

Ausolan.

El Conde de Elda

No gluten

Octubre 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 tres delicias (huevo, guisantes, jamón cocido, zanahoria) Tortilla francesa casera Plátano <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 549 h.c. 76,2 lip. 20,4 p. 16,3	2 Alubias blancas estofadas Palometa con tomate y zanahoria Yogur natural <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 472 h.c. 51,4 lip. 14,6 p. 28,6
5 Crema de zanahoria ecológica Caballa en aceite Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Manzana <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 370 h.c. 46,4 lip. 11,5 p. 18,9	6 <u>Sopa de cocido con pasta sin gluten</u> Cocido completo Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 461 h.c. 61,8 lip. 15,6 p. 16,1	7 Brócoli rehogado <u>Pollo enharinado (harina de maíz)</u> Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde Pera <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 426 h.c. 43,5 lip. 18,2 p. 20,7	8 Paella de verdura (zanahoria, guisante, judía verde) Merluza en salsa de tomate y patatas dado Plátano <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 468 h.c. 79,6 lip. 9,7 p. 16,1	9 Lentejas estofadas Tortilla de patata casera Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz Yogur natural <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 530 h.c. 55,2 lip. 22,9 p. 22,6
12 Festivo	13 Puré de calabaza Albóndigas en salsa de verduras (zanahoria, pimiento) Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 326 h.c. 47,0 lip. 12,1 p. 6,0	14 Arroz con tomate Contramuslo de pollo a la plancha Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde Pera <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 452 h.c. 66,5 lip. 12,4 p. 18,9	15 <u>Sopa de ave con pasta sin gluten</u> <u>Merluza enharinada (harina de maíz)</u> Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz Yogur natural <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 429 h.c. 40,0 lip. 21,1 p. 19,0	16 Garbanzos estofados Tortilla francesa con pavo Ensalada de lechuga Plátano <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 566 h.c. 66,4 lip. 23,1 p. 21,1
19 Crema de calabacín Magro de cerdo con tomate, verduras y champiñón Manzana <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 521 h.c. 52,4 lip. 18,3 p. 35,1	20 <u>Macarrones con tomate sin gluten</u> <u>Abadejo enharinado (harina de maíz)</u> Verduras salteadas (calabacín, cebolla y champiñón) Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 473 h.c. 63,8 lip. 15,1 p. 20,2	21 Judías verdes rehogadas con patatas <u>Delicias de pavo</u> Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde Pera <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 342 h.c. 41,1 lip. 11,9 p. 16,5	22 Paella de verdura (zanahoria, guisante, judía verde) Contramuslo de pollo en salsa de tomate y verduras Plátano <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 584 h.c. 78,2 lip. 16,0 p. 32,3	23 Alubias blancas estofadas Tortilla de patata casera Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Manzana <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 462 h.c. 58,5 lip. 15,4 p. 17,7
26 Arroz con tomate Huevos revueltos con champiñones Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Manzana <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 520 h.c. 66,0 lip. 22,4 p. 13,7	27 Lentejas estofadas con verduras <u>Merluza enharinada (harina de maíz)</u> Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 472 h.c. 57,6 lip. 16,2 p. 21,7	28 Puré de verdura ecológico Lacón al horno Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz Pera <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 394 h.c. 48,1 lip. 15,8 p. 13,9	29 <u>Sopa de cocido con pasta sin gluten</u> Cocido completo Plátano <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 505 h.c. 72,5 lip. 15,7 p. 16,8	30 Brócoli rehogado Abadejo en salsa de verduras Yogur natural <u>Pan sin gluten</u> Kcal. 370 h.c. 35,3 lip. 13,5 p. 25,0

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