

Ausolan.

El Conde de Elda

No carne

Septiembre 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	2	3	4
7	8	9	10	11
Arroz con tomate <u>Merluza al horno</u> Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Manzana Pan blanco	Crema de zanahoria ecológica <u>Hamburguesa vegetal a la plancha</u> Patatas fritas Fruta de temporada Pan integral	Alubias blancas estofadas <u>Tortilla francesa casera</u> Ensalada de colores Pera Pan blanco	<u>Sopa minestrone</u> <u>Garbanzos con fritada</u> Plátano Pan blanco	Judías verdes rehogadas con patatas Lomos de caballa en salsa de tomate Yogur natural Pan integral
Kcal. 435 h.c. 63,1 lip. 13,3 p. 17,0	Kcal. 478 h.c. 64,5 lip. 19,6 p. 9,6	Kcal. 523 h.c. 55,9 lip. 22,6 p. 21,2	Kcal. 418 h.c. 73,5 lip. 7,0 p. 14,6	Kcal. 418 h.c. 32,2 lip. 19,9 p. 27,1
14	15	16	17	18
Paella de verdura Tortilla francesa casera Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz Yogur natural Pan blanco	Patatas guisadas <u>Merluza en salsa de verdura</u> Fruta de temporada Pan integral	Lentejas estofadas con verduras Salmón al horno Ensalada de lechuga Pera Pan blanco	Crema de verdura Macarrones con boloñesa de soja texturizada Manzana Pan blanco	<u>Sopa minestrone</u> Abadejo rebozado Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Plátano Pan integral
Kcal. 566 h.c. 60,5 lip. 27,7 p. 19,4	Kcal. 320 h.c. 46,6 lip. 7,7 p. 16,4	Kcal. 478 h.c. 53,8 lip. 16,7 p. 27,3	Kcal. 450 h.c. 76,5 lip. 9,0 p. 14,7	Kcal. 435 h.c. 53,2 lip. 15,3 p. 23,1
21	22	23	24	25
Brócoli rehogado <u>Hamburguesa vegetal a la plancha</u> Ensalada de lechuga Manzana Pan blanco	<u>Sopa minestrone</u> <u>Garbanzos con fritada</u> Fruta de temporada Pan integral	Arroz con tomate <u>Caballa en aceite</u> Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Pera Pan blanco	Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patata casera Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde Plátano Pan blanco	Patatas guisadas con verduras Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz Yogur natural Pan integral
Kcal. 434 h.c. 52,1 lip. 20,1 p. 10,3	Kcal. 373 h.c. 62,0 lip. 7,2 p. 13,8	Kcal. 478 h.c. 65,1 lip. 15,0 p. 22,3	Kcal. 568 h.c. 77,5 lip. 18,0 p. 23,0	Kcal. 432 h.c. 43,2 lip. 19,6 p. 20,4
28	29	30		
Puré de calabacín ecológico <u>Tortilla de patata casera</u> Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Manzana Pan blanco	<u>Sopa minestrone</u> <u>Garbanzos estofados - dietas</u> Fruta de temporada Pan integral	Lentejas con calabaza Daditos de bacalao Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde Pera Pan blanco		
Kcal. 438 h.c. 52,4 lip. 19,0 p. 14,4	Kcal. 383 h.c. 63,4 lip. 7,6 p. 13,9	Kcal. 549 h.c. 66,3 lip. 21,3 p. 22,1		

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