Ausolan.

# EI CONDE DE ELDA

No frutos secos

# Noviembre 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

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|
| 2<br>**Festivo** | 3<br>Crema de zanahoria ecológica<br>Tortilla de patata casera<br>Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde<br>Manzana<br>Pan integral<br>**Kcal. 397 h.c. 48,6 lip. 16,5 p. 13,3** | 4<br>Lentejas estofadas<br>Abadejo a la romana<br>Ensalada de lechuga<br>Pera<br>Pan blanco<br>**Kcal. 498 h.c. 57,8 lip. 15,9 p. 30,2** | 5<br>Caracolillos con tomate<br>Pollo asado<br>Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz<br>Yogur natural<br>Pan blanco<br>**Kcal. 532 h.c. 57,2 lip. 23,4 p. 22,7** | 6<br>Sopa de arroz con hilos de huevo<br>Lomo fresco en salsa de verduras<br>Plátano<br>Pan integral<br>**Kcal. 399 h.c. 48,5 lip. 13,3 p. 23,5** |
| 9<br>**Kcal. 434 h.c. 37,4 lip. 25,1 p. 14,7** | 10<br>Judías verdes a la gallega<br>Tortilla francesa casera<br>Ensalada de remolacha (Lechuga, remolacha y zanahoria)<br>Manzana<br>Pan blanco<br>**Kcal. 434 h.c. 37,4 lip. 25,1 p. 14,7** | 11<br>Crema de calabaza<br>Contramuslo de pollo a la plancha<br>Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde<br>Pera<br>Pan blanco<br>**Kcal. 368 h.c. 43,9 lip. 13,1 p. 19,5** | 12<br>Paella de verdura (zanahoria, guisante, judía verde)<br>Merluza en salsa de verdura<br>Yogur natural<br>Pan blanco<br>**Kcal. 447 h.c. 62,3 lip. 12,8 p. 21,1** | 13<br>Alubias blancas con verdura<br>Nuggets de brócoli<br>Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz<br>Plátano<br>Pan integral<br>**Kcal. 616 h.c. 75,0 lip. 25,0 p. 19,9** |
| 16<br>Lentejas estofadas con verduras<br>Lomos de caballa en salsa de tomate<br>Manzana ecológica<br>Pan blanco<br>**Kcal. 441 h.c. 50,9 lip. 12,5 p. 30,1** | 17<br>Arroz con tomate<br>Escalope de pollo<br>Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde<br>Naranja<br>Pan integral<br>**Kcal. 491 h.c. 62,1 lip. 17,9 p. 21,8** | 18<br>Puré de alubias blancas<br>Tortilla de jamón cocido<br>Ensalada de lechuga<br>Pera<br>Pan blanco<br>**Kcal. 463 h.c. 54,1 lip. 16,0 p. 22,7** | 19<br>Brócoli rehogado<br>Hamburguesa mixta a la plancha<br>Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria<br>Yogur natural<br>Pan blanco<br>**Kcal. 398 h.c. 35,7 lip. 20,0 p. 17,9** | 20<br>Puré de verdura<br>Ragout de pollo a la cazadora<br>Plátano<br>Pan integral<br>**Kcal. 499 h.c. 57,0 lip. 15,8 p. 33,4** |
| 23<br>Crema de calabacín<br>Tortilla de patata casera<br>Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz<br>Manzana<br>Pan blanco<br>**Kcal. 410 h.c. 43,3 lip. 20,8 p. 13,1** | 24<br>Arroz tres delicias (huevo, guisantes, jamón cocido, zanahoria)<br>Salmón al horno<br>Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria<br>Pera<br>Pan integral<br>**Kcal. 518 h.c. 64,0 lip. 18,5 p. 25,4** | 25<br>Alubias blancas estofadas<br>Pollo al horno con salsa de setas<br>Ensalada de lechuga<br>Naranja<br>Pan blanco<br>**Kcal. 419 h.c. 53,4 lip. 11,2 p. 22,8** | 26<br>Judías verdes rehogadas con patatas<br>Merluza en salsa de calabacín<br>Yogur natural<br>Pan blanco<br>**Kcal. 398 h.c. 35,5 lip. 18,9 p. 20,5** | 27<br>Sopa de cocido<br>Cocido completo<br>Plátano<br>Pan integral<br>**Kcal. 492 h.c. 67,0 lip. 16,0 p. 19,6** |
| 30<br>Crema de zanahoria<br>Espirales de lentejas con tomate<br>Manzana<br>Pan blanco<br>**Kcal. 436 h.c. 78,8 lip. 7,7 p. 11,7** | | | | |

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

Escolar-mes5-hipo-C-comm