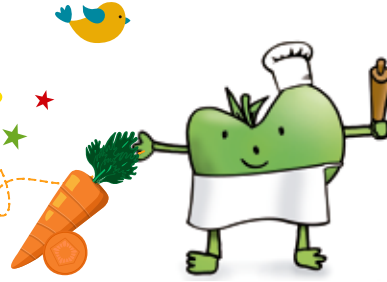
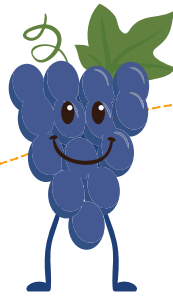




Lunes Monday	Martes Tuesday	Miércoles Wednesday	Jueves Thursday	Viernes Friday
-----------------	-------------------	------------------------	--------------------	-------------------



1 E 639Kcal / G 19g / Col.141g / IPL.14
HC.79g / Fib.4g / P 36g / Sal 3g

Espaguetis con tomate y berenjena
Limanda a la romana con lechuga
Lácteo

Spaghetti with tomato and aubergine
Roman style dab with salad
Dairy

<p>4 E 554Kcal / G 15g / Col.63g / IPL.14 HC.64g / Fib.14g / P 34g / Sal 2g</p> <p>Judías verdes con jamón Bacalao a la gallega Fruta del tiempo</p> <p>Green beans with ham Cod Galician-style Fruit</p>	<p>5 E 640Kcal / G 27g / Col.276g / IPL.23 HC.67g / Fib.12g / P 26g / Sal 2g</p> <p>Garbanzos con berza Tortilla francesa con pan tumaca Fruta del tiempo</p> <p>Chickpeas and cabbage Omelette with tomato bread Fruit</p>	<p>6 E 548Kcal / G 20g / Col.278g / IPL.10 HC.66g / Fib.4g / P 23g / Sal 2g</p> <p>Patatas a la marinera Merluza en salsa de tomate y pimientos Lácteo</p> <p>Seafood style potatoes Hake in tomato and peppers sauce Dairy</p>	<p>7 E 694Kcal / G 33g / Col.55g / IPL.12 HC.66g / Fib.17g / P 25g / Sal 1g</p> <p>Alubias blancas con verduras Sajonia horneado con calabacín en rodajas Fruta del tiempo</p> <p>White beans with vegetables Saxony baked with sliced zucchini Fruit</p>	<p>8 E 648Kcal / G 23g / Col.170g / IPL.10 HC.62g / Fib.6g / P 44g / Sal 4g</p> <p>Sopa de pescado Pollo guisado con verduras Lácteo</p> <p>Rain soup Stewed chicken with vegetables Dairy</p>
--	--	--	--	---



<p>11</p> <p>12</p>	<p>13 E 732Kcal / G 33g / Col.58g / IPL.11 HC.83g / Fib.2g / P 25g / Sal 4g</p> <p>Arroz a la milanese Filete ruso en salsa de cebolla Lácteo</p> <p>Milanese style rice Hamburger in onion sauce Dairy</p>	<p>14 E 558Kcal / G 18g / Col.231g / IPL.12 HC.75g / Fib.10g / P 17g / Sal 2g</p> <p>Crema de calabaza Tortilla de patata con lechuga Fruta del tiempo</p> <p>Mixed vegetables Hake in red sauce with peppers Fruit</p>	<p>15 E 633Kcal / G 20g / Col.124g / IPL.13 HC.69g / Fib.15g / P 37g / Sal 2g</p> <p>Alubias pintas con zanahoria Palometa con salsa de tomate Lácteo</p> <p>Pinto beans with carrots Pomfret with tomato sauce Dairy</p>
-----------------------------------	--	--	--

<p>18 E 583Kcal / G 14g / Col.72g / IPL.15 HC.79g / Fib.8g / P 31g / Sal.2g</p> <p>Caracolillos con tomate Limanda rebozada en salsa verde Fruta del tiempo</p> <p>Shell pasta with tomato sauce Dab in green sauce Fruit</p>	<p>19 E 499Kcal / G 11g / Col.66g / IPL.11 HC.59g / Fib.10g / P 32g / Sal 2g</p> <p>Menestra de verduras Ragout de lomo con champiñones Fruta del tiempo</p> <p>Mixed vegetables Stewed tenderloin with mushrooms Fruit</p>	<p>20 E 728Kcal / G 29g / Col.154g / IPL.9 HC.68g / Fib.9g / P 45g / Sal 3g</p> <p>Garbanzos Cocido completo: morcilla, chorizo y panceta Lácteo</p> <p>Chickpeas Meat and vegetables stew Dairy</p>	<p>21 E 627Kcal / G 19g / Col.0g / IPL.19 HC.93g / Fib.9g / P 17g / Sal 2g</p> <p>Crema de zanahorias Empanadillas de atún con calabacín asado Fruta del tiempo</p> <p>Carrot cream Tuna turnover with roasted zucchini Fruit</p>	<p>22 E 658Kcal / G 13g / Col.5g / IPL.16 HC.94g / Fib.27g / P 27g / Sal 1g</p> <p>Ensalada variada con huevo cocido Alubias blancas estofadas Lácteo</p> <p>Lettuce salad with boiled egg White beans with vegetables Dairy</p>
--	--	---	--	---

<p>25 E 611Kcal / G 17g / Col.62g / IPL.11 HC.83g / Fib.5g / P 30g / Sal 2g</p> <p>Paella de verduras de temporada Ternera asada en salsa Fruta del tiempo</p> <p>Vegetables paella Roast beef in sauce Fruit</p>	<p>26 E 705Kcal / G 32g / Col.53g / IPL.11 HC.68g / Fib.11g / P 30g / Sal.3g</p> <p>Lentejas con puerros Albóndigas en salsa de tomate Fruta del tiempo</p> <p>Lentils with leeks Meatballs in tomato sauce Fruit</p>	<p>27 E 601Kcal / G 21g / Col.140g / IPL.10 HC.66g / Fib.4g / P 36g / Sal 3g</p> <p>Purrusalda Pollo horneado a las hierbas provenzales Lácteo</p> <p>Leeks and potatoes Roast chicken with Provençal herbs Dairy</p>	<p>28 E 618Kcal / G 25g / Col.274g / IPL.19 HC.66g / Fib.17g / P 25g / Sal 2g</p> <p>Alubias pintas con calabaza Tortilla francesa con loncha de jamón y queso Fruta del tiempo</p> <p>Pinto beans with pumpkin Omelette with ham and cheese Fruit</p>	<p>29 E 530Kcal / G 14g / Col.141g / IPL.13 HC.64g / Fib.6g / P 33g / Sal 3g</p> <p>Puré de hortalizas Fogonero rebozado con lechuga Lácteo</p> <p>Vegetable cream Roman style saithe with salad Dairy</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 un 80% de la calibración indicada).

El menú incluye agua y pan. Estos menús han sido revisados y aprobados por la dietista-nutricionista colegiada CYL00134. Por causa de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú.

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 (Dietitian CYL00134). Ausolan may change the menu due to reasons of force majeure.

Nota