigaleña
RESTAURACION COLECTIVA

¿Cómo aseguramos nuestra calidad?

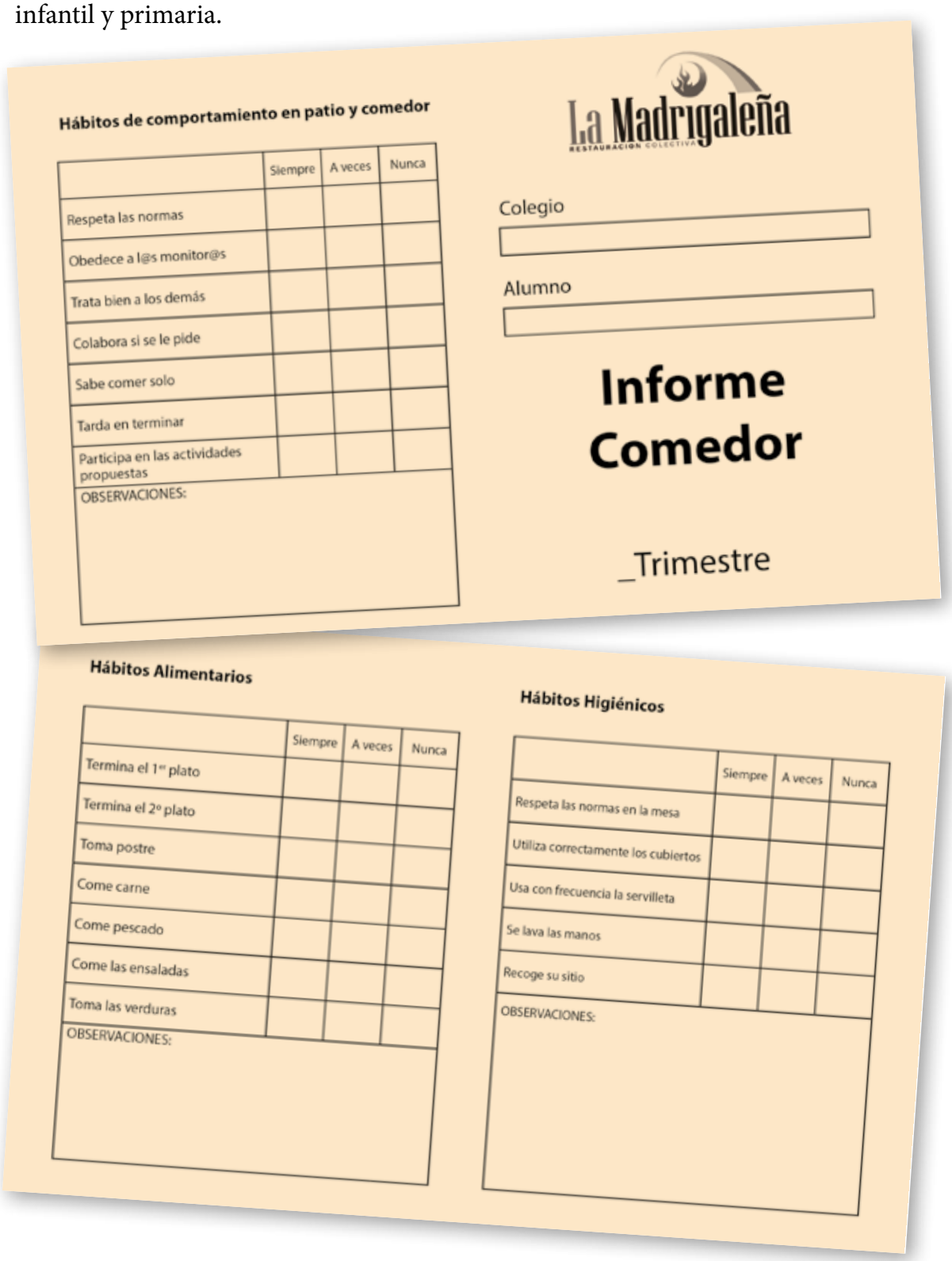


Nutrición Saludable

Para conseguir una nutrición correcta:

- Tomamos como base la **pirámide alimenticia**, conocemos y tenemos en cuenta todas las recomendaciones hechas por las instituciones en materia de alimentación escolar.
- Dieta adaptada a las **preferencias y gustos de la población escolar** siempre bajo el cumplimiento de los nutrientes necesarios y exigidos.
- **Consultora experta en nutrición** Sistemas Integrados de Calidad (SIC), que realiza un análisis dietético de cada uno de los menús que diseñamos y recibimos asesoramiento dietético.
- Incluimos recomendaciones para la **merienda, cena y desayuno**.

Trabajamos conjuntamente con las familias a través de nuestras evaluaciones online, donde las familias obtienen un seguimiento detallado del avance del niño en temas de comportamiento, progresos alimentarios y hábitos higiénicos. Estas comunicaciones son semanales para niños de 3 años, mensuales para 4 y 5 años y trimestrales para infantil y primaria.



La Madrigaleña
RESTAURACIÓN COLECTIVA

Colegio

Alumno

Informe Comedor

_Trimestre

Hábitos de comportamiento en patio y comedor

	Siempre	A veces	Nunca
Respeta las normas			
Obedece a l@s monitor@s			
Trata bien a los demás			
Colabora si se le pide			
Sabe comer solo			
Tarda en terminar			
Participa en las actividades propuestas			

OBSERVACIONES:

Hábitos Alimentarios

	Siempre	A veces	Nunca
Termina el 1er plato			
Termina el 2º plato			
Toma postre			
Come carne			
Come pescado			
Come las ensaladas			
Toma las verduras			

OBSERVACIONES:

Hábitos Higiénicos

	Siempre	A veces	Nunca
Respeta las normas en la mesa			
Utiliza correctamente los cubiertos			
Usa con frecuencia la servilleta			
Se lava las manos			
Recoge su sitio			

OBSERVACIONES:

Con el objetivo de conseguir una comunicación más eficaz con el colegio cualquier incidencia que ocurra en horario de comedor o patio quedará reflejada en el siguiente documento:

La Madrigaleña	R-PR.07B-1 COMUNICACIÓN DE INCIDENCIA Rev. 1	La Madrigaleña spacio fm

CENTRO:

FECHA: **HORA:**

Descripción Incidencia:

Nombre y Firma:

FECHA: **HORA:**

Descripción Acción Inmediata para solventar Incidencia:

Nombre y Firma:

- *Participante/s implicado/s y grupo:*
- *Monitor Responsable:*

COMUNICAR INMEDIATAMENTE ESTA INCIDENCIA AL RESPONSABLE DE CALIDAD.
EN CASO DE VERSE IMPLICADO ALGÚN USUARIO DEL SERVICIO DE ATENCIÓN, VIGILANCIA, OCIO Y TIEMPO LIBRE, COMUNICAR TAMBIÉN AL EQUIPO DIRECTIVO DEL COLEGIO

COMUNICACIÓN AL EQUIPO DIRECTIVO:

FIRMADO: FECHA:

HORA:

A cumplimentar por el Responsable de Calidad:

¿Requiere Medida Correctiva? SI NO **Nº :**

Fdo: Cristina Martínez
Responsable de Calidad

NUESTRO SISTEMA DE CONTROL SE BASA EN:

Plan de formación: LA MADRIGALEÑA S.A. establece un programa de formación continua para todos sus manipuladores de alimentos. Garantiza que todos los trabajadores adquieran unos conocimientos adecuados en materia de higiene y seguridad alimentaria (instrucciones de trabajo) y los apliquen correctamente en su trabajo diario.

Plan de Mantenimiento preventivo: LA MADRIGALEÑA S.A. tiene concierto con FRATERNIDAD-MUPRESPA PREVENCIÓN y realiza planes de prevención de riesgos, revisiones periódicas del estado de sus instalaciones, equipos y herramientas de trabajo, con las operaciones de mantenimiento necesarias para asegurar un adecuado grado de funcionalidad y de higiene en todo momento.

Plan de control de proveedores: Tenemos diseñado un plan de control de proveedores que garantiza el origen y la seguridad sanitaria de las materias primas, de los ingredientes y de los materiales en contacto con los alimentos.

Tenemos implantado en cada centro un **APPCC** (Análisis de peligros y puntos de control críticos) que establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

De conformidad a lo establecido en el artículo 6 del Real Decreto 191/2011, la empresa está inscrita en el Registro General Sanitario de empresas alimentarias disponiendo del número de registro Nº 26.00013320/M

APPCC
ANÁLISIS DE PELIGROS Y
PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

POLÍTICA DE CALIDAD

La Dirección General de **LA MADRIGALEÑA** identifica Calidad con Satisfacción del Cliente y Competitividad de la Organización. Así entendida, la Calidad resulta ser por tanto su primer y más importante objetivo de gestión, lo cual determina su absoluto compromiso con el desarrollo e implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad y con la mejora continua de su eficacia.

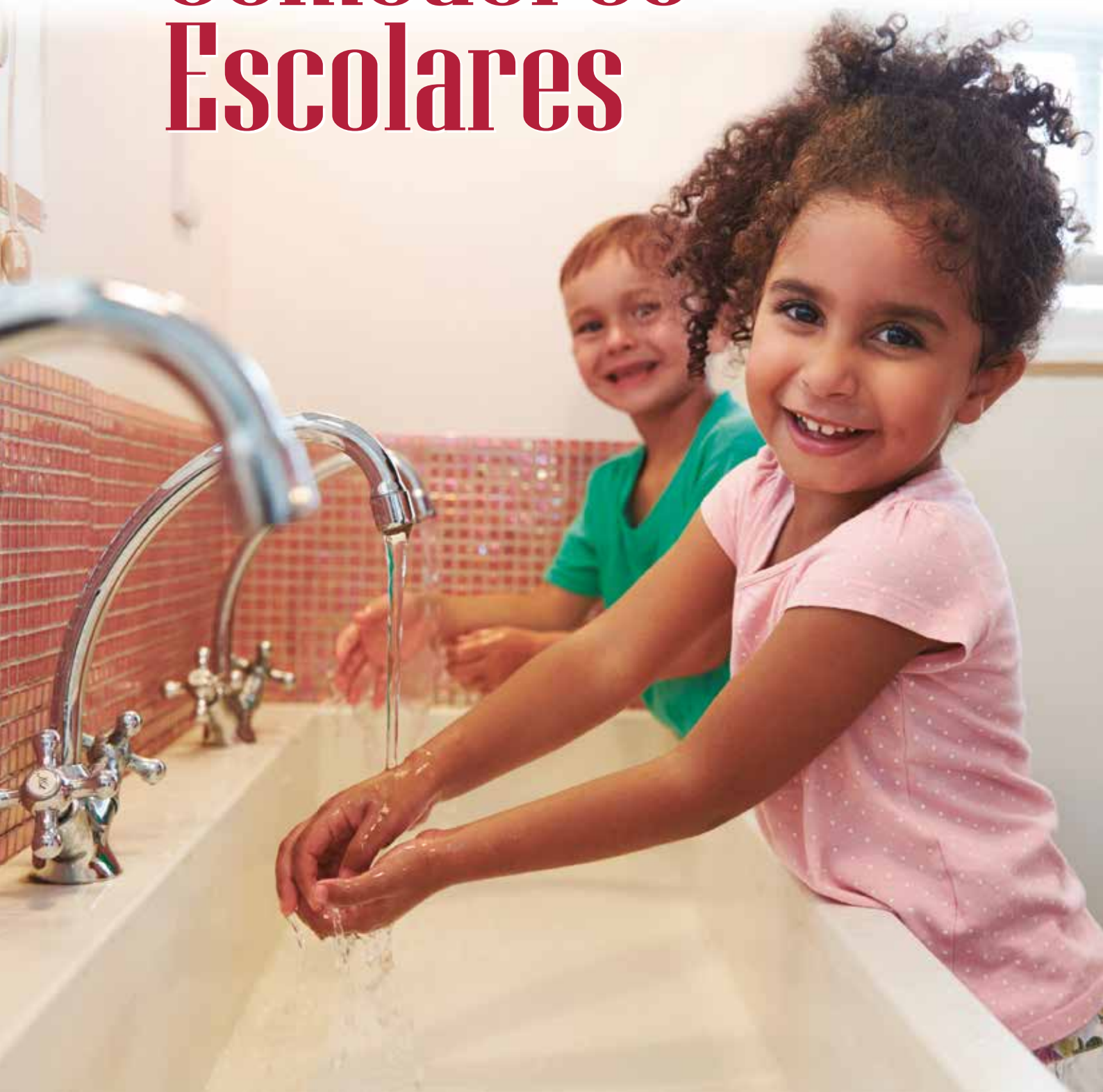
En consecuencia, la Dirección General de **LA MADRIGALEÑA** reconoce y asume las siguientes pautas de actuación para el desarrollo de su actividad:

- Proporcionar nuestros servicios manteniendo la relación entre sus características y el precio en unos niveles competitivos respecto del mercado y buscando la excelencia de su Calidad.
- Proporcionar servicios cumpliendo, siempre y rigurosamente, satisfacer tanto los requisitos del cliente y usuarios, como los legales y reglamentarios, para lo que, además, se arbitran los adecuados métodos de control.
- Proporcionar alimentos inocuos para la salud del consumidor, utilizando materias primas de primera calidad y fomentando hábitos alimenticios saludables.
- Desarrollar las actividades de ocio y tiempo libre asegurando la integridad física y disfrute de los participantes, manteniendo las condiciones de seguridad del entorno.
- Fomentar el desarrollo intelectual, nutricional y físico de la población a la que se presta servicio de acuerdo con las normativas vigentes y las guías de promoción de la salud.
- Planificar permanentemente la gestión de la Calidad y mejorar continuamente su eficacia mediante el establecimiento de objetivos medibles y su revisión periódica.
- Concienciar y motivar al personal de la compañía para, contando con su participación, conquistar los objetivos propuestos por la Dirección, estableciendo para ello vías eficaces de comunicación y proporcionándoles formación continua.
- Asignar los recursos presupuestarios necesarios para la consecución de los objetivos.

La Madrigaleña

La Madrigaleña
RESTAURACION COLECTIVA

Educación en los Comedores Escolares



Nuestros objetivos en el servicio del comedor

Antes de la comida:

- Lavarse las manos correctamente.
- Realizar las filas en orden y de forma segura.
- Entrar en el comedor ordenadamente y ubicarse en el lugar asignado.

Durante la comida:

- Respetar el espacio propio y el de los compañeros.
- No tirar comida ni jugar con ella.
- Mantener un tono de voz moderado.
- Comer el menú del día, tomando todos sus componentes.
- Respetar a los monitores, utilizando un lenguaje de respeto.
- Salir en orden y según las indicaciones del monitor.

Después de la comida:

- Hacer que todos los niños se sientan integrados y participen en los juegos.
- Dejar espacios y momentos para el juego libre y llevar a cabo juegos dirigidos para enseñarles otras alternativas.
- Realizar talleres y cursos.

Los objetivos de nuestros monitores

Los **comedores escolares**, además de desempeñar una función básica de alimentación y nutrición, también desempeñan una función social y educativa.

El **tiempo de patio** es un tiempo de descanso/ocio para el niño en el que pretendemos planificar actividades evitando comportamientos agresivos, excesiva competitividad y nula creatividad.

Nuestro departamento de ocio y tiempo libre realizará a una propuesta trimestral de actividades que se someterá a revisión por la dirección del colegio para adaptar el programa y los horarios a sus preferencias.

Objetivos de los monitores en el tiempo de comedor:

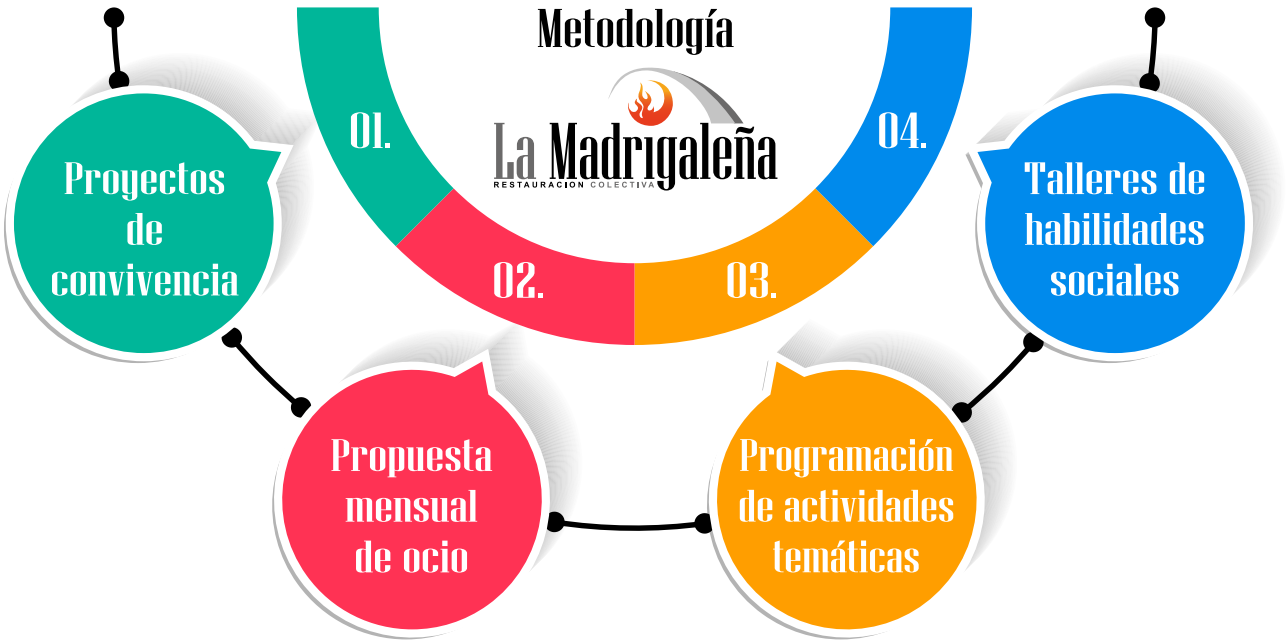
- Enseñarles la importancia de **lavarse las manos antes de empezar a comer** y después de ir al lavabo, haciendo hincapié en no malgastar el agua.
- Fomentar un **comportamiento correcto al entrar y salir del comedor** y acostumbrarlos a hablar con un **tono de voz moderado**.
- Enseñarles a **utilizar los cubiertos correctamente** y procurar que coman de todo, sin desaprovechar la comida ni tirarla.
- Potenciar un **comportamiento respetuoso**, haciendo especial énfasis en que pidan las cosas con educación.

Objetivos de los monitores en el tiempo de ocio:

- **Potenciar el trabajo en equipo** y las relaciones interpersonales para una mejor convivencia entre todos y facilitar el desarrollo del niño a nivel cognitivo, afectivo y social.
- **Reforzar conductas positivas** de respeto y correcta utilización del entorno y el material y potenciar el trabajo en equipo y las relaciones interpersonales.
- **Aprender a escuchar y a participar durante las actividades**, respetando las reglas del juego y aprendiendo de los propios errores.
- **Velar por la integración** de todos los niños prestando especial atención a aquellos socialmente más desfavorecidos y a los alumnos con necesidades educativas especiales.
- **Potenciar un comportamiento respetuoso**, haciendo especial énfasis en que pidan las cosas con educación.

restauración colectiva

La Madrigaleña



1- Proyectos de convivencia

El objetivo fundamental de ambos proyectos es hacerles partícipes tanto en el comedor como en el patio e irles dando autonomía para que ellos mismos aprendan a autogestionarse. Ambos proyectos los comenzamos a poner en marcha con alumnos de 4º, 5º y 6º siempre previo aviso a la dirección y adaptándolos a la organización del centro.

Responsable de mesa

- Observar, que siempre haya pan y agua, no necesariamente de servirla. No son responsables de servir la comida ni de llenar las jarras de agua.
- Cuidan que se conserve el orden en la mesa: tono de voz no demasiado elevado, limpieza, fomentar la tranquilidad en la mesa.
- Colocan los platos al finalizar el almuerzo apilados en un extremo de la mesa para que las monitoras del comedor los recojan.
- Dar ejemplo con su comportamiento y actitud en la mesa.
- Ser respetuosos con los demás miembros de su mesa.
- Cuidar que se haga un uso apropiado de los cubiertos y la vajilla en la mesa de la que sean responsables.
- Atender cualquier incidencia que se produzca en su mesa y comunicarla, si ello fuera preciso, al personal de vigilancia y atención educativa del comedor.
- Responsabilizarse de que la mesa quede recogida de la forma que determine el personal del servicio al finalizar la comida.
- Siempre tener un sustituto por si se produce una ausencia del actual responsable de mesa.

Mediadores

La colaboración de los alumnos en los servicios de comedor, además de ser educativa, está contemplada en la normativa de comedores.

Los mediadores intentan ayudar a las partes a crear soluciones en las que ambas personas resulten ganadoras.

¿Qué hacen los mediadores?

Ante pequeños conflictos: Escucha a los compañeros de forma activa, es decir, sin interrumpir y respetando los turnos de palabra.

No toma parte entre uno u otro.

Ayuda a que busquen una solución positiva.

• CONFLICTOS MEDIABLES •

- Amistades que se han deteriorado.
- Faltas de respeto entre iguales.
- Rumores y malentendidos.
- Objetos personales.
- Espacios de juego.
- Discriminación u hostigamiento.
- Valores.

• CONFLICTOS NO MEDIABLES •

- No se cumplen los principios de la mediación.
- Cuando el reglamento del centro determina que la situación debe conducirse por vía disciplinaria.
- Cuando existe un desequilibrio de poder importante entre las partes, por ejemplo: en los casos de maltrato entre compañeros/as.
- Situaciones de disrupción en el aula.

2- Propuesta mensual de ocio

Lo que pretendemos es **planificar actividades** evitando comportamientos agresivos, excesiva competitividad y nula creatividad.

El patio de los recreos no solo está para cuidar de los niñ@s, sino un espacio educativo donde se pueden desarrollar las capacidades, se sigue educando y sobre todo es un lugar ideal para relacionarse y convivir

Nuestro departamento de Ocio y Tiempo Libre realizará una propuesta trimestral de actividades que se revisará por la dirección del colegio para adaptarla al programa y los horarios a sus preferencias.

3- Programación de actividades temáticas

PRIMER TRISMESTRE: OCTUBRE, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

- **COMIENZA EL OTOÑO:**
  decoración del comedor para celebrar el otoño, fabricación de murales con hojas secas, fabricar un árbol, etc.
- **CELEBRAMOS HALLOWEEN:**
  el comedor encantado, lleno de telas de arañas, brujas, calabazas y platos decorados.
- **DECORACIÓN NAVIDEÑA:**
  decoramos el comedor y preparamos actividades y manualidades.

SEGUNDO TRIMESTRE: ENERO, FEBRERO Y MARZO

- **CARNAVAL:** decoramos el comedor de color y alegría, diseñaremos máscaras y guirnaldas que quedarán expuestas para todos.
- **JORNADAS GASTRONÓMICAS:** se realizan durante todos los trimestres.

TERCER TRIMESTRE: ABRIL-MAYO

- **PRIMAVERA:** decoración de primavera en el comedor.
- **ACTIVIDADES Y JUEGOS** relacionados con el verano y el fin de curso.

4- Talleres de habilidades sociales

Organizamos pequeños talleres en el horario de comedor para que los alumn@s previa inscripción por parte de sus padres, puedan disfrutar de otro tipo de actividades.

Realizamos un único taller al año lo que supondría para el alumno un par de recreos, de está manera nos aseguramos de mantener también el juego libre.

- Recetas saludables
- BabyChef
- Minichef
- Llenos de emociones
- Las gafas de la empatía

CONCURSO de
RECETAS de COCINA
SALUDABLE y CREATIVA
La Madrigaleña
Chef:
Sarah Gonzalez
Comenzamos!!!
Un poquito más...
Rico Rico!!!
Fantástico Equipo!!!

Diploma
por haber participado en los TALLERES
de BABYCHEF y MINICHEF
Lo habéis hecho genial enhorabuena!!
La Madrigaleña

Con La Madrigaleña en los patios se vive sano y feliz

Una vez evaluado el grupo y teniendo en cuenta las inquietudes del colegio, planificamos las actividades dentro de una programación semanal determinada por los objetivos marcados dentro de nuestros cuatros valores: **educacional, social, sostenible y nutricional**.

Con la ayuda de nuestras temáticas marcamos la planificación de las actividades en función de los objetivos propuestos:

A continuación os planteamos un **Ejemplo de Planificación Actividades** dentro de nuestro programa de patios activos para el colegio:

Infantil:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
YOGA Y RELAJACIÓN	ENGLISH PLAY	RISOTERAPIA	BISUTERÍA RECICLAJE	HUERTO ECOLÓGICO
ACROSPORT	MINDFULNESS	ZUMBA INFANTIL	PILATES	DISCO YEAH

Primaria:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOMOS FELICES	RAP	CREAMOS CUADROS	MESA VIP	HUERTO ECOLÓGICO
JUEGOS CON PELOTAS DIFERENTES	FRASES EN INGLÉS	HACEMOS FRUIT	RELAJACIÓN	EXPRESIÓN CORPORAL

Coincidiendo con el final del curso escolar y con un menú especial, realizaremos un Talent Show y la entrega de premios de los concursos planteados.

"SUBIMOS EL TELÓN"

RECURSOS MATERIALES:

Al inicio de cada curso escolar decoramos el comedor con carteles para potencia un estilo de vida saludable y con un decálogo con las normas para que los monitores puedan trabajar con los niños hábitos de conducta y aspectos relacionados con la alimentación (adjuntamos algunos modelos de carteles).

Material de patio:

Pelotas, balones, cuerdas, aros, bolos, petancas, dianas, isletas, sacos de carreras, raquetas, cubos,palas,discos voladores,paracaídas…

Material de juegos:

Parchís, oca, cuentos, barajas de cartas, domino…

Todo el material necesario para la realización de talleres expuestos (Cartulinas y pinturas, papel continuo, papeles, temperas...).

A la finalización del curso escolar entregamos un diploma a los niños para valorar su participación y respecto a los concursos que se realicen durante el curso, será premiado el mejor participante de cada centro teniendo en cuenta edad del participante (adjuntamos modelo diploma participación actividades comedor).

La Madrigaleña
Comer
saludable
es el camino
para sentirse
bien

La Madrigaleña
RESTAURACIÓN COLECTIVA
En el comedor
Entramos al comedor en fila y esperamos nuestro turno
Me lavo las manos
Mientras como mantenemos un tono de voz suave y agradable
schhhh
Utilizamos correctamente los cubiertos
Si necesito ayuda levanto la mano y pido las cosas por favor
Me lo como todo y pruebo todos los alimentos
No jugar mientras como y procurar que no caiga comida al suelo
Respeto y atiendo las normas de los monitores

La Madrigaleña
Nuestros valores...
alimentar,
educar y
enseñar a
ser Felices!!

Caminando juntos hacia el Bienestar de nuestros alumnos
con una Alimentación Saludable
La Madrigaleña
RESTAURACIÓN COLECTIVA

40 años
A SU SERVICIO

La Madrigaleña
RESTAURACION COLECTIVA

Clientes y Otros Servicios

La Madrigaleña spacio lm

Otros Servicios

Departamento de Ocio y Tiempo Libre: soluciones, imaginación...

restauración colectiva

LA MADRIGALEÑA S.A. en su departamento socio-cultural de ocio y tiempo libre, ofrece la gestión integral de ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES en los centros escolares, amoldando la oferta a las diferentes características de cada grupo y a las necesidades del centro.

NUESTRO PROGRAMA OFRECE:

A LOS NIÑOS:

- Actividades variadas y adecuadas a su edad.
- Educación y ocio para los alumnos.

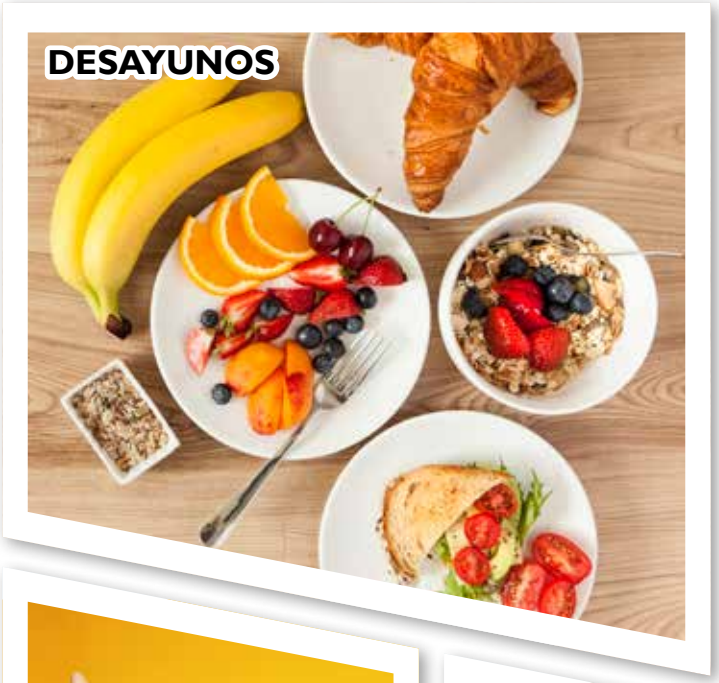
A LAS FAMILIAS:

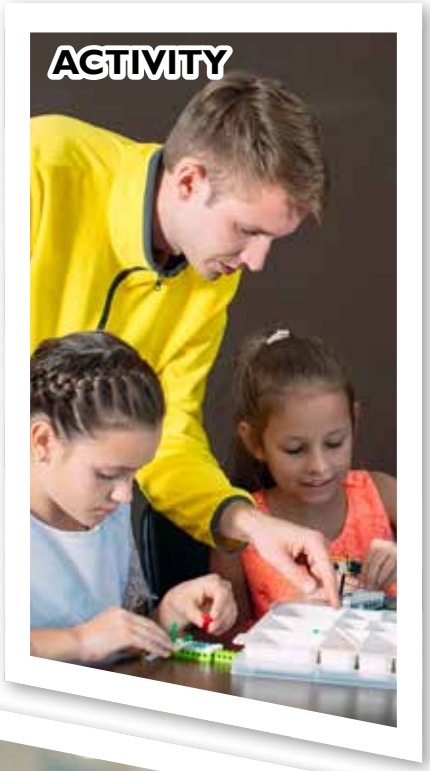
- Solución al problema actual de la conciliación laboral y escolar con la oferta de desayunos en el centro o actividades al salir de clase.
- Atención personalizada por nuestro equipo de profesionales.
- Aclaración de dudas directa y rápida.

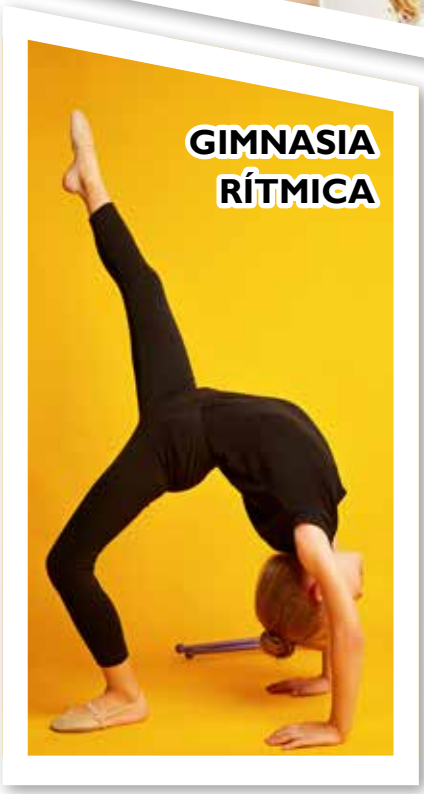
AL A.M.P.A:

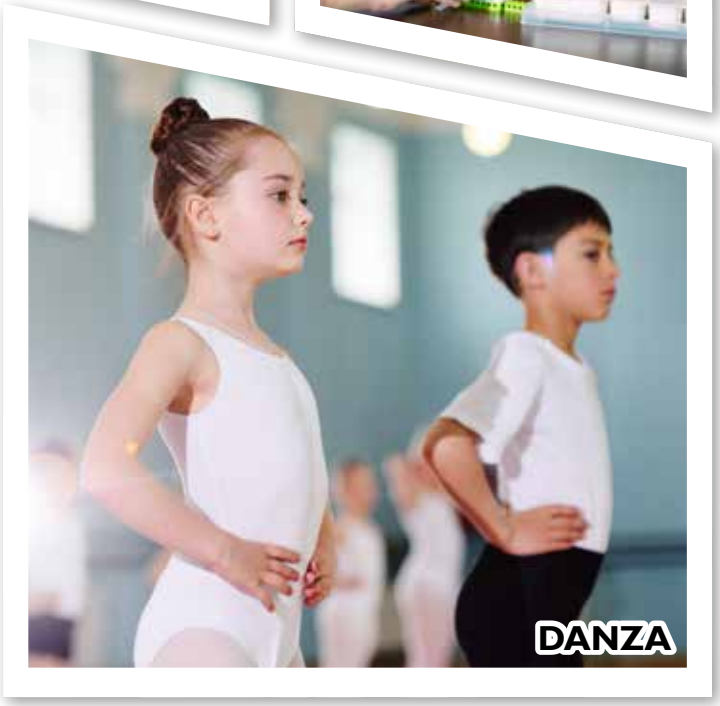
- Gestión de todos los pagos de las actividades.
- Difusión de todas las circulares y publicidad.
- Dotación de todo el material necesario para el desarrollo de la actividad.
- Colaboración y trabajo en equipo.

Estos son algunos de los servicios y actividades que ofrecemos desde **LA MADRIGALEÑA S.A.** para favorecer la conciliación familiar mientras los niños pasan un rato divertido y aprenden nuevas habilidades.









Campamentos urbanos en los colegios

restauración colectiva

Una alternativa que concilia la vida laboral y personal de las familias con las vacaciones estivales de los hijos. Un espacio que abre las puertas al Ocio y al tiempo libre con propuestas enriquecedoras y positivas.

Un espacio ideal que favorece y estimula la convivencia, la fantasía, la autonomía, la creatividad... de los niños, en definitiva:

¡Otra manera de divertirse en el cole!

QUE INCLUYE NUESTRO CAMPAMENTO

- Al comienzo del campamento, a todos los participantes se les proporcionará una camiseta de bienvenida personalizada.
- Envío de un vídeo con las fotos realizadas durante el campamento.
- Elaboramos y presentamos al colegio la documentación de puesta en marcha: carteles, folletos, autorizaciones, fichas médicas...
- Reunión informativa para las familias.
- Seguro de accidentes y responsabilidad civil: todas nuestras actividades cuentan con un seguro de accidentes y responsabilidad civil.
- Tramitamos los pagos de los participantes.
- Comida: ofrecida por el servicio de comedor habitual del colegio, consta de primer plato, segundo plato y postre.
- Almuerzo-Tentempié: alternando fruta y galletas con batidos y zumos.
- Actividades y piscina: los participantes disfrutaran de piscina dos días a la semana, juegos, talleres, gymkanas.
- 4 Salidas: Madrid-Cultural y excursiones medio-ambientales.
- Material deportivo y didáctico para todas las actividades.

OBJETIVOS GENERALES DE NUESTRO CAMPAMENTO

- Nuestro objetivo primordial es dar una alternativa educativa, sana y divertida para los periodos vacacionales.
- Conseguir un entorno físico y social saludable, desarrollando y potenciando hábitos de convivencia y valores sociales correctos: compañerismo, trabajo en equipo, colaboración, respeto, etc.
- Nuestro campamento no pretende prolongar la jornada escolar de los niños/as, ni servir de guardería de verano, sino proponerles un verdadero espacio de ocio vacacional a través de actividades totalmente lúdicas con componentes educativos y aprendizajes de cuestiones nuevas para ellos/as.

Servicios en nuestra web

restauración colectiva

La Madrigaleña

Para atender satisfactoriamente la tarea de **Atención a nuestro cliente** final, que son nuestros comensales, hemos diseñado una Pagina Web, en la cual, hacemos partícipes al Centro Escolar, Ampa y a las Familias.

INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

- Circulares informativas
- Cambios en los menús por algún motivo justificado.
- Menús mensuales Español/Inglés: Comida con las sugerencias y valoraciones nutricionales.
- Menús para alergias.
- Menú en desayunos.
- Menú en las meriendas.
- Apartado de avisos e información.
- Buzón de sugerencias.

Nuestros Clientes

restauración colectiva

La Madrigaleña

Actualmente **La Madrigaleña S.A.** presta servicio en diversos centros de la Comunidad de Madrid, situándose la cifra de menús diarios servidos en 2000 y elaboramos menús para 10 centros escolares.

A continuación les detallamos la relación de nuestros clientes actuales:

CEIP TRABENCO
Avenida Alemania, 18 - 28916 Leganés (Madrid) · Tel.: 91 686 54 78

CEIP CARLOS CANO
Avenida de Nuevo Versalles - 28942 Fuenlabrada (Madrid) · Tel.: 914 68 35 88

CEIP CARLOS SÁINZ DE LOS TERREROS
Calle de Cártama, 1 - 28018 Madrid (Vallecas)· Tel.: 917 78 38 85

CEIP MANUEL BARTOLOMÉ DE COSSIO PRIMARIA
Calle de José de Cadalso, 19 - 28044 Madrid (La Latina) · Tel.: 91 706 40 98

CEIP MANUEL BARTOLOMÉ DE COSSIO INFANTIL
Calle Rafael Finat, 46 - 28044 Madrid (La Latina) · Tel.: 91 706 40 98

CEIP JOVELLANOS
Calle de Monroy, 34 - 28044 Madrid (La Latina) · Tel.: 91 705 50 18

CEIP BOLIVIA
Calle de Villavaliente, 29 - 28011 Madrid (La Latina) · Tel.: 91 464 99 89

COLEGIO PADRE POVEDA
Avenida Alfonso XIII, 23 - 28002 Madrid · Tel.: 91 415 11 95

IES JUAN GRIS
Avenida de la ONU, 85-87 - 28936 Móstoles (Madrid) · Tel.: 91 646 01 76

CEIP PRÍNCIPE FELIPE
Avenida de Valdelasfuentes, s/n - 28701 San Sebastián de los Reyes (Madrid)
Tel.: 91 651 22 11