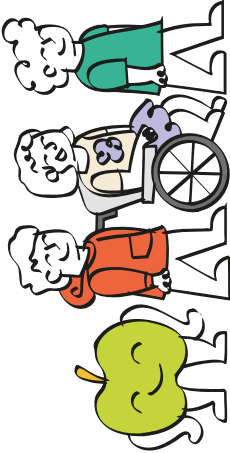


Enero
2026

Menú Escolar IS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				
12 Crema de calabacín Salchichas frescas en salsa con pimientos Yogur de sabores	13 Ensalada Paella con verduras y pollo Fruta del tiempo	14 Lentejas con puerros Abadejo rebozado con lechuga Fruta del tiempo	8 Macarrones con tomate San Jacobo con champiñones Melocotón en almíbar	9 Garbanzos con calabaza Escalope de pollo guisado con verduras Fruta del tiempo
19 Sopa de fideos Lomo a la plancha con champiñones Fruta del tiempo	20 Judías verdes salteadas con patatas Albóndigas de merluza en salsa jardinera Yogur de sabores	21 Garbanzos estofados Sacramentos Fruta del tiempo	22 Macarrones a la napolitana Filete de merluza en salsa de verduras Fruta del tiempo	23 Lentejas con calabacín Tortilla francesa con salsa de tomate Vaso de leche
26 Arroz a la milanesa Merluza empanada con lechuga Fruta del tiempo	27 Potaje de alubias blancas con verduras Pollo asado a la naranja Fruta del tiempo	28 Patatas a la marinera Albóndigas mixtas a la campesina Yogur de sabores	29 Lentejas guisadas Tortilla de patata y chorizo con lechuga Fruta del tiempo	30 Crema de zanahorias Lomo horneado con champiñones Yogur natural

Ausolan



Proyecto educativo



Sostenibilidad



Recomendaciones nutricionales



Iconografía



Orientaciones cenas



Menu in English

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.
Los 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.
(valor energético - G: Grasas - HC: Hidratos de carbono - P: Proteínas