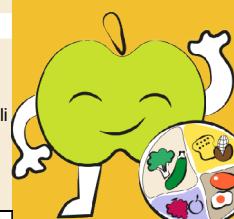
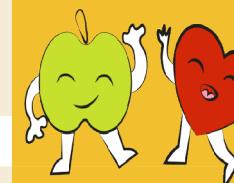




Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Lentejas estofadas con puerro y zanahoria Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta fresca de temporada	2 Caracolillos de pasta con champiñones Merluza al horno con pisto Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca de temporada	3 Alubias estofadas Pechuga de pollo a la plancha con brócoli Yogur natural sin azúcar
6 Garbanzos estofados (con puerro, cebolla, pimiento y zanahoria) Tortilla de patata con calabacín Zanahoria rallada Fruta fresca de temporada	7 Menestra de verduras con fréjoles Pavo guisado Arroz integral Fruta fresca de temporada	8 Lentejas estofadas con arroz Ensalada de lechuga, zanahoria y champiñones Fruta fresca de temporada	9 Crema de calabaza Ternera guisada con patatas asadas Fruta fresca de temporada	10 Macarrones integrales con tomate Medallón de salmón al horno Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Yogur natural sin azúcar
13	14 Macarrones integrales con brócoli Pollo asado Pimientos asados Fruta fresca de temporada	15 Ensalada mixta de lechuga, tomate, cebolla, maíz y zanahoria Fabas pintas con arroz Fruta fresca de temporada	16 Paella marinera Ensalada de tomate y lechuga Fruta fresca de temporada	17 Garbanzos con espinacas Revuelto de champiñones Ensalada de lechuga, tomate, cebolla y zanahoria Yogur natural sin azúcar
20 Crema de calabacín Tortilla de patata Ensalada de lechuga y cebolla Fruta fresca de temporada	21 Sopa de cocido Cocido de garbanzos con compango Fruta fresca de temporada	22 Arroz integral con verduras Hamburguesa a la plancha Ensalada de lechuga y cebolla Fruta fresca de temporada	23 Coliflor gratinada Fabes pintas con arroz Fruta fresca de temporada	24 Fideua de verduras Merluza a la plancha Ensalada de lechuga, remolacha, cebolla y zanahoria rallada Yogur natural sin azúcar
27 Arroz integral con salsa de tomate casera y huevo cocido Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada	28 Fréjoles guisados Limanda la plancha Puré de patata casero Fruta fresca de temporada	29 Lentejas estofadas con puerro y zanahoria Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta fresca de temporada	30 Caracolillos de pasta con champiñones Merluza a la plancha con pisto Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca de temporada	31 Alubias estofadas Pechuga de pollo a la plancha con brócoli Yogur natural sin azúcar

*Uso de sal yodada en la elaboración de los platos. Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranja. En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales. El menú incluye agua 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.



CEE SAN CRISTÓBAL



NOVIEMBRE 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3 	4	5 Lentejas estofadas con arroz Ensalada de lechuga, zanahoria y champiñones Fruta fresca de temporada	6 Crema de calabaza Ternera guisada con patatas asadas Fruta fresca de temporada	7 Macarrones integrales con tomate Medallón de salmón al horno Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Yogur natural sin azúcar
10 	11	12 Patatas guisadas con verduras Fubes con calabaza Fruta fresca de temporada	13 Macarrones integrales con brócoli Pollo asado Pimientos asados Fruta fresca de temporada	14 Ensalada mixta de lechuga, tomate, cebolla, maíz y zanahoria Fabas pintas con arroz Fruta fresca de temporada
17 	18	19 Crema de calabacín Tortilla de patata Ensalada de lechuga y cebolla Fruta fresca de temporada	20 Sopa de cocido Cocido de garbanzos con compango Fruta fresca de temporada	21 Paella marinera Ensalada de tomate y lechuga Fruta fresca de temporada
24	25	26 Arroz integral con salsa de tomate casera y huevo cocido Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada	27 Fréjoles guisados Limanda la plancha Fruta fresca de temporada	28 Arroz integral con verduras Hamburguesa a la plancha Ensalada de lechuga y cebolla Fruta fresca de temporada

*Uso de sal yodada en la elaboración de los platos. Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranja. En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales. El menú incluye agua 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.

Ausolan.

CEE SAN CRISTÓBAL



DICIEMBRE 2025

Ausolan.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Garbanzos estofados (con puerro, cebolla, pimiento y zanahoria) Tortilla de patata con calabacín Zanahoria rallada Fruta fresca de temporada	2 Menestra de verduras con fréjoles Pavo guisado Arroz integral Fruta fresca de temporada	3 Lentejas estofadas con arroz Ensalada de lechuga, zanahoria y champiñones Fruta fresca de temporada	4 Crema de calabaza Ternera guisada con patatas asadas Fruta fresca de temporada	5 Macarrones integrales con tomate Medallón de salmón al horno Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Yogur natural sin azúcar
8	9 Macarrones integrales con brócoli Pollo asado Pimientos asados Fruta fresca de temporada	10 Ensalada mixta de lechuga, tomate, cebolla, maíz y zanahoria Fabas pintas con arroz Fruta fresca de temporada	11 Paella marinera Ensalada de tomate y lechuga Fruta fresca de temporada	12 Garbanzos con espinacas Revuelto de champiñones Ensalada de lechuga, tomate, cebolla y zanahoria Yogur natural sin azúcar
15 Crema de calabacín Tortilla de patata Ensalada de lechuga y cebolla Fruta fresca de temporada	16 Sopa de cocido Cocido de garbanzos con compango Fruta fresca de temporada	17 Arroz integral con verduras Hamburguesa a la plancha Ensalada de lechuga y cebolla Fruta fresca de temporada	18 Coliflor gratinada Fabes pintas con arroz Fruta fresca de temporada	19 Fideua de verduras Merluza a la plancha Ensalada de lechuga, remolacha, cebolla y zanahoria rallada Yogur natural sin azúcar

*Uso de sal yodada en la elaboración de los platos. Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranja. En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales. El menú incluye agua 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.

