

Ausolan.

EI CONDE DE ELDA

No cerdo, gluten,
leguminosas

Febrero
2026

TURNO ESCUELA INFANTIL
Comida

FUNDACIÓN MONTEMADRID
ESCUELAS INFANTILES



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 <u>Puré de verdura - dietas</u> <u>Merluza enharinada (harina de maíz)</u> Ensalada de lechuga Fruta de temporada	3 <u>Sopa arroz - dietas</u> <u>Ragout de ternera guisado</u> Fruta de temporada	4 Arroz con tomate Ragout de pollo a la cazadora Fruta de temporada	5 Patatas guisadas <u>Huevo revuelto</u> Ensalada de colores Fruta de temporada	6 <u>Macarrones con tomate sin gluten</u> Caballa <u>Champiñones</u> Yogur natural
Kcal. 318 h.c. 28,0 lip. 16,7 p. 13,8	Kcal. 308 h.c. 33,7 lip. 10,8 p. 18,9	Kcal. 394 h.c. 50,2 lip. 12,7 p. 20,1	Kcal. 341 h.c. 31,0 lip. 17,5 p. 14,0	Kcal. 408 h.c. 40,0 lip. 17,2 p. 22,5
9 <u>Macarrones con verduras</u> Tortilla francesa casera Ensalada de lechuga Fruta de temporada	10 Brócoli rehogado <u>Contramuslo de pollo en salsa de tomate y verduras</u> Fruta de temporada	11 <u>Arroz con champiñones</u> Salmón al horno Ensalada de lechuga Fruta de temporada	12 Puré de calabaza Contramuslo de pollo a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada	13 <u>Hervido de patata y zanahoria- dieta</u> <u>Abadejo enharinado (harina de maíz)</u> Ensalada de colores Yogur natural
Kcal. 440 h.c. 46,9 lip. 22,7 p. 11,9	Kcal. 282 h.c. 18,7 lip. 14,1 p. 19,3	Kcal. 396 h.c. 46,2 lip. 15,5 p. 18,3	Kcal. 272 h.c. 26,7 lip. 11,6 p. 15,4	Kcal. 446 h.c. 27,2 lip. 26,7 p. 22,1
16 Crema de zanahoria ecológica <u>Contramuslo de pollo a la plancha</u> Fruta de temporada	17 <u>Sopa de ave con pasta sin gluten</u> Merluza en salsa de tomate y patatas Fruta de temporada	18 Arroz con tomate Pollo al limón con patata y zanahoria Ensalada de colores Yogur natural	19 Patatas guisadas con verduras Tortilla francesa con pavo Ensalada verde Fruta de temporada	20 <u>Brócoli rehogado</u> <u>Abadejo en salsa de tomate y patatas</u> Fruta de temporada
Kcal. 233 h.c. 29,2 lip. 5,5 p. 15,7	Kcal. 241 h.c. 27,2 lip. 9,0 p. 12,9	Kcal. 491 h.c. 50,4 lip. 21,5 p. 23,1	Kcal. 349 h.c. 29,5 lip. 19,3 p. 13,7	Kcal. 260 h.c. 21,5 lip. 11,5 p. 16,6
23 <u>Verduras salteadas</u> Contramuslo de pollo al ajillo Arroz Fruta de temporada	24 <u>Sopa de ave con pasta sin gluten</u> <u>Pollo, ternera con patata y zanahoria</u> Yogur natural	25 Puré de calabacín ecológico <u>Abadejo enharinado (harina de maíz)</u> Ensalada verde Fruta de temporada	26 <u>Arroz con calabacín</u> Tortilla de patata casera Ensalada de colores Fruta de temporada	27 <u>Macarrones con tomate sin gluten</u> Merluza la bilbaina Fruta de temporada
Kcal. 447 h.c. 25,7 lip. 19,4 p. 41,9	Kcal. 304 h.c. 25,6 lip. 15,2 p. 15,2	Kcal. 316 h.c. 23,7 lip. 16,6 p. 17,9	Kcal. 428 h.c. 50,8 lip. 19,3 p. 12,1	Kcal. 341 h.c. 49,0 lip. 9,8 p. 13,8

(*) Los platos resaltados en subrayado son la alternativa al menú basal.