Ausolan.

EI CONDE DE ELDA

No gluten

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 **Festivo**	3 Crema de zanahoria ecológica Tortilla de patata casera Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde Manzana Pan sin gluten **Kcal. 402 h.c. 51,0 lip. 16,2 p. 11,3**	4 Lentejas estofadas Abadejo enharinado (harina de maíz) Ensalada de lechuga Pera Pan sin gluten **Kcal. 472 h.c. 56,5 lip. 14,5 p. 27,1**	5 Macarrones con tomate sin gluten Pollo asado Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz Yogur natural Pan sin gluten **Kcal. 515 h.c. 58,2 lip. 23,1 p. 17,2**	6 Sopa de arroz con hilos de huevo Lomo fresco en salsa de verduras Plátano Pan sin gluten **Kcal. 403 h.c. 50,9 lip. 13,0 p. 21,5**
9	10 Judías verdes a la gallega Tortilla francesa casera Ensalada de remolacha (Lechuga, remolacha y zanahoria) Manzana Pan sin gluten **Kcal. 438 h.c. 39,0 lip. 25,1 p. 12,6**	11 Crema de calabaza Contramuslo de pollo a la plancha Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde Pera Pan sin gluten **Kcal. 371 h.c. 45,5 lip. 13,1 p. 17,4**	12 Paella de verdura (zanahoria, guisante, judía verde) Merluza en salsa de verdura Yogur natural Pan sin gluten **Kcal. 450 h.c. 63,9 lip. 12,8 p. 19,0**	13 Alubias blancas con verdura Lomo de cerdo enharinado (harina de maíz) Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz Plátano Pan sin gluten **Kcal. 557 h.c. 68,5 lip. 18,4 p. 25,8**
16 Lentejas estofadas con verduras Lomos de caballa en salsa de tomate Manzana ecológica Pan sin gluten **Kcal. 444 h.c. 52,5 lip. 12,5 p. 28,0**	17 Arroz con tomate Pollo enharinado (harina de maíz) Ensalada lechuga, aceitunas y pimiento verde Naranja Pan sin gluten **Kcal. 520 h.c. 66,5 lip. 19,0 p. 20,9**	18 Puré de alubias blancas Tortilla de jamón cocido Ensalada de lechuga Pera Pan sin gluten **Kcal. 466 h.c. 55,7 lip. 16,0 p. 20,6**	19 Brócoli rehogado Hamburguesa mixta a la plancha Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Yogur natural Pan sin gluten **Kcal. 401 h.c. 37,3 lip. 20,0 p. 15,8**	20 Puré de verdura Macarrones con boloñesa de soja texturizada sin gluten Plátano Pan sin gluten **Kcal. 492 h.c. 90,4 lip. 9,1 p. 10,7**
23 Crema de calabacín Tortilla de patata casera Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz Manzana Pan sin gluten **Kcal. 414 h.c. 44,9 lip. 20,8 p. 11,0**	24 Arroz tres delicias (huevo, guisantes, jamón cocido, zanahoria) Salmón al horno Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Pera Pan sin gluten **Kcal. 522 h.c. 66,4 lip. 18,2 p. 23,4**	25 Alubias blancas estofadas Pollo al horno con salsa de setas Ensalada de lechuga Naranja Pan sin gluten **Kcal. 422 h.c. 55,0 lip. 11,2 p. 20,7**	26 Judías verdes rehogadas con patatas Merluza en salsa de calabacín Yogur natural Pan sin gluten **Kcal. 401 h.c. 37,1 lip. 18,9 p. 18,4**	27 Sopa de cocido con pasta sin gluten Cocido completo Plátano Pan sin gluten **Kcal. 505 h.c. 72,5 lip. 15,7 p. 16,8**
30 Crema de zanahoria Macarrones con boloñesa de lentejas sin gluten Manzana Pan sin gluten **Kcal. 425 h.c. 82,4 lip. 6,4 p. 7,2**				

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

Escolar-mes5-1opc-C-comm