

PRIMER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo de naranja natural Panecillo integral con tomate y jamón york C: gluten	Leche con cacao y Galletas "María" C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Yogurt líquido y Plátano C: leche o derivados	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con chocolate C: gluten y leche o derivados T: sésamo y frutos secos	Zumo de naranja natural Viena con tomate y jamón york C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados y soja
COMIDA	Sopa de fideos C: gluten T: huevo o derivados Muslo de pollo al horno con verduras Fruta	Arroz con tomate Gallo al horno con guisantes, cebolla y calabacín C: pescado Fruta	Tomate con queso fresco C: leche o derivados Lentejas con verduras, patata y pollo T: gluten Fruta	Ensalada de aguacate Sopa de arroz con pescado, sepia y gambas C: pescado, moluscos, crustáceos, dióxido de azufre y sulfitos Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Macarrones con boloñesa casera C: gluten T: huevo o derivados Fruta
MERIENDA	Fruta	Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados T: soja	Bizcocho casero C: gluten, huevo o derivados y leche o derivados	Fruta	Galletas Integrales C: gluten, huevo o derivados, leche o derivados y soja

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

PRIMER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Leche con cacao en polvo y Galletas integrales C: Gluten, leche o derivados	Zumo de naranja natural Viena con tomate y queso C: gluten y leche	Zumo de naranja natural Pan payés con tomate y aceite C: gluten	Batido de frutas natural Viena con tomate y pavo C: leche o derivados y gluten T: soja	Zumo naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo
COMIDA	Crema de calabacín Pechuga de pollo rebozada con ensalada mixta C: gluten y dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Ensalada de tomate y maíz Arroz meloso de verduras y pescado C: pescado y leche o derivados Fruta	Ensalada con atún C: pescado Garbanzos con verduras y pollo C: dióxido de azufre o sulfitos Yogurt C: leche o derivados	Ensalada de pasta con queso fresco y pavo C: gluten, leche o derivados T: huevo Merluza al horno con verduras asadas C: pescado Fruta	Ensalada de tomate Pizza casera con pavo y queso C: gluten, soja, huevo y leche o derivados Helado C: leche o derivados
MERIENDA	Fruta	Yogurt líquido y galletas "Quely" C: Gluten, leche o derivados,	Fruta	Fruta	Viena con crema de cacao C: gluten, huevo o derivados, leche o derivados y soja

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
 Responsable Nutrición Calidad
 Colegiada (CODINMA) Nº MAD00832

PRIMER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo de naranja natural Viena con tomate y pavo C: leche o derivados	Yogurt Galletas "Quely" con jamón york C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao y Galletas "María" C: leche o derivados, huevo, dióxido de azufre o sulfitos, soja y gluten	Zumo de naranja natural Panecillo integral con tomate y pavo C: gluten	Leche con cacao en polvo y Cereales C: leche o derivados, soja y gluten
COMIDA	Ensalada mixta Albóndigas a la jardinera con arroz C: huevo y dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Sopa de pollo y fideos C: gluten T: huevo o derivados Calamares a la romana con ensalada C: moluscos y gluten Fruta	Ensalada de garbanzos con atún C: dióxido de azufre o sulfitos y pescado Muslitos de pollo al horno con calabacín Yogurt C: leche o derivados	Puré de verduras Salmón a la plancha con patatas asadas C: pescado Fruta	Ensalada mixta Pizza casera con jamón york y queso C: gluten, soja, huevo y leche o derivados Fruta
MERIENDA	Yogurt líquido y galletas integrales C: leche o derivados, gluten y avellanas T: huevo y otros frutos secos de cáscara	"Llonguet" con aceite de oliva y queso C: gluten y leche o derivados T: soja	Fruta	Bizcocho integral casero C: gluten, huevo o derivados y leche o derivados	Galletas "Quely" C: gluten, huevo o derivados, leche o derivados y soja

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

PRIMER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Zumo de naranja natural Pan "payés" con tomate y aceite C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao en polvo y Bizcocho de espelta casero C: soja, gluten, huevo o derivados y leche o derivados	Batido de frutas natural Galletas "Quely" con pavo C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo de naranja natural Viena con tomate y queso C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja
COMIDA	Sopa de estrellitas C: gluten T: huevo o derivados Hamburguesa de pollo y ensalada mixta C: dióxido de azufre o sulfitos, huevo y leche o derivados Fruta	Ensalada con pavo C: leche o derivados Lomo de bacalao con tomate y patatas C: pescado Fruta	Arroz basmati Ternera estofada con verduras Yogurt C: leche o derivados	Garbanzos con verduras C: dióxido de azufre o sulfitos Tortilla de patatas con tomate C: huevo o derivados Fruta	Ensalada con queso fresco y aceitunas C: leche o derivados Fideuá de rape, sepia y gambas C: gluten, pescado, moluscos, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos T: huevo o derivados Fruta
MERIENDA	"Llonguet" con tomate y pavo C: gluten y leche o derivados T: soja	Galletas "Quely" C: gluten T: sésamo y leche o derivados	Fruta	Fruta	Galletas "María" con chocolate C: gluten, huevo o derivados, leche o derivados y soja

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
 Responsable Nutrición Calidad
 Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

SEGUNDO TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt líquido y Galletas "María" C: leche o derivados	Leche con cacao en polvo y Cereales C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo de naranja natural Pan payés con tomate y aceite C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados y soja	Zumo de naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo de naranja natural Panecillo Integral con tomate y pavo C: gluten y leche o derivados
COMIDA	Ensalada de tomate con atún C: pescado Pollo al horno con verduras y patata Fruta	Arroz con tomate Merluza con guisantes y champiñones C: pescado Fruta	Ensalada mixta Lentejas con verduras y ternera T: gluten Fruta	Crema de verduras Gallo a la marinera con guisantes C: pescado y gluten Fruta	Sopa de fideos C: gluten T: huevo o derivados Croquetas de pollo con tomate aliñado C: gluten, soja, leche o derivados T: crustáceos, huevo o derivados, pescado, frutos secos, apio, mostaza y moluscos Yogurt C: leche o derivados
MERIENDA	Fruta	Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados T: soja	Bizcocho casero C: gluten, huevo o derivados y leche o derivados	"Llonguet" con tomate y jamón york C: gluten y soja	Plátano con Chocolate C: gluten, huevo o derivados, leche o derivados y soja

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

SEGUNDO TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogur líquido Panecillo integral con tomate y jamón york. C: Gluten	Zumo de naranja natural Viena con tomate y queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao y Galletas "María" C: leche o derivados, huevo, dióxido de azufre o sulfitos, soja y gluten	Zumo de naranja natural Llonguet con tomate y queso C: Gluten, leche o derivados t: Soja	Batido de frutas natural Tortitas de maíz T: gluten
COMIDA	Crema de calabaza, zanahoria y boniato Asado de ternera con arroz basmati Fruta	Sopa de pescado con fideos C: gluten y pescado T: huevo o derivados Salmón a la plancha con salteado de guisantes y zanahoria C: pescado Fruta	Tomate con queso fresco y orégano C: leche o derivados Wok de tofu con arroz y verduras C: soja Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Arroz meloso a la marinera C: pescado Fruta	Ensalada con aceitunas y maíz Pizza casera de jamón de york y queso C: gluten, soja, huevo y leche o derivados Fruta
MERIENDA	Galletas integrales C: leche o derivados, gluten y avellanas T: huevo y otros frutos secos de cáscara	Yogurt y Fruta C: leche o derivados	Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	Fruta C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados T: soja	Galletas "Quely" C: gluten, huevo o derivados, leche o derivados y soja

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
 Responsable Nutrición Calidad
 Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

SEGUNDO TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo de naranja natural Viena con tomate y aceite C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo de naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Yogurt de frutas y Cereales C: gluten y leche o derivados	Leche con cacao en polvo y Galletas integrales C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja T: huevo y otros frutos secos de cáscara	Zumo de naranja natural Panecillo integral con queso cremoso y pavo C: gluten y leche o derivados T: soja
COMIDA	Canelones de espinacas C: gluten y leche o deriv. T: frutos secos, cacahuetes, soja, pescado, crustáceos, moluscos y huevo Pechuga de pollo a la plancha con ensalada Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Lomo de bacalao con tomate y patatas C: pescado y gluten Fruta	Sopa casera de pollo con estrellitas C: gluten T: huevo o derivados Ternera estofada con judías verdes y zanahoria Fruta	Ensalada de tomate y maíz Fideuá de pescado con gambas y sepia C: gluten, pescado, moluscos, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos T: huevo o derivados Fruta	Ensalada con queso fresco C: leche o derivados Pollo al curry con arroz basmati C: mostaza T: cacahuetes y frutos de cáscara Fruta
MERIENDA	Fruta	Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv. T: soja	Fruta	"Llonguet" con tomate y queso C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados T: soja	Bizcocho casero con pepitas de chocolate C: gluten, huevo o derivados, leche o derivados y soja

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

SEGUNDO TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Leche con cacao en polvo y Cereales C: leche o derivados	Zumo de naranja natural Pan payés con tomate y aceite C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao en polvo y Bizcocho casero de espelta C: soja, gluten, huevo o derivados y leche o derivados	Zumo de naranja natural Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv. T: soja	Yogurt y Plátano C: leche o derivados
COMIDA	Ensalada mixta Lentejas con verduras, arroz y pollo T: gluten Fruta	Ensalada con jamón de york y queso C: leche o derivados, huevo y soja Gallo al horno con patatas y verduras C: pescado Yogurt C: leche o derivados	Crema de calabacín Daditos de pavo salteado Fruta	Sopa de pescado con letras C: gluten y pescado T: huevo o derivados Salmón a la plancha con lechuga y tomate C: pescado Fruta	Verduras a la plancha Lacitos de pasta con boloñesa casera C: gluten T: huevo o derivados Fruta
MERIENDA	Viena con tomate y queso C: gluten, leche o deriv. altramuces y huevo o deriv. T: soja	Fruta y Galletas "Quely" C: gluten T: sésamo y leche o derivados	"Llonguet" con tomate y jamón york C: gluten y soja	Fruta	"Llonguet" con crema de chocolate C: gluten, huevo o derivados, leche o derivados y soja

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

TERCER TRIMESTRE 1ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Fruta y Galletas "María" C: leche o derivados	Zumo de naranja natural Panecillo integral con jamón york C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao en polvo y cereales C: leche o derivados, soja y gluten	Zumo de naranja natural Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	Yogurt y fruta C: leche o derivados
COMIDA	Ensalada de tomate con maíz Wok de pollo con verduras y arroz basmati C: soja Fruta	Potaje de judías C: dióxido de azufre o sulfitos Merluza a la plancha con ensalada C: pescado Fruta	Ensalada de arroz integral con atún C: pescado Pollo al curry Yogurt C: leche o derivados	Ensalada mixta Macarrones con tomate y gambas C: gluten, crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos T: huevo o derivados Fruta	Crema de calabaza Escalope de ternera y patata asada C: gluten y huevo o derivados Fruta
MERIENDA	"Llonguet" con tomate y queso C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados T: soja	Galletas "Quely" C: gluten T: sésamo y leche o derivados	Fruta	Tortitas de maíz C: leche o derivados	Plátano con chocolate C: leche o derivados

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

TERCER TRIMESTRE 2ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Zumo de naranja natural Viena con tomate y queso C: leche o derivados	Leche con cacao en polvo y Galletas "María" C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo de naranja natural Pan payés con tomate y aceite C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Zumo de naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Batido de frutas natural Bizcocho casero C: Huevo, leche o deriv. y gluten T: soja
COMIDA	Ensalada mixta Arroz con tomate y huevo plancha C: huevo o derivados Fruta	Sopa de pescado con fideos C: gluten y pescado T: huevo o derivados Lomo de bacalao con pisto C: pescado Fruta	Ensalada de garbanzos con queso fresco C: dióxido de azufre o sulfitos y leche o derivados Pollo al horno con patatas asadas Fruta	Crema de verduras Salmón a la plancha con cous-cous C: pescado y gluten Fruta	Ensalada de tomate Pizza casera con pavo y queso C: gluten, huevo y leche o derivados Yogurt C: leche o derivados
MERIENDA	Galletas "Quely" C: gluten T: sésamo y leche o derivados	"Llonguet" con tomate y jamón york C: gluten y soja	Yogurt líquido y fruta C: leche o derivados	Viena con tomate y pavo C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o derivados T: soja	Fruta

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
 Responsable Nutrición Calidad
 Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

TERCER TRIMESTRE 3ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Leche con cacao en polvo y Cereales C: leche o derivados	Zumo de naranja natural Viena con tomate y pavo C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao en polvo y Galletas integrales C: leche o derivados, gluten, avellanas y soja T: huevo y otros frutos secos de cáscara	Yogurt líquido Pan "payés" con tomate y aceite C: gluten T: soja	Zumo de naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo
COMIDA	Crema de calabacín Chuletitas de cordero con miel y arroz Fruta	Parrillada de verduras Merluza a la plancha con ensaladilla rusa C: pescado, soja y huevo o derivados Fruta	Ensalada mixta Lentejas con verduras, patata y pollo T: gluten Helado o Yogurt C: leche o derivados T en helado: frutos secos de cáscara, cacahuete y huevo o derivados"	Ensalada de pasta con jamón york C: gluten y soja T: huevo o derivados Lenguado rebozado con menestra de verduras C: pescado, gluten y huevo o derivados Fruta	Sopa de pollo con estrellitas C: gluten T: huevo o derivados Lomo de sajonia con ensalada Fruta
MERIENDA	Fruta	Tortitas de maíz T: gluten	Viena con tomate y queso C: gluten, leche o derivados, altramuces y huevo o deriv. T: soja	Fruta	Plátano con chocolate C: leche o derivados

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832

TERCER TRIMESTRE 4ª semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	Yogurt y fruta C: leche o derivados	Zumo de naranja natural Galletas "Quely" con queso C: gluten y leche o derivados T: sésamo	Leche con cacao en polvo y Cereales C: leche o derivados, soja y gluten	Zumo de naranja natural Viena con tomate y jamón cocido C: gluten, leche o derivados, altramuces, huevo o derivados y soja	Zumo de naranja natural Panecillo integral con tomate y queso C: gluten, huevo y leche o derivados T: soja
COMIDA	Ensalada de tomate con orégano Arroz chino con pollo C: crustáceos y dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Crema de calabacín Filete de gallo al horno con patatas fritas C: pescado Fruta	Ensalada mixta "Mongetes amb butifarra" C: dióxido de azufre o sulfitos Fruta	Sopa de pescado con fideos C: gluten y pescado T: huevo o derivados Salmón a la plancha con ensalada de queso fresco C: pescado y leche o derivados Fruta	Ensalada mixta Macarrones con boloñesa casera C: gluten T: huevo o derivados Yogurt C: leche o derivados"
MERIENDA	Viena con aceite y pavo C: gluten, leche o deriv. altramuces y huevo o deriv. T: soja	Fruta	"Llonguet" con tomate y queso C: gluten, leche o derivados y huevo o derivados T: soja	Fruta	Bizcocho casero con pepitas de chocolate C: gluten, huevo o derivados, leche o derivados y soja

"C": contiene el alérgeno indicado. // "T": puede contener trazas del alérgeno indicado.

*Los menús pueden sufrir modificaciones en los platos por motivos de disponibilidad en el mercado.

*Todos los menús se sirven con pan payés moreno: contiene gluten y trazas de soja.

Nota : Menú no adaptado para dietas o intolerancias.

Una dieta equilibrada debe ser variada y contener todos los alimentos básicos



ALEJANDRA CARRIZO
Responsable Nutrición Calidad
Colegiada (CODINMA) N° MAD00832