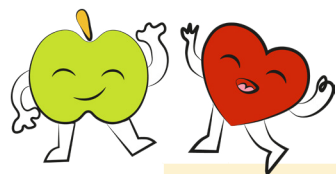


# Menú Escolar ISP

# Abril 2026

# Ausolan.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
-------	--------	-----------	--------	---------



	<b>7</b> Prt. 29 HC. 130 Lip. 33 KCal. 841 Macarrones salteados con calabacín y bacon Albóndigas mixtas en salsa jardinera con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	<b>8</b> Prt. 29 HC. 101 Lip. 25 KCal. 626 Lentejas con puerros Merluza en salsa verde con guisantes Fruta del tiempo	<b>9</b> Prt. 27 HC. 79 Lip. 28 KCal. 694 Crema de verduras Pollo asado al limón con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	<b>10</b> Prt. 39 HC. 102 Lip. 20 KCal. 686 Garbanzos estofados Chuleta de cerdo a la riojana con pimientos Yogur natural sin azúcar
<b>13</b> DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Crema de zanahorias Macarrones con boloñesa vegetal Fruta del tiempo	<b>14</b> Prt. 26 HC. 113 Lip. 28 KCal. 708 Alubias blancas con hortalizas Huevos moll con lechuga Yogur natural sin azúcar	<b>15</b> Prt. 35 HC. 75 Lip. 22 KCal. 645 Menestra de verduras Contramuslo de pollo asado al romero con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	<b>16</b> Prt. 29 HC. 101 Lip. 20 KCal. 599 Lentejas con calabaza Lomo a la plancha con ensalada de tomate Fruta del tiempo	<b>17</b> Prt. 28 HC. 120 Lip. 21 KCal. 721 Paella de verduras Limanda a la romana con lechuga Fruta del tiempo
<b>20</b> Prt. 86 HC. 84 Lip. 30 KCal. 680 Judías verdes con zanahoria y patata Estofado de pavo con verduras con ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar	<b>21</b> Prt. 29 HC. 120 Lip. 18 KCal. 629 Arroz con sofrito casero de tomate Abadejo en salsa verde con guisantes Fruta del tiempo	<b>22</b> Prt. 34 HC. 137 Lip. 28 KCal. 891 Sopa de fideo integral Garbanzos con sacramentos con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	<b>23</b> <b>FESTIVO</b>	<b>24</b> <b>FESTIVO</b>
<b>27</b> Prt. 24 HC. 102 Lip. 23 KCal. 653 Crema de calabacín con picatostes Ragout de cerdo con verduras y patatas dado Fruta del tiempo	<b>28</b> DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Arroz integral con tomate Lentejas guisadas con verduras Fruta del tiempo	<b>29</b> Prt. 26 HC. 101 Lip. 27 KCal. 733 Patatas guisadas Merluza en salsa de zanahorias con ensalada Fruta del tiempo	<b>30</b> Prt. 34 HC. 95 Lip. 30 KCal. 738 Macarrones a la napolitana Pechuga de pollo en salsa de cebolla Yogur natural sin azúcar	


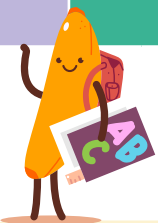
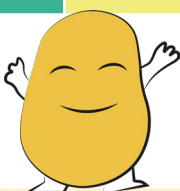


\*En el comedor se sirven las cantidades acordes a la edad de los niños, lo cual modifica la calibración de cada franja de edad ajustándose así a sus necesidades (para rango de edad entre 3 y 8 años corresponden a un 80% de la calibración indicada). El menú incluye agua y pan. Se servirán dos días a la semana pan integral. Estos menús han sido revisados y aprobados por la dietista-nutricionista colegiada CYL00059. Por causa de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú. E: Valor energético · G: Grasas · HC: Hidratos de carbono · P: Proteínas

# Menú Escolar ISP

# Mayo 2026

# Ausolan.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
  				<b>1</b> <b>FESTIVO</b>
<b>4</b> Prt. 27 HC. 87 Lip. 19 KCal. 585  Patatas en salsa verde Lomo adobado con champiñones asados Fruta del tiempo	<b>5</b> Prt. 34 HC. 121 Lip. 30 KCal. 748  Garbanzos con verduras Abadejo a la romana con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	<b>6</b> Prt. 36 HC. 97 Lip. 36 KCal. 740  Caracolillos carbonara con champiñones Pollo asado al limón con ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar	<b>7</b> Prt. 17 HC. 91 Lip. 25 KCal. 587  Crema de calabaza, espinacas y zanahorias Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo	<b>8</b> Prt. 31 HC. 111 Lip. 12 KCal. 645  Alubias pintas guisadas Bacalao en salsa de tomate Fruta del tiempo
<b>11</b> Prt. 29 HC. 110 Lip. 28 KCal. 744  Arroz con champiñones Filete ruso mixto en salsa jardinera con ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar	<b>12</b> Prt. 30 HC. 104 Lip. 30 KCal. 703  Lentejas con calabacín Merluza en salsa marinera con ensalada de tomate Fruta del tiempo	<b>13</b> <b>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</b>  Judías verdes al ajo arriero Macarrones con boloñesa vegetal Fruta del tiempo	<b>14</b> Prt. 27 HC. 109 Lip. 19 KCal. 656  Patatas a la riojana Limanda en salsa verde con guisantes Fruta del tiempo	<b>15</b> Prt. 20 HC. 111 Lip. 23 KCal. 598  Alubias blancas a la hortelana Tortilla francesa con lechuga Fruta del tiempo
<b>18</b> Prt. 23 HC. 95 Lip. 25 KCal. 686  Crema de calabacín con queso Lomo sajonia al horno con patata panadera Fruta del tiempo	<b>19</b> Prt. 26 HC. 116 Lip. 29 KCal. 694  Alubias pintas con calabaza Tortilla de patata con lechuga Yogur natural sin azúcar	<b>20</b> Prt. 25 HC. 120 Lip. 13 KCal. 626  Arroz blanco con tomate Lirios al horno con lechuga Fruta del tiempo	<b>21</b> <b>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</b>  Crema de la huerta Garbanzos con arroz integral Fruta del tiempo	<b>22</b> Prt. 28 HC. 77 Lip. 18 KCal. 642  Sopa de lluvia Pollo asado al romero con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta del tiempo
<b>25</b> <b>JORNADA CHINA</b>  Fideos chinos Rollitos primavera con ensalada china Flan chino	<b>26</b> Prt. 24 HC. 95 Lip. 27 KCal. 679  Patatas guisadas Merluza rebozada con tomate asado Fruta del tiempo	<b>27</b> Prt. 30 HC. 116 Lip. 25 KCal. 692  Lentejas con zanahoria Estofado de cerdo con salsa de tomate Fruta del tiempo	<b>28</b> Prt. 27 HC. 111 Lip. 36 KCal. 742  Macarrones integrales napolitana Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar	<b>29</b> Prt. 32 HC. 126 Lip. 25 KCal. 718  Garbanzos estofados Abadejo en salsa marinera con ensalada de lechuga Fruta del tiempo



\*En el comedor se sirven las cantidades acordes a la edad de los niños, lo cual modifica la calibración de cada franja de edad ajustándose así a sus necesidades (para rango de edad entre 3 y 8 años corresponden a un 80% de la calibración indicada). El menú incluye agua y pan. Se servirán dos días a la semana pan integral. Estos menús han sido revisados y aprobados por la dietista-nutricionista colegiada CYL00059. Por causa de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú. E: Valor energético · G: Grasas · HC: Hidratos de carbono · P: Proteínas

# Menú Escolar ISP

# Junio 2026

# Ausolan.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>1</b> Prt. 12 HC. 117 Lip. 17 KCal. 587  Crema de calabacín Canelones gratinados con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	<b>2</b> Prt. 28 HC. 119 Lip. 24 KCal. 641  Alubias pintas a la hortelana Merluza al horno con pisto Fruta del tiempo	<b>3</b> Prt. 30 HC. 77 Lip. 13 KCal. 580  Sopa de fideo integral Chuleta de cerdo a la riojana con pimientos Fruta del tiempo	<b>4</b> Prt. 19 HC. 116 Lip. 29 KCal. 681  Arroz con verduras Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz Fruta del tiempo	<b>5</b> Prt. 35 HC. 102 Lip. 17 KCal. 692  Garbanzos guisados Jamoncitos de pollo con champiñones al ajillo Yogur natural sin azúcar
<b>8</b> DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL  Arroz blanco con tomate Lentejas guisadas con verduras Fruta del tiempo	<b>9</b> Prt. 26 HC. 95 Lip. 25 KCal. 727  Patatas guisadas Limanda a la romana con ensalada de lechuga y maíz Fruta del tiempo	<b>10</b> Prt. 28 HC. 73 Lip. 27 KCal. 633  Crema de zanahorias Estofado de pavo con patata dado Yogur natural sin azúcar	<b>11</b> Prt. 31 HC. 111 Lip. 24 KCal. 765  Garbanzos con calabaza Huevos gratinados con atún y lechuga Fruta del tiempo	<b>12</b> Prt. 14 HC. 114 Lip. 24 KCal. 631  Macarrones con berenjena Salchichas frescas encebolladas con lechuga Fruta del tiempo
<b>15</b> Prt. 25 HC. 84 Lip. 28 KCal. 762  Crema de verduras Magro estofado en salsa de tomate con patata panadera Fruta del tiempo	<b>16</b> Prt. 29 HC. 112 Lip. 19 KCal. 626  Caracolillos con tomate Lirios al horno con ensalada de lechuga y tomate Fruta del tiempo	<b>17</b> Prt. 32 HC. 114 Lip. 18 KCal. 730  Alubias pintas con zanahoria Jamoncitos de pollo asado a la naranja con ensalada de lechuga Fruta del tiempo	<b>18</b> Prt. 27 HC. 79 Lip. 32 KCal. 652  Menestra de verduras con jamón Tortilla de patata con lechuga Yogur natural sin azúcar	<b>19</b> Prt. 28 HC. 119 Lip. 23 KCal. 653  Garbanzos estofados Merluza en salsa de calabacín Fruta del tiempo
<b>22</b> DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL  Crema de calabaza Macarrones con boloñesa vegetal Fruta del tiempo	<b>23</b> Prt. 29 HC. 115 Lip. 27 KCal. 698  Lentejas a la lionesa Merluza a la romana con ensalada de encurtidos Fruta del tiempo	<b>24</b> COMIDA FIN DE CURSO  Sopa de fideo integral Hamburguesa completa Ausolan con lechuga y tomate Helado sin azúcar		



\*En el comedor se sirven las cantidades acordes a la edad de los niños, lo cual modifica la calibración de cada franja de edad ajustándose así a sus necesidades (para rango de edad entre 3 y 8 años corresponden a un 80% de la calibración indicada). El menú incluye agua y pan. Se servirán dos días a la semana pan integral. Estos menús han sido revisados y aprobados por la dietista-nutricionista colegiada CYL00059. Por causa de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú. E: Valor energético · G: Grasas · HC: Hidratos de carbono · P: Proteínas