



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
9	<p><b>Arroz con tomate casero</b></p> <p>Cinta de lomo <sup>(6)</sup> con jardinera de verduras (judía verde, coliflor, guisante, zanahoria) Sandía - Agua -Pan <sup>(1)</sup></p>	10	<p>Crema de zanahoria</p> <p>Merluza a la andaluza casera <sup>(1,3,4)</sup> con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Manzana - Agua -Pan integral <sup>(1,6,11)</sup></p>	11	<p>Lentejas guisadas con verduras <sup>(1)</sup></p> <p>Tortilla francesa <sup>(3)</sup> con ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Melón - Agua -Pan <sup>(1)</sup></p>	12	<p>Judías verdes rehogadas con patatas y salsa de tomate casero</p> <p>Salmón al limón <sup>(4)</sup> con arroz</p> <p>Nectarina - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup></p>	13	<p>Sopa de cocido <sup>(1,3)</sup></p> <p>Cocido completo (Garbanzo, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera)</p> <p>Fruta - Agua - Pan <sup>(1)</sup></p>
16	<p>Pisto (calabacín, berenjena, pimiento y cebolla)</p> <p>Ternera en salsa con patata asada</p> <p>Pera - Agua -Pan <sup>(1)</sup></p>	17	<p>Lacitos boloñesa <sup>(1,3)</sup></p> <p>Gallineta en salsa <sup>(4,14)</sup> con guisantes</p> <p>Plátano - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup></p>	18	<p><b>JORNADA GASTRONÓMICA ARGENTINA</b></p> <p>★ ★ Salteado de verduras con arroz</p> <p>Asado argentino con patata panadera</p> <p>Fruta - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup></p>	19	<p>Alubias blancas con chorizo</p> <p>Tortilla francesa de atún <sup>(3,4,14)</sup> con zanahoria</p> <p>Manzana - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup></p>	20	<p>Crema de calabaza ECO</p> <p>Nuggets de pollo caseros SG con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Plátano - Agua - Pan <sup>(1)</sup></p>
23	<p>Macarrones con aceite y orégano <sup>(1)</sup></p> <p>Palometa en salsa de tomate casera con jardinera <sup>(4,14)</sup> (judía verde, coliflor, zanahoria, guisante)</p> <p>Melón - Agua -Pan <sup>(1)</sup></p>	24	<p>Crema Vichyssoise</p> <p>Magro de cerdo estofado con quinoa</p> <p>Pera - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup></p>	25	<p>Judías pintas estofadas con verduras</p> <p>Merluza en salsa <sup>(4)</sup> con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Nectarina - Agua -Pan <sup>(1)</sup></p>	26	<p><b>DÍA INTERNACIONAL VEGETARIANOS</b></p> <p>Arroz con verduras (zanahoria, guisante, brócoli, tomate, cebolla)</p> <p>Huevos revueltos con champiñones <sup>(3)</sup> con ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pera - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup></p>	27	<p>Sopa de cocido <sup>(1,3)</sup></p> <p>Cocido completo (Garbanzo, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera)</p> <p>Fruta - Agua - Pan <sup>(1)</sup></p>
30	<p>Brócoli rehogado con ajo y cebolla</p> <p>Chuleta de sajonia con patatas</p> <p>Manzana - Agua -Pan <sup>(1)</sup></p>								



Valorado nutricionalmente por Ana López Ramos, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Máster en Seguridad Alimentaria.

La fruta podrá variar en función de su grado de madurez.

Valoración nutricional en base a niños de 6 - 9 años.

Para cualquier consulta del menú o información de alérgenos, puedes enviar un correo a nuestra nutricionista a: [calidadynutricion@gastronomialasmurallas.es](mailto:calidadynutricion@gastronomialasmurallas.es)

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
LUNES	9	MARTES	10	MIÉRCOLES	11	JUEVES	12	VIERNES	13
	Arroz con tomate casero Ragout de pollo con patatas Sandía - Agua - Pan <sup>(1)</sup>		Crema de zanahoria Merluza a la andaluza casera <sup>(1,3,4)</sup> con ensalada de lechuga y maíz Manzana - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup>		Lentejas guisadas con verduras <sup>(1)</sup> Tortilla francesa <sup>(3)</sup> con ensalada de lechuga y aceitunas Melón - Agua - LECHE ECO <sup>(7)</sup> -Pan <sup>(1)</sup>		Judías verdes rehogadas con patatas y salsa de tomate casero Salmón al limón <sup>(4)</sup> con arroz Nectarina - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup>		Sopa de cocido <sup>(1,3)</sup> Cocido completo (s/chorizo) Helado <sup>(7)</sup> - Agua - Pan <sup>(1)</sup>
LUNES	16	MARTES	17	MIÉRCOLES	18	JUEVES	19	VIERNES	20
	Pisto (calabacín, berenjena, pimiento y cebolla) Ternera en salsa con patata asada Pera - Agua - Pan <sup>(1)</sup>		Lacitos boloñesa <sup>(1,3)</sup> Gallineta en salsa con guisantes <sup>(4,14)</sup> Plátano - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup>		<b>JORNADA GASTRONÓMICA ARGENTINA</b> ★ ★ Empanadillas de atún <sup>(1,3,4,7,14)</sup> ★ Pavo en salsa con patata panadera Flan vainilla <sup>(1,3,7)</sup> - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup>		Alubias blancas sin chorizo Tortilla francesa de atún <sup>(3,4,14)</sup> con zanahoria Manzana - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup>		Crema de calabaza ECO Nuggets de pollo caseros SG con ensalada de lechuga y tomate Plátano - Agua - Pan <sup>(1)</sup>
LUNES	23	MARTES	24	MIÉRCOLES	25	JUEVES	26	VIERNES	27
	Macarrones con aceite y orégano <sup>(1)</sup> Palometa en salsa de tomate casera con jardinera <sup>(4,14)</sup> (judía verde, coliflor, zanahoria, guisante) Melón - Agua - Pan <sup>(1)</sup>		Crema Vichyssoise Pollo en salsa con quinoa Pera - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup>		Judías pintas estofadas con verduras Merluza en salsa <sup>(4)</sup> con ensalada de lechuga y maíz Nectarina - Agua - Leche ECO <sup>(7)</sup> -Pan <sup>(1)</sup>		<b>DÍA INTERNACIONAL VEGETARIANOS</b> Arroz con verduras (zanahoria, guisante, brócoli, tomate, cebolla) Huevos revueltos con champiñones <sup>(3)</sup> con ensalada de lechuga y aceitunas Pera - Agua - Pan integral <sup>(1,6,11)</sup>		Sopa de cocido <sup>(1,3)</sup> Cocido completo (s/chorizo) Yogur <sup>(7)</sup> - Agua - Pan <sup>(1)</sup>
LUNES	30								



1	2	3	4	5	6	7
CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS
8	9	10	11	12	13	14
FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	MOLUSCO	ALTRAMUCES	SULFITOS

Valorado nutricionalmente por Ana López Ramos, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Máster en Seguridad Alimentaria.

La fruta podrá variar en función de su grado de madurez.

Valoración nutricional en base a niños de 6 - 9 años.

Para cualquier consulta del menú o información de alérgenos, puedes enviar un correo a nuestra nutricionista a: [calidadnutricion@gastronomialasmurallas.es](mailto:calidadnutricion@gastronomialasmurallas.es)