

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



vacaciones

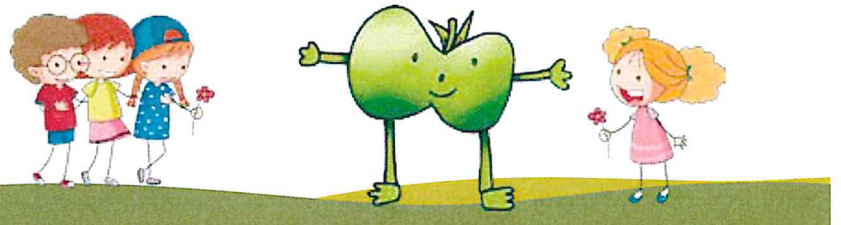
<p>8 E 561 / G 21 / Col.408 / IPL.48 HC.53 / Fib.21 / P 34 / Sal 2</p> <p>Menestra de verduras Huevos con tomate y salchichas Fruta del tiempo</p> <p>Mixed vegetables Boiled eggs with tomato and sausages Fruit</p>	<p>9 E 619 / G 23 / Col.85 / IPL.14 HC.52 / Fib.36 / P 63 / Sal 2</p> <p>Alubias pintas guisadas Merluza en salsa roja Yogur natural</p> <p>Stewed pinto beans Hake in red sauce Natural yogurt</p>	<p>3 E 488 / G 6 / Col.66 / IPL.16 HC.42 / Fib.28 / P 209 / Sal 2</p> <p>Crema de zanahorias Escalope de pollo con champiñones Fruta en almíbar</p> <p>Carrot cream Chicken escalope with mushrooms Fruit in syrup</p>	<p>4 E 729 / G 35 / Col.97 / IPL.12 HC.58 / Fib.52 / P 65 / Sal 2</p> <p>Macarrones con tomate Bacalao en salsa verde Yogur natural</p> <p>Pasta with tomato Cod in green sauce Natural yogurt</p>	<p>5 E 671 / G 18 / Col.231 / IPL.18 HC.59 / Fib.45 / P 314 / Sal 2</p> <p>Garbanzos con calabaza Tortilla de patata con salsa de tomate Fruta del tiempo</p> <p>Chickpeas with pumpkin Spanish omelette with tomato sauce Fruit</p>
---	---	--	--	--

<p>15 E 636 / G 25 / Col.70 / IPL.16 HC.78 / Fib.7 / P 36 / Sal 4</p> <p>Judías verdes salteadas Albóndigas de salmón en salsa jardinera Yogur de sabores</p> <p>Pumpkin cream Stew broth: chickpeas with stew meat Yogurt</p>	<p>16 E 755 / G 30 / Col.128 / IPL.17 HC.69 / Fib.22 / P 65 / Sal 1</p> <p>Sopa de fideos Cocido completo: garbanzos con sacramentos Fruta del tiempo</p> <p>Noodle soup Stew broth: chickpeas with stew meat Fruit</p>	<p>17 E 429 / G 10 / Col.49 / IPL.14 HC.49 / Fib.23 / P 241 / Sal 1</p> <p>Crema de calabaza Pechuga de pollo al ajillo Yogur natural</p> <p>Pumpkin cream Garlic chicken breast Natural yogurt</p>	<p>18 E 674 / G 24 / Col.48 / IPL.14 HC.53 / Fib.19 / P 229 / Sal 2</p> <p>Arroz con verduras Merluza en salsa de tomate Fruta del tiempo</p> <p>Rice with vegetables Hake in tomato sauce Fruit</p>	<p>19 E 730 / G 14 / Col.245 / IPL.16 HC.80 / Fib.8 / P 35 / Sal 2</p> <p>Alubias blancas a la hortelana Tortilla de patata y chorizo con lechuga Yogur de sabores</p> <p>White beans with vegetables Spanish omelette with red sausage and lettuce Yogurt</p>
--	---	---	--	--



fiesta

<p>22</p> <p>29 E 554 / G 22 / Col.59 / IPL.16 HC.52 / Fib.17 / P 32 / Sal 3</p> <p>Menestra de verduras Salchichas frescas en salsa con pimientos Yogur natural</p> <p>Mixed vegetables Sausages with sauce with peppers Natural yogurt</p>	<p>23</p> <p>30 E 690 / G 25 / Col.137 / IPL.17 HC.77 / Fib.7 / P 47 / Sal 2</p> <p>Arroz a la milanesa Pollo asado al limón Fruta del tiempo</p> <p>Milanese rice Roast chicken lemon Fruit</p>	<p>24 E 748 / G 32 / Col.159 / IPL.31 HC.66 / Fib.5 / P 60 / Sal 16</p> <p>Caracillos con tomate San jacobos con lechuga Yogur de sabores</p> <p>Shell pasta with tomato Breaded ham and cheese with lettuce Yogurt</p>	<p>25 E 572 / G 25 / Col.23 / IPL.14 HC.59 / Fib.54 / P 314 / Sal 2</p> <p>Garbanzos con calabaza Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo</p> <p>Chickpeas with pumpkin Spanish omelette with lettuce Fruit</p>	<p>26 E 468 / G 12 / Col.55 / IPL.14 HC.44 / Fib.30 / P 205 / Sal 2</p> <p>Puré de la huerta Lomo adobado horneado con champiñones Fruta del tiempo</p> <p>Vegetable cream Roast marinated tenderloin with mushrooms Fruit</p>
---	---	---	---	--



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. 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.

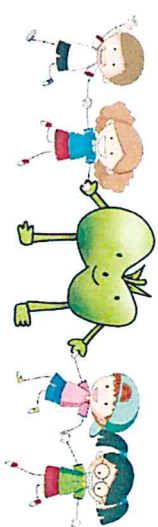
The portion served in the dining room adjusts to childrens age ranges according to their needs (ages between 3 and 8 are 80% of the nutrition facts).

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.



MENÚ PURÉS

ABRIL 2024



LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Calabacín Zanahoria Pavo Compotas de frutas	Judías verdes Patata Limanda Compotas de frutas	Zanahoria Patata Pollo Compotas de frutas	Calabacín Puerro Bacalao Compotas de frutas	Garbanzos Calabaza Huevo Compotas de frutas
Guisantes Patata Pollo Compotas de frutas	Alubias pintas Zanahoria Merluza Compotas de frutas	Calabaza Puerro Huevo Compotas de frutas	Lentejas Calabacín Limanda Compotas de frutas	Zanahoria Patata Pavo Compotas de frutas
Judías verdes Puerro Limanda Compotas de frutas	Garbanzos Zanahoria Pavo Compotas de frutas	Calabaza Patata Pollo Compotas de frutas	Calabacín Puerro Merluza Compotas de frutas	Alubias blancas Zanahoria Huevo Compotas de frutas
Lentejas Zanahoria Limanda Compotas de frutas	Festivo	Judías verdes Zanahoria Pavo Compotas de frutas	Garbanzos Calabaza Huevo Compotas de frutas	Calabacín Patata Pollo Compotas de frutas
Zanahoria Puerro Huevo Compotas de frutas	Calabaza Patata Pollo Compotas de frutas			

Las recomendaciones indican que se pueden incluir todos los alimentos a partir de los 6 meses de edad, a excepción de los lácteos (Incluir yogur natural sin azucarar a partir de los 9 meses y leche de vaca al año) y las verduras de hoja verde (Acelgas, espinacas y borraja de forma limitada hasta los tres años).