

Ausolan.

EL CONDE DE ELDA

No gluten

Abril
2026

TURNO ESCUELA INFANTIL

Comida

FUNDACION MONTEMADRID
ESCUELAS INFANTILES



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Valoración nutricional: Turno escuela infantil, transición y purés - Ración 1-3 años

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1	Festivo	Festivo
<p>6</p> <p><u>Macarrones con tomate sin gluten</u> Tortilla francesa con pavo Ensalada de lechuga Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 502 h.c. 62,7 lip. 21,5 p. 14,1</p>	<p>7</p> <p>Crema de calabacín <u>Lomo fresco a la plancha</u> Ensalada de lechuga Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 362 h.c. 39,6 lip. 14,7 p. 17,6</p>	<p>8</p> <p>Arroz con verdura Caballa Tomate frito Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 514 h.c. 70,9 lip. 15,8 p. 22,4</p>	<p>9</p> <p>Lentejas a la hortelana Contramuslo de pollo en salsa de tomate y verduras Arroz Yogur natural <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 510 h.c. 57,2 lip. 16,1 p. 31,1</p>	<p>10</p> <p>Patatas guisadas con verduras <u>Abadejo enharinado (harina de maíz)</u> Ensalada del tiempo Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 392 h.c. 47,1 lip. 13,4 p. 20,1</p>
<p>13</p> <p>Judías verdes rehogadas con patatas <u>Salmón al horno</u> Ensalada verde Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 413 h.c. 37,9 lip. 20,3 p. 18,4</p>	<p>14</p> <p>Puré de verdura ecológico Huevo revuelto Ensalada del tiempo Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 380 h.c. 45,4 lip. 15,2 p. 14,3</p>	<p>15</p> <p><u>Sopa de cocido con pasta sin gluten</u> Cocido completo Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 547 h.c. 74,5 lip. 16,8 p. 20,8</p>	<p>16</p> <p>Arroz tres delicias Merluza al horno Ensalada de colores Yogur natural <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 524 h.c. 62,9 lip. 20,3 p. 21,4</p>	<p>17</p> <p>Alubias blancas con verdura <u>Albóndigas en salsa de tomate</u> Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 476 h.c. 62,1 lip. 15,2 p. 16,5</p>
<p>20</p> <p>Lentejas con arroz <u>Abadejo la bilbaína</u> Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 416 h.c. 61,2 lip. 6,3 p. 26,4</p>	<p>21</p> <p>ARROZ CON TOMATE Palometa al horno Verduras salteadas (calabacín, cebolla y champiñón) Yogur natural <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 524 h.c. 62,0 lip. 18,8 p. 26,1</p>	<p>22</p> <p>Crema de zanahoria Contramuslo de pollo a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 329 h.c. 46,5 lip. 8,2 p. 16,3</p>	<p>23</p> <p><u>Sopa de ave con pasta sin gluten</u> Magro guisado Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 338 h.c. 40,1 lip. 10,3 p. 21,3</p>	<p>24</p> <p>Alubias pintas con verduras Tortilla francesa casera Ensalada de colores Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 572 h.c. 57,7 lip. 27,2 p. 19,4</p>
<p>27</p> <p>Puré de calabaza ecológica Tortilla de patata casera Ensalada del tiempo Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 499 h.c. 62,8 lip. 20,6 p. 13,8</p>	<p>28</p> <p><u>Sopa de cocido con pasta sin gluten</u> Cocido completo Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 547 h.c. 74,5 lip. 16,8 p. 20,8</p>	<p>29</p> <p>Brócoli rehogado Lomo fresco a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 356 h.c. 34,0 lip. 15,9 p. 18,3</p>	<p>30</p> <p><u>Macarrones con tomate sin gluten</u> <u>Merluza enharinada (harina de maíz)</u> Ensalada de lechuga Yogur natural <u>Pan sin gluten</u></p> <p>Kcal. 498 h.c. 60,7 lip. 20,0 p. 18,1</p>	

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