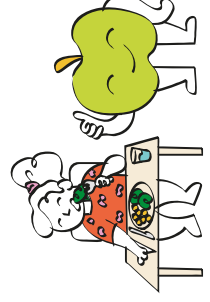
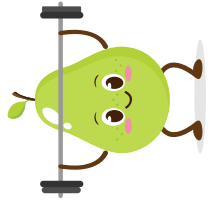
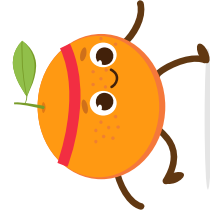
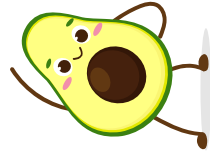


Febrero 2026

Menú Escolar LF

Lunes		Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	Prt. 36 HC. 103 Lip. 30 Col. 27 IPL. 16 F. 9 Sal. 1,12 KCal. 856	3	Prt. 34 HC. 119 Lip. 25 Col. 18 IPL. 17 F. 15 Sal. 1,06 KCal. 683	5	6
9	Menestra de verduras Canelones con bechamel Yogur de sabores	10	11	12	13
	Macarrones con tomate y calabacín San marino con lechuga Fruta del tiempo				
16	FESTIVO	17	18	19	20
FESTIVO		FESTIVO		FESTIVO	
23	Prt. 3 HC. 35 Lip. 1 Col. 0 IPL. 2 F. 1 Sal. 0,32 KCal. 90	24	25	26	27
23	Menestra de verduras Jamón de cerdo en salsa de manzana Fruta del tiempo	24	25	26	27



Ausolan



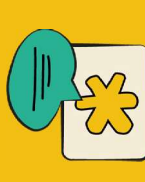
Proyecto educativo



Sostenibilidad



Recomendaciones nutricionales



Iconografía



Orientaciones cenas



Menu in English

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.
Los menús han sido revisados y aprobados por la dietista-nutricionista colegiada CYLO0059. Por causa de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú.
(valor energético - G: Grasas - Col: Colesterol - IPL: Índice de perfil lipídico - HC: Hidratos de carbono - Fib: Fibra - P: Proteínas - S: Sal