

Ausolan.

El Conde de Elda

No gluten

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

Escolar-mes5-1000-C-convn

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1	2	3	4
7	8	9	10	11
Arroz con tomate Lomo adobado a la plancha Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Manzana <u>Pan sin gluten</u>	Crema de zanahoria ecológica <u>Pollo enharinado (harina de maíz)</u> Patatas fritas Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>	Alubias blancas estofadas Tortilla de jamón cocido Ensalada de colores Pera <u>Pan sin gluten</u>	<u>Sopa de cocido con pasta sin gluten</u> Cocido completo Plátano <u>Pan sin gluten</u>	Judías verdes rehogadas con patatas Lomos de caballa en salsa de tomate Yogur natural <u>Pan sin gluten</u>
Kcal. 478 h.c. 64,7 lip. 14,7 p. 21,8	Kcal. 452 h.c. 54,6 lip. 16,4 p. 19,9	Kcal. 468 h.c. 56,6 lip. 15,7 p. 20,8	Kcal. 591 h.c. 85,2 lip. 16,9 p. 21,5	Kcal. 422 h.c. 34,6 lip. 19,6 p. 25,1
14	15	16	17	18
Paella de verdura Tortilla francesa casera Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz Yogur natural <u>Pan sin gluten</u>	Patatas guisadas Estofado de pollo con verduras Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>	Lentejas estofadas con verduras Salmón al horno Pera <u>Pan sin gluten</u>	Crema de verdura <u>Macarrones con boloñesa de soja texturizada sin gluten</u> Manzana <u>Pan sin gluten</u>	<u>Sopa de ave con pasta sin gluten</u> <u>Abadejo enharinado (harina de maíz)</u> Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Plátano <u>Pan sin gluten</u>
Kcal. 570 h.c. 62,1 lip. 27,7 p. 17,3	Kcal. 356 h.c. 46,9 lip. 9,6 p. 19,6	Kcal. 460 h.c. 55,2 lip. 14,5 p. 25,0	Kcal. 444 h.c. 79,3 lip. 8,8 p. 9,8	Kcal. 418 h.c. 51,8 lip. 14,4 p. 21,3
21	22	23	24	25
Brócoli rehogado Hamburguesa mixta a la plancha Ensalada de lechuga Manzana <u>Pan sin gluten</u>	<u>Sopa de cocido con pasta sin gluten</u> Cocido completo Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>	Arroz con tomate Contramuslo de pollo a la plancha Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Pera <u>Pan sin gluten</u>	Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patata casera Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde Plátano <u>Pan sin gluten</u>	Patatas guisadas con verduras <u>Merluza enharinada (harina de maíz)</u> Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz Yogur natural <u>Pan sin gluten</u>
Kcal. 390 h.c. 41,7 lip. 18,2 p. 13,6	Kcal. 547 h.c. 74,5 lip. 16,8 p. 20,8	Kcal. 438 h.c. 66,7 lip. 11,5 p. 17,4	Kcal. 571 h.c. 79,1 lip. 18,0 p. 20,9	Kcal. 436 h.c. 45,4 lip. 19,4 p. 18,4
28	29	30		
Puré de calabacín ecológico Lacón al horno Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Manzana <u>Pan sin gluten</u>	<u>Sopa de ave con pasta sin gluten</u> Pollo guisado Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>	Lentejas con calabaza <u>Abadejo enharinado (harina de maíz)</u> Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde Pera <u>Pan sin gluten</u>		
Kcal. 369 h.c. 40,9 lip. 16,7 p. 13,2	Kcal. 348 h.c. 41,5 lip. 11,3 p. 20,2	Kcal. 468 h.c. 56,0 lip. 13,9 p. 27,7		

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