

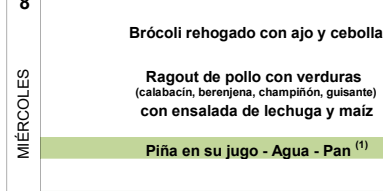
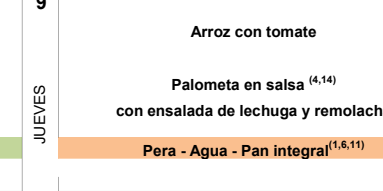
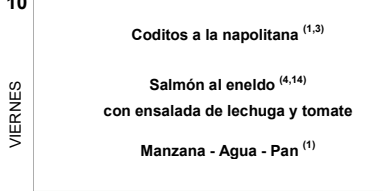
MENÚ SIN LECHE

GASTRONOMÍA LAS MURALLAS

SANTA CRUZ

ENERO

2025

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
6		7		8		9		10	
13	Patatas con pollo y champiñón ⁽¹²⁾ Albóndigas de ternera 100% con ensalada de lechuga y zanahoria Pera - Agua - Pan ⁽¹⁾	14	Crema de calabacín ⁽¹²⁾ Jamoncitos de pollo al limón con patatas cachelo ⁽¹²⁾ Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	15	Pasta SG con tomate Merluza en salsa verde ^(4,14) con ensalada de lechuga y aceitunas Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾	16	Judías pintas guisadas con verduras Pollo empanado SG con jardinera de verduras Naranja - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	17	Sopa de cocido ⁽¹⁾ Cocido completo ^(Garbanzo, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera) Pera - Agua - Pan ⁽¹⁾
20	Alubias pintas guisadas con chorizo Tortilla francesa de atún ^(3,4,14) con ensalada de lechuga y brotes de soja Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾	21	Crema parmentier ^(puerro, patata y cebolla) Ragout de pollo con verduritas Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	22	Coditos a la española ^(1,3) Tortilla de calabacín ⁽³⁾ con zanahoria salteada Pera - Agua - Pan ⁽¹⁾	23	Arroz integral con tomate Abadejo en salsa de zanahoria ^(2,4,14) con ensalada de lechuga y aceitunas Naranja - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	24	Crema Vichyssoise ^(puerro, patata y cebolla) Pollo empanado SG con ensalada de lechuga y maíz Mandarina - Agua - Pan ⁽¹⁾
27	Judías verdes con tomate Hamburguesa de ternera 100% con zanahoria Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾	28	Sopa de cocido ⁽¹⁾ Cocido completo ^(Garbanzo, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera) Pera - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	29	Espaguetis integrales ECO a la napolitana ^(1,3) Chuleta de aguja en su jugo con ensalada de lechuga y zanahoria Mandarina - Agua - Pan ⁽¹⁾	30	JORNADA INTERNACIONAL DE IRLANDA Sopa de estrellitas ^(1,3) Irish Stew ^(Estofado de pollo con patata) Postre especial - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	31	Patatas a la riojana Merluza al horno ^(4,14) con ensalada de lechuga y aceitunas Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾

LECHE ECO: 8,15,22

CREMA DE ZANAHORIA ECO: 30

PASTA/ARROZ INTEGRAL: 10,15,21,29

PAN INTEGRAL: 9,14,16,21,23,28,30

Valorado nutricionalmente por Lila Soto Tablado, Técnico Superior en Dietética y Nutrición.

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



MENÚ SIN CERDO		GASTRONOMÍA LAS MURALLAS		SANTA CRUZ		ENERO 2025			
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
6	 FESTIVO 	7	 NO LECTIVO 	8	MÍRCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES
	Brócoli gratinado ⁽⁷⁾		Arroz con tomate		Coditos a la napolitana ^(1,3)				
	Ragout de pollo con verduras (calabacín, beronjena, champiñón, guisante) con ensalada de lechuga y maíz		Palometa en salsa ^(4,14) con ensalada de lechuga y remolacha		Salmón al eneldo ^(4,14) con ensalada de lechuga y tomate				
	Piña en su jugo - Agua - Leche ECO ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾		Pera - Agua - Pan integral ^(1,6,11)		Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾				
13	Patatas con pollo y champiñón ⁽¹²⁾	14	Crema de calabacín ⁽¹²⁾	15	Pasta SG con tomate	16	Judías pintas guisadas con verduras	17	Sopa vegetal de arroz
	Albóndigas de ternera 100% con ensalada de lechuga y zanahoria		Jamoncitos de pollo al limón con patatas cachelo ⁽¹²⁾		Merluza en salsa verde ^(4,14) con ensalada de lechuga y aceitunas		Pollo empanado SG con jardinera de verduras		Cocido completo (s/chorizo)
	Pera - Agua - Pan ⁽¹⁾		Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)		Manzana - Agua-Leche ECO ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾		Naranja - Agua - Pan integral ^(1,6,11)		Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
20	Lentejas con verduras ⁽¹⁾	21	Crema parmentier (puerro, patata y cebolla)	22	Pasta SG con tomate	23	Arroz integral con tomate	24	Crema Vichyssoise (puerro, patata y cebolla)
	Tortilla francesa de atún ^(3,4,14) con ensalada de lechuga y brotes de soja		Ragout de pollo con verduritas		Tortilla de calabacín ⁽³⁾ con zanahoria salteada		Abadejo en salsa de zanahoria ^(2,4,14) con ensalada de lechuga y aceitunas		Bacalao Orly ^(1,3,4,6,7,10,14) con ensalada de lechuga y maíz
	Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾		Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)		Pera - Agua - Leche ECO ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾		Naranja - Agua - Pan integral ^(1,6,11)		Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
27	Judías verdes con tomate	28	Sopa vegetal de arroz	29	Espaguetis integrales ECO a la napolitana ^(1,3)	30	JORNADA INTERNACIONAL DE IRLANDA	31	Patatas guisadas con verduras (pim.rojo, verde, calabacin y zanahoria)
	Hamburguesa de ternera 100% con zanahoria		Cocido completo (s/n chorizo)		Tortilla de patata ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y zanahoria		Irish Burger (Estofado de pollo con patata)		Merluza rebozada ^(1,3,4,6,7,10,14) con ensalada de lechuga y aceitunas
	Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾		Pera - Agua - Pan integral ^(1,6,11)		Mandarina - Leche ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾		Selva negra ^(1,3,6,7,10) - Agua - Pan integral ^(1,6,11)		Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾

LECHE ECO: 8,15,22
 CREMA DE ZANAHORIA ECO: 30
 PASTA/ARROZ INTEGRAL: 10,15,21,29
 PAN INTEGRAL: 9,14,16,21,23,28,30

Valorado nutricionalmente por Lila Soto Tablado, Técnico Superior en Dietética y Nutrición.

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



MENÚ VEGETARIANO

GASTRONOMÍA LAS MURALLAS

SANTA CRUZ

ENERO

2025

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
6	FESTIVO 	7	NO LECTIVO 	8	Brócoli gratinado ⁽⁷⁾ Tortilla de patata ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y maíz Piña en su jugo - Agua - Leche ECO ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	9	Arroz con tomate Guisantes rehogado con ajo y aceite con ensalada de lechuga y remolacha Pera - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	10	Coditos a la napolitana ^(1,3) Guisantes rehogados con ajo y pimentón con ensalada de lechuga y tomate Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾
13	Macarrones al pesto ^(1,3,7) Judías verdes con tomate con ensalada de lechuga y zanahoria Pera - Agua - Pan ⁽¹⁾	14	Crema de calabacín ⁽¹²⁾ Tortilla francesa ⁽³⁾ con patatas cachelo ⁽¹²⁾ Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	15	Pasta SG con tomate Guisantes rehogados con ajo y pimentón con ensalada de lechuga y aceitunas Manzana - Agua - Leche ECO ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	16	Judías pintas guisadas con verduras Tortilla de patata ⁽³⁾ con jardinera de verduras Naranja - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	17	Sopa vegetal de arroz Cocido completo (s/n carne) Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
20	Alubias guisadas con verduras Tortilla francesa ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y brotes de soja Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾	21	Crema parmentier (puerro, patata y cebolla) Guisantes rehogados con ajo y pimentón con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	22	Pasta SG con tomate Tortilla de calabacín ⁽³⁾ con zanahoria salteada Pera - Agua - Leche ECO ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	23	Arroz integral con tomate Menestra de verduras con ajo y cebolla Naranja - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	24	Crema Vichyssoise (puerro, patata y cebolla) Bacalao Orly ^(1,3,4,6,7,10,14) con ensalada de lechuga y maíz Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
27	Judías verdes con tomate Tortilla de patata ⁽³⁾ con zanahoria Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾	28	Sopa vegetal de arroz Cocido completo (s/n carne) Pera - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	29	Espaguetis integrales ECO a la napolitana ^(1,3) Tortilla de patata ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y zanahoria Mandarina - Leche ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾	30	Sopa de estrellitas ^(1,3) Hamburguesa vegetal con patatas Selva negra ^(1,3,6,7,10) - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	31	Patatas guisadas con verduras (pim.rojo, verde, calabacín y zanahoria) Garbanzos guisados con verduras con ensalada de lechuga y aceitunas Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾

LECHE ECO: 8,15,22
CREMA DE ZANAHORIA ECO: 30
PASTA/ARROZ INTEGRAL: 10,15,21,29
PAN INTEGRAL: 9,14,16,21,23,28,30

Valorado nutricionalmente por Lila Soto Tablado, Técnico Superior en Dietética y Nutrición.

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



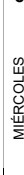
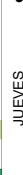
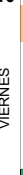
MENÚ SIN FRUTOS SECOS, HUEVO, KIVI

GASTRONOMÍA LAS MURALLAS

SANTA CRUZ

ENERO

2025

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
6		7		8		9		10	
13	Patatas con pollo y champiñón ⁽¹²⁾ Albóndigas de ternera 100% con ensalada de lechuga y zanahoria Pera - Agua - Pan ⁽¹⁾	14	Crema de calabacín ⁽¹²⁾ Jamoncitos de pollo al limón con patatas cachelo ⁽¹²⁾ Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	15		16		17	
20	Alubias pintas guisadas con chorizo Pavo en salsa con ensalada de lechuga y brotes de soja Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾	21	Crema parmentier (puerro, patata y cebolla) Ragout de pollo con verduritas Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	22		23		24	
27	Judías verdes con tomate Hamburguesa de ternera 100% con zanahoria Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾	28	Sopa vegetal de arroz Cocido completo (Garbanzo, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera) Pera - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	29		30		31	

LECHE ECO: 8,15,22
 CREMA DE ZANAHORIA ECO: 30
 PASTA/ARROZ INTEGRAL: 10,15,21,29
 PAN INTEGRAL: 9,14,16,21,23,28,30

Valorado nutricionalmente por Lila Soto Tablado, Técnico Superior en Dietética y Nutrición.

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

