






MENÚ SIN LACTOSA

GASTRONOMÍA LAS MURALLAS

SANTA CRUZ

ABRIL

2025

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
LUNES		1	JORNADA DE PAIS VASCO Alubias con sacramentos <small>(chorizo, morcilla, patata, zanahoria, calabacín)</small> Merluza koskera ⁽⁴⁾ con patatas ⁽¹⁴⁾  Naranja - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	2	Coliflor rehogada con ajo y cebolla Ragout de pollo con patata y zanahoria baby Mandarina - Agua - Pan ⁽¹⁾	3	Crema de zanahoria ECO ⁽¹⁴⁾ Chuleta de sajonia con ensalada de lechuga y aceitunas Manzana - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	4	Paella con verduras y pollo <small>(arroz integral) (pim., zanahoria, cebolla)</small> Tortilla francesa ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y maíz Plátano - Agua - Pan ⁽¹⁾
LUNES	Macarrones integrales boloñesa ^(1,3) Salmón al eneldo ⁽⁴⁾ con ensalada lechuga y brotes soja ⁽⁶⁾ Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾	8	Lentejas estofadas con verduras ⁽¹⁾ <small>(pim. rojo, pim.verde, zanahoria, cebolla)</small> Tortilla de calabacín ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y remolacha Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	9	Crema de calabaza ECO Ternera estofada con patatas con ensalada de lechuga y tomate Naranja - Agua - Pan ⁽¹⁾	10	Sopa de cocido ^(1,3) Cocido completo <small>(garbanzo, patata, chorizo, ternera, pollo)</small> Mandarina - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	11	NO LECTIVO
LUNES	NO LECTIVO	15	NO LECTIVO	16	NO LECTIVO	17	FESTIVO	18	FESTIVO
LUNES	NO LECTIVO	22	Brócoli rehogado con ajo y cebolla Tortilla francesa de atún ^(3,4) con patatas Piña - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	23	DÍA DEL LIBRO Sopa de letras ^(1,3)  Jamoncitos de pollo con ensalada de lechuga y aceitunas Manzana - Agua - Pan ⁽¹⁾	24	Alubias blancas ECO con verduras <small>(pim.rojo, zanahoria, cebolla)</small> Ragout de pollo con ensalada de lechuga y maíz Mandarina - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	25	Arroz integral tres delicias ⁽³⁾ <small>(tortilla, york y zanahoria)</small> Merluza a la riojana ⁽⁴⁾ con ensalada de lechuga y tomate Plátano - Agua - Pan ⁽¹⁾
LUNES	Crema de calabacín ECO Ragout de pollo con verduras con zanahoria Plátano - Agua - Pan ⁽¹⁾	29	Rissotto de pollo y verduras Salmón a la naranja ⁽⁴⁾ con ensalada de lechuga y maíz Manzana - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	30	Lentejas a la jardinera ⁽¹⁾ Tortilla de patata ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y zanahoria Naranja - Agua - Pan ⁽¹⁾				

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: calidadnutricion@gastronomialasmurallas.es



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 SÉSAMO	MOLUSCOS	ALTRAMUCES	SULFITOS

MENÚ SIN CERDO

GASTRONOMÍA LAS MURALLAS

SANTA CRUZ

ABRIL

2025

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
LUNES		1	JORNADA DE PAIS VASCO Patatas guisadas con verduras Merluza koskera ⁽⁴⁾ con patatas ⁽¹⁴⁾ Tarta de queso ^(1,3,7) - Agua - Pan integral ^(1,6,11) 	2	Coliflor gratinada ^(1,7) Ragout de pollo con patata y zanahoria baby Mandarina - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	3	Crema de zanahoria ECO ⁽¹⁴⁾ Canelones de atún ^(1,2,3,4,6,7,12) con ensalada de lechuga y aceitunas Manzana - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	4	Paella con verduras y pollo (arroz integral) (pim., zanahoria, cebolla) Tortilla francesa ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y maíz Plátano - Agua - Pan ⁽¹⁾
LUNES	Macarrones integrales boloñesa ^(1,3) Salmón al eneldo ⁽⁴⁾ con ensalada lechuga y brotes soja ⁽⁶⁾ Manzana - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	8	Lentejas estofadas con verduras ⁽¹⁾ (pim. rojo, pim.verde, zanahoria, cebolla) Tortilla de calabacín ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y remolacha Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	9	Crema de calabaza ECO Ternera estofada con patatas con ensalada de lechuga y tomate Naranja - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	10	Sopa vegetal con fideos ^(1,3) Garbanzos guisados con verduras Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	11	NO LECTIVO
LUNES	NO LECTIVO	15	NO LECTIVO	16	NO LECTIVO	17	FESTIVO	18	FESTIVO
LUNES	NO LECTIVO	22	Brócoli con queso ⁽⁷⁾ Tortilla francesa de atún ^(3,4) con patatas Arroz con leche ⁽⁷⁾ - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	23	DÍA DEL LIBRO Sopa de letras ^(1,3)  Jamoncitos de pollo con ensalada de lechuga y aceitunas Manzana - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	24	Alubias blancas ECO con verduras (pim.rojo, zanahoria, cebolla) Ragout de pollo con ensalada de lechuga y maíz Mandarina - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	25	Arroz con tomate Merluza a la riojana ⁽⁴⁾ con ensalada de lechuga y tomate Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
LUNES	Crema de calabacín ECO Ragout de pollo con verduras con zanahoria Plátano - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	29	Rissotto de pollo y verduras Salmón a la naranja ⁽⁴⁾ con ensalada de lechuga y maíz Manzana - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	30	Lentejas a la jardinera ⁽¹⁾ Tortilla de patata ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y zanahoria Fresas con leche ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾				

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



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 SÉSAMO	MOLUSCO	ALTRAMUCES	SULFITOS

MENÚ OVOVEGETARIANO

GASTRONOMÍA LAS MURALLAS

SANTA CRUZ

ABRIL

2025

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES			
LUNES		1	MARTES JORNADA DE PAIS VASCO Patatas guisadas con verduras Alubias rehogadas con patatas ⁽¹⁴⁾ Tarta de queso ^(1,3,7) - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	2	MIÉRCOLES Coliflor gratinada ^(1,7) Arroz con guisantes con patata y zanahoria baby Mandarina - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	3	JUEVES Crema de zanahoria ECO ⁽¹⁴⁾ Judías verdes rehogadas con patata y zanahoria Manzana - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	4	VIERNES Arroz con tomate Lentejas estofadas con verduras ⁽¹⁾ con ensalada de lechuga y maíz Plátano - Agua - Pan ⁽¹⁾		
		7	Macarrones con tomate Judías verdes rehogadas con ensalada lechuga y brotes soja ⁽⁶⁾ Manzana - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	8	Lentejas estofadas con verduras ⁽¹⁾ (pim. rojo, pim.verde, zanahoria, cebolla) Arroz con tomate con ensalada de lechuga y remolacha Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	9	Crema de calabaza ECO Guisantes rehogados con ensalada de lechuga y tomate Naranja - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	10	Sopa vegetal con fideos ^(1,3) Garbanzos guisados con verduras Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	11	NO LECTIVO
LUNES		14	NO LECTIVO	15	NO LECTIVO	16	NO LECTIVO	17	FESTIVO	18	FESTIVO
LUNES		21	NO LECTIVO	22	Brócoli con queso ⁽⁷⁾ Garbanzos guisados con verduras con zanahoria Arroz con leche ⁽⁷⁾ - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	23	DÍA DEL LIBRO Sopa de letras ^(1,3)  Guisantes rehogados con ensalada de lechuga y aceitunas Manzana - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	24	Alubias blancas ECO con verduras (pim.rojo, zanahoria, cebolla) Quinoa con verduras con ensalada de lechuga y maíz Mandarina - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	25	Arroz con tomate Lentejas estofadas con verduras ⁽¹⁾ con ensalada de lechuga y tomate Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
LUNES		28	Crema de calabacín ECO Arroz con guisantes con calabacín y zanahoria Plátano - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	29	Arroz con tomate Garbanzos guisados con verduras con ensalada de lechuga y maíz Manzana - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	30	Lentejas a la jardinera ⁽¹⁾ Arroz con verduras con ensalada de lechuga y zanahoria Fresas con leche ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾				

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



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






MENÚ SIN FRUTOS SECOS, HUEVO, KIWI

GASTRONOMÍA LAS MURALLAS

SANTA CRUZ

ABRIL

2025

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
LUNES		1	JORNADA DE PAIS VASCO Alubias con sacramentos (chorizo, morcilla, patata, zanahoria, calabacín) Merluza koskera ⁽⁴⁾ con patatas ⁽¹⁴⁾  Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	2	Coliflor gratinada ^(1,7) Ragout de pollo con patata y zanahoria baby Mandarina - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	3	Crema de zanahoria ECO ⁽¹⁴⁾ Chuleta de sajonia con ensalada de lechuga y aceitunas Manzana - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	4	Paella con verduras y pollo (arroz integral) (pim., zanahoria, cebolla) Pollo al ajillo con ensalada de lechuga y maíz Plátano - Agua - Pan ⁽¹⁾
LUNES	Pasta SG boloñesa Salmón al eneldo ⁽⁴⁾ con ensalada lechuga y brotes soja ⁽⁶⁾ Manzana - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	8	Lentejas estofadas con verduras ⁽¹⁾ (pim. rojo, pim.verde, zanahoria, cebolla) Ragout de pollo con ensalada de lechuga y remolacha Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	9	Crema de calabaza ECO Ternera estofada con patatas con ensalada de lechuga y tomate Naranja - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	10	Sopa vegetal de fideos SG Cocido completo (garbanzo, patata, chorizo, ternera, pollo) Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	11	NO LECTIVO
LUNES	NO LECTIVO	15	NO LECTIVO	16	NO LECTIVO	17	FESTIVO	18	FESTIVO
LUNES	NO LECTIVO	22	Brócoli con queso ⁽⁷⁾ Ragout de pollo con patatas Arroz con leche ⁽⁷⁾ - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	23	DÍA DEL LIBRO Sopa de fideos SG  Jamoncitos de pollo con ensalada de lechuga y aceitunas Manzana - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	24	Alubias blancas ECO con verduras (pim.rojo, zanahoria, cebolla) Ragout de pollo con ensalada de lechuga y maíz Mandarina - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	25	Arroz con tomate Merluza a la riojana ⁽⁴⁾ con ensalada de lechuga y tomate Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
LUNES	Crema de calabacín ECO Ragout de pollo con verduras con zanahoria Plátano - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	29	Rissotto de pollo y verduras Salmón a la naranja ⁽⁴⁾ con ensalada de lechuga y maíz Manzana - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	30	Lentejas a la jardinera ⁽¹⁾ Merluza al ajillo ⁽⁴⁾ con ensalada de lechuga y zanahoria Fresas con leche ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾				

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: calidadnutricion@gastronomialasmurallas.es

