

Lunes



CLICA para saber mucho más

Martes






Miércoles



Jueves



Viernes

<p>8 Crema de calabaza, patata y zanahoria</p> <p>Albóndigas de pescado en salsa de pimiento verde y perejil</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>9 Lentejas con puerro, calabacín y zanahoria guisadas con pimentón</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>10 Arroz con sofrito de tomate</p> <p>Merluza en salsa marinera con guisantes al horno</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>11 Cocido montañés con su compango</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Yogur</p>	<p>12 Sopa de ave con fideos</p> <p>San Jacobo de jamón y queso frito con patatas asadas al horno</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>
<p>15 Menestra de verduras con coliflor, judías, guisantes y zanahorias</p> <p>Hamburguesa mixta al horno</p> <p>Ensalada de lechuga, remolacha y aceitunas</p> <p>Yogur</p>	<p>16 Potaje de garbanzos ECO con verduras de temporada </p> <p>Pescadilla al horno con pisto de verduras</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>17 Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Tortilla francesa con zanahoria baby</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>18 Alubias pintas estofadas con calabacín, puerro, zanahoria y pimentón</p> <p>Filete de caballa a la espalda con sofrito de ajo</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>19 Judías verdes con tomate y huevo</p> <p>Pavo guisado con guisantes, zanahoria y patata</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>
<p>22 Arroz con sofrito de tomate</p> <p>Fiambre de lomo adobado al horno con verduras</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>23 Lentejas con puerro, calabacín y zanahoria guisadas con pimentón</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga, apio y maíz</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>24 Patatas guisadas con ternera IGP </p> <p>Filete de merluza empanado al horno</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>25 Sopa de ave con fideos</p> <p>Cocido de garbanzos ECO con su compango </p> <p>Ensalada de lechuga, remolacha y aceitunas</p> <p>Yogur</p>	<p>26 Crema de coliflor, puerro, zanahoria y judía verde</p> <p>Jamóncitos de pollo asados al limón con patatas</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>
<p>29 Judías verdes con jamón, refrito de ajitos y tomate</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz</p> <p>Yogur</p>	<p>30 Negritos guisados con pimentón y arroz integral</p> <p>Medallón de salmón y calabaza en salsa al horno</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>31 Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Albóndigas mixtas a la jardinera</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 15px; padding: 10px; margin-left: 10px;"> <p>El menú incluye agua y pan. Estos menús fueron revisados y aprobados por el equipo de nutricionistas de Ausolan. En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales.</p> </div> <div style="margin-left: 20px;"> <div style="border: 1px solid lightblue; border-radius: 15px; padding: 5px; width: 150px;"> <p>Uso de sal yodada en la elaboración de los platos</p> </div> <div style="border: 1px solid lightgreen; border-radius: 15px; padding: 5px; width: 150px;"> <p>Las ensaladas se aliñan con Aceite Virgen Extra</p> </div> <div style="border: 1px solid lightorange; border-radius: 15px; padding: 5px; width: 150px;"> <p>Se ofrece pan integral dos días a la semana</p> </div> <div style="border: 1px solid lightred; border-radius: 15px; padding: 5px; width: 150px;"> <p>Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina</p> </div> </div> </div>	

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



- 1** Lentejas con puerro, calabacín y zanahoria guisadas con pimentón
Merluza al horno con pisto de verduras
Fruta fresca de temporada

- 2** Sopa minestrone con pasta
Ragout de cerdo guisado con pimientos, guisantes, zanahorias y patata
Fruta fresca de temporada

- 5** Crema de calabaza, patata y zanahoria
Albóndigas de pescado en salsa de pimiento verde y perejil
Fruta fresca de temporada

- 6** Lentejas con puerro, calabacín y zanahoria guisadas con pimentón
Tortilla de patata
Fruta fresca de temporada

- 7** Arroz con sofrito de tomate
Merluza en salsa marinera con guisantes al horno
Fruta fresca de temporada

- 8** Cocido montañés con su compango
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Yogur

- 9** Sopa de ave con fideos
San Jacobo de jamón y queso frito con patatas asadas al horno
Fruta fresca de temporada



- 12** Arroz con sofrito de tomate
Fiambre de lomo adobado al horno con verduras
Fruta fresca de temporada

- 13** Lentejas con puerro, calabacín y zanahoria guisadas con pimentón
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga, apio y maíz
Fruta fresca de temporada

- 14** Patatas guisadas con ternera IGP
Filete de merluza empanado al horno
Fruta fresca de temporada

- 15** Sopa de ave con fideos
Cocido de garbanzos ECO con su compango
Ensalada de lechuga, remolacha y aceitunas
Yogur

- 16** Crema de coliflor, puerro, zanahoria y judía verde
Jamónitos de pollo asados al limón con patatas
Fruta fresca de temporada

- 19** Judías verdes con jamón, refrito de ajitos y tomate
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga, aceitunas y maíz
Yogur

- 20** Negritos guisados con pimentón y **arroz integral**
Medallón de salmón y calabaza en salsa al horno
Fruta fresca de temporada

- 21** Macarrones integrales con salsa de tomate
Albóndigas mixtas a la jardinera
Fruta fresca de temporada

- 22** Lentejas con puerro, calabacín y zanahoria guisadas con pimentón
Merluza al horno con pisto de verduras
Fruta fresca de temporada



El menú incluye agua y pan. Estos menús fueron revisados y aprobados por el equipo de nutricionistas de Ausolan. En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales.



Uso de sal yodada en la elaboración de los platos

Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranja y mandarina

Lunes

Martes

Miércoles

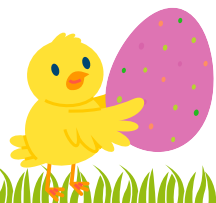
Jueves

Viernes



<p>4 Crema de calabaza, patata y zanahoria</p> <p>Albóndigas de pescado en salsa de pimiento verde y perejil</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>5 Lentejas con puerro, calabacín y zanahoria guisadas con pimentón</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>6 Arroz con sofrito de tomate</p> <p>Merluza en salsa marinera con guisantes al horno</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>7 Cocido montañés con su compango</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Yogur</p>	<p>8 Sopa de ave con fideos</p> <p>San Jacobo de jamón y queso frito con patatas asadas al horno</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>
<p>11 Menestra de verduras con coliflor, judías, guisantes y zanahorias</p> <p>Hamburguesa mixta al horno</p> <p>Ensalada de lechuga, remolacha y aceitunas</p> <p>Yogur</p>	<p>12 Potaje de garbanzos ECO con verduras de temporada</p> <p>Pescadilla al horno con pisto de verduras</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>13 Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Tortilla francesa con zanahoria baby</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>14 Alubias pintas estofadas con calabacín, puerro, zanahoria y pimentón</p> <p>Filete de caballa a la espalda con sofrito de ajo</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>15 Judías verdes con tomate y huevo</p> <p>Pavo guisado con guisantes, zanahoria y patata</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>
<p>18 Arroz con sofrito de tomate</p> <p>Fiambre de lomo adobado al horno con verduras</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>19 Lentejas con puerro, calabacín y zanahoria guisadas con pimentón</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga, apio y maíz</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>20 Patatas guisadas con ternera IGP</p> <p>Filete de merluza empanado al horno</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>	<p>21 Sopa de ave con fideos</p> <p>Cocido de garbanzos ECO con su compango</p> <p>Ensalada de lechuga, remolacha y aceitunas</p> <p>Yogur</p>	<p>22 Crema de coliflor, puerro, zanahoria y judía verde</p> <p>Jamóncitos de pollo asados al limón con patatas</p> <p>Fruta fresca de temporada</p>

vacaciones



El menú incluye agua y pan. Estos menús fueron revisados y aprobados por el equipo de nutricionistas de Ausolan. En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales.

Producto de Cercanía Local Ecológico

- Uso de sal yodada en la elaboración de los platos
- Las ensaladas se aliñan con Aceite Virgen Extra
- Se ofrece pan integral dos días a la semana
- Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranjas y mandarina