



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

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
| <p>3 Cal.587 / Pt.27 / Lip.17 / H.C.78 Fib.8 / Sal.2 / PL.12 / Col.55</p> <p>Macarrones con tomate</p> <p> Sajonia en salsa de manzana</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>Macaroni with tomato</p> <p> Garlic saxony loin with apple sauce</p> <p>Fruit</p> | <p>4 Cal.642 / Pt.36 / Lip.21 / H.C.69 Fib.17 / Sal.15 / PL.20 / Col.145</p> <p>Alubias blancas con puerros</p> <p> San marino con ensalada</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>White beans with leeks</p> <p> Hake cordon bleu with salad</p> <p>Fruit</p> | <p>5 Cal.541 / Pt.34 / Lip.12 / H.C.66 Fib.7 / Sal.2 / PL.12 / Col.69</p> <p>Crema de la huerta</p> <p>Ragout de pavo con verduritas</p> <p>Lácteo</p> <p>Vegetable cream</p> <p>Stewed turkey with vegetable</p> <p>Dairy</p> | <p>6 Cal.706 / Pt.30 / Lip.33 / H.C.68 Fib.10 / Sal.3 / PL.11 / Col.53</p> <p>Lentejas estofadas</p> <p> Hamburguesa con salsa de tomate</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>Lentils with vegetables</p> <p> Hamburger with tomato sauce</p> <p>Fruit</p> | <p>7 Cal.488 / Pt.34 / Lip.11 / H.C.58 Fib.7 / Sal.2 / PL.14 / Col.67</p> <p>Menestra de verduras</p> <p>Bacalao en salsa verde con guisantes</p> <p>Lácteo</p> <p>Mixed vegetables</p> <p>Cod in green sauce with green peas</p> <p>Dairy</p> |
|---|--|---|--|---|



| Jornada Castellana | | | Festivo Valladolid | |
|--|--|--|--|---|
| <p>10 Cal.526 / Pt.31 / Lip.20 / H.C.81 Fib.4 / Sal.1 / PL.7 / Col.95</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Caldereta de cordero de Castilla y León</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>Noodle soup</p> <p>Traditional Castilla-León lamb stew</p> <p>Fruit</p> | <p>11 Cal.514 / Pt.10 / Lip.15 / H.C.81 Fib.8 / Sal.2 / PL.9 / Col.101</p> <p>Patatas guisadas</p> <p> Pollo horneado con champiñones</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>Stewed potatoes</p> <p> Baked chicken with mushrooms</p> <p>Fruit</p> | <p>12 Cal.677 / Pt.29 / Lip.30 / H.C.67 Fib.9 / Sal.3 / PL.22 / Col.283</p> <p>Garbanzos estofados</p> <p> Tortilla francesa con queso y ensalada</p> <p>Lácteo</p> <p>Chickpeas with vegetables</p> <p> Cheese omelette with salad</p> <p>Dairy</p> | <p>13 Cal.618 / Pt.30 / Lip.14 / H.C.85 Fib.5 / Sal.3 / PL.13 / Col.64</p> <p>Arroz con salchichas</p> <p> Filete de lomo en salsa de verduras</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>Rice and sausage</p> <p> Pork tenderloin with vegetable sauce</p> <p>Fruit</p> | <p>14 Cal.657 / Pt.39 / Lip.22 / H.C.69 Fib.14 / Sal.2 / PL.17 / Col.141</p> <p>Alubias blancas estofadas</p> <p>Fogonero a la leonesa</p> <p>Lácteo</p> <p>White beans with vegetables</p> <p>Saithe Leonesa-style (with paprika and potatoes)</p> <p>Dairy</p> |



| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| <p>17 Cal.626 / Pt.22 / Lip.30 / H.C.63 Fib.10 / Sal.3 / PL.11 / Col.53</p> <p>Crema de verduras</p> <p> Albóndigas en salsa de tomate</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>Vegetable cream</p> <p> Meatballs in tomato sauce</p> <p>Fruit</p> | <p>18 Cal.699 / Pt.34 / Lip.26 / H.C.76 Fib.7 / Sal.2 / PL.11 / Col.92</p> <p>Espaguetis con tomate y berenjena</p> <p>Gallineta rebozada con ensalada</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>Spaghetti with tomato and aubergine</p> <p>Breaded redfish with salad</p> <p>Fruit</p> | <p>19 Cal.650 / Pt.27 / Lip.27 / H.C.70 Fib.9 / Sal.3 / PL.16 / Col.57</p> <p>Garbanzos estofados</p> <p> Salchichas frescas horneadas con rodaja de tomate</p> <p>Lácteo</p> <p>Chickpeas with vegetables</p> <p> Baked sausages with tomato slice</p> <p>Dairy</p> | <p>20 Cal.575 / Pt.20 / Lip.19 / H.C.75 Fib.13 / Sal.2 / PL.11 / Col.233</p> <p>Menestra de verduras</p> <p> Tortilla de patata con ensalada</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>Mixed vegetables</p> <p> Spanish omelette with salad</p> <p>Fruit</p> | <p>21 Cal.585 / Pt.41 / Lip.13 / H.C.71 Fib.8 / Sal.2 / PL.12 / Col.71</p> <p>Lentejas con verduras</p> <p>Pechuga de pollo con champiñones</p> <p>Lácteo</p> <p>Lentils with vegetables</p> <p>Chicken breast with mushrooms</p> <p>Dairy</p> |
|--|---|--|---|---|

| | | | | |
|--|--|---|--|---|
| <p>24 Cal.690 / Pt.24 / Lip.36 / H.C.62 Fib.13 / Sal.2 / PL.9 / Col.58</p> <p>Guisantes salteados</p> <p> Chuleta de cerdo con pimientos</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>Sautéed peas</p> <p> Pork chop with peppers</p> <p>Fruit</p> | <p>25 Cal.521 / Pt.20 / Lip.16 / H.C.106 Fib.10 / Sal.2 / PL.15 / Col.89</p> <p>Lentejas estofadas</p> <p> Calamares a la romana con ensalada</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>Lentils with vegetables</p> <p> Squid rings in batter with salad</p> <p>Fruit</p> | <p>26 Cal.547 / Pt.28 / Lip.18 / H.C.66 Fib.4 / Sal.2 / PL.9 / Col.63</p> <p>Patatas a la riojana</p> <p> Huevos gratinados con atún</p> <p>Lácteo</p> <p>Rioja style potatoes</p> <p> Hard-boiled eggs gratin with tuna</p> <p>Dairy</p> | <p>27 Cal.658 / Pt.30 / Lip.21 / H.C.84 Fib.6 / Sal.2 / PL.12 / Col.62</p> <p>Arroz blanco con tomate</p> <p>Ternera asada en salsa</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>White rice with tomato sauce</p> <p>Roast beef in sauce</p> <p>Fruit</p> | <p>28 Cal.513 / Pt.30 / Lip.14 / H.C.60 Fib.4 / Sal.2 / PL.14 / Col.85</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Limanda en salsa marinera</p> <p>Lácteo</p> <p>Zucchini cream</p> <p>Dab in sea style sauce</p> <p>Dairy</p> |
|--|--|---|--|---|



| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| <p>31 Cal.657 / Pt.30 / Lip.30 / H.C.62 Fib.9 / Sal.3 / PL.9 / Col.83</p> <p>Sopa de pescado</p> <p> Filete ruso en salsa de cebolla</p> <p>Fruta del tiempo</p> <p>Fish soup</p> <p> Hamburger in onion sauce</p> <p>Fruit</p> | | | | |
|---|--|--|--|--|

En el comedor se sirven las cantidades acordadas 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 dietista-nutricionista colegiada ARA00204. Por causa de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú.

Platos elaborados en la cocina del centro
Homemade dishes in our kitchen

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 (Dietitian ARA00204). Ausolan may change the menu due to reasons of force majeure.