

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



8 E 591 / G 25 / Col.53 / IPL.11 HC.64 / Fib.53 / P 48 / Sal 3 Macarrones con tomate Albóndigas de pescado a la jardinera Fruta en almíbar Pasta with tomato Fish meatballs in vegetable sauce Fruit in syrup	9 E 595 / G 14 / Col.23 / IPL.12 HC.92 / Fib.21 / P 36 / Sal 2 Lentejas con zanahoria Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo Lentils with carrots Spanish omelette with lettuce Fruit	10 E 544 / G 21 / Col.76 / IPL.16 HC.54 / Fib.6 / P 42 / Sal 4 Judías verdes salteadas Hamburguesa en salsa de tomate Yogur de sabores Sautéed green beans Hamburger with tomato sauce Yogurt	11 E 571 / G 16 / Col.55 / IPL.15 HC.58 / Fib.46 / P 31 / Sal 1 Patatas guisadas Merluza en salsa de calabacín Fruta del tiempo Stewed potatoes Hake in zucchini sauce Fruit	12 E 657 / G 30 / Col.78 / IPL.15 HC.59 / Fib.37 / P 49 / Sal 3 Garbanzos estofados Chorizo y morcilla Yogur natural Stewed chickpeas Fresh red sausage and black pudding Natural yogurt
15 E 649 / G 25 / Col.107 / IPL.26 HC.45 / Fib.14 / P 52 / Sal 2 Sopa de fideos Filete de jamón de cerdo empanado Yogur de sabores Noodle soup Breaded pork steak Yogurt	16 E 588 / G 21 / Col.80 / IPL.24 HC.52 / Fib.39 / P 335 / Sal 1 Alubias pintas guisadas con calabaza Merluza en salsa americana Fruta del tiempo Stewed pinto beans with pumpkin Hake with American sauce Fruit	17 E 502 / G 12 / Col.67 / IPL.21 HC.51 / Fib.12 / P 60 / Sal 2 Crema de calabaza, espinacas y zanahorias Estofado de pavo con patata dado y verduras Fruta del tiempo Pumpkin, spinach and carrot cream Turkey stew with potatoes and vegetables Fruit	18 E 687 / G 25 / Col.141 / IPL.18 HC.50 / Fib.61 / P 226 / Sal 3 Arroz con tomate Limanda a la romana con lechuga Yogur natural Rice with tomato sauce Breaded dab with lettuce Natural yogurt	19 E 651 / G 10 / Col.231 / IPL.22 HC.74 / Fib.28 / P 181 / Sal 2 Alubias blancas a la hortelana Tortilla de patata y chorizo con lechuga Fruta del tiempo White beans with vegetables Spanish omelette with red sausage and lettuce Fruit
22 E 556 / G 9 / Col.81 / IPL.19 HC.52 / Fib.16 / P 45 / Sal 2 Menestra de verduras Escalope de pollo con verduras Yogur de sabores Mixed vegetables Chicken escalope with vegetables Yogurt	23 E 590 / G 27 / Col.80 / IPL.15 HC.55 / Fib.41 / P 344 / Sal 1 Lentejas guisadas con verduras Merluza en salsa verde Fruta del tiempo Stewed lentils with vegetables Hake in green sauce Fruit	24 E 554 / G 25 / Col.412 / IPL.56 HC.57 / Fib.9 / P 35 / Sal 3 Crema de calabacín Huevos con tomate y salchichas Yogur natural Zucchini cream Boiled eggs with tomato and sausages Natural yogurt	25 E 700 / G 41 / Col.53 / IPL.19 HC.44 / Fib.32 / P 250 / Sal 3 Alubias blancas estofadas Albóndigas mixtas en salsa jardinera Fruta del tiempo White beans to the gardener Meatballs in vegetables sauce Fruit	26 E 538 / G 23 / Col.60 / IPL.26 HC.64 / Fib.55 / P 419 / Sal 2 Coditos gratinados Bacalao en salsa de tomate Fruta del tiempo Pasta with cheese Cod in tomato sauce Fruit
29 E 753 / G 20 / Col.8 / IPL.26 HC.80 / Fib.12 / P 15 / Sal 3 Arroz con verduras Tortilla de patata con lechuga Yogur natural Rice with vegetables Spanish omelette with lettuce Natural yogurt	30 E 576 / G 29 / Col.136 / IPL.16 HC.60 / Fib.42 / P 352 / Sal 2 Alubias pintas con zanahorias Limanda a la andaluza con lechuga Fruta del tiempo Stewed pinto beans with carrots Breaded dab with lettuce Fruit	31 E 616 / G 28 / Col.159 / IPL.22 HC.77 / Fib.8 / P 54 / Sal 4 Coliflor con patatas San jacobos con lechuga Yogur de sabores Cauliflower with potatoes Breaded ham and cheese with lettuce Yogurt		

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.

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

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

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



1 E 660 / G 22 / Col.92 / IPL.19 HC.61 / Fib.29 / P 238 / Sal 2	2 E 553 / G 23 / Col.55 / IPL.17 HC.45 / Fib.40 / P 44 / Sal 1
Patatas a la riojana	Garbanzos con berza
Merluza en salsa de verduras	Lomo adobado horneado con champiñones
Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
Rioja style potatoes	Stewed chickpeas with cabbage
Hake in vegetables sauce	Roast marinated loin with mushrooms
Fruit	Fruit

5 E 579 / G 24 / Col.55 / IPL.15 HC.91 / Fib.17 / P 185 / Sal 2	6 E 659 / G 24 / Col.72 / IPL.19 HC.73 / Fib.14 / P 42 / Sal 2	7 E 477 / G 12 / Col.55 / IPL.23 HC.45 / Fib.30 / P 43 / Sal 2	8 E 578 / G 32 / Col.136 / IPL.15 HC.60 / Fib.43 / P 520 / Sal 2	9 E 611 / G 14 / Col.248 / IPL.15 HC.62 / Fib.8 / P 28 / Sal 3
Macarrones con sofrito de tomate y orégano	Alubias pintas con puerros	Puré de la huerta	Lentejas con calabacín	Judías verdes salteadas
Lomo de sajonia con pimientos	Albóndigas de pescado a la jardinera	Pollo asado al romero	Limanda a la romana con lechuga	Tortilla de patata y chorizo con lechuga
Fruta del tiempo	Yogur natural	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Yogur de sabores
Macaroni with tomato sauce and oregano	Pinto beans with leeks	Vegetable cream	Lentils with zucchini	Sautéed green beans
Saxony loin with peppers	Fish meatballs in vegetable sauce	Rosemary roast chicken	Breaded dab with lettuce	Spanish omelette with red sausage and lettuce
Fruit	Natural yogurt	Fruit	Fruit	Yogurt



12 E 657 / G 16 / Col.53 / IPL.15 HC.41 / Fib.60 / P 50 / Sal 3	13 E 626 / G 27 / Col.73 / IPL.12 HC.59 / Fib.40 / P 46 / Sal 3	14 E 578 / G 20 / Col.94 / IPL.21 HC.59 / Fib.42 / P 416 / Sal 2	15 E 626 / G 27 / Col.73 / IPL.12 HC.59 / Fib.40 / P 46 / Sal 3	16 E 578 / G 20 / Col.94 / IPL.21 HC.59 / Fib.42 / P 416 / Sal 2
Arroz con tomate	Sopa de fideos	Crema de zanahorias	Garbanzos con chorizo y morcillo	Merluza en salsa marinera
Filete ruso en salsa de cebolla	Fruta del tiempo	Yogur de sabores	Fruta del tiempo	Yogur de sabores
Rice with tomato sauce	Stewed chickpeas	Carrot cream	Fresh red sausage and black pudding	Hake in sea style sauce
Hamburger in onion sauce	Fruit	Yogurt	Fruit	

19 E 553 / G 29 / Col.89 / IPL.26 HC.69 / Fib.49 / P 394 / Sal 2	20 E 590 / G 24 / Col.80 / IPL.12 HC.52 / Fib.40 / P 352 / Sal 1	21 E 579 / G 13 / Col.98 / IPL.21 HC.39 / Fib.14 / P 53 / Sal 2	22 E 680 / G 17 / Col.3 / IPL.24 HC.103 / Fib.20 / P 25 / Sal 2	23 E 621 / G 20 / Col.80 / IPL.11 HC.83 / Fib.8 / P 33 / Sal 2
Menestra de verduras	Lentejas estofadas	Sopa de fideos	Alubias blancas a la hortelana	Espaguetis con pisto
Pechuga de pavo en salsa	Merluza en salsa roja	Escalope de pollo con champiñones	Tortilla de patata con lechuga	Merluza en salsa verde
Yogur de sabores	Fruta del tiempo	Yogur natural	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
Mixed vegetables	Stewed lentils with vegetables	Noodle soup	White beans with vegetables	Spaghetti with vegetables
Turkey breast in sauce	Hake in red sauce	Chicken escalope with mushrooms	Spanish omelette with lettuce	Hake in green sauce
Yogurt	Fruit	Natural yogurt	Fruit	Fruit

26 E 697 / G 11 / Col.231 / IPL.14 HC.52 / Fib.63 / P 306 / Sal 2	27 E 630 / G 23 / Col.159 / IPL.26 HC.50 / Fib.27 / P 217 / Sal 4	28 E 588 / G 21 / Col.80 / IPL.24 HC.52 / Fib.39 / P 335 / Sal 1	29 E 622 / G 30 / Col.81 / IPL.17 HC.71 / Fib.17 / P 46 / Sal 2	
Paella de verduras	Crema de la huerta	Alubias pintas guisadas con calabaza	Judías verdes con sofrito de tomate	
Tortilla de patata y chorizo con lechuga	San jacobos con lechuga	Merluza en salsa americana	Estofado de cerdo con patatas dado	
Fruta del tiempo	Yogur de sabores	Fruta del tiempo	Yogur natural	
Vegetables paella	Vegetable cream	Stewed pinto beans with pumpkin	Green beans with tomato sauce	
Spanish omelette with red sausage and lettuce	Breaded ham and cheese with lettuce	Hake with American sauce	Pork stew with diced potatoes	
Fruit	Yogurt	Fruit	Natural yogurt	



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

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

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



- 1** E 661 / G 30 / Col.164 / IPL.15
HC.53 / Fib.40 / P 56 / Sal 2
- Garbanzos estofados**
Limanda a la romana con mahonesa
Fruta del tiempo
Stewed chickpeas
Breaded dab with mayonnaise
Fruit

- 4** E 600 / G 11 / Col.80 / IPL.20
HC.84 / Fib.11 / P 41 / Sal 1
- Lentejas con zanahoria**
Pollo asado al limón
Fruta del tiempo
Lentils with carrots
Roast chicken lemon
Fruit

- 5** E 590 / G 21 / Col.65 / IPL.15
HC.74 / Fib.46 / P 42 / Sal 1
- Patatas guisadas**
Bacalao a la riojana
Yogur natural
Stewed potatoes
Cod in Rioja sauce
Natural yogurt

- 6** E 569 / G 12 / Col.55 / IPL.27
HC.73 / Fib.17 / P 39 / Sal 1
- Alubias blancas a la hortelana**
Lomo sajón con champiñones
Fruta del tiempo
White beans with vegetables
Saxony loin with zucchini slices
Fruit

- 7** E 611 / G 18 / Col.67 / IPL.20
HC.64 / Fib.8 / P 34 / Sal 4
- Crema de calabacín**
Huevos con tomate y salchichas
Yogur de sabores
Zucchini cream
Boiled eggs with tomato and sausages
Yogurt

- 8** E 637 / G 22 / Col.56 / IPL.21
HC.84 / Fib.7 / P 22 / Sal 3
- Macarrones con boloñesa vegetal**
Albóndigas de pescado a la jardinera
Fruta del tiempo
Macaroni with vegetable Bolognese
Fish meatballs in vegetable sauce
Fruit

- 11** E 553 / G 17 / Col.72 / IPL.31
HC.52 / Fib.16 / P 29 / Sal 2
- Menestra de verduras**
Filete de jamón de cerdo empanado
Yogur natural
Mixed vegetables
Breaded pork steak
Natural yogurt

- 12** E 669 / G 18 / Col.55 / IPL.15
HC.41 / Fib.61 / P 47 / Sal 2
- Arroz con tomate**
Merluza en salsa de calabacín
Fruta del tiempo
Rice with tomato sauce
Hake in zucchini sauce
Fruit

- 13** E 626 / G 27 / Col.73 / IPL.12
HC.59 / Fib.40 / P 46 / Sal 3
- Garbanzos estofados**
Chorizo y morcilla
Fruta del tiempo
Stewed chickpeas
Fresh red sausage and black pudding
Fruit

- 14** E 576 / G 24 / Col.80 / IPL.23
HC.56 / Fib.9 / P 61 / Sal 2
- Crema de calabaza, espinacas y zanahorias**
Escalope de pollo guisado con verduras
Yogur de sabores
Pumpkin, spinach and carrot cream
Stewed chicken with vegetables
Yogurt

- 15** E 692 / G 23 / Col.3 / IPL.26
HC.87 / Fib.42 / P 327 / Sal 2
- Alubias pintas guisadas con calabaza**
Tortilla de patata con lechuga
Fruta del tiempo
Stewed pinto beans with pumpkin
Spanish omelette with lettuce
Fruit

- 18** E 670 / G 33 / Col.217 / IPL.20
HC.59 / Fib.12 / P 295 / Sal 3
- Puré de verduras**
Ragout de pavo guisado con patata dado
Yogur de sabores
Vegetables cream
Stewed turkey with potatoes
Yogurt

- 19** E 564 / G 23 / Col.136 / IPL.23
HC.75 / Fib.20 / P 206 / Sal 2
- Alubias blancas con zanahorias**
Limanda a la romana con lechuga
Fruta del tiempo
White beans with carrots
Hake Breaded dab with lettuce
Fruit

- 20** E 575 / G 13 / Col.239 / IPL.16
HC.59 / Fib.8 / P 25 / Sal 3
- Judías verdes salteadas**
Tortilla de patata y chorizo con lechuga
Yogur natural
Sautéed green beans
Spanish omelette with red sausage and lettuce
Natural yogurt

- 21** E 590 / G 27 / Col.80 / IPL.18
HC.55 / Fib.41 / P 332 / Sal 1
- Lentejas estofadas**
Merluza en salsa verde
Fruta del tiempo
Stewed lentils with vegetables
Hake in green sauce
Fruit

- 22** E 648 / G 21 / Col.52 / IPL.18
HC.91 / Fib.9 / P 21 / Sal 3
- Coditos con tomate**
Salchichas frescas en salsa
Fruta del tiempo
Elbows pasta with tomato sauce
Sausages with sauce
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

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