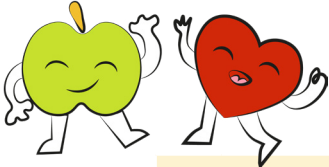


Menú Escolar IS

Abril
2026

Ausolan.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				
	7 Prt. 25 HC. 126 Lip. 29 Col. 22 IPL. 16 F. 10 Sal. 0 KCal. 739 Macarrones con tomate Albóndigas mixtas a la campesina Fruta del tiempo	8 Prt. 29 HC. 78 Lip. 32 Col. 20 IPL. 19 F. 8 Sal. 1 KCal. 696 Patatas estofadas Merluza en salsa americana con ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar	9 Prt. 25 HC. 88 Lip. 17 Col. 20 IPL. 12 F. 17 Sal. 1 KCal. 617 Crema de zanahorias Filete de cerdo con champiñones Fruta del tiempo	10 Prt. 23 HC. 126 Lip. 25 Col. 23 IPL. 12 F. 16 Sal. 1 KCal. 676 Alubias blancas con hortalizas Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo
13 Prt. 25 HC. 77 Lip. 23 Col. 18 IPL. 8 F. 12 Sal. 0 KCal. 577 Crema de calabacín Pollo asado al limón Fruta del tiempo	14 Prt. 34 HC. 119 Lip. 25 Col. 18 IPL. 17 F. 15 Sal. 0 KCal. 683 Garbanzos con calabaza Abadejo a la romana con lechuga Fruta del tiempo	15 Prt. 21 HC. 63 Lip. 27 Col. 25 IPL. 13 F. 8 Sal. 1 KCal. 540 Menestra de verduras Tortilla francesa con lechuga Yogur natural sin azúcar	16 Prt. 29 HC. 103 Lip. 30 Col. 18 IPL. 22 F. 14 Sal. 0 KCal. 703 Lentejas guisadas Merluza en salsa de tomate con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	17 Prt. 25 HC. 94 Lip. 14 Col. 21 IPL. 8 F. 7 Sal. 0 KCal. 575 Sopa de fideo integral Lomo adobado horneado con pimientos Fruta del tiempo
20 DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Crema de la huerta Macarrones con boloñesa vegetal Fruta del tiempo 	21 Prt. 28 HC. 107 Lip. 23 Col. 24 IPL. 10 F. 3 Sal. 1 KCal. 680 Arroz blanco con tomate Filete ruso con salsa de verduras Yogur natural sin azúcar	22 Prt. 30 HC. 121 Lip. 20 Col. 18 IPL. 23 F. 15 Sal. 1 KCal. 700 Alubias blancas estofadas Limanda en salsa verde con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	23 FESTIVO	24 FESTIVO
27 Prt. 25 HC. 91 Lip. 25 Col. 22 IPL. 11 F. 10 Sal. 1 KCal. 742 Patatas guisadas Lomo sajonia al ajillo con lechuga Fruta del tiempo	28 Prt. 29 HC. 103 Lip. 30 Col. 18 IPL. 21 F. 15 Sal. 0 KCal. 698 Lentejas con zanahoria Merluza en salsa de tomate con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	29 Prt. 30 HC. 104 Lip. 25 Col. 20 IPL. 8 F. 8 Sal. 1 KCal. 711 Macarrones a la napolitana Escalope de pollo guisado con champiñones Fruta del tiempo	30 DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Judías verdes salteadas Garbanzos con arroz integral Fruta del tiempo 	



Proyecto educativo



Sostenibilidad



Recomendaciones nutricionales



Iconografía



Orientaciones cenas



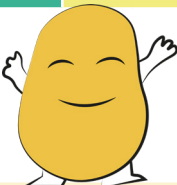
Menu in English

*En el comedor se sirven las cantidades acordes a la edad de los niños, lo cual modifica la calibración de cada franja de edad ajustándose así a sus necesidades (para rango de edad entre 3 y 8 años corresponden a un 80% de la calibración indicada). El menú incluye agua y pan. Se servirá pan integral dos días a la semana. Estos menús han sido revisados y aprobados por la dietista-nutricionista colegiada CYL00059. Por causa de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú. E: Valor energético · G: Grasas · Col: Colesterol · IPL: Índice de perfil lipídico · HC: Hidratos de carbono · Fib: Fibra · P: Proteínas · S: Sal

Menú Escolar IS

Mayo
2026

Ausolan.

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
								1 FESTIVO	
4 Prt. 25 HC. 112 Lip. 21 Col. 18 IPL. 10 F. 5 Sal. 1 KCal. 636		5 Prt. 18 HC. 95 Lip. 12 Col. 24 IPL. 12 F. 8 Sal. 1 KCal. 547		6 Prt. 24 HC. 101 Lip. 27 Col. 25 IPL. 13 F. 12 Sal. 1 KCal. 617		7 Prt. 32 HC. 79 Lip. 18 Col. 18 IPL. 21 F. 12 Sal. 1 KCal. 621		8 DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL	
Arroz blanco con tomate Merluza en salsa americana Fruta del tiempo		Ensalada del tiempo Canelones con bechamel Fruta del tiempo		Alubias pintas a la hortelana Tortilla francesa con lechuga Yogur natural sin azúcar		Menestra de verduras Pechuga de pavo al ajillo con ensalada de lechuga Fruta del tiempo		Crema de zanahorias Garbanzos con arroz integral Fruta del tiempo 	
11 Prt. 34 HC. 109 Lip. 29 Col. 18 IPL. 14 F. 13 Sal. 0 KCal. 670		12 Prt. 19 HC. 99 Lip. 22 Col. 23 IPL. 11 F. 12 Sal. 0 KCal. 566		13 Prt. 33 HC. 102 Lip. 27 Col. 24 IPL. 13 F. 11 Sal. 2 KCal. 814		14 Prt. 27 HC. 126 Lip. 28 Col. 18 IPL. 21 F. 8 Sal. 1 KCal. 731		15 Prt. 27 HC. 85 Lip. 16 Col. 18 IPL. 11 F. 8 Sal. 0 KCal. 622	
Lentejas con calabaza Abadejo rebozado con lechuga Fruta del tiempo		Judías verdes con sofrito de tomate Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo		Garbanzos estofados Chorizo y morcilla Yogur natural sin azúcar		Arroz a la milanesa Merluza en salsa de calabacín con ensalada de lechuga Fruta del tiempo		Patatas guisadas Pollo asado al romero Fruta del tiempo	
18 Prt. 24 HC. 117 Lip. 25 Col. 23 IPL. 17 F. 16 Sal. 1 KCal. 758		19 Prt. 29 HC. 80 Lip. 23 Col. 23 IPL. 9 F. 5 Sal. 1 KCal. 656		20 Prt. 24 HC. 117 Lip. 25 Col. 22 IPL. 22 F. 14 Sal. 0 KCal. 713		21 Prt. 24 HC. 94 Lip. 18 Col. 20 IPL. 11 F. 12 Sal. 0 KCal. 618		22 Prt. 29 HC. 112 Lip. 19 Col. 18 IPL. 15 F. 8 Sal. 0 KCal. 626	
Alubias blancas con hortalizas Huevos cocidos en salsa de tomate con ensalada de lechuga Fruta del tiempo		Sopa de fideo integral Guiso de patatas con magro y picadillo Yogur natural sin azúcar		Lentejas con calabacín Albóndigas de merluza en salsa marinera con ensalada de lechuga Fruta del tiempo		Crema de la huerta Lomo adobado horneado con pimientos Fruta del tiempo		Caracolíllos con tomate Lirios al horno con lechuga Fruta del tiempo	
25 Prt. 25 HC. 90 Lip. 18 Col. 15 IPL. 15 F. 9 Sal. 1 KCal. 560		26 Prt. 8 HC. 86 Lip. 20 Col. 20 IPL. 9 F. 12 Sal. 0 KCal. 551		27 Prt. 23 HC. 126 Lip. 25 Col. 23 IPL. 13 F. 16 Sal. 1 KCal. 676		28 Prt. 33 HC. 97 Lip. 31 Col. 20 IPL. 21 F. 8 Sal. 0 KCal. 713		29 Prt. 35 HC. 102 Lip. 18 Col. 18 IPL. 14 F. 13 Sal. 0 KCal. 639	
Paella de pollo y cerdo Ensalada de lechuga Fruta del tiempo		Crema de calabacín Salchichas frescas en salsa con pimientos Fruta del tiempo		Alubias pintas con verduras Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo		Macarrones con sofrito de tomate y orégano Merluza en salsa verde con ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar		Lentejas con puerros Chuleta de cerdo en salsa de zanahorias Fruta del tiempo	

*En el comedor se sirven las cantidades acordes a la edad de los niños, lo cual modifica la calibración de cada franja de edad ajustándose así a sus necesidades (para rango de edad entre 3 y 8 años corresponden a un 80% de la calibración indicada). El menú incluye agua y pan. Se servirá pan integral dos días a la semana. Estos menús han sido revisados y aprobados por la dietista-nutricionista colegiada CYL00059. Por causa de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú. E: Valor energético · G: Grasas · Col: Colesterol · IPL: Índice de perfil lipídico · HC: Hidratos de carbono · Fib: Fibra · P: Proteínas · S: Sal



Proyecto educativo



Sostenibilidad



Recomendaciones nutricionales



Iconografía



Orientaciones cenas



Menu in English

Menú Escolar IS

Junio
2026

Ausolan.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Prt. 29 HC. 92 Lip. 25 Col. 18 IPL. 15 F. 10 Sal. 0 KCal. 565 Judías verdes salteadas con patatas Abadejo rebozado con lechuga Fruta del tiempo	2 Prt. 29 HC. 77 Lip. 29 Col. 24 IPL. 11 F. 7 Sal. 1 KCal. 761 Patatas guisadas Lomo sajonia al ajillo con champiñones Yogur natural sin azúcar	3 DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Crema de la huerta Lentejas con arroz integral Fruta del tiempo	4 Prt. 30 HC. 106 Lip. 31 Col. 20 IPL. 17 F. 9 Sal. 1 KCal. 726 Macarrones a la napolitana Filete de merluza en salsa de verduras con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	5 Prt. 23 HC. 126 Lip. 25 Col. 23 IPL. 15 F. 16 Sal. 1 KCal. 684 Garbanzos con berza Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo
8 Prt. 28 HC. 128 Lip. 26 Col. 18 IPL. 13 F. 7 Sal. 1 KCal. 731 Arroz con verduras Merluza empanada con lechuga Fruta del tiempo	9 Prt. 31 HC. 112 Lip. 23 Col. 18 IPL. 12 F. 14 Sal. 0 KCal. 666 Alubias blancas con hortalizas Pollo asado al limón Fruta del tiempo	10 Prt. 20 HC. 81 Lip. 29 Col. 25 IPL. 12 F. 12 Sal. 1 KCal. 672 Crema de calabaza Tortilla de patata con lechuga Yogur natural sin azúcar	11 Prt. 29 HC. 109 Lip. 17 Col. 18 IPL. 15 F. 12 Sal. 0 KCal. 616 Lentejas con puerros Bacaladillas al horno con lechuga Fruta del tiempo	12 Prt. 23 HC. 95 Lip. 25 Col. 22 IPL. 16 F. 12 Sal. 1 KCal. 678 Menestra de verduras Albóndigas mixtas a la campesina Fruta del tiempo
15 Prt. 18 HC. 99 Lip. 25 Col. 25 IPL. 12 F. 10 Sal. 1 KCal. 604 Patatas a la marinera Tortilla francesa con lechuga Fruta del tiempo	16 DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Crema de calabacín Macarrones integrales con boloñesa vegetal Fruta del tiempo	17 Prt. 30 HC. 115 Lip. 28 Col. 18 IPL. 23 F. 16 Sal. 1 KCal. 768 Garbanzos con zanahoria Escalope de pollo en salsa jardinera con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	18 Prt. 28 HC. 84 Lip. 18 Col. 23 IPL. 9 F. 3 Sal. 1 KCal. 594 Sopa de fideos Lomo adobado horneado con pimientos Yogur natural sin azúcar	19 Prt. 29 HC. 103 Lip. 30 Col. 18 IPL. 18 F. 14 Sal. 1 KCal. 691 Lentejas guisadas con verduras Merluza en salsa americana con ensalada de lechuga Fruta del tiempo
22 Prt. 23 HC. 106 Lip. 28 Col. 25 IPL. 8 F. 12 Sal. 1 KCal. 601 Judías verdes salteadas Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo	23 Prt. 31 HC. 123 Lip. 17 Col. 20 IPL. 12 F. 19 Sal. 1 KCal. 707 Alubias pintas con calabaza Filete de cerdo con champiñones Fruta del tiempo	24 COMIDA FIN DE CURSO Arroz blanco con tomate San jacobos con lechuga Natillas de vainilla	¡Verano!	



*En el comedor se sirven las cantidades acordes a la edad de los niños, lo cual modifica la calibración de cada franja de edad ajustándose así a sus necesidades (para rango de edad entre 3 y 8 años corresponden a un 80% de la calibración indicada). El menú incluye agua y pan. Se servirá pan integral dos días a la semana. Estos menús han sido revisados y aprobados por la dietista-nutricionista colegiada CYL00059. Por causa de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú. E: Valor energético · G: Grasas · Col: Colesterol · IPL: Índice de perfil lipídico · HC: Hidratos de carbono · Fib: Fibra · P: Proteínas · S: Sal

