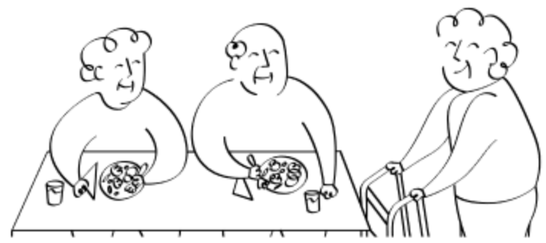
Ausolan.

Juntos en tu día a día

Octubre 2026
LOPE DE VEGA
Basal



LOPE DE VEGA INTERNATIONAL SCHOOL
SINCE 1956

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
26	27	28	29	30	31	1
Comida						
Tiburones con pisto casero de hortalizas Panini de hummus y tomate Crudités Fajita de boloñesa de soja Fruta de temporada	Alubias con verduras de temporada Tortilla de patata Tomate al horno Salmón al horno Fruta de temporada	Arroz con tomate Longanizas con cebolla rehogada Tortilla francesa Fruta de temporada	Lentejas ecológicas estofadas con verduras Merluza al limón con champiñones Abadejo en salsa cremosa de calabaza Yogur natural	Puré de calabaza y boniato Mordiscos de drácula Kétchup Ojos ensangrentados Fruta de temporada	Fideuá de marisco Hamburguesa de pollo calabacín enharinado Fruta de temporada	Arroz al horno Tortilla francesa con verduras Yogur natural
Kcal. 907 h.c. 119,9 lip. 34,8 p. 22,9	Kcal. 921 h.c. 89,6 lip. 41,1 p. 40,6	Kcal. 1068 h.c. 124,8 lip. 49,2 p. 29,0	Kcal. 888 h.c. 83,9 lip. 35,6 p. 50,8	Kcal. 762 h.c. 67,1 lip. 41,0 p. 28,5	Kcal. 1004 h.c. 110,9 lip. 46,1 p. 32,8	Kcal. 1180 h.c. 101,4 lip. 64,9 p. 44,7
Cena						
Patatas a la importancia Huevos mimosa con cebolla rehogada Yogur natural	Sopa de arroz con caldo casero de carne Delicias de bacalao en salsa de manzana con champiñones Yogur natural	Puré de zanahoria Sándwich mixto caliente con patatas fritas Fruta de temporada	Espirales carbonara Lomo adobado a la plancha Pimiento Fruta de temporada	Ensalada completa de atún Lasaña casera de carne Salteado campestre Yogur natural	Sopa cubierta Croissant relleno con patatas fritas Fruta de temporada	Espaguetis con champiñones Alitas de pollo con salsa barbacoa con coliflor al horno Fruta de temporada
Kcal. 622 h.c. 67,6 lip. 26,5 p. 24,3	Kcal. 978 h.c. 91,3 lip. 51,8 p. 32,2	Kcal. 970 h.c. 112,0 lip. 42,6 p. 29,0	Kcal. 810 h.c. 96,5 lip. 30,3 p. 35,3	Kcal. 1061 h.c. 78,5 lip. 63,0 p. 40,8	Kcal. 896 h.c. 109,8 lip. 33,8 p. 34,5	Kcal. 1052 h.c. 108,4 lip. 48,2 p. 41,0

Todos los menús se sirven con pan.

En el servicio de hotel se ofertarán postres caseros/ helado y gazpacho a diario, también se dispondrá de ensaladilla rusa dos veces por semana

Festivo · 100% Vegetal · Día especial

Infórmate de los alérgenos de cada plato en: **menuo.ausolan.com**

Responsable sanitario del centro

Lucía Belén Desena Cereijo
Col. CV02017

Sys-semana17-2ppc-CC

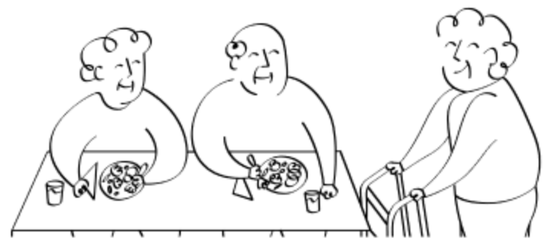
Ausolan.

Juntos en tu día a día

Noviembre 2026

LOPE DE VEGA

Basal



LOPE DE VEGA INTERNATIONAL SCHOOL
SINCE 1956

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
2	3	4	5	6	7	8
Comida						
Arroz a banda con bacalao Tortilla con calabacín con zanahoria Fogonero asado Fruta de temporada	Potaje de garbanzos Lomo en salsa de verduras Pimiento Pizza casera margarita Fruta de temporada	Macarrones integrales con salsa de queso Salmón al horno Tomate al horno Merluza a la andaluza casera Fruta de temporada	Lentejas ecológicas estofadas con verduras Hamburguesa vegetal con guisantes salteados Albóndigas vegetales en salsa con jardinera de verduras Yogur natural con coulis de frutos rojos	Hervido (patata, zanahoria y judías verdes) Pollo al chilindrón con berenjena asada Revuelto de huevo con champiñones Fruta de temporada	Ensalada completa de atún y maíz Lomo con huevo y patatas Fruta de temporada	Fideuá de montaña Delicias de bacalao con calabacín rehogado Yogur natural
Kcal. 923 h.c. 111,3 lip. 37,6 p. 32,8	Kcal. 876 h.c. 106,1 lip. 26,8 p. 46,0	Kcal. 888 h.c. 92,1 lip. 35,0 p. 46,9	Kcal. 1057 h.c. 121,1 lip. 42,2 p. 38,6	Kcal. 713 h.c. 74,8 lip. 32,1 p. 26,6	Kcal. 735 h.c. 51,4 lip. 36,5 p. 49,0	Kcal. 1118 h.c. 123,9 lip. 47,3 p. 42,7
Cena						
Macarrones con salteado de bacon Fogonero a la andaluza casera con pisto Fruta de temporada	Patatas gratinadas con bechamel casera Contramuslo de pollo con salsa barbacoa con coliflor al horno Yogur natural	Crema mediterránea Tortilla de patata con pisto Fruta de temporada	Sopa de picadillo Pavo en salsa de verduras con patatas Fruta de temporada	Arroz tres delicias casero Albóndigas de vacuno y cerdo en salsa con jardinera de verduras con zanahoria Yogur natural	Ensalada César Sándwich mixto caliente con patatas Yogur natural	Puré de puerro Hamburguesa de vacuno y cerdo completa con dados de boniato Fruta de temporada
Kcal. 1077 h.c. 104,9 lip. 54,5 p. 38,9	Kcal. 940 h.c. 76,5 lip. 39,0 p. 66,2	Kcal. 725 h.c. 73,1 lip. 39,0 p. 18,5	Kcal. 676 h.c. 86,3 lip. 21,1 p. 31,8	Kcal. 1174 h.c. 115,4 lip. 59,4 p. 37,0	Kcal. 833 h.c. 79,4 lip. 35,9 p. 44,7	Kcal. 925 h.c. 98,0 lip. 45,0 p. 29,1

Todos los menús se sirven con pan.

En el servicio de hotel se ofertarán postres caseros/ helado y gazpacho a diario, también se dispondrá de ensaladilla rusa dos veces por semana

Festivo 100% Vegetal Día especial

Infórmate de los alérgenos de cada plato en:
menuo.ausolan.com

Responsable sanitario del centro

Lucía Belén Desena Cereijo
Col. CV02017

Sys-semana17-2ppc-CC

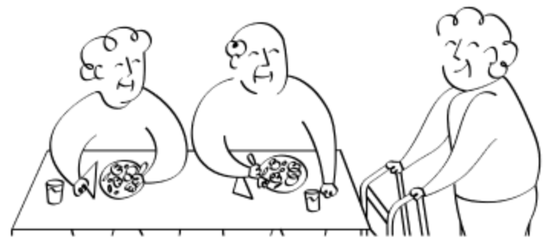
Ausolan.

Juntos en tu día a día

Noviembre 2026

LOPE DE VEGA

Basal



LOPE DE VEGA INTERNATIONAL SCHOOL
SINCE 1956

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
9	10	11	12	13	14	15
Comida						
Guisado de magro Abadejo al horno con verduras Merluza al limón Fruta de temporada	Alubias con verduras de temporada Pavo al ajillo con berenjena asada Tortilla francesa Fruta de temporada	Puré de calabaza ecológica Pizza casera barbacoa vegetal con champiñones Arroz meloso con garbanzos Fruta de temporada	Arroz amb fesols i naps Tortilla de verduras con calabacín rehogado Fogonero a la provenzal Yogur natural	Sopa de cocido con pasta integral Carne, pelota, verdura y garbanzos del cocido Tomate al horno Calamar encebollado Fruta de temporada	Arroz a banda con bacalao y caldo de lonja Solomillo de cerdo a la naranja Crudités Yogur natural	Macarrones integrales gratinados Contramuslo empanado casero con cebolla rehogada Fruta de temporada
Kcal. 549 h.c. 51,1 lip. 21,1 p. 37,0	Kcal. 825 h.c. 76,1 lip. 31,2 p. 53,2	Kcal. 984 h.c. 120,5 lip. 36,9 p. 35,6	Kcal. 810 h.c. 75,0 lip. 39,6 p. 35,7	Kcal. 1023 h.c. 113,3 lip. 35,4 p. 53,7	Kcal. 955 h.c. 96,8 lip. 35,7 p. 59,7	Kcal. 927 h.c. 101,0 lip. 39,0 p. 38,7
Cena						
Sopa de fideos con caldo casero Pollo al curry Crudités Yogur natural	Espirales carbonara Huevos con bechamel Pimiento Fruta de temporada	Arroz salteado Merluza a la andaluza casera con pisto Yogur natural	Hervido (patata, zanahoria y judías verdes) Magro en salsa de tomate con coliflor al horno Fruta de temporada	Crema de calabacín Pavo en salsa de verduras con cebolla rehogada Yogur natural	Patatas a la importancia Croquetas de bacalao con salteado de calabaza Yogur natural	Sopa de estrellas Croissant relleno con patatas fritas Fruta de temporada
Kcal. 875 h.c. 72,2 lip. 37,3 p. 58,2	Kcal. 906 h.c. 119,2 lip. 35,8 p. 24,5	Kcal. 931 h.c. 102,6 lip. 43,1 p. 30,3	Kcal. 727 h.c. 73,6 lip. 33,7 p. 28,6	Kcal. 745 h.c. 72,0 lip. 32,4 p. 36,0	Kcal. 781 h.c. 66,9 lip. 42,6 p. 29,7	Kcal. 897 h.c. 128,4 lip. 25,8 p. 33,8

Todos los menús se sirven con pan.

En el servicio de hotel se ofertarán postres caseros/ helado y gazpacho a diario, también se dispondrá de ensaladilla rusa dos veces por semana

Festivo · 100% Vegetal · Día especial

Infórmate de los alérgenos de cada plato en: **menuo.ausolan.com**

Responsable sanitario del centro

Lucía Belén Desena Cereijo
Col. CV02017

Sys-semana17-2ppc-CC

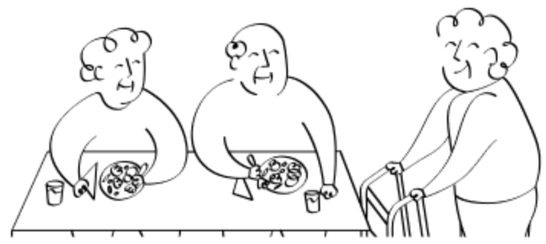
Ausolan.

Juntos en tu día a día

Noviembre 2026

LOPE DE VEGA

Basal



LOPE DE VEGA INTERNATIONAL SCHOOL
SINCE 1956

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
16	17	18	19	20	21	22
Comida						
Alubias con calabacín y zanahoria Albóndigas de vacuno y cerdo en salsa con jardinera de verduras Pimiento Merluza en salsa verde Fruta de temporada	Guisado de hortalizas Pollo a la naranja con coliflor al horno Tortilla de queso Fruta de temporada	Espirales integrales al pesto Merluza al limón Brócoli al vapor Abadejo rebozado casero Fruta de temporada	Lentejas ecológicas estofadas con verduras Hojaldre carbonara vegetal con salteado de calabacín ecológico Tosta de hummus con tomate fresco y aceitunas Yogur natural con mango triturado	Arroz al horno Tortilla con zanahoria con verduras Revuelto de trigueros, gambas y ajetes Fruta de temporada	Ensalada de escarola con atún, huevo y zanahoria Ragú de ternera en salsa con patatas fritas Yogur natural	Macarrones carbonara Pavo al ajillo con zanahoria Fruta de temporada
Kcal. 1048 h.c. 109,4 lip. 47,0 p. 33,5	Kcal. 747 h.c. 64,5 lip. 34,5 p. 41,7	Kcal. 836 h.c. 94,2 lip. 28,9 p. 43,7	Kcal. 1032 h.c. 115,6 lip. 42,1 p. 39,4	Kcal. 1032 h.c. 107,7 lip. 51,9 p. 31,6	Kcal. 867 h.c. 53,3 lip. 49,2 p. 49,3	Kcal. 998 h.c. 98,3 lip. 44,0 p. 49,7
Cena						
Macarrones salteados Pavo al ajillo con calabacín rehogado Yogur natural	Hervido (patata, zanahoria y judías verdes) Pollo a la naranja con coliflor al horno Fruta de temporada	Poke bowl con verduras Alitas de pollo Yogur natural	Ensalada de lechuga, col lombarda y zanahoria Lomo con huevo y patatas Fruta de temporada	Sopa de fideos con caldo casero Merluza a la andaluza casera con zanahoria Fruta de temporada	Arroz tres delicias casero Costillas en salsa barbacoa Pimiento Fruta de temporada	Crema de zanahoria Pollo asado con patatas Yogur natural
Kcal. 1008 h.c. 87,2 lip. 46,4 p. 56,8	Kcal. 789 h.c. 73,5 lip. 34,2 p. 43,2	Kcal. 812 h.c. 98,0 lip. 31,1 p. 32,7	Kcal. 577 h.c. 46,4 lip. 25,2 p. 40,6	Kcal. 745 h.c. 82,3 lip. 32,4 p. 27,6	Kcal. 1116 h.c. 105,8 lip. 55,2 p. 47,7	Kcal. 805 h.c. 65,8 lip. 41,4 p. 36,2

Todos los menús se sirven con pan.

En el servicio de hotel se ofertarán postres caseros/ helado y gazpacho a diario, también se dispondrá de ensaladilla rusa dos veces por semana

Festivo · 100% Vegetal · Día especial

Infórmate de los alérgenos de cada plato en: **menuo.ausolan.com**

Responsable sanitario del centro

Lucía Belén Desena Cereijo
Col. CV02017

Sys-semana17-2ppc-CC

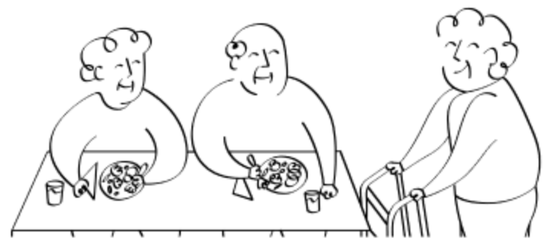
Ausolan.

Juntos en tu día a día

Noviembre 2026

LOPE DE VEGA

Basal



LOPE DE VEGA INTERNATIONAL SCHOOL
SINCE 1956

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
23	24	25	26	27	28	29
Comida						
Crema de alubias Lomo asado Tomate al horno Revuelto de huevo Fruta de temporada	Arroz a la cubana con huevo duro Longanizas con zanahoria Calamares en salsa Fruta de temporada	Lentejas con verduras eco Pizza veggie casera de soja texturizada Guisantes ecológicos salteados Fajita de verduras Fruta de temporada	Puré de patata Pavo en salsa de frutos rojos Guisantes con jamón Salmón a la naranja Hojaldre de manzana casero	Sopa de ave con fideos integrales Abadejo rebozado casero con coliflor al horno Merluza asada Fruta de temporada	Paella Tortilla de queso con verduras Fruta de temporada	Macarrones a la napolitana Lomo empanado casero calabacín enharinado Fruta de temporada
Kcal. 740 h.c. 76,1 lip. 27,6 p. 42,8	Kcal. 1159 h.c. 109,7 lip. 64,7 p. 33,0	Kcal. 1075 h.c. 153,0 lip. 29,1 p. 40,0	Kcal. 1264 h.c. 116,8 lip. 51,3 p. 73,2	Kcal. 626 h.c. 76,9 lip. 18,7 p. 32,8	Kcal. 984 h.c. 109,8 lip. 44,5 p. 34,4	Kcal. 851 h.c. 110,8 lip. 26,1 p. 40,8
Cena						
Espirales integrales con beicon salteado Merluza a la provenzal con salsa de tomate con calabacín rehogado Yogur natural	Sopa de picadillo Tortilla de patata Tomate al horno Fruta de temporada	Macarrones integrales gratinados Muslo de pollo a la provenzal con cebolla rehogada Yogur natural	Arroz milanesa Solomillo braseado con manzana con dados de boniato Fruta de temporada	Sopa de estrellas Croissant relleno con patatas fritas Yogur natural	Crema de puerro Pizza casera de jamón cocido Crudités Yogur natural	Sopa de arroz con caldo casero de carne Hamburguesa de vacuno y cerdo completa con salteado de calabaza Fruta de temporada
Kcal. 992 h.c. 99,1 lip. 46,0 p. 39,8	Kcal. 644 h.c. 83,0 lip. 24,8 p. 19,6	Kcal. 911 h.c. 85,7 lip. 45,0 p. 35,3	Kcal. 1123 h.c. 119,8 lip. 42,8 p. 62,2	Kcal. 919 h.c. 120,0 lip. 29,8 p. 37,4	Kcal. 821 h.c. 100,5 lip. 27,7 p. 38,1	Kcal. 919 h.c. 83,6 lip. 53,6 p. 25,1

Todos los menús se sirven con pan.

En el servicio de hotel se ofertarán postres caseros/ helado y gazpacho a diario, también se dispondrá de ensaladilla rusa dos veces por semana

Festivo · 100% Vegetal · Día especial

Infórmate de los alérgenos de cada plato en: **menuo.ausolan.com**

Responsable sanitario del centro

Lucía Belén Desena Cereijo
Col. CV02017

Sys-semana17-2ppc-CC