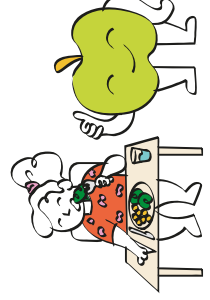
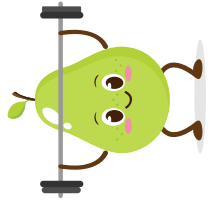
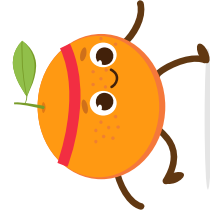
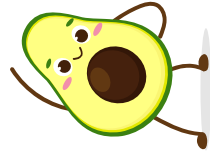


Febrero 2026

Menú Escolar IS

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes			
2	Prt. 19 HC. 117 Lip. 15 Col. 24 IPL. 14 F. 8 Sal. 0,92 KCal. 612	3	Prt. 34 HC. 119 Lip. 25 Col. 18 IPL. 17 F. 15 Sal. 1,06 KCal. 683	4	Prt. 20 HC. 80 Lip. 21 Col. 22 IPL. 10 F. 9 Sal. 0,79 KCal. 591	5	Prt. 29 HC. 114 Lip. 23 Col. 20 IPL. 14 F. 3 Sal. 0,47 KCal. 689	6	Prt. 23 HC. 117 Lip. 27 Col. 23 IPL. 12 F. 14 Sal. 0,54 KCal. 660		
9	Menestra de verduras Canelones gratinados Yogur de sabores	10	Garbanzos con zanahoria Abadejo a la romana con lechuga Fruta del tiempo	11	Puré de la huerta Filete ruso con champiñones Fruta del tiempo	12	Arroz blanco con tomate Merluza en salsa de zanahoria Yogur natural	13	Lentejas guisadas con verduras Tortilla de patata con salsa de tomate Fruta del tiempo		
	Macarrones con tomate y calabacín San marino con lechuga Fruta del tiempo		Judías verdes con sofrito de tomate Huevos cocidos con salchichas Yogur natural		Alubias blancas a la hortelana Merluza en salsa americana Fruta del tiempo		Crema de calabaza, espinacas y zanahorias Contramuslo de pollo asado al limón Yogur de sabores		Sopa de fideos Garbanzos con sacramentos Fruta del tiempo		
	16		FESTIVO		17		FESTIVO		18	Prt. 19 HC. 114 Lip. 24 Col. 23 IPL. 11 F. 6 Sal. 0,49 KCal. 624	19
23	Prt. 25 HC. 77 Lip. 17 Col. 20 IPL. 11 F. 11 Sal. 1,27 KCal. 667	24	Prt. 24 HC. 124 Lip. 25 Col. 23 IPL. 12 F. 14 Sal. 0,59 KCal. 687	25	Prt. 35 HC. 114 Lip. 19 Col. 20 IPL. 12 F. 11 Sal. 0,55 KCal. 733	26	Prt. 22 HC. 57 Lip. 23 Col. 22 IPL. 11 F. 7 Sal. 1,44 KCal. 610	27	Prt. 27 HC. 106 Lip. 23 Col. 24 IPL. 15 F. 11 Sal. 0,49 KCal. 648		
Menestra de verduras Jamón de cerdo en salsa de manzana Fruta del tiempo		Macarrones con boloñesa vegetal Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo		Alubias pintas estofadas Pollo asado al romero Yogur de sabores		Ensalada Caldereta con costilla y picadillo Fruta del tiempo		Lentejas con zanahoria Albóndigas de merluza en salsa marinera Vaso de leche			



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