



Lunes Monday	Martes Tuesday	Miércoles Wednesday	Jueves Thursday	Viernes Friday
-----------------	-------------------	------------------------	--------------------	-------------------

1 Fiesta	2 E 740 / G 20 / Col.64 / IPL.27 HC.95 / Fib.5 / P 37 / Sal 2 Espaguetis con boloñesa vegetal Lomo adobado horneado con champiñones Yogur natural Spaghetti with vegetable bolognese Roast marinated tenderloin with mushrooms Natural yogurt	3 E 619 / G 11 / Col.276 / IPL.24 HC.95 / Fib.10 / P 25 / Sal 2 Patatas guisadas Tortilla de patata y atún con lechuga Fruta del tiempo Stewed potatoes Spanish omelette with tuna and lettuce Fruit	4 E 702 / G 31 / Col.149 / IPL.19 HC.50 / Fib.14 / P 48 / Sal 2 Garbanzos con berza Pollo asado al limón Yogur de sabores Stewed chickpeas with cabbage Roast chicken lemon Yogurt	5 E 619 / G 20 / Col.80 / IPL.22 HC.93 / Fib.12 / P 28 / Sal 2 Arroz con pollo Merluza en salsa de verduras Fruta del tiempo Chicken rice Hake in vegetables sauce Fruit
-------------------------------	---	--	--	--

8 E 785 / G 28 / Col.57 / IPL.21 HC.107 / Fib.10 / P 21 / Sal 6 Arroz blanco con tomate Albóndigas mixtas en salsa jardinera Fruta del tiempo White rice with tomato sauce Meatballs in vegetables sauce Fruit	9 E 608 / G 26 / Col.65 / IPL.29 HC.52 / Fib.15 / P 44 / Sal 1 Lentejas con calabacín Bacalao en salsa roja Yogur natural Lentils with zucchini Cod in red sauce Natural yogurt	10 E 514 / G 24 / Col.66 / IPL.29 HC.100 / Fib.18 / P 29 / Sal 1 Crema de calabaza Pechuga de pollo con pimientos Fruta del tiempo Pumpkin cream Chicken breast with peppers Fruit	11 E 687 / G 15 / Col.80 / IPL.31 HC.104 / Fib.13 / P 31 / Sal 2 Coditos con tomate Medallón de merluza en salsa americana Fruta del tiempo Elbows with tomato sauce Hake in with American sauce Fruit	12 E 718 / G 15 / Col.245 / IPL.19 HC.77 / Fib.20 / P 36 / Sal 2 Alubias blancas con puerros Tortilla de patata con lechuga Yogur de sabores White beans with leeks Spanish omelette with lettuce Yogurt
--	---	--	--	--

15 E 492 / G 11 / Col.103 / IPL.20 HC.69 / Fib.15 / P 15 / Sal 2 Menestra de verduras Estofado de cerdo guisado con patatas dado Fruta del tiempo Mixed vegetables Pork stew with diced potatoes Fruit	16 E 693 / G 26 / Col.19 / IPL.16 HC.81 / Fib.11 / P 35 / Sal 3 Cocido completo: sopa, garbanzos y sacramentos Fruta del tiempo Stew broth: soup, chickpeas and stew meat Fruit	17 E 765 / G 19 / Col.25 / IPL.21 HC.79 / Fib.9 / P 25 / Sal 2 Patatas a la marinera Tortilla francesa con lechuga Yogur de sabores Seafood style potatoes Omelette with lettuce Yogurt	18 E 586 / G 14 / Col.60 / IPL.27 HC.97 / Fib.8 / P 27 / Sal 2 Macarrones con sofrito de tomate y orégano Bacalao a la gallega con lechuga Fruta del tiempo Macaroni with tomato sauce and oregano Galician codfish Fruit	19 E 609 / G 28 / Col.5 / IPL.224 HC.53 / Fib.14 / P 31 / Sal 1 Alubias pintas con zanahorias Empanadillas y croquetas con lechuga Yogur natural Pinto beans with carrots Croquettes and patties with lettuce Natural yogurt
--	--	---	---	--

22 E 523 / G 19 / Col.69 / IPL.29 HC.65 / Fib.18 / P 32 / Sal 2 Crema de zanahorias Ragout de pavo guisado con verduras Yogur natural Carrot cream Stewed turkey with vegetables Natural yogurt	23 E 659 / G 22 / Col.53 / IPL.10 HC.44 / Fib.11 / P 25 / Sal 3 Paella de verduras Albóndigas de merluza en salsa jardinera Fruta del tiempo Vegetables paella Stewed hake balls with vegetables sauce Fruit	24 E 544 / G 32 / Col.58 / IPL.18 HC.51 / Fib.23 / P 28 / Sal 2 Coditos con tomate Lomo sajonia con pimientos rojos Fruta del tiempo Elbows with tomato sauce Saxony loin with peppers Fruit	25 E 578 / G 32 / Col.136 / IPL.20 HC.60 / Fib.20 / P 38 / Sal 2 Lentejas estofadas Limanda a la romana con lechuga Fruta del tiempo Stewed lentils with vegetables Breaded dab with lettuce Fruit	26 E 811 / G 23 / Col.276 / IPL.22 HC.114 / Fib.10 / P 35 / Sal 2 Judías verdes salteadas Tortilla de patata y chorizo con lechuga Yogur de sabores Sautéed green beans Spanish omelette with red sausage and lettuce Yogurt
---	--	--	--	--

29 E 759 / G 18 / Col.3 / IPL.19 HC.127 / Fib.10 / P 19 / Sal 3 Espaguetis con pisto Bacalao en salsa verde Fruta del tiempo Spaghetti with ratatouille Cod in green sauce Fruit	30 E 701 / G 23 / Col.14 / IPL.20 HC.82 / Fib.19 / P 38 / Sal 1 Garbanzos estofados Tortilla francesa con lechuga Yogur de sabores Stewed chickpeas Omelette with lettuce Yogurt	31 E 536 / G 2 / Col.137 / IPL.21 HC.58 / Fib.18 / P 38 / Sal 2 Menestra de verduras Pollo guisado con verduras Fruta del tiempo Mixed vegetables Stewed chicken with vegetables Fruit
--	--	--



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 un 80% de la calibración indicada).

El menú incluye agua y pan. Estos menús han sido revisados y aprobados por la Técnico Superior en Dietética, Sonia Cruz. Por causa de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú.

E: valor energético - G: grasas - Col: colesterol - IPL: índice de perfil lipídico - HC: hidratos de carbono - Fib: fibra - P: proteínas

Nota

The portion served in the dining room adjusts to childrens age ranges according to their needs (ages between 3 and 8 are 80% of the nutrition facts).

The menu includes water and bread. These menus have been checked and approved by professionals in human Nutrition and dietetics (Sonia Cruz). Ausolan may change the menu due to reasons of force majeure.

E: energetic value - G: fats - Col: cholesterol - IPL: lipid profile index - HC: carbohydrates - Fib: fiber - P: protein

Nota

Lunes Monday	Martes Tuesday	Miércoles Wednesday	Jueves Thursday	Viernes Friday
-----------------	-------------------	------------------------	--------------------	-------------------

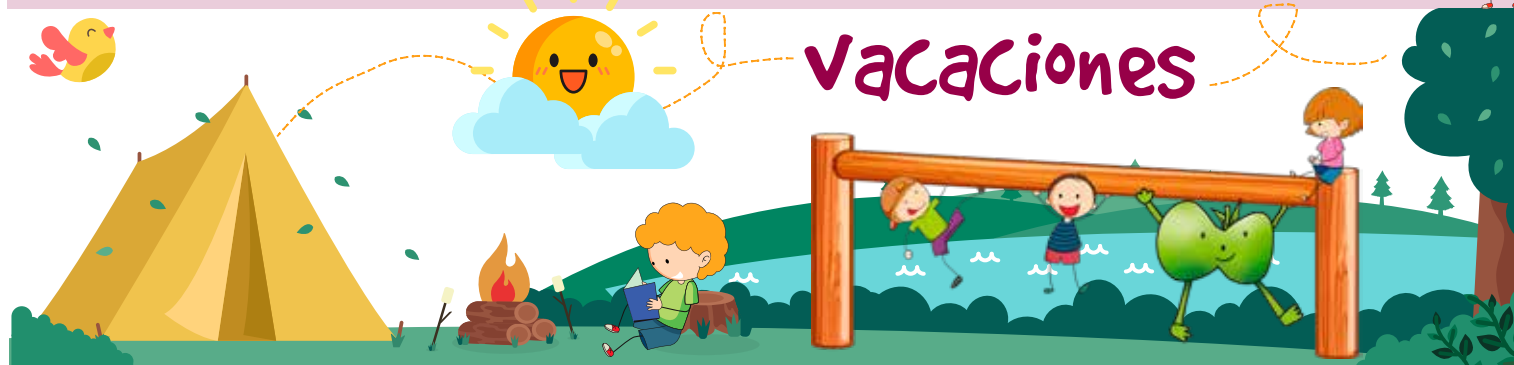


1 E 640 / G 28 / Col.145 / IPL.30 HC.51 / Fib.17 / P 39 / Sal 5 Alubias pintas guisadas con calabaza Varitas de merluza con lechuga Fruta del tiempo Stewed pinto beans with pumpkin Hake sticks with lettuce Fruit	2 E 674 / G 27 / Col.74 / IPL.24 HC.59 / Fib.11 / P 23 / Sal 2 Crema de la huerta Ternera estofada con salsa de verduras Yogur natural Vegetable cream Braised veal with vegetable sauce Natural yogurt
--	--

5 E 767 / G 41 / Col.70 / IPL.13 HC.52 / Fib.10 / P 30 / Sal 3 Judías verdes con sofrito casero de tomate Estofado de cerdo con champiñones Yogur de sabores Green beans with tomato sauce Pork stew with mushrooms Yogurt	6 E 560 / G 20 / Col.80 / IPL.19 HC.51 / Fib.14 / P 29 / Sal 2 Arroz con verduras Filete de merluza en salsa de calabacín Fruta del tiempo Rice with vegetables Hake fillet in zucchini sauce Fruit	7 E 684 / G 11 / Col.231 / IPL.25 HC.85 / Fib.16 / P 31 / Sal 2 Lentejas con zanahorias Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo Lentils with carrots Spanish omelette with lettuce Fruit	8 E 496 / G 14 / Col.63 / IPL.27 HC.50 / Fib.4 / P 33 / Sal 2 Patatas a la riojana Lomo adobado horneado con pimientos Yogur natural Rioja style potatoes Roast marinated tenderloin with peppers Natural yogurt	9 E 607 / G 25 / Col.68 / IPL.13 HC.63 / Fib.4 / P 30 / Sal 2 Macarrones con chorizo Escalope de pollo en salsa de verduras Fruta del tiempo Macaroni and red sausage Chicken escalope in vegetables sauce Fruit
---	--	---	---	---

12 E 571 / G 12 / Col.48 / IPL.25 HC.89 / Fib.7 / P 24 / Sal 2 Coditos con tomate Medallón de merluza en salsa verde Fruta del tiempo Elbows pasta with tomato sauce Hake in green sauce Fruit	13 E 712 / G 40 / Col.53 / IPL.17 HC.52 / Fib.17 / P 32 / Sal 3 Garbanzos guisados Pechuga de pollo con champiñones Fruta del tiempo Stewed chickpeas Chicken breast with mushrooms Fruit	14 E 537 / G 17 / Col.67 / IPL.21 HC.45 / Fib.9 / P 28 / Sal 3 Crema de calabacín Hamburguesa mixta en salsa de cebolla Yogur de sabores Zucchini cream Hamburger in onion sauce Yogurt	15 E 627 / G 17 / Col.0 / IPL.25 HC.76 / Fib.22 / P 27 / Sal 1 Alubias pintas guisadas con calabaza Tortilla francesa con lechuga Fruta del tiempo Stewed pinto beans with pumpkin Omelette with lettuce Fruit	16 E 447 / G 13 / Col.68 / IPL.28 HC.54 / Fib.11 / P 38 / Sal 2 Menestra de verduras Bacalao a la riojana Yogur natural Mixed vegetables Cod in Rioja sauce Natural yogurt
---	--	--	---	---

19 E 620 / G 21 / Col.149 / IPL.15 HC.48 / Fib.10 / P 35 / Sal 2 Puré de verduras Pollo asado al limón Yogur de sabores Vegetables cream Roast chicken lemon Yogurt	20 E 665 / G 19 / Col.231 / IPL.25 HC.59 / Fib.23 / P 32 / Sal 2 Lentejas estofadas Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo Stewed lentils Spanish omelette with lettuce Fruit	21 E 676 / G 20 / Col.57 / IPL.21 HC.101 / Fib.8 / P 33 / Sal 3 Patatas guisadas Salchichas frescas con salsa de tomate Yogur natural Stewed potatoes Sausages with tomato sauce Natural yogurt	22 E 595 / G 20 / Col.145 / IPL.25 HC.77 / Fib.25 / P 37 / Sal 4 Alubias blancas con puerros Merluza a la romana con lechuga Fruta del tiempo White beans with leeks Hake in batter with salad Fruit	23 E 812 / G 33 / Col.103 / IPL.31 HC.116 / Fib.4 / P 16 / Sal 3 Arroz blanco con tomate Pizza jamón york y queso con ensalada de lechuga Postre fin de curso White rice with tomato Ham and cheese pizza with lettuce Special dessert
--	---	--	---	---



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 un 80% de la calibración indicada).

El menú incluye agua y pan. Estos menús han sido revisados y aprobados por la Técnico Superior en Dietética, Sonia Cruz. Por causa de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú.

E: valor energético - G: grasas - Col: colesterol - IPL: índice de perfil lipídico - HC: hidratos de carbono - Fib: fibra - P: proteínas

Nota

The portion served in the dining room adjusts to childrens age ranges according to their needs (ages between 3 and 8 are 80% of the nutrition facts).

The menu includes water and bread. These menus have been checked and approved by professionals in human Nutrition and dietetics (Sonia Cruz). Ausolan may change the menu due to reasons of force majeure.

E: energetic value - G: fats - Col: cholesterol - IPL: lipid profile index - HC: carbohydrates - Fib: fiber - P: protein

Nota