

Muy Señor/a nuestro/a:

Le hacemos llegar este documento para explicar las Normas de Funcionamiento de Ausolan ante la solicitud de una Dieta Especial para su hijo/a en el comedor escolar. Al igual que a usted, nos preocupa este tema, y queremos que su hijo/a tenga un menú adaptado a su situación médica y todo el proceso esté bien controlado, desde que se solicita la dieta, hasta que el niño/a la consume en el centro escolar.

Si la dieta especial que usted ha solicitado para su hijo/a es por una cuestión médica del tipo alergia/intolerancia, diabetes, enfermedad metabólica, etc., necesitamos que nos envíen la siguiente documentación:

- **INFORME CLÍNICO DEL NIÑO/A.**
- **EL PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE INGESTA ACCIDENTAL.**

El **informe médico** es necesario para poder determinar, a partir de un diagnóstico médico, qué alimentos no podemos incluir en la dieta del niño. Es decir, el pediatra, especialista o el alergólogo al que acude el niño, deberá describir de la manera más concreta posible a qué productos presenta el niño/a alergia o intolerancia según el caso, o qué tipo de dieta debe seguir el niño/a. Además, debe describir los síntomas asociados, diagnóstico y actuación en caso de ingesta accidental. A partir de esta información, el Área de calidad de Ausolan / Área de nutrición y dietética, estando en conocimiento de todos los ingredientes de los platos que elaboramos, planifica un menú excluyendo aquellos ingredientes o platos que el niño/a no puede consumir.

Sólo se admitirán informes médicos sellados o firmados y con número de Colegiado y descripción de la especialidad, como garantía de la veracidad de los datos que aporta. **Este informe debe describir síntomas asociados, diagnóstico y actuación en caso de ingesta accidental.** Asimismo, los informes médicos serán revisados, reservándose Ausolan el derecho de no admitirlos, cuando la dieta solicitada no responda estrictamente a criterios médicos y de salud justificables.

El plazo de admisión de este usuario en el comedor es de **7 días** desde la presentación de la documentación. Este plazo es necesario para adaptar el menú basal a su patología, para proveernos de materia prima adecuada y para informar al personal que se va a hacer cargo de

este comensal. Serán necesarios 7 días para la activación de la dieta especial antes de que su hijo/a pueda consumir la dieta correspondiente en el comedor.

No se aceptarán aquellas dietas correspondientes a procesos de tolerancias (ingesta progresiva de alimentos alérgenos), por el riesgo que implica para el comensal, ya que no disponemos de la información del número de ingestas del alérgeno durante el resto de las comidas realizadas fuera del entorno escolar.

En el caso de que su hijo/a tenga **antecedentes de shock anafiláctico**, (en alergias extremas), las actuaciones por parte del personal serán las recogidas en el protocolo de actuación en caso de ingesta accidental y en su defecto, se actuará según lo recogido en nuestro protocolo de actuación para regular el suministro de menús especiales. Los tutores del menor deben facilitar al colegio **la medicación de rescate con una caducidad que abarque todo el curso escolar.**

EN EL COMEDOR SE TOMARÁN LAS SIGUIENTES MEDIDAS

- Tendremos la ficha del comensal y Protocolo de Actuación en caso de Ingesta Accidental (PAIA) en un lugar accesible para el personal de comedor.
- El personal del comedor a cargo del comensal comprobará a diario que el menú recibido es el correcto para su caso. Para ello contará con la plantilla de menú.
- Control exhaustivo del niño: sentaremos siempre al niño en el mismo lugar y estará al cuidado la misma monitora.
- En caso de sustitución del monitor/a, el responsable del comedor deberá de poner al corriente al sustituto/a de todas las medidas protocolarias que debe de tener en cuenta con el comensal.
- En caso de ingesta accidental, se pondrán en marcha las pautas recogidas en el PAIA y se avisará a los padres. En caso de no disponer de PAIA, se procederá a llamar al 112 y se actuará según las indicaciones del médico coordinador del servicio 112.
- En caso de que desde el servicio del 112 se nos aconsejara desplazarnos a un Centro de Salud, acudiríamos en Taxi.

Para cualquier duda o información que necesite, puede ponerse en contacto con el/la responsable del comedor de su hijo/a que le proporcionará la información necesaria.

Septiembre 2024

Información facilitada al consumidor (Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre información alimentaria al consumidor):

XENTIQUINA (LIERES)

<https://menuak.ausolan.com/>

Código del centro: 3838

Seleccionar el tipo la dieta a consulta:

El menú basal se compone de BASAL (primer plato, segundo plato, guarnición, pan y postre)

Se puede visualizar el menú semanal o mensual.

Pulsando en cada uno de los platos se accede a los **INGREDIENTES** que lo componen, a los **ALÉRGENOS** que contiene y al **VALOR NUTRICIONAL**.

FICHA DE COMENSAL

Nombre del centro			
Nombre y apellidos del niño/a			
Tipo de dieta o patología			
Fecha de nacimiento			
Riesgo - antecedentes de shock anafiláctico (responder solo en caso de alergias)	SI	NO	
Medicación en el comedor	ADRENALINA:	SI	NO
	ANTIISTAMÍNICOS:	SI	NO
	OTRA:		
¿En qué curso está?			
Días que se queda en el comedor	Lunes	Martes	Miércoles
	Jueves	Viernes	Eventual
Nombre apellidos del padre/madre/tutor legal (subrayar lo que corresponda)			
Teléfono en caso de urgencia			

Firma del padre/madre/tutor legal

Fecha:

Le informamos que con su firma está consintiendo expresamente y autorizando a Ausolan RCN, S.L.U. ("Ausolan") a que trate los datos personales de salud del menor que nos facilita en el marco de los servicios de restauración y de gestión alimentaria en el centro arriba indicado, así como las actualizaciones de este. Usted los facilita por su libre voluntad para llevar a cabo la gestión del servicio de alimentación. En consecuencia, la base legal para este tratamiento es su consentimiento, el cual podría revocar en cualquier momento.

Responsable de tratamiento de datos: Ausolan, con domicilio en Passeig del Ferrocarril, 339, 3R 1ª, Castelldefels, Barcelona. Servidores (no propietarios): Alojamiento en Dropbox (<https://www.dropbox.com>), en Europa.

Los datos se recogerán y tratarán para proporcionar a los comensales un servicio de alimentación saludable y, en particular, a fin de garantizar que las recetas de los comensales se ajustan a sus necesidades de salud, tomando en consideración sus posibles alergias e intolerancias con respecto a determinados alimentos.

Ausolan tratará los datos personales de los menores mientras sea necesario para prestar el servicio de restauración al cliente, siendo los datos personales conservados con posterioridad a la terminación de la relación contractual con el cliente, debidamente bloqueados, únicamente durante el tiempo necesario para atender a las responsabilidades que se puedan derivar de la misma.

Le informamos que a estos datos podrán tener acceso empresas del grupo Ausolan que colaboran con nuestra organización con la única finalidad de gestionar lo necesario para la dieta indicada.

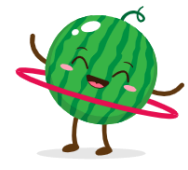
Le informamos que puede ejercitar en todo momento, en los términos establecidos por la legislación vigente, sus derechos de acceso, rectificación o supresión de datos, así como solicitar que se limite el tratamiento de sus respectivos datos personales, oponerse al mismo, solicitar la portabilidad de sus datos, o revocar el consentimiento prestado, mediante el envío de una comunicación postal a la dirección indicada anteriormente o electrónica a lopd@ausolan.com. También puede presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de datos.

NOTA: La ficha original se mantendrá en un lugar accesible del comedor y se enviará una copia junto con el informe médico (excepto en grandes grupos: menú no cerdo y ovilactovegetariano) al Área de Nutrición de Ausolan e-mail: dietasnoroeste@ausolan.com

Cuando el comensal se dé de baja en el comedor con esta dieta especial definitivamente, esta ficha deberá destruirse y se deberá comunicar al Área de Nutrición de Ausolan.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
-------	--------	-----------	--------	---------

¡BIENVENIDO AL COMEDOR!



	<p>9 Lentejas a la jardinera con puerro, calabacín y pimentón Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar</p> <p>Verdura / Pescado/Carne/Fruta</p>	<p>10 Patatas en salsa verde con guisantes y perejil Albóndigas mixtas guisadas con cebolla y pimiento rojo Fruta fresca de temporada</p> <p>Verdura / Huevo/Pasta/ Lácteo</p>	<p>11 Potaje de garbanzos con espinacas Tortilla francesa al horno Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada</p> <p>Verdura / Pescado / Pasta / Fruta</p>	<p>12 Sopa de ave con fideos Pavo guisado con guisantes, zanahoria y patata Fruta fresca de temporada</p> <p>Verdura / Pescado/ Lácteo</p>
<p>15 Crema de calabaza, patata y zanahoria Huevos gratinados al horno con sofrito de tomate y orégano Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada</p> <p>🕒 por la noche: Verdura / Carne / Pescado / Lácteo</p>	<p>16 Fabas pintas estofadas con calabacín, puerro, zanahoria y pimentón Pechuga de pollo a la plancha en salsa con champiñones Fruta fresca de temporada</p> <p>Verdura / Huevo/ Pasta / Fruta</p>	<p>17 Arroz con guisantes y zanahoria Ragout de cerdo guisado con pimientos Fruta fresca de temporada</p> <p>Verdura / Legumbre/ Pescado/ Lácteo</p>	<p>18 Menestra de verduras con coliflor, judías, guisantes y zanahorias Filete de merluza empanada al horno Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar</p> <p>Verdura / Carne/ Arroz / Fruta</p>	<p>19 Macarrones con jamón cocido y queso al gratén Filete de Xarda en salsa de tomate casera Fruta fresca de temporada</p> <p>Verdura /Carne/Huevo/ Fruta</p>
<p>22 Lentejas a la jardinera con puerro, calabacín y pimentón Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada</p> <p>🕒 por la noche: Verdura / Pescado/ Pasta /Fruta</p>	<p>23 Arroz con sofrito de tomate Albóndigas de pescado al horno en salsa de pimiento verde y perejil Fruta fresca de temporada</p> <p>Verdura / Huevo /Carne/Lácteo</p>	<p>24 Crema de calabacín, cebolla y patata Jamoncitos de pollo ecológico al horno con verduras de temporada Fruta fresca de temporada</p> <p>Verdura / Huevo/Pescado / Fruta</p>	<p>25 Fabas estofadas con puerro, zanahoria y pimentón Hamburguesa mixta al horno Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar</p> <p>Verdura / Pescado / Pasta / Fruta</p>	<p>26 Sopa minestrone con zanahoria y calabacín Filete de lomo adobado al horno con patatas asadas Fruta fresca de temporada</p> <p>Patata / Pescado/ Lácteo</p>
<p>29 Macarrones con sofrito de tomate Medallón de salmón y calabaza en salsa Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada</p> <p>🕒 por la noche: Verdura /Carne / Patata /Lácteo</p>	<p>30 Fabas a la jardinera con calabacín, puerro, zanahoria y pimentón Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar</p> <p>Verdura / Pescado / Pasta / Fruta</p>			

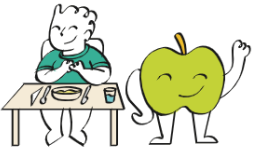


*Uso de sal yodada en la elaboración de los platos. Las ensaladas se aliñan con Aceite de Oliva Virgen Extra. Se ofrece pan integral un día a la semana. Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranja. En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales. El menú incluye agua y pan. Estos menús fueron revisados y aprobados por el equipo de dietistas-nutricionistas de Ausolan. Por causas de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú

Menú Escolar

Octubre 2025

Ausolan.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Paella mixta de carne con guisantes, pimientos y judía verde Abadejo al horno en salsa de tomate casera Fruta fresca de temporada Verdura / Huevo/ Legumbre / Fruta	2 Potaje de garbanzos con patata, puerro y pimentón Tortilla francesa al horno Coliflor al horno Fruta fresca de temporada Verdura / Carne / Arroz / Fruta	3 Fréjoles con refrito de ajitos, jamón curado y tomate Ragout de cerdo guisado con pimientos y patatas Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado / Patata / Lácteo
6 Potaje de lentejas con calabacín y zanahoria Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada por la noche: Verdura / Carne / Pescado / Lácteo	7 Caracillos con salsa de tomate y queso gratinado Filete de lomo adobado al horno con patatas asadas Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado / Pasta / Fruta	8 Sopa de ave con fideos Cocido de garbanzos con su compango Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar Verdura / Pasta/ Pescado/ Fruta	9 Patatas guisadas con ternera asturiana Medallón de merluza al horno en salsa verde con guisantes Fruta fresca de temporada Verdura / Carne/ Arroz / Fruta	10 Menestra de verduras con coliflor, judías, guisantes y zanahorias Jamoncitos de pollo ecológico al horno con verduras de temporada y patatas asadas Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado/Huevo/ Fruta
13 FESTIVO	14 Lentejas a la jardinera con puerro, calabacín y pimentón Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar Verdura / Pescado/Carne/Fruta	15 Patatas en salsa verde con guisantes y perejil Albóndigas mixtas guisadas con cebolla y pimiento rojo Fruta fresca de temporada Verdura / Huevo/Pasta/ Lácteo	16 Potaje de garbanzos con espinacas Tortilla francesa al horno Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado / Pasta / Fruta	17 Sopa de ave con fideos Pavo guisado con guisantes, zanahoria y patata Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado/ Lácteo
20 Crema de calabaza, patata y zanahoria Huevos gratinados al horno con sofrito de tomate y orégano Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada por la noche: Verdura / Carne / Pescado / Lácteo	21 Fabas pintas estofadas con calabacín, puerro, zanahoria y pimentón Pechuga de pollo a la plancha en salsa con champiñones Fruta fresca de temporada Verdura / Huevo/ Pasta / Fruta	22 Arroz con guisantes y zanahoria Ragout de cerdo guisado con pimientos Fruta fresca de temporada Verdura / Legumbre/ Pescado/ Lácteo	23 Menestra de verduras con coliflor, judías, guisantes y zanahorias Filete de merluza empanada al horno Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar Verdura / Carne/ Arroz / Fruta	24 Macarrones con jamón cocido y queso al gratén Filete de Xarda en salsa de tomate casera Fruta fresca de temporada Verdura / Carne/Huevo/ Fruta
27 Lentejas a la jardinera con puerro, calabacín y pimentón Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada	28 Arroz con sofrito de tomate Albóndigas de pescado al horno en salsa de pimiento verde y perejil Fruta fresca de temporada	29 Crema de calabacín, cebolla y patata Jamoncitos de pollo ecológico al horno con verduras de temporada Fruta fresca de temporada	30 Fabas estofadas con puerro, zanahoria y pimentón Hamburguesa mixta al horno Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar	31 Sopa minestrone con zanahoria y calabacín Filete de lomo adobado al horno con patatas asadas Fruta fresca de temporada



Proyecto educativo



Sostenibilidad



Recomendaciones nutricionales



Iconografía

*Uso de sal yodada en la elaboración de los platos. Las ensaladas se aliñan con Aceite de Oliva Virgen Extra. Se ofrece pan integral un día a la semana. Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranja. En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales. El menú incluye agua y pan. Estos menús fueron revisados y aprobados por el equipo de dietistas-nutricionistas de Ausolan. Por causas de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3 FESTIVO	4 FESTIVO	5 Paella mixta de carne con guisantes, pimientos y judía verde Abadejo al horno en salsa de tomate casera Fruta fresca de temporada Verdura / Huevo/ Legumbre / Fruta	6 Potaje de garbanzos con patata, puerro y pimentón Tortilla francesa al horno Coliflor al horno Fruta fresca de temporada Verdura / Carne / Arroz / Fruta	7 Fréjoles con refrito de ajitos, jamón curado y tomate Ragout de cerdo guisado con pimientos y patatas Fruta fresca de temporada Verdura /Pescado / Patata /Lácteo
10 Potaje de lentejas con calabacín y zanahoria Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada por la noche: Verdura / Carne/Pescado /Lácteo	11 Caracillos con salsa de tomate y queso gratinado Filete de lomo adobado al horno con patatas asadas Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado / Legumbre / Fruta	12 Sopa de ave con fideos Cocido de garbanzos con su compango Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar Verdura / Pasta/ Pescado/ Fruta	13 Patatas guisadas con ternera asturiana Medallón de merluza al horno en salsa verde con guisantes Fruta fresca de temporada Verdura / Carne/ Arroz / Fruta	14 Menestra de verduras con coliflor, judías, guisantes y zanahorias Jamoncitos de pollo ecológico al horno con verduras de temporada y patatas asadas Fruta fresca de temporada Verdura /Pescado/Huevo/ Fruta
17 Macarrones con sofrito de tomate Filete de pescadilla al horno en salsa de manzana Fruta fresca de temporada por la noche: Verdura / Huevo /Carne/Fruta	18 Lentejas a la jardinera con puerro, calabacín y pimentón Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar Verdura / Pescado/Carne/Fruta	19 Patatas en salsa verde con guisantes y perejil Albóndigas mixtas guisadas con cebolla y pimienta roja Fruta fresca de temporada Verdura / Huevo/Pasta/ Lácteo	20 Potaje de garbanzos con espinacas Tortilla francesa al horno Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado / Pasta / Fruta	21 Sopa de ave con fideos Pavo guisado con guisantes, zanahoria y patata Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado/ Lácteo
24 Crema de calabaza, patata y zanahoria Huevos gratinados al horno con sofrito de tomate y orégano Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada por la noche: Verdura / Carne /Pescado /Lácteo	25 Fabas pintas estofadas con calabacín, puerro, zanahoria y pimentón Pechuga de pollo a la plancha en salsa con champiñones Fruta fresca de temporada Verdura / Huevo/ Pasta / Fruta	26 Arroz con guisantes y zanahoria Ragout de cerdo guisado con pimientos Fruta fresca de temporada Verdura / Legumbre/ Pescado/ Lácteo	27 Menestra de verduras con coliflor, judías, guisantes y zanahorias Filete de merluza empanada al horno Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar Verdura / Carne/ Arroz / Fruta	28 Macarrones con jamón cocido y queso al gratén Filete de Xarda en salsa de tomate casera Fruta fresca de temporada Verdura /Carne/Huevo/ Fruta



*Uso de sal yodada en la elaboración de los platos. Las ensaladas se aliñan con Aceite de Oliva Virgen Extra. Se ofrece pan integral un día a la semana. Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranja. En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales. El menú incluye agua y pan. Estos menús fueron revisados y aprobados por el equipo de dietistas-nutricionistas de Ausolan. Por causas de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú

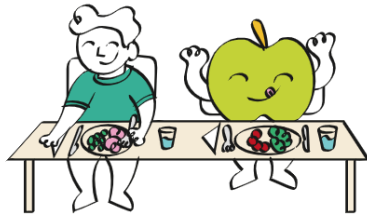


Menú Escolar

Diciembre 2025

Ausolan.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Lentejas a la jardinera con puerro, calabacín y pimentón Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada	2 Arroz con sofrito de tomate Albóndigas de pescado al horno en salsa de pimiento verde y perejil Fruta fresca de temporada	3 Crema de calabacín, cebolla y patata Jamoncitos de pollo ecológico al horno con verduras de temporada Fruta fresca de temporada	4 Fabas estofadas con puerro, zanahoria y pimentón Hamburguesa mixta al horno Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar	5 Sopa minestrone con zanahoria y calabacín Filete de lomo adobado al horno con patatas asadas Fruta fresca de temporada
8 FESTIVO	9 Fabas a la jardinera con calabacín, puerro, zanahoria y pimentón Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar Verdura / Pescado / Pasta / Fruta	10 Paella mixta de carne con guisantes, pimientos y judía verde Abadejo al horno en salsa de tomate casera Fruta fresca de temporada Verdura / Huevo/ Legumbre / Fruta	11 Potaje de garbanzos con patata, puerro y pimentón Tortilla francesa al horno Coliflor al horno Fruta fresca de temporada Verdura / Carne / Arroz / Fruta	12 Fréjoles con refrito de ajitos, jamón curado y tomate Ragout de cerdo guisado con pimientos y patatas Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado / Patata / Lácteo
15 Potaje de lentejas con calabacín y zanahoria Tortilla de patata al horno Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada por la noche: Verdura / Carne/Pescado / Lácteo	16 Caracollitos con salsa de tomate y queso gratinado Filete de lomo adobado al horno con patatas asadas Fruta fresca de temporada Verdura / Pescado / Legumbre / Fruta	17 Sopa de ave con fideos Cocido de garbanzos con su compango Ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar Verdura / Pasta/ Pescado/ Fruta	18 Patatas guisadas con ternera asturiana Medallón de merluza al horno en salsa verde con guisantes Fruta fresca de temporada Verdura / Carne/ Arroz / Fruta	19 MENU ESPECIAL



*Uso de sal yodada en la elaboración de los platos. Las ensaladas se aliñan con Aceite de Oliva Virgen Extra. Se ofrece pan integral un día a la semana. Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, naranja. En el comedor se sirven las cantidades de acuerdo a la edad de los comensales. El menú incluye agua y pan. Estos menús fueron revisados y aprobados por el equipo de dietistas-nutricionistas de Ausolan. Por causas de fuerza mayor Ausolan se reserva el derecho de hacer cambios en el menú

