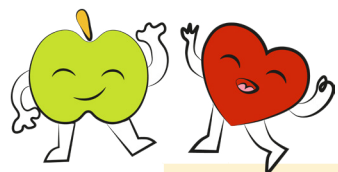


Menú Escolar IS

Abril 2026

Ausolan.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
-------	--------	-----------	--------	---------



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


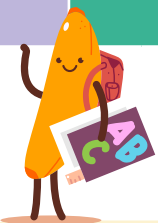
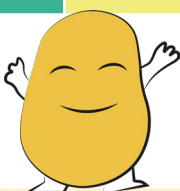


*En el comedor se sirven las cantidades acordes a la edad de los niños, lo cual modifica la calibración de cada franja de edad ajustándose así a sus necesidades (para rango de edad entre 3 y 8 años corresponden a un 80% de la calibración indicada). El menú incluye agua y pan. Se servirá pan integral 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 Arroz blanco con tomate Merluza en salsa americana Fruta del tiempo	5 Prt. 18 HC. 95 Lip. 12 Col. 24 IPL. 12 F. 8 Sal. 1 KCal. 547 Ensalada del tiempo Canelones con bechamel Fruta del tiempo	6 Prt. 24 HC. 101 Lip. 27 Col. 25 IPL. 13 F. 12 Sal. 1 KCal. 617 Alubias pintas a la hortelana Tortilla francesa con lechuga Yogur natural sin azúcar	7 Prt. 32 HC. 79 Lip. 18 Col. 18 IPL. 21 F. 12 Sal. 1 KCal. 621 Menestra de verduras Pechuga de pavo al ajillo con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	8 DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL 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 Lentejas con calabaza Abadejo rebozado con lechuga Fruta del tiempo	12 Prt. 19 HC. 99 Lip. 22 Col. 23 IPL. 11 F. 12 Sal. 0 KCal. 566 Judías verdes con sofrito de tomate Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo	13 Prt. 33 HC. 102 Lip. 27 Col. 24 IPL. 13 F. 11 Sal. 2 KCal. 814 Garbanzos estofados Chorizo y morcilla Yogur natural sin azúcar	14 Prt. 27 HC. 126 Lip. 28 Col. 18 IPL. 21 F. 8 Sal. 1 KCal. 731 Arroz a la milanesa Merluza en salsa de calabacín con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	15 Prt. 27 HC. 85 Lip. 16 Col. 18 IPL. 11 F. 8 Sal. 0 KCal. 622 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 Alubias blancas con hortalizas Huevos cocidos en salsa de tomate con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	19 Prt. 29 HC. 80 Lip. 23 Col. 23 IPL. 9 F. 5 Sal. 1 KCal. 656 Sopa de fideo integral Escalope de pollo con patatas Yogur natural sin azúcar	20 Prt. 24 HC. 117 Lip. 25 Col. 22 IPL. 22 F. 14 Sal. 0 KCal. 713 Lentejas con calabacín Albóndigas de merluza en salsa marinera con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	21 Prt. 24 HC. 94 Lip. 18 Col. 20 IPL. 11 F. 12 Sal. 0 KCal. 618 Crema de la huerta Lomo adobado horneado con pimientos Fruta del tiempo	22 Prt. 29 HC. 112 Lip. 19 Col. 18 IPL. 15 F. 8 Sal. 0 KCal. 626 Caracolillos 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 Paella de pollo y cerdo Ensalada de lechuga Fruta del tiempo	26 Prt. 8 HC. 86 Lip. 20 Col. 20 IPL. 9 F. 12 Sal. 0 KCal. 551 Crema de calabacín Salchichas frescas en salsa con pimientos Fruta del tiempo	27 Prt. 23 HC. 126 Lip. 25 Col. 23 IPL. 13 F. 16 Sal. 1 KCal. 676 Alubias pintas con verduras Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo	28 Prt. 33 HC. 97 Lip. 31 Col. 20 IPL. 21 F. 8 Sal. 0 KCal. 713 Macarrones con sofrito de tomate y orégano Merluza en salsa verde con ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar	29 Prt. 35 HC. 102 Lip. 18 Col. 18 IPL. 14 F. 13 Sal. 0 KCal. 639 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

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		



*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