

# Ausolan.

## EI CONDE DE ELDA

No gluten

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

Juntos en tu día a día  
[menuo.ausolan.com](https://menuo.ausolan.com)

| Lunes                                                                                                                                                                                                        | Martes                                                                                                                                                                        | Miércoles                                                                                                                                                                            | Jueves                                                                                                                                                                              | Viernes                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                               | 1<br>Arroz con tomate<br>Contramuslo de pollo al horno<br>Ensalada verde<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 438 h.c. 64,9 lip. 12,1 p. 17,6                 | 2<br>Crema de calabacín<br>Magro de cerdo con verduras<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 403 h.c. 47,2 lip. 13,5 p. 22,0                                  | 3<br>Alubias blancas estofadas<br>Palometa a la plancha<br>Verduras salteadas (calabacín, cebolla y champiñón)<br>Yogur natural<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 472 h.c. 51,0 lip. 14,8 p. 28,6          |
| 6<br>Puré de verdura<br>Lomo adobado a la plancha<br>Ensalada de lechuga<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 372 h.c. 44,2 lip. 12,2 p. 20,8                                         | 7<br>Garbanzos con arroz<br>Caballa en aceite<br>Ensalada del tiempo<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 462 h.c. 56,5 lip. 14,6 p. 24,2              | 8<br>Brócoli rehogado con patatas<br>Pollo guisado<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 359 h.c. 35,8 lip. 14,6 p. 19,9                                       | 9<br><u>Macarrones con tomate sin gluten</u><br>Merluza al horno<br>Ensalada de lechuga<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 413 h.c. 61,3 lip. 12,4 p. 13,8 | 10<br>Alubias pintas con verduras<br>Tortilla de patata casera<br>Ensalada de colores<br>Yogur natural<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 588 h.c. 64,9 lip. 23,4 p. 23,4                                   |
| 13<br>Arroz con tomate<br>Lomo fresco en salsa de verduras<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 456 h.c. 65,4 lip. 12,4 p. 20,7                                                       | 14<br>Lentejas estofadas<br>Merluza en salsa de verdura<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 410 h.c. 57,7 lip. 9,2 p. 21,6                            | 15<br>Judías verdes a la gallega<br>Contramuslo de pollo en salsa de tomate y verduras<br>Helado de vainilla<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 392 h.c. 37,9 lip. 16,8 p. 20,8   | 16<br><u>Ensalada de pasta sin gluten</u><br>Tortilla francesa casera<br>Ensalada verde<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 498 h.c. 58,0 lip. 24,0 p. 12,1 | 17<br>Patatas guisadas<br><u>Abadejo enharinado (harina de maíz)</u><br>Ensalada del tiempo<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 382 h.c. 46,5 lip. 12,6 p. 20,0                        |
| 20<br>Arroz con verdura<br>Hamburguesa en salsa de tomate<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 459 h.c. 68,9 lip. 14,5 p. 13,6                                                        | 21<br>Brócoli rehogado<br>Ragout de pollo a la cazadora<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 362 h.c. 36,5 lip. 14,7 p. 19,8                           | 22<br><u>Macarrones con tomate sin gluten</u><br>Merluza al horno<br>Ensalada de lechuga<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 413 h.c. 61,3 lip. 12,4 p. 13,8 | 23<br>Garbanzos estofados<br>Tortilla de patata casera<br>Ensalada verde<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 546 h.c. 68,7 lip. 19,7 p. 19,6                | 24<br>Puré de calabacín ecológico<br><u>Abadejo enharinado (harina de maíz)</u><br>Ensalada del tiempo<br>Yogur natural<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 428 h.c. 36,7 lip. 20,3 p. 23,4                  |
| 27<br>Arroz tres delicias (huevo, guisantes, jamón cocido, zanahoria)<br>Merluza al horno<br>Ensalada de lechuga<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 434 h.c. 64,5 lip. 12,0 p. 17,2 | 28<br>Puré de calabaza ecológica<br>Contramuslo de pollo en salsa de tomate y verduras<br>Yogur natural<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 440 h.c. 44,0 lip. 17,9 p. 23,9 | 29<br>Lentejas a la hortelana<br>Tortilla francesa casera<br>Ensalada del tiempo<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 509 h.c. 55,3 lip. 22,3 p. 19,7         | 30<br>Ensalada campera<br>Magro de cerdo con verduras<br>Fruta de temporada<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 438 h.c. 50,3 lip. 13,9 p. 26,6                                   | 31<br><u>Macarrones con tomate sin gluten</u><br><u>Abadejo enharinado (harina de maíz)</u><br>Ensalada de colores<br>Helado de vainilla<br><u>Pan sin gluten</u><br><br>Kcal. 506 h.c. 61,6 lip. 19,2 p. 21,1 |

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