

Ausolan.

EL CONDE DE ELDA

No plátano

Junio
2026

TURNO ESCUELA INFANTIL

Comida

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

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