

# Ausolan.

LEZO HERRI  
ESKOLA

No gluten

Mayo  
2026

TURNO INFANTIL

Comida



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Juntos en tu día a día  
[menuo.ausolan.com](http://menuo.ausolan.com)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 <b>Festivo</b>
4 Lentejas a la castellana <u>Guisado de pavo dietas</u> Ensalada cuatro estaciones Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 677 h.c. 79,7 lip. 13,6 p. 53,9	5 Porrusalda Muslo de pollo asado Verduras ecológicas Yogur <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 577 h.c. 72,5 lip. 19,9 p. 26,1	6 <u>Macarrones con tomate dietas</u> <u>Abadejo al horno</u> Mahonesa Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 852 h.c. 99,6 lip. 36,1 p. 31,3	7 <u>Sopa de ave y cocido con pasta dietas</u> Tortilla de patatas Tomate fresco Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 710 h.c. 80,7 lip. 32,9 p. 20,8	8 Puré de verduras ecológica Zancarrón de ternera con piperrada Yogur <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 751 h.c. 81,9 lip. 26,6 p. 43,7
11 Paella vegetal ECO Huevos fritos Ensalada cuatro estaciones Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 682 h.c. 104,5 lip. 21,7 p. 15,7	12 Crema de calabaza Atún con tomate Yogur natural <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 596 h.c. 47,6 lip. 28,0 p. 36,7	13 Marmitako Merluza al horno Tomate fresco Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 651 h.c. 81,8 lip. 19,7 p. 33,6	14 Alubias pintas Puré de zanahoria Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 644 h.c. 97,9 lip. 14,4 p. 20,8	15 Garbanzos <u>Filete de pernil a la plancha</u> Pimientos rojos Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 669 h.c. 80,8 lip. 17,6 p. 41,5
18 Lentejas a la castellana Bacalao ajoarriero Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 666 h.c. 87,8 lip. 15,8 p. 38,2	19 Arroz con tomate <u>Hamburguesa mixta a la plancha</u> Verduras Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 564 h.c. 113,8 lip. 7,3 p. 10,1	20 Puré de verduras ecológica <u>Filete de pollo a la plancha</u> Ensalada cuatro estaciones Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 536 h.c. 66,4 lip. 13,8 p. 33,0	21 <u>Sopa de pescado sin gluten</u> Tortilla de patatas Tomate fresco <u>Yogur de sabor</u> <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 781 h.c. 81,0 lip. 40,0 p. 22,9	22 Patatas a la Riojana <u>Merluza fresca al horno</u> Limón Fruta de temporada <u>Pan sin gluten</u>  Kcal. 561 h.c. 81,4 lip. 13,3 p. 26,5
25	26	27	28	29

(\*) Los platos resaltados en subrayado son la alternativa al menú basal.