Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

Basal

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco JORNADA DE INVIERNO **Kcal. 775 h.c. 95,9 lip. 24,6 p. 38,0**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

Basal

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco JORNADA DE INVIERNO **Kcal. 775 h.c. 95,9 lip. 24,6 p. 38,0**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

Basal

Diciembre 2026

COMEDOR INFANTIL

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Alubias con verduras Tortilla francesa Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 492 h.c. 60,3 lip. 13,9 p. 27,6**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 580 h.c. 76,4 lip. 15,7 p. 34,3**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 662 h.c. 101,1 lip. 15,7 p. 24,4**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 462 h.c. 52,1 lip. 17,6 p. 24,1**
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 688 h.c. 73,7 lip. 27,9 p. 34,3**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 466 h.c. 58,1 lip. 11,7 p. 31,7**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 425 h.c. 55,4 lip. 12,1 p. 22,1**
14 Patatas guisadas con verduras Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 527 h.c. 56,3 lip. 25,4 p. 17,8**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 443 h.c. 60,2 lip. 9,2 p. 26,2**	16 Sopa de picadillo con arroz Jamoncito de pollo al horno Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 558 h.c. 73,5 lip. 14,4 p. 31,6**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 644 h.c. 100,6 lip. 14,2 p. 24,1**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 525 h.c. 63,5 lip. 18,4 p. 25,8**
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

Basal

Diciembre 2026

COMEDOR INFANTIL

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Alubias con verduras Tortilla francesa Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 492 h.c. 60,3 lip. 13,9 p. 27,6**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 580 h.c. 76,4 lip. 15,7 p. 34,3**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 662 h.c. 101,1 lip. 15,7 p. 24,4**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 462 h.c. 52,1 lip. 17,6 p. 24,1**
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 688 h.c. 73,7 lip. 27,9 p. 34,3**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 466 h.c. 58,1 lip. 11,7 p. 31,7**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 425 h.c. 55,4 lip. 12,1 p. 22,1**
14 Patatas guisadas con verduras Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 527 h.c. 56,3 lip. 25,4 p. 17,8**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 443 h.c. 60,2 lip. 9,2 p. 26,2**	16 Sopa de picadillo con arroz Jamoncito de pollo al horno Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 558 h.c. 73,5 lip. 14,4 p. 31,6**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 644 h.c. 100,6 lip. 14,2 p. 24,1**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 525 h.c. 63,5 lip. 18,4 p. 25,8**
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No cerdo, marisco

Diciembre 2026

COMEDOR INFANTIL

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Alubias con verduras Tortilla francesa Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 492 h.c. 60,3 lip. 13,9 p. 27,6**	2 Arroz con verduritas Abadejo a la roteña Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 558 h.c. 77,9 lip. 16,1 p. 26,2**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 662 h.c. 101,1 lip. 15,7 p. 24,4**	4 Crema de zanahoria y puerro Abadejo al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 383 h.c. 52,1 lip. 8,6 p. 24,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Tortilla francesa Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 619 h.c. 71,0 lip. 23,7 p. 29,8**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 466 h.c. 58,1 lip. 11,7 p. 31,7**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Pavo al ajillo Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 390 h.c. 51,2 lip. 8,8 p. 25,4**
14 Patatas guisadas con verduras Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 527 h.c. 56,3 lip. 25,4 p. 17,8**	15 Potaje de alubias Abadejo al horno Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 454 h.c. 60,2 lip. 8,0 p. 31,6**	16 Potaje de garbanzos Jamoncito de pollo al horno Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 485 h.c. 60,9 lip. 14,4 p. 26,0**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 644 h.c. 100,6 lip. 14,2 p. 24,1**	18 Crema de verduras Abadejo frito sin gluten Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 483 h.c. 63,6 lip. 14,3 p. 24,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No cerdo, leche y derivados

Diciembre 2026

COMEDOR INFANTIL

Comida



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Alubias con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral Kcal. 498 h.c. 60,8 lip. 15,0 p. 25,9	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan blanco Kcal. 580 h.c. 76,4 lip. 15,7 p. 34,3	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral Kcal. 662 h.c. 101,1 lip. 15,7 p. 24,4	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco Kcal. 462 h.c. 52,1 lip. 17,6 p. 24,1
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco Kcal. 688 h.c. 73,7 lip. 27,9 p. 34,3	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral Kcal. 466 h.c. 58,1 lip. 11,7 p. 31,7	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco Kcal. 425 h.c. 55,4 lip. 12,1 p. 22,1
14 Patatas guisadas con verduras Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral Kcal. 527 h.c. 56,3 lip. 25,4 p. 17,8	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral Kcal. 443 h.c. 60,2 lip. 9,2 p. 26,2	16 Potaje de garbanzos Jamoncito de pollo al horno Brócoli Fruta de temporada Pan blanco Kcal. 485 h.c. 60,9 lip. 14,4 p. 26,0	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral Kcal. 644 h.c. 100,6 lip. 14,2 p. 24,1	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco Kcal. 525 h.c. 63,5 lip. 18,4 p. 25,8
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

Festivo

100% Vegetal

Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día

menuo.ausolan.com

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

Escolar-mes/5-fopc-C-convn

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No leche y derivados

Diciembre 2026

COMEDOR INFANTIL

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Alubias con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 498 h.c. 60,8 lip. 15,0 p. 25,9**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 580 h.c. 76,4 lip. 15,7 p. 34,3**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 662 h.c. 101,1 lip. 15,7 p. 24,4**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 462 h.c. 52,1 lip. 17,6 p. 24,1**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 688 h.c. 73,7 lip. 27,9 p. 34,3**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 466 h.c. 58,1 lip. 11,7 p. 31,7**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 425 h.c. 55,4 lip. 12,1 p. 22,1**
14 Patatas guisadas con verduras Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 527 h.c. 56,3 lip. 25,4 p. 17,8**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 443 h.c. 60,2 lip. 9,2 p. 26,2**	16 Sopa de picadillo con arroz Jamoncito de pollo al horno Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 558 h.c. 73,5 lip. 14,4 p. 31,6**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 644 h.c. 100,6 lip. 14,2 p. 24,1**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 525 h.c. 63,5 lip. 18,4 p. 25,8**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No queso

Diciembre 2026

COMEDOR INFANTIL

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Alubias con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 498 h.c. 60,8 lip. 15,0 p. 25,9**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 580 h.c. 76,4 lip. 15,7 p. 34,3**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 662 h.c. 101,1 lip. 15,7 p. 24,4**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 462 h.c. 52,1 lip. 17,6 p. 24,1**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 688 h.c. 73,7 lip. 27,9 p. 34,3**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 466 h.c. 58,1 lip. 11,7 p. 31,7**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 425 h.c. 55,4 lip. 12,1 p. 22,1**
14 Patatas guisadas con verduras Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 527 h.c. 56,3 lip. 25,4 p. 17,8**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 443 h.c. 60,2 lip. 9,2 p. 26,2**	16 Sopa de picadillo con arroz Jamoncito de pollo al horno Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 558 h.c. 73,5 lip. 14,4 p. 31,6**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 644 h.c. 100,6 lip. 14,2 p. 24,1**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 525 h.c. 63,5 lip. 18,4 p. 25,8**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

Basal

Diciembre 2026

INFANTIL 1

Comida



Festivo

100% Vegetal

Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Alubias con verduras Tortilla francesa Tomate aliñado Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 370 h.c. 52,2 lip. 8,7 p. 18,1**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo en salsa de tomate Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 492 h.c. 66,3 lip. 12,5 p. 29,7**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 559 h.c. 86,0 lip. 13,2 p. 20,6**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 400 h.c. 45,1 lip. 15,3 p. 20,9**
7	8	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Coliflor Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 592 h.c. 64,4 lip. 23,7 p. 29,7**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 414 h.c. 51,2 lip. 10,6 p. 28,6**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 373 h.c. 48,4 lip. 10,9 p. 19,4**
14 Patatas guisadas con verduras Revuelto de calabacín Tomate aliñado Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 433 h.c. 48,7 lip. 19,7 p. 15,3**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Zanahoria Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 391 h.c. 53,3 lip. 8,4 p. 22,6**	16 Sopa de picadillo con arroz Jamoncito de pollo al horno Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 469 h.c. 63,0 lip. 11,8 p. 26,1**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 85,6 lip. 12,0 p. 20,3**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 453 h.c. 55,1 lip. 15,8 p. 22,4**
21	22	23	24	25
28	29	30	31	

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No frutos secos, kiwi, manzana, prunidos

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR
Comida

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA
SAN FRANCISCO DE PAULA



Festivo
100% Vegetal
Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/ melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Pera Pan integral Kcal. 644 h.c. 83,2 lip. 20,2 p. 25,2	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Mandarina Pan blanco Kcal. 682 h.c. 88,7 lip. 17,6 p. 42,7	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 795 h.c. 119,7 lip. 19,2 p. 29,9	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Plátano Pan blanco Kcal. 613 h.c. 74,2 lip. 21,9 p. 30,5
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Pera Pan blanco Kcal. 846 h.c. 89,9 lip. 34,7 p. 41,9	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Mandarina Pan integral Kcal. 509 h.c. 63,5 lip. 14,1 p. 31,2	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Naranja Pan blanco Kcal. 510 h.c. 63,9 lip. 15,1 p. 27,5
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Plátano Pan integral Kcal. 699 h.c. 78,5 lip. 30,7 p. 27,4	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Pera Pan integral Kcal. 544 h.c. 73,4 lip. 11,5 p. 32,0	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Mandarina Pan blanco Kcal. 662 h.c. 84,4 lip. 14,0 p. 46,3	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 773 h.c. 119,0 lip. 17,5 p. 29,4	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Plátano Pan blanco Kcal. 692 h.c. 88,6 lip. 22,8 p. 32,5
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

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

Escolar-mes-Hopc-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No frutos secos, kiwi, manzana, prunidos

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR
Comida

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA
SAN FRANCISCO DE PAULA



Festivo
100% Vegetal
Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/ melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Pera Pan integral Kcal. 644 h.c. 83,2 lip. 20,2 p. 25,2	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Mandarina Pan blanco Kcal. 682 h.c. 88,7 lip. 17,6 p. 42,7	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 795 h.c. 119,7 lip. 19,2 p. 29,9	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Plátano Pan blanco Kcal. 613 h.c. 74,2 lip. 21,9 p. 30,5
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Pera Pan blanco Kcal. 846 h.c. 89,9 lip. 34,7 p. 41,9	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Mandarina Pan integral Kcal. 509 h.c. 63,5 lip. 14,1 p. 31,2	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Naranja Pan blanco Kcal. 510 h.c. 63,9 lip. 15,1 p. 27,5
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Plátano Pan integral Kcal. 699 h.c. 78,5 lip. 30,7 p. 27,4	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Pera Pan integral Kcal. 544 h.c. 73,4 lip. 11,5 p. 32,0	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Mandarina Pan blanco Kcal. 662 h.c. 84,4 lip. 14,0 p. 46,3	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 773 h.c. 119,0 lip. 17,5 p. 29,4	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Plátano Pan blanco Kcal. 692 h.c. 88,6 lip. 22,8 p. 32,5
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

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

Escolar-mes-Hopc-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No aguacate, frutos secos, huevo, marisco

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Pollo al ajillo Ensalada verde con queso Manzana Pan integral Kcal. 574 h.c. 70,9 lip. 11,9 p. 41,2	2 Arroz con verduritas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Mandarina Pan blanco Kcal. 655 h.c. 90,4 lip. 18,0 p. 32,8	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 771 h.c. 121,9 lip. 19,2 p. 24,2	4 Crema de zanahoria y puerro Abadejo al horno Champiñones Manzana Pan blanco Kcal. 458 h.c. 60,8 lip. 10,3 p. 30,1
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones sin gluten con atún y salsa de tomate Lomo al horno Ensalada con aceitunas Pera Pan blanco Kcal. 753 h.c. 87,8 lip. 25,8 p. 42,4	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Mandarina Pan integral Kcal. 509 h.c. 63,5 lip. 14,1 p. 31,2	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Abadejo frito sin gluten Ensalada de lechuga y pimientos Naranja Pan blanco Kcal. 530 h.c. 67,4 lip. 13,7 p. 32,4
14 Patatas con verduras Pavo al ajillo Ensalada de tomate y judías verdes Manzana Pan integral Kcal. 544 h.c. 59,7 lip. 21,3 p. 27,7	15 Potaje de alubias Abadejo al horno Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Manzana Pan integral Kcal. 544 h.c. 71,0 lip. 9,6 p. 38,5	16 Sopa de ave con arroz Pollo al ajillo Brócoli Mandarina Pan blanco Kcal. 460 h.c. 63,5 lip. 9,1 p. 31,3	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 749 h.c. 121,2 lip. 17,5 p. 23,7	18 Crema de verduras Abadejo frito sin gluten Pipirrana Manzana Pan blanco Kcal. 583 h.c. 75,3 lip. 17,4 p. 30,0
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

Escolar-mes5-fopc-C-convn

- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día

menuo.ausolan.com

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

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No aguacate, frutos secos, huevo, marisco

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Pollo al ajillo Ensalada verde con queso Manzana Pan integral Kcal. 574 h.c. 70,9 lip. 11,9 p. 41,2	2 Arroz con verduritas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Mandarina Pan blanco Kcal. 655 h.c. 90,4 lip. 18,0 p. 32,8	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 771 h.c. 121,9 lip. 19,2 p. 24,2	4 Crema de zanahoria y puerro Abadejo al horno Champiñones Manzana Pan blanco Kcal. 458 h.c. 60,8 lip. 10,3 p. 30,1
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones sin gluten con atún y salsa de tomate Lomo al horno Ensalada con aceitunas Pera Pan blanco Kcal. 753 h.c. 87,8 lip. 25,8 p. 42,4	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Mandarina Pan integral Kcal. 509 h.c. 63,5 lip. 14,1 p. 31,2	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Abadejo frito sin gluten Ensalada de lechuga y pimientos Naranja Pan blanco Kcal. 530 h.c. 67,4 lip. 13,7 p. 32,4
14 Patatas con verduras Pavo al ajillo Ensalada de tomate y judías verdes Manzana Pan integral Kcal. 544 h.c. 59,7 lip. 21,3 p. 27,7	15 Potaje de alubias Abadejo al horno Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Manzana Pan integral Kcal. 544 h.c. 71,0 lip. 9,6 p. 38,5	16 Sopa de ave con arroz Pollo al ajillo Brócoli Mandarina Pan blanco Kcal. 460 h.c. 63,5 lip. 9,1 p. 31,3	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 749 h.c. 121,2 lip. 17,5 p. 23,7	18 Crema de verduras Abadejo frito sin gluten Pipirrana Manzana Pan blanco Kcal. 583 h.c. 75,3 lip. 17,4 p. 30,0
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

Escolar-mes5-fopc-C-convn

- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día

menuo.ausolan.com

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

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No berenjena, legumbre seca

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR
Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Cous cous con calabacín y zanahoria Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 87,0 lip. 22,2 p. 19,6**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Revuelto de champiñones Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 775 h.c. 90,6 lip. 32,0 p. 28,6**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Guisantes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 522 h.c. 64,6 lip. 14,8 p. 31,9**	11 Champiñones con patata al ajillo Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 477 h.c. 45,7 lip. 21,8 p. 24,0**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Cous cous con calabacín y zanahoria Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 77,2 lip. 13,5 p. 26,4**	16 Sopa de ave con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 573 h.c. 75,0 lip. 19,7 p. 23,0**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 556 h.c. 83,6 lip. 17,1 p. 15,1**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-hoja-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No berenjena, legumbre seca

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR
Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Cous cous con calabacín y zanahoria Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 87,0 lip. 22,2 p. 19,6**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Revuelto de champiñones Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 775 h.c. 90,6 lip. 32,0 p. 28,6**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Guisantes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 522 h.c. 64,6 lip. 14,8 p. 31,9**	11 Champiñones con patata al ajillo Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 477 h.c. 45,7 lip. 21,8 p. 24,0**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Cous cous con calabacín y zanahoria Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 77,2 lip. 13,5 p. 26,4**	16 Sopa de ave con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 573 h.c. 75,0 lip. 19,7 p. 23,0**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 556 h.c. 83,6 lip. 17,1 p. 15,1**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-hoja-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No carne

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Salmón ajo y perejil Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 604 h.c. 66,7 lip. 23,9 p. 30,0**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Puchero de cocido vegetal Merluza al horno Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 538 h.c. 72,0 lip. 12,0 p. 32,3**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-1cp-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No carne

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Salmón ajo y perejil Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 604 h.c. 66,7 lip. 23,9 p. 30,0**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Puchero de cocido vegetal Merluza al horno Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 538 h.c. 72,0 lip. 12,0 p. 32,3**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-1cp-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No cerdo

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Puchero de cocido vegetal Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 668 h.c. 80,3 lip. 22,6 p. 31,2**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No cerdo

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Puchero de cocido vegetal Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 668 h.c. 80,3 lip. 22,6 p. 31,2**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No frutos secos

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/ melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 519 h.c. 66,6 lip. 14,1 p. 31,0**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 673 h.c. 87,5 lip. 14,0 p. 46,1**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No frutos secos

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/ melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 519 h.c. 66,6 lip. 14,1 p. 31,0**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 673 h.c. 87,5 lip. 14,0 p. 46,1**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No frutos secos, huevo

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Pollo al ajillo Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 579 h.c. 71,4 lip. 12,1 p. 41,5**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 775 h.c. 123,7 lip. 19,0 p. 23,8**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones sin gluten con atún y salsa de tomate Lomo al horno Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 745 h.c. 85,9 lip. 25,6 p. 42,5**	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 519 h.c. 66,6 lip. 14,1 p. 31,0**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Pavo al ajillo Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 550 h.c. 58,9 lip. 20,4 p. 32,8**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de ave con arroz Pollo al ajillo Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 470 h.c. 66,6 lip. 9,1 p. 31,1**	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 753 h.c. 123,0 lip. 17,3 p. 23,3**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No frutos secos, huevo

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Pollo al ajillo Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 579 h.c. 71,4 lip. 12,1 p. 41,5**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 775 h.c. 123,7 lip. 19,0 p. 23,8**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones sin gluten con atún y salsa de tomate Lomo al horno Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 745 h.c. 85,9 lip. 25,6 p. 42,5**	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 519 h.c. 66,6 lip. 14,1 p. 31,0**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Pavo al ajillo Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 550 h.c. 58,9 lip. 20,4 p. 32,8**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de ave con arroz Pollo al ajillo Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 470 h.c. 66,6 lip. 9,1 p. 31,1**	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 753 h.c. 123,0 lip. 17,3 p. 23,3**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No frutos secos, kiwi, prunidos

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Manzana Pan integral Kcal. 631 h.c. 80,8 lip. 19,8 p. 25,0	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Mandarina Pan blanco Kcal. 682 h.c. 88,7 lip. 17,6 p. 42,7	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 795 h.c. 119,7 lip. 19,2 p. 29,9	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Manzana Pan blanco Kcal. 557 h.c. 60,8 lip. 21,6 p. 29,4
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Manzana Pan blanco Kcal. 833 h.c. 87,5 lip. 34,3 p. 41,7	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Mandarina Pan integral Kcal. 509 h.c. 63,5 lip. 14,1 p. 31,2	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Naranja Pan blanco Kcal. 510 h.c. 63,9 lip. 15,1 p. 27,5
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Manzana Pan integral Kcal. 642 h.c. 65,1 lip. 30,4 p. 26,3	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Manzana Pan integral Kcal. 531 h.c. 71,0 lip. 11,1 p. 31,8	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Mandarina Pan blanco Kcal. 662 h.c. 84,4 lip. 14,0 p. 46,3	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 773 h.c. 119,0 lip. 17,5 p. 29,4	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Manzana Pan blanco Kcal. 635 h.c. 75,2 lip. 22,5 p. 31,4
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

Escolar-mes/5-fopc-C-convn

- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día

menuo.ausolan.com

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

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No frutos secos, kiwi, prunidos

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Manzana Pan integral Kcal. 631 h.c. 80,8 lip. 19,8 p. 25,0	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Mandarina Pan blanco Kcal. 682 h.c. 88,7 lip. 17,6 p. 42,7	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 795 h.c. 119,7 lip. 19,2 p. 29,9	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Manzana Pan blanco Kcal. 557 h.c. 60,8 lip. 21,6 p. 29,4
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Manzana Pan blanco Kcal. 833 h.c. 87,5 lip. 34,3 p. 41,7	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Mandarina Pan integral Kcal. 509 h.c. 63,5 lip. 14,1 p. 31,2	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Naranja Pan blanco Kcal. 510 h.c. 63,9 lip. 15,1 p. 27,5
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Manzana Pan integral Kcal. 642 h.c. 65,1 lip. 30,4 p. 26,3	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Manzana Pan integral Kcal. 531 h.c. 71,0 lip. 11,1 p. 31,8	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Mandarina Pan blanco Kcal. 662 h.c. 84,4 lip. 14,0 p. 46,3	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 773 h.c. 119,0 lip. 17,5 p. 29,4	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Manzana Pan blanco Kcal. 635 h.c. 75,2 lip. 22,5 p. 31,4
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

Escolar-mes5-fopc-C-convn

- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día

menuo.ausolan.com

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

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No gluten

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 642 h.c. 84,5 lip. 19,6 p. 22,7**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 697 h.c. 94,0 lip. 17,6 p. 39,7**	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 781 h.c. 126,9 lip. 18,6 p. 21,2**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 566 h.c. 63,5 lip. 21,8 p. 26,9**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones sin gluten con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 827 h.c. 91,9 lip. 34,2 p. 35,1**	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 525 h.c. 69,8 lip. 13,7 p. 28,4**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Abadejo frito sin gluten Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 539 h.c. 71,4 lip. 13,5 p. 29,2**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 652 h.c. 68,8 lip. 30,2 p. 24,0**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 542 h.c. 74,7 lip. 10,9 p. 29,5**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 677 h.c. 89,7 lip. 14,0 p. 43,3**	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 759 h.c. 126,2 lip. 16,9 p. 20,7**	18 Crema de verduras Salmón ajo y perejil Pipirrana Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 621 h.c. 69,3 lip. 24,6 p. 27,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No gluten

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 642 h.c. 84,5 lip. 19,6 p. 22,7**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 697 h.c. 94,0 lip. 17,6 p. 39,7**	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 781 h.c. 126,9 lip. 18,6 p. 21,2**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 566 h.c. 63,5 lip. 21,8 p. 26,9**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones sin gluten con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 827 h.c. 91,9 lip. 34,2 p. 35,1**	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 525 h.c. 69,8 lip. 13,7 p. 28,4**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Abadejo frito sin gluten Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 539 h.c. 71,4 lip. 13,5 p. 29,2**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 652 h.c. 68,8 lip. 30,2 p. 24,0**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 542 h.c. 74,7 lip. 10,9 p. 29,5**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 677 h.c. 89,7 lip. 14,0 p. 43,3**	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 759 h.c. 126,2 lip. 16,9 p. 20,7**	18 Crema de verduras Salmón ajo y perejil Pipirrana Fruta de temporada Pan sin gluten **Kcal. 621 h.c. 69,3 lip. 24,6 p. 27,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No gluten, leche y derivados

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 648 h.c. 85,1 lip. 21,0 p. 20,5	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 697 h.c. 94,0 lip. 17,6 p. 39,7	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 781 h.c. 126,9 lip. 18,6 p. 21,2	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 566 h.c. 63,5 lip. 21,8 p. 26,9
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones sin gluten con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 827 h.c. 91,9 lip. 34,2 p. 35,1	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 525 h.c. 69,8 lip. 13,7 p. 28,4	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Abadejo frito sin gluten Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 539 h.c. 71,4 lip. 13,5 p. 29,2
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 652 h.c. 68,8 lip. 30,2 p. 24,0	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 542 h.c. 74,7 lip. 10,9 p. 29,5	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 677 h.c. 89,7 lip. 14,0 p. 43,3	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 759 h.c. 126,2 lip. 16,9 p. 20,7	18 Crema de verduras Salmón ajo y perejil Pipirrana Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 621 h.c. 69,3 lip. 24,6 p. 27,7
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

Festivo

100% Vegetal

Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día

menuo.ausolan.com

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

Escolar-mes5-fopc-C-convn

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No gluten, leche y derivados

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 648 h.c. 85,1 lip. 21,0 p. 20,5	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 697 h.c. 94,0 lip. 17,6 p. 39,7	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 781 h.c. 126,9 lip. 18,6 p. 21,2	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 566 h.c. 63,5 lip. 21,8 p. 26,9
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones sin gluten con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 827 h.c. 91,9 lip. 34,2 p. 35,1	10 Crema de zanahoria Pollo al ajillo Pisto Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 525 h.c. 69,8 lip. 13,7 p. 28,4	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Abadejo frito sin gluten Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 539 h.c. 71,4 lip. 13,5 p. 29,2
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 652 h.c. 68,8 lip. 30,2 p. 24,0	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 542 h.c. 74,7 lip. 10,9 p. 29,5	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 677 h.c. 89,7 lip. 14,0 p. 43,3	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 759 h.c. 126,2 lip. 16,9 p. 20,7	18 Crema de verduras Salmón ajo y perejil Pipirrana Fruta de temporada Pan sin gluten Kcal. 621 h.c. 69,3 lip. 24,6 p. 27,7
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

Festivo

100% Vegetal

Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día

menuo.ausolan.com

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

Escolar-mes5-fopc-C-convn

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No huevo

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Pollo al ajillo Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 579 h.c. 71,4 lip. 12,1 p. 41,5**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 775 h.c. 123,7 lip. 19,0 p. 23,8**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones sin gluten con atún y salsa de tomate Lomo al horno Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 745 h.c. 85,9 lip. 25,6 p. 42,5**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Pavo al ajillo Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 550 h.c. 58,9 lip. 20,4 p. 32,8**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de ave con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 573 h.c. 75,0 lip. 19,7 p. 23,0**	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 753 h.c. 123,0 lip. 17,3 p. 23,3**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No huevo

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Pollo al ajillo Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 579 h.c. 71,4 lip. 12,1 p. 41,5**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 775 h.c. 123,7 lip. 19,0 p. 23,8**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones sin gluten con atún y salsa de tomate Lomo al horno Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 745 h.c. 85,9 lip. 25,6 p. 42,5**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Pavo al ajillo Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 550 h.c. 58,9 lip. 20,4 p. 32,8**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de ave con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 573 h.c. 75,0 lip. 19,7 p. 23,0**	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 753 h.c. 123,0 lip. 17,3 p. 23,3**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No huevo, mandarina, pescado, plátano

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Pollo al ajillo Ensalada verde con queso Manzana Pan integral Kcal. 574 h.c. 70,9 lip. 11,9 p. 41,2	2 Arroz con verduritas Pavo al ajillo Lechugas con brotes de soja y maíz Pera Pan blanco Kcal. 647 h.c. 92,4 lip. 17,7 p. 29,9	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 771 h.c. 121,9 lip. 19,2 p. 24,2	4 Crema de zanahoria y puerro Lomo al horno Champiñones Manzana Pan blanco Kcal. 500 h.c. 60,6 lip. 13,7 p. 33,1
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones sin gluten con tomate Lomo al horno Ensalada con aceitunas Manzana Pan blanco Kcal. 675 h.c. 83,7 lip. 23,5 p. 32,9	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Pera Pan integral Kcal. 552 h.c. 70,9 lip. 13,9 p. 35,4	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Pavo al ajillo Ensalada de lechuga y pimientos Naranja Pan blanco Kcal. 467 h.c. 58,6 lip. 10,9 p. 31,7
14 Patatas con verduras Pavo al ajillo Ensalada de tomate y judías verdes Manzana Pan integral Kcal. 544 h.c. 59,7 lip. 21,3 p. 27,7	15 Potaje de alubias Cous cous con calabacín y zanahoria Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Manzana Pan integral Kcal. 677 h.c. 115,0 lip. 10,0 p. 25,2	16 Sopa de ave con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Pera Pan blanco Kcal. 581 h.c. 76,9 lip. 19,9 p. 22,9	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 749 h.c. 121,2 lip. 17,5 p. 23,7	18 Crema de verduras Lomo al horno Pipirrana Manzana Pan blanco Kcal. 555 h.c. 66,4 lip. 16,5 p. 33,9
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

Escolar-mes5-1opc-C-convn

- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día

menuo.ausolan.com

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

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No huevo, mandarina, pescado, plátano

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Pollo al ajillo Ensalada verde con queso Manzana Pan integral Kcal. 574 h.c. 70,9 lip. 11,9 p. 41,2	2 Arroz con verduritas Pavo al ajillo Lechugas con brotes de soja y maíz Pera Pan blanco Kcal. 647 h.c. 92,4 lip. 17,7 p. 29,9	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 771 h.c. 121,9 lip. 19,2 p. 24,2	4 Crema de zanahoria y puerro Lomo al horno Champiñones Manzana Pan blanco Kcal. 500 h.c. 60,6 lip. 13,7 p. 33,1
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones sin gluten con tomate Lomo al horno Ensalada con aceitunas Manzana Pan blanco Kcal. 675 h.c. 83,7 lip. 23,5 p. 32,9	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Pera Pan integral Kcal. 552 h.c. 70,9 lip. 13,9 p. 35,4	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Pavo al ajillo Ensalada de lechuga y pimientos Naranja Pan blanco Kcal. 467 h.c. 58,6 lip. 10,9 p. 31,7
14 Patatas con verduras Pavo al ajillo Ensalada de tomate y judías verdes Manzana Pan integral Kcal. 544 h.c. 59,7 lip. 21,3 p. 27,7	15 Potaje de alubias Cous cous con calabacín y zanahoria Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Manzana Pan integral Kcal. 677 h.c. 115,0 lip. 10,0 p. 25,2	16 Sopa de ave con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Pera Pan blanco Kcal. 581 h.c. 76,9 lip. 19,9 p. 22,9	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Naranja Pan integral Kcal. 749 h.c. 121,2 lip. 17,5 p. 23,7	18 Crema de verduras Lomo al horno Pipirrana Manzana Pan blanco Kcal. 555 h.c. 66,4 lip. 16,5 p. 33,9
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

Escolar-mes5-1opc-C-convn

- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día

menuo.ausolan.com

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

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No kiwi, leche y derivados

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada de lechuga y tomate Manzana Pan integral **Kcal. 638 h.c. 81,4 lip. 21,2 p. 22,8**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Mandarina Pan blanco **Kcal. 682 h.c. 88,7 lip. 17,6 p. 42,7**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Naranja Pan integral **Kcal. 795 h.c. 119,7 lip. 19,2 p. 29,9**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Manzana Pan blanco **Kcal. 557 h.c. 60,8 lip. 21,6 p. 29,4**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Manzana Pan blanco **Kcal. 833 h.c. 87,5 lip. 34,3 p. 41,7**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Mandarina Pan integral **Kcal. 533 h.c. 65,9 lip. 13,7 p. 35,7**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Naranja Pan blanco **Kcal. 510 h.c. 63,9 lip. 15,1 p. 27,5**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Manzana Pan integral **Kcal. 642 h.c. 65,1 lip. 30,4 p. 26,3**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Manzana Pan integral **Kcal. 531 h.c. 71,0 lip. 11,1 p. 31,8**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Mandarina Pan blanco **Kcal. 662 h.c. 84,4 lip. 14,0 p. 46,3**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Naranja Pan integral **Kcal. 773 h.c. 119,0 lip. 17,5 p. 29,4**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Manzana Pan blanco **Kcal. 635 h.c. 75,2 lip. 22,5 p. 31,4**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No kiwi, leche y derivados

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada de lechuga y tomate Manzana Pan integral **Kcal. 638 h.c. 81,4 lip. 21,2 p. 22,8**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Mandarina Pan blanco **Kcal. 682 h.c. 88,7 lip. 17,6 p. 42,7**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Naranja Pan integral **Kcal. 795 h.c. 119,7 lip. 19,2 p. 29,9**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Manzana Pan blanco **Kcal. 557 h.c. 60,8 lip. 21,6 p. 29,4**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Manzana Pan blanco **Kcal. 833 h.c. 87,5 lip. 34,3 p. 41,7**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Mandarina Pan integral **Kcal. 533 h.c. 65,9 lip. 13,7 p. 35,7**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Naranja Pan blanco **Kcal. 510 h.c. 63,9 lip. 15,1 p. 27,5**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Manzana Pan integral **Kcal. 642 h.c. 65,1 lip. 30,4 p. 26,3**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Manzana Pan integral **Kcal. 531 h.c. 71,0 lip. 11,1 p. 31,8**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Mandarina Pan blanco **Kcal. 662 h.c. 84,4 lip. 14,0 p. 46,3**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Naranja Pan integral **Kcal. 773 h.c. 119,0 lip. 17,5 p. 29,4**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Manzana Pan blanco **Kcal. 635 h.c. 75,2 lip. 22,5 p. 31,4**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No leche y derivados

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 642 h.c. 81,9 lip. 21,4 p. 23,1**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 673 h.c. 87,5 lip. 14,0 p. 46,1**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No leche y derivados

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 642 h.c. 81,9 lip. 21,4 p. 23,1**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 673 h.c. 87,5 lip. 14,0 p. 46,1**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No leche y derivados, lentejas

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR
Comida



Festivo
100% Vegetal
Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 642 h.c. 81,9 lip. 21,4 p. 23,1**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Revuelto de champiñones Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 775 h.c. 90,6 lip. 32,0 p. 28,6**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 673 h.c. 87,5 lip. 14,0 p. 46,1**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 556 h.c. 83,6 lip. 17,1 p. 15,1**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-hoja-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No leche y derivados, lentejas

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR
Comida



Festivo
100% Vegetal
Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 642 h.c. 81,9 lip. 21,4 p. 23,1**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Revuelto de champiñones Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 775 h.c. 90,6 lip. 32,0 p. 28,6**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al ajillo Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 673 h.c. 87,5 lip. 14,0 p. 46,1**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 556 h.c. 83,6 lip. 17,1 p. 15,1**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-hoja-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No lentejas

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Revuelto de champiñones Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 775 h.c. 90,6 lip. 32,0 p. 28,6**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 775 h.c. 95,9 lip. 24,6 p. 38,0**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 556 h.c. 83,6 lip. 17,1 p. 15,1**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No lentejas

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con choco y gambas Abadejo a la roteña Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 692 h.c. 91,8 lip. 17,6 p. 42,5**	3 Macarrones integrales a la siciliana Revuelto de champiñones Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 775 h.c. 90,6 lip. 32,0 p. 28,6**	4 Crema de zanahoria y puerro Salmón al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 561 h.c. 61,3 lip. 21,8 p. 29,7**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones con atún y salsa de tomate Revuelto de judías verdes y gambas Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 838 h.c. 88,0 lip. 34,5 p. 42,0**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Merluza empanada Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 514 h.c. 65,7 lip. 14,9 p. 27,1**
14 Patatas con choco Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 646 h.c. 65,6 lip. 30,6 p. 26,6**	15 Potaje de alubias Merluza con ajo y perejil Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 536 h.c. 71,5 lip. 11,3 p. 32,1**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 775 h.c. 95,9 lip. 24,6 p. 38,0**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 556 h.c. 83,6 lip. 17,1 p. 15,1**	18 Crema de verduras Boquerones fritos Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 640 h.c. 75,7 lip. 22,7 p. 31,7**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No marisco, pescado

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con verduritas Pavo al ajillo Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 639 h.c. 90,5 lip. 17,5 p. 30,0**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Lomo al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 504 h.c. 61,1 lip. 13,9 p. 33,4**
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones con salsa de tomate Tortilla francesa Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 654 h.c. 82,7 lip. 25,0 p. 24,4**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Pavo al ajillo Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 471 h.c. 60,4 lip. 10,7 p. 31,3**
14 Patatas con verduras Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 644 h.c. 66,9 lip. 31,7 p. 21,8**	15 Potaje de alubias Lomo al horno Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 591 h.c. 71,3 lip. 13,2 p. 41,8**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 775 h.c. 95,9 lip. 24,6 p. 38,0**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Lomo al horno Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 560 h.c. 66,9 lip. 16,7 p. 34,2**
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

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

Escolar-mes5-1op-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No marisco, pescado

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con verduritas Pavo al ajillo Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 639 h.c. 90,5 lip. 17,5 p. 30,0**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Lomo al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 504 h.c. 61,1 lip. 13,9 p. 33,4**
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones con salsa de tomate Tortilla francesa Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 654 h.c. 82,7 lip. 25,0 p. 24,4**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Pavo al ajillo Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 471 h.c. 60,4 lip. 10,7 p. 31,3**
14 Patatas con verduras Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 644 h.c. 66,9 lip. 31,7 p. 21,8**	15 Potaje de alubias Lomo al horno Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 591 h.c. 71,3 lip. 13,2 p. 41,8**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 775 h.c. 95,9 lip. 24,6 p. 38,0**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Lomo al horno Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 560 h.c. 66,9 lip. 16,7 p. 34,2**
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

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

Escolar-mes5-1op-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No pescado

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con verduritas Pavo al ajillo Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 639 h.c. 90,5 lip. 17,5 p. 30,0**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Lomo al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 504 h.c. 61,1 lip. 13,9 p. 33,4**
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones con salsa de tomate Tortilla francesa Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 654 h.c. 82,7 lip. 25,0 p. 24,4**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Pavo al ajillo Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 471 h.c. 60,4 lip. 10,7 p. 31,3**
14 Patatas con verduras Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 644 h.c. 66,9 lip. 31,7 p. 21,8**	15 Potaje de alubias Lomo al horno Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 591 h.c. 71,3 lip. 13,2 p. 41,8**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 775 h.c. 95,9 lip. 24,6 p. 38,0**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Lomo al horno Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 560 h.c. 66,9 lip. 16,7 p. 34,2**
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

No pescado

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Tortilla de patatas y cebolla al horno Ensalada verde con queso Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 636 h.c. 81,3 lip. 20,0 p. 25,3**	2 Arroz con verduritas Pavo al ajillo Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 639 h.c. 90,5 lip. 17,5 p. 30,0**	3 Macarrones integrales a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 799 h.c. 121,5 lip. 19,0 p. 29,5**	4 Crema de zanahoria y puerro Lomo al horno Champiñones Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 504 h.c. 61,1 lip. 13,9 p. 33,4**
7 Festivo	8 Festivo	9 Macarrones con salsa de tomate Tortilla francesa Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 654 h.c. 82,7 lip. 25,0 p. 24,4**	10 Crema de zanahoria Pollo al curry Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 544 h.c. 69,0 lip. 13,7 p. 35,5**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Pavo al ajillo Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 471 h.c. 60,4 lip. 10,7 p. 31,3**
14 Patatas con verduras Revuelto de calabacín Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 644 h.c. 66,9 lip. 31,7 p. 21,8**	15 Potaje de alubias Lomo al horno Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 591 h.c. 71,3 lip. 13,2 p. 41,8**	16 Sopa de picadillo con arroz Pollo al chilindrón Brócoli Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 775 h.c. 95,9 lip. 24,6 p. 38,0**	17 Macarrones integrales con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 777 h.c. 120,8 lip. 17,3 p. 29,0**	18 Crema de verduras Lomo al horno Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 560 h.c. 66,9 lip. 16,7 p. 34,2**
21	22	23	24 Festivo	25 Festivo
28 Festivo	29 Festivo	30 Festivo	31 Festivo	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

Vegano

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Cous cous con calabacín y zanahoria Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 704 h.c. 116,1 lip. 12,4 p. 25,7**	2 Arroz con verduritas Judías verdes con tomate Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 679 h.c. 101,4 lip. 22,5 p. 15,4**	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 775 h.c. 123,7 lip. 19,0 p. 23,8**	4 Crema de zanahoria y puerro Champiñones con patata al ajillo Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 471 h.c. 67,9 lip. 15,5 p. 13,2**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones sin gluten con tomate Judías verdes Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 551 h.c. 86,2 lip. 18,7 p. 10,0**	10 Crema de zanahoria Guisantes salteados Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 675 h.c. 94,4 lip. 19,8 p. 23,6**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Champiñones al ajillo Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 401 h.c. 61,2 lip. 8,9 p. 15,4**
14 Patatas con verduras Guisantes salteados Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 711 h.c. 88,0 lip. 27,2 p. 22,5**	15 Potaje de alubias Cous cous con calabacín y zanahoria Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 681 h.c. 115,5 lip. 10,2 p. 25,5**	16 Puchero de cocido vegetal Brócoli Ensalada lechuga con tomate y aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 460 h.c. 72,2 lip. 9,3 p. 18,4**	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 753 h.c. 123,0 lip. 17,3 p. 23,3**	18 Crema de verduras Rollito de primavera Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 738 h.c. 96,4 lip. 29,5 p. 19,1**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm

Ausolan.

COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA SAN FRANCISCO DE PAULA

Vegano

Diciembre 2026

COMEDOR ESCOLAR

Comida



- Festivo
- 100% Vegetal
- Día especial

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Valoración nutricional teórica: Turno infantil - Ración 7-12 años. Menús supervisados: Colegiado MAD01214

Juntos en tu día a día
menuo.ausolan.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Potaje de alubias Cous cous con calabacín y zanahoria Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 704 h.c. 116,1 lip. 12,4 p. 25,7**	2 Arroz con verduritas Judías verdes con tomate Lechugas con brotes de soja y maíz Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 679 h.c. 101,4 lip. 22,5 p. 15,4**	3 Macarrones de maíz a la siciliana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 775 h.c. 123,7 lip. 19,0 p. 23,8**	4 Crema de zanahoria y puerro Champiñones con patata al ajillo Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 471 h.c. 67,9 lip. 15,5 p. 13,2**
7 **Festivo**	8 **Festivo**	9 Macarrones sin gluten con tomate Judías verdes Ensalada con aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 551 h.c. 86,2 lip. 18,7 p. 10,0**	10 Crema de zanahoria Guisantes salteados Pisto Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 675 h.c. 94,4 lip. 19,8 p. 23,6**	11 Cascote (Garbanzos, alubias con arroz y verduras) Champiñones al ajillo Ensalada de lechuga y pimientos Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 401 h.c. 61,2 lip. 8,9 p. 15,4**
14 Patatas con verduras Guisantes salteados Ensalada de tomate y judías verdes Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 711 h.c. 88,0 lip. 27,2 p. 22,5**	15 Potaje de alubias Cous cous con calabacín y zanahoria Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 681 h.c. 115,5 lip. 10,2 p. 25,5**	16 Puchero de cocido vegetal Brócoli Ensalada lechuga con tomate y aceitunas Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 460 h.c. 72,2 lip. 9,3 p. 18,4**	17 Macarrones sin gluten con salsa napolitana Lentejas estofadas Fruta de temporada Pan integral **Kcal. 753 h.c. 123,0 lip. 17,3 p. 23,3**	18 Crema de verduras Rollito de primavera Pipirrana Fruta de temporada Pan blanco **Kcal. 738 h.c. 96,4 lip. 29,5 p. 19,1**
21	22	23	24 **Festivo**	25 **Festivo**
28 **Festivo**	29 **Festivo**	30 **Festivo**	31 **Festivo**	

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

Escolar-mes5-top-C-comm