

Menú Escolar

Abril
2026

Ausolan.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				
6 Crema de zanahoria y cebolla Delicias de pescado al horno Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca de temporada	7 Lentejas estofadas con puerro, zanahoria y patata Albóndigas mixtas guisadas con pimientos, zanahoria y cebolla Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca de temporada	8 Ensalada campera de verano Jamoncitos de pollo asado al chilindrón Fruta fresca de temporada	9 Garbanzos a la jardinera con puerro y calabacín Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar	10 Wok de verduras al estilo oriental Macarrones con salsa boloñesa vegetal Fruta fresca de temporada
 por la noche: Verdura / Carne/Huevo/ Lácteo	Verdura /Pescado/ Arroz / Fruta	Verdura / Pescado/ Legumbre/ Fruta	Verdura /Pasta/ Pescado/ Fruta	Verdura /Legumbre/ Huevo/ Lácteo
13 Potaje de lentejas con calabacín y zanahoria guisadas con pimentón Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca de temporada	14 Caracoliillos con sofrito de tomate casero Salmón a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta fresca de temporada	15 Sopa minestrone Pollo asado con zanahoria, cebolla y salteado de arroz integral Fruta fresca de temporada	16 Alubias estofadas con puerro y calabacín Albóndigas de pescado guisadas en salsa de pimiento verde y perejil Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca de temporada	17 Pure calabacín Huevos al horno con salsa de tomate y orégano Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar
 y por la noche: Verdura / Pescado/ Arroz / Fruta	Verdura / Legumbre / Huevo/ Lácteo	Verdura / Legumbre/Pescado / Fruta	Verdura / Carne /Pescado/Lácteo	Verdura / Pescado/Patata /Lácteo
20 Fideua mixta con pollo, pimiento y zanahoria Tortilla francesa al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca de temporada	21 Garbanzos a la jardinera con puerro, calabacín y zanahoria Estofado de pollo con verduras de temporada Ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta fresca de temporada	22 Crema de puerro, coliflor, cebolla y judía verde Macarrones con boloñesa vegetal Fruta fresca de temporada	23 Lentejas con zanahoria, calabacín y patata Pescadilla en salsa con guisantes Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca de temporada	24 Sopa de fideos Lomo de cerdo adobado al horno con patatas asadas Yogur natural sin azúcar
 por la noche: Verdura / Carne /Pescado/Fruta	Verdura / Huevo / Arroz /Lácteo	Verdura / Pescado / Huevo / Fruta	Verdura / Pasta/ Huevo/ Lácteo	Verdura / Legumbre /Huevo / Fruta
27 Arroz con salsa de tomate casera Hamburguesa mixta a la plancha Ensalada de lechuga con aceitunas Fruta fresca de temporada	28 Guiso de garbanzos con puerro y zanahoria Tortilla de patata al horno con salteado de zanahoria al vapor Fruta fresca de temporada	29 Macarrones integrales con salsa de tomate casera Filete de merluza al horno Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar	30 Crema de calabacín, puerro y cebolla Pavo guisado con guisantes, zanahoria y patata Fruta fresca de temporada	
 por la noche: Verdura / Pescado/ Lácteo	Verdura / Pescado / Pasta / Fruta	Verdura / Legumbre / Arroz / Fruta	Verdura / Pescado/Patata /Lácteo	


Proyecto educativo


Sostenibilidad


Recomendaciones nutricionales


Iconografía

*Uso de sal yodada en la elaboración de los platos. Las ensaladas se aliñan con Aceite de Oliva Virgen Extra. Se ofrece pan integral dos días a la semana. Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, melón y sandía

*En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales. El menú incluye agua de grifo y pan. Estos menús fueron revisados y aprobados por el equipo de dietistas-nutricionistas de Ausolan

*Por causas de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú

Menú Escolar

Mayo
2026

Ausolan.

Lunes		Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
					1 FESTIVO
4	5	6	7	8	
Macarrones integrales a la napolitana Tortilla francesa al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca de temporada	Estofado de alubias con puerro y calabacín Porciones de salmón al horno con salsa de mostaza y miel Fruta fresca de temporada	Puré de calabaza, puerro y zanahoria Pollo asado al limón Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca de temporada	Sopa de ave con fideos Merluza a la romana Ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta fresca de temporada	Ensalada de garbanzos Estofado de cerdo con pimientos, guisantes y guarnición de patata asada Yogur natural sin azúcar	
 por la noche: Verdura / Pescado / Legumbre/ Lácteo	Verdura / Pasta/ Huevo/ Lácteo	Verdura / Pescado/ Huevo / Lácteo	Verdura / Carne / Arroz / Fruta	Verdura / Legumbre /Huevo/ Fruta	
11	12	13	14	15	
Crema de zanahoria y cebolla Delicias de pescado al horno Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca de temporada	Lentejas estofadas con puerro, zanahoria y patata Albóndigas mixtas guisadas con pimientos, zanahoria y cebolla Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca de temporada	Ensalada campera de verano Jamoncitos de pollo asado al chilindrón Fruta fresca de temporada	Garbanzos a la jardinera con puerro y calabacín Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar	Wok de verduras al estilo oriental Macarrones con salsa boloñesa vegetal Fruta fresca de temporada	
 por la noche: Verdura / Carne/Huevo/ Lácteo	Verdura /Pescado/ Arroz / Fruta	Verdura / Pescado/ Legumbre/ Fruta	Verdura /Pasta/ Pescado/ Fruta	Verdura /Legumbre/ Huevo/ Lácteo	
18	19	20	21	22	
Potaje de lentejas con calabacín y zanahoria guisadas con pimentón Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca de temporada	JORNADA GASTRONÓMICA THAILENDESA	Sopa minestrone Pollo asado con zanahoria, cebolla y salteado de arroz integral Fruta fresca de temporada	Alubias estofadas con puerro y calabacín Albóndigas de pescado guisadas en salsa de pimiento verde y perejil Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca de temporada	Pure calabacín Huevos al horno con salsa de tomate y orégano Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar	
 y por la noche: Verdura / Pescado / Arroz / Fruta		Verdura / Legumbre/Pescado / Fruta	Verdura / Carne /Pescado/Lácteo	Verdura / Pescado/Patata /Lácteo	
25	26	27	28	29	
Fideua mixta con pollo, pimiento y zanahoria Tortilla francesa al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca de temporada	Garbanzos a la jardinera con puerro, calabacín y zanahoria Estofado de pollo con verduras de temporada Ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta fresca de temporada	Crema de puerro, coliflor, cebolla y judía verde Macarrones con boloñesa vegetal Fruta fresca de temporada	Lentejas con zanahoria, calabacín y patata Pescadilla en salsa con guisantes Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca de temporada	Sopa de fideos Lomo de cerdo adobado al horno con patatas asadas Yogur natural sin azúcar	
 por la noche: Verdura / Carne /Pescado/Fruta	Verdura / Huevo / Arroz /Lácteo	Verdura / Pescado / Huevo / Fruta	Verdura / Pasta/ Huevo/ Lácteo	Verdura / Legumbre /Huevo / Fruta	



Proyecto educativo



Sostenibilidad



Recomendaciones nutricionales



Iconografía

*Uso de sal yodada en la elaboración de los platos. Las ensaladas se aliñan con Aceite de Oliva Virgen Extra. Se ofrece pan integral dos días a la semana. Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, melón y sandía

*En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales. El menú incluye agua de grifo y pan. Estos menús fueron revisados y aprobados por el equipo de dietistas-nutricionistas de Ausolan

*Por causas de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú

Menú Escolar

Junio
2026

Ausolan.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Arroz con salsa de tomate casera Hamburguesa mixta a la plancha Ensalada de lechuga con aceitunas Fruta fresca de temporada y por la noche: Verdura / Pescado/ Lácteo	2 Guiso de garbanzos con puerro y zanahoria Tortilla de patata al horno con salteado de zanahoria al vapor Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado / Pasta / Fruta	3 Macarrones integrales con salsa de tomate casera Filete de merluza al horno Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar Verdura / Legumbre / Arroz / Fruta	4 Crema de calabacín, puerro y cebolla Pavo guisado con guisantes, zanahoria y patata Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado/Patata /Lácteo	5 Lentejas con puerro, calabacín y zanahoria guisadas con pimentón Bacaladilla a la romana casera Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca de temporada Verdura / Carne /Huevo / Fruta
8 Caracollitos a la napolitana Tortilla francesa al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca de temporada por la noche: Verdura / Pescado / Legumbre/ Lácteo	9 Estofado de alubias con puerro y calabacín Porciones de salmón al horno con salsa de mostaza y miel Fruta fresca de temporada Verdura / Pasta/ Huevo/ Lácteo	10 Puré de calabaza, puerro y zanahoria Pollo asado al limón Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado/ Huevo / Lácteo	11 Sopa de ave con fideos Merluza a la romana Ensalada de lechuga y zanahoria rallada Fruta fresca de temporada Verdura / Carne / Arroz / Fruta	12 Ensalada de garbanzos Estofado de cerdo con pimientos, guisantes y guarnición de patata asada Yogur natural sin azúcar Verdura / Legumbre /Huevo/ Fruta
15 Crema de zanahoria y cebolla Delicias de pescado al horno Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca de temporada y por la noche: Verdura / Carne/Huevo/ Lácteo	16 Lentejas estofadas con puerro, zanahoria y patata Albóndigas mixtas guisadas con pimientos, zanahoria y cebolla Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca de temporada Verdura /Pescado/ Arroz / Fruta	17 Ensalada campera de verano Jamoncitos de pollo asado al chilindrón Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado/ Legumbre/ Fruta	18 MENU ESPECIAL FIN DE CURSO	19 Wok de verduras al estilo oriental Macarrones con salsa boloñesa vegetal Fruta fresca de temporada Verdura /Legumbre/ Huevo/ Lácteo
22 Potaje de lentejas con calabacín y zanahoria guisadas con pimentón Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca de temporada y por la noche: Verdura / Pescado / Arroz / Fruta				

Proyecto educativo

Sostenibilidad

Recomendaciones nutricionales

Iconografía

*Uso de sal yodada en la elaboración de los platos. Las ensaladas se aliñan con Aceite de Oliva Virgen Extra. Se ofrece pan integral dos días a la semana. Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, melón y sandía

*En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales. El menú incluye agua de grifo y pan. Estos menús fueron revisados y aprobados por el equipo de dietistas-nutricionistas de Ausolan

*Por causas de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú