

Ausolan.

EL ALFREDO
LOPEZ

No plátano

Junio
2026

TURNO ESCUELA INFANTIL
Comida

FUNDACIÓN MONTEMADRID
ESCUELAS INFANTILES



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

(*) Fruta fresca variada: Naranja, manzana, pera, plátano, fruta de temporada.
Valoración nutricional: Turno escuela infantil, transición y purés - Ración 1-3 años. Según AESAN recomendación nitrato 35 mg. Cuando en el menú se ofrece lechuga de guarnición se recomienda a las familias que en las cenas no den alimentos de hoja verde.

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Puré de verdura ecológico Albóndigas a la jardinera <u>Naranja</u> Pan blanco Kcal. 350 h.c. 46,8 lip. 12,7 p. 10,6	2 Lentejas a la castellana Abadejo rebozado Ensalada del tiempo <u>Manzana</u> Pan Kcal. 503 h.c. 55,1 lip. 16,5 p. 32,5	3 Arroz con tomate Huevo revuelto Ensalada de colores Yogur natural Pan blanco Kcal. 529 h.c. 60,1 lip. 22,8 p. 21,5	4 Sopa de cocido Cocido completo <u>Manzana</u> Pan blanco Kcal. 543 h.c. 71,9 lip. 16,6 p. 23,9	5 Ensalada campera Contramuslo de pollo a la plancha Ensalada de lechuga <u>Manzana</u> Pan integral Kcal. 355 h.c. 39,9 lip. 12,2 p. 22,3
8 Lentejas estofadas Tortilla de queso casera Ensalada verde <u>Naranja</u> Pan Kcal. 530 h.c. 52,3 lip. 23,9 p. 25,2	9 Macarrones con tomate Merluza al horno Ensalada de colores <u>Manzana</u> Pan Kcal. 449 h.c. 60,8 lip. 14,3 p. 19,3	10 Judías verdes rehogadas Escalope de pollo Patatas <u>Pera</u> Pan Kcal. 436 h.c. 43,9 lip. 19,6 p. 21,0	11 Alubias pintas con arroz Caballa Tomate frito <u>Manzana</u> Pan blanco Kcal. 482 h.c. 56,5 lip. 14,4 p. 29,4	12 Puré de calabacín ecológico Lacón al horno Ensalada del tiempo Yogur natural Pan integral Kcal. 404 h.c. 34,6 lip. 21,1 p. 19,2
15 Lentejas con arroz Delicias de brócoli Ensalada de colores <u>Naranja</u> Pan Kcal. 561 h.c. 66,2 lip. 23,9 p. 19,1	16 Patatas guisadas con verduras Merluza al horno Ensalada de lechuga <u>Manzana</u> Pan Kcal. 322 h.c. 43,1 lip. 9,8 p. 15,8	17 Alubias blancas estofadas Tortilla de patata casera Ensalada de colores <u>Pera</u> Pan Kcal. 536 h.c. 69,2 lip. 17,5 p. 21,6	18 Puré de verdura Magro de cerdo estofado <u>Manzana</u> Pan Kcal. 341 h.c. 42,6 lip. 9,2 p. 22,6	19 Macarrones con tomate Salmón en salsa de verdura Yogur natural Pan integral Kcal. 532 h.c. 59,1 lip. 20,8 p. 26,9
22 Arroz con verdura Tortilla francesa casera Ensalada de lechuga <u>Naranja</u> Pan Kcal. 505 h.c. 62,4 lip. 22,1 p. 15,7	23 Ensaladilla rusa Merluza en salsa de verdura <u>Manzana</u> Pan Kcal. 322 h.c. 34,4 lip. 13,5 p. 16,5	24 Garbanzos con fritada Lomo fresco en salsa de verduras <u>Pera</u> Pan blanco Kcal. 412 h.c. 52,0 lip. 10,1 p. 27,4	25 Puré de calabacín Abadejo rebozado Ensalada del tiempo Yogur natural Pan Kcal. 453 h.c. 38,0 lip. 21,7 p. 26,5	26 Lentejas con verduras Pollo guisado <u>Pera</u> Pan integral Kcal. 444 h.c. 54,8 lip. 11,8 p. 28,7
29 Macarrones con tomate Tortilla francesa casera Ensalada del tiempo <u>Naranja</u> Pan blanco Kcal. 522 h.c. 60,3 lip. 23,3 p. 18,2	30 Sopa de fideos Delicias de mar (croquetas de bacalao, empanadillas de atún y varitas de merluza) Ensalada del tiempo <u>Manzana</u> Pan Kcal. 404 h.c. 54,4 lip. 17,0 p. 8,6			

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