

Ausolan.

El Conde de Elda

No frutos secos, sandía

Julio 2026

Turno Escuela Infantil
Comida

FUNDACIÓN MONTEMADRID
E.I. CONDE DE ELDA



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. Para más información consulte la web <https://menuo.ausolan.com/> y acceda con el código 1353

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Arroz con tomate Contramuslo de pollo al horno Ensalada verde <u>Pera</u> Pan blanco Kcal. 441 h.c. 64,9 lip. 12,2 p. 19,6	2 Crema de calabacín Magro de cerdo con verduras <u>Plátano</u> Pan blanco Kcal. 443 h.c. 56,3 lip. 13,6 p. 24,8	3 Alubias blancas estofadas Palometa a la plancha Verduras salteadas (calabacín, cebolla y champiñón) Yogur natural Pan integral Kcal. 467 h.c. 48,6 lip. 15,1 p. 30,6
6 Puré de verdura Lomo adobado a la plancha Ensalada de lechuga <u>Naranja</u> Pan Kcal. 365 h.c. 41,1 lip. 12,3 p. 23,2	7 Garbanzos con arroz Caballa en aceite Ensalada del tiempo <u>Manzana</u> Pan Kcal. 456 h.c. 54,5 lip. 14,4 p. 26,1	8 Brócoli rehogado con patatas Pollo guisado <u>Pera</u> Pan Kcal. 362 h.c. 35,8 lip. 14,7 p. 21,9	9 Macarrones con tomate Merluza al horno Ensalada de lechuga <u>Plátano</u> Pan Kcal. 475 h.c. 71,0 lip. 12,8 p. 20,0	10 Alubias pintas con verduras Tortilla de patata casera Ensalada de colores Yogur natural Pan integral Kcal. 584 h.c. 62,5 lip. 23,7 p. 25,4
13 Arroz con tomate Lomo fresco en salsa de verduras <u>Naranja</u> Pan Kcal. 449 h.c. 62,3 lip. 12,5 p. 23,1	14 Lentejas estofadas Merluza en salsa de verdura <u>Manzana</u> Pan Kcal. 403 h.c. 55,7 lip. 9,0 p. 23,5	15 Judías verdes a la gallega Contramuslo de pollo en salsa de tomate y verduras Helado de vainilla Pan Kcal. 388 h.c. 36,3 lip. 16,8 p. 22,9	16 Ensalada de pasta Tortilla francesa casera Ensalada verde <u>Plátano</u> Pan Kcal. 595 h.c. 65,7 lip. 27,7 p. 21,8	17 Patatas guisadas Abadejo rebozado Ensalada del tiempo <u>Manzana</u> Pan integral Kcal. 403 h.c. 46,6 lip. 14,1 p. 22,8
20 Arroz con verdura Hamburguesa en salsa de tomate <u>Naranja</u> Pan Kcal. 452 h.c. 65,8 lip. 14,6 p. 16,0	21 Brócoli rehogado Ragout de pollo a la cazadora <u>Manzana</u> Pan Kcal. 355 h.c. 34,5 lip. 14,5 p. 21,7	22 Macarrones con tomate Merluza al horno Ensalada de lechuga <u>Pera</u> Pan Kcal. 438 h.c. 61,9 lip. 12,8 p. 19,2	23 Garbanzos estofados Tortilla de patata casera Ensalada verde <u>Plátano</u> Pan Kcal. 586 h.c. 77,8 lip. 19,8 p. 22,4	24 Puré de calabacín ecológico Daditos de bacalao Ensalada del tiempo Yogur natural Pan integral Kcal. 507 h.c. 46,2 lip. 28,0 p. 17,7
27 Arroz tres delicias (huevo, guisantes, jamón cocido, zanahoria) Merluza al horno Ensalada de lechuga <u>Naranja</u> Pan Kcal. 428 h.c. 61,4 lip. 12,1 p. 19,6	28 Puré de calabaza ecológica Contramuslo de pollo en salsa de tomate y verduras Yogur natural Pan Kcal. 437 h.c. 42,4 lip. 17,9 p. 26,0	29 Lentejas a la hortelana Tortilla francesa casera Ensalada del tiempo <u>Pera</u> Pan Kcal. 512 h.c. 55,3 lip. 22,4 p. 21,7	30 Ensalada campera Magro de cerdo con verduras <u>Plátano</u> Pan Kcal. 479 h.c. 59,4 lip. 14,0 p. 29,4	31 Macarrones con tomate <u>Abadejo enharinado (harina de maíz)</u> Ensalada de colores Helado de vainilla Pan integral Kcal. 522 h.c. 59,8 lip. 19,8 p. 26,5

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