MENÚ SIN CERDO — GASTRONOMÍA LAS MURALLAS — SANTA CRUZ — JUNIO 2025

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | DÍA MUNDIAL DEL HELADO CHOCOLATE |
| 2 LUNES<br>Arroz con tomate<br>Merluza en su jugo (4)<br>con ensalada de lechuga y maíz<br>Sandía - Agua - Pan(1) | 3 MARTES<br>Crema de zanahoria (14)<br>Pavo en salsa<br>con patatas (14)<br>Manzana - Agua -Leche (7) - Pan integral(1,6,11) | 4 MIÉRCOLES<br>Lentejas guisadas con verduras (1,14)<br>Tortilla francesa (3)<br>con ensalada de lechuga y zanahoria<br>Melón - Agua - Pan (1) | 5 JUEVES<br>Brócoli rehogado con ajo y pimentón<br>Salmón al ajillo (4)<br>con arroz salteado<br>Nectarina - Agua - Pan integral (1,6,11) | 6 VIERNES<br>Sopa vegetal de fideos (1,3,6,10)<br>Cocido completo<br>(s/n chorizo)<br>Helado de chocolate(7) - Agua - Pan (1) |
| | | | | JORNADA GASTRONÓMICA ANDALUCÍA |
| 9 LUNES<br>Coliflor gratinada (1,7)<br>Tortilla francesa (3)<br>con patatas (14) y verduras<br>Pera - Agua- Pan (1) | 10 MARTES<br>Macarrones boloñesa (1,3,6,10)<br>Merluza a la riojana (4)<br>con ensalada de lechuga y aceitunas<br>Plátano - Agua - Pan integral (1,6,11) | 11 MIÉRCOLES<br>Crema de calabaza (14)<br>Ragout de pollo en salsa(14)<br>con verduritas<br>Pera - Agua - Leche (7) - Pan (1) | 12 JUEVES<br>Judías blancas guisadas con verduras(14)<br>Tortilla francesa de atún (3,4)<br>con ensalada de lechuga y remolacha<br>Manzana - Agua -Pan integral(1,6,11) | 13 VIERNES<br>Papas aliñás (14)<br>Pollo empanado SG<br>con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz<br>Helado de chocolate (7) - Agua - Pan (1) |
| | | | | DÍA DEL REY LEÓN |
| 16 LUNES<br>Paella de verduras<br>Palometa en salsa de tomate (4,2,12)<br>con jardinera de verduras<br>(judía verde, coliflor, guisante, zanahoria)<br>Melón - Agua- Pan (1) | 17 MARTES<br>Menestra de verduras<br>(coliflor, judía verde, guisante y zanahoria)<br>Jamoncitos de pollo asados<br>con ensalada de lechuga y tomate<br>Pera - Agua - Pan integral (1,6,11) | 18 MIÉRCOLES<br>Patatas guisadas con verduras (14)<br>Merluza en salsa verde (4)<br>con ensalada de lechuga y maíz<br>Nectarina - Agua -Pan (1) | 19 JUEVES<br>Crema Vichyssoise (14)<br>Tortilla de patata (3)<br>con ensalada de lechuga y zanahoria<br>Pera - Agua - Leche (7) - Pan integral (1,6,11) | 20 VIERNES<br>Macarrones con queso (1,3,6,7,10)<br>Hamburguesa de ternera 100%<br>con patatas (14) chips<br>Polo helado - Agua - Pan ( |

Gastronomía LAS MURALLAS

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

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, KIWI — GASTRONOMÍA LAS MURALLAS — SANTA CRUZ — JUNIO 2025

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|---|---|---|---|
| 2 LUNES<br>Arroz con tomate<br>Merluza en su jugo (4)<br>con ensalada de lechuga y maíz<br>Sandía - Agua - Pan (1) | 3 MARTES<br>Crema de zanahoria (14)<br>Cinta de lomo (6)<br>con patatas (14)<br>Manzana - Agua -Leche (7) - Pan integral (1,6,11) | 4 MIÉRCOLES<br>Lentejas guisadas con verduras (1,14)<br>Pollo al ajillo<br>con ensalada de lechuga y zanahoria<br>Melón - Agua - Pan (1) | 5 JUEVES<br>Brócoli rehogado con bacon<br>Salmón al ajillo (4)<br>con arroz salteado<br>Nectarina - Agua - Pan integral (1,6,11) | 6 VIERNES<br>DÍA MUNDIAL DEL HELADO CHOCOLATE<br>Sopa vegetal de fideos SG<br>Cocido completo<br>(Garbanzo, patata (14), zanahoria, chorizo, pollo, ternera)<br>Helado de chocolate (7) - Agua - Pan (1) |
| 9 LUNES<br>Coliflor gratinada (1,7)<br>Filete de aguja<br>con patatas (14) y verduras<br>Pera - Agua- Pan (1) | 10 MARTES<br>Pasta SG con tomate<br>Merluza a la riojana (4)<br>con ensalada de lechuga y aceitunas<br>Plátano - Agua - Pan integral (1,6,11) | 11 MIÉRCOLES<br>Crema de calabaza (14)<br>Magro estofado<br>con verduritas<br>Pera - Agua - Leche (7) - Pan (1) | 12 JUEVES<br>Judías blancas guisadas con verduras (14)<br>Pavo en salsa<br>con ensalada de lechuga y remolacha<br>Manzana - Agua -Pan integral (1,6,11) | 13 VIERNES<br>JORNADA GASTRONOMICA ANDALUCIA<br>Papas aliñás (14)<br>Pollo empanado SG<br>con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz<br>Helado de chocolate (7) - Agua - Pan (1) |
| 16 LUNES<br>Paella de verduras<br>Palometa en salsa de tomate (4,2,12)<br>con jardinera de verduras<br>(judía verde, coliflor, guisante, zanahoria)<br>Melón - Agua- Pan (1) | 17 MARTES<br>Menestra de verduras<br>(coliflor, judía verde, guisante y zanahoria)<br>Jamoncitos de pollo asados<br>con ensalada de lechuga y tomate<br>Pera - Agua - Pan integral (1,6,11) | 18 MIÉRCOLES<br>Judías pintas estofadas con chorizo (14)<br>Merluza en salsa verde (4)<br>con ensalada de lechuga y maíz<br>Nectarina - Agua -Pan (1) | 19 JUEVES<br>Crema Vichyssoise (14)<br>Pollo al ajillo<br>con ensalada de lechuga y zanahoria<br>Pera - Agua - Leche (7) - Pan integral (1,6,11) | 20 VIERNES<br>DÍA DEL REY LEÓN<br>Pasta SG con tomate<br>Hamburguesa de ternera 100%<br>con patatas (14) chips<br>Polo helado - Agua - Pan (1) |

Gastronomía LAS MURALLAS

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

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 LECHE — GASTRONOMÍA LAS MURALLAS — SANTA CRUZ — JUNIO 2025

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|---|---|---|---|
| 2 LUNES<br>Arroz con tomate<br>Merluza en su jugo (4)<br>con ensalada de lechuga y maíz<br>Sandía - Agua - Pan (1) | 3 MARTES<br>Crema de zanahoria (14)<br>Cinta de lomo (6)<br>con patatas (14)<br>Manzana - Agua -Pan integral (1,6,11) | 4 MIÉRCOLES<br>Lentejas guisadas con verduras (1,14)<br>Tortilla francesa (3)<br>con ensalada de lechuga y zanahoria<br>Melón - Agua - Pan (1) | 5 JUEVES<br>Brócoli rehogado con bacon<br>Salmón al ajillo (4)<br>con arroz salteado<br>Nectarina - Agua - Pan integral (1,6,11) | 6 VIERNES<br>DÍA MUNDIAL DEL HELADO CHOCOLATE<br>Sopa de cocido (1,3,6,10)<br>Cocido completo<br>(Garbanzo, patata (14), zanahoria, chorizo, pollo, ternera)<br>Polo helado - Agua - Pan (1) |
| 9 LUNES<br>Coliflor rehogada con ajo y pimentón<br>Filete de aguja<br>con patatas (14) y verduras<br>Pera - Agua- Pan (1) | 10 MARTES<br>Macarrones boloñesa (1,3,6,10)<br>Merluza a la riojana (4)<br>con ensalada de lechuga y aceitunas<br>Plátano - Agua - Pan integral (1,6,11) | 11 MIÉRCOLES<br>Crema de calabaza (14)<br>Magro estofado<br>con verduritas<br>Pera - Agua - Pan (1) | 12 JUEVES<br>Judías blancas guisadas con verduras (14)<br>Tortilla francesa de atún (3,4)<br>con ensalada de lechuga y remolacha<br>Manzana - Agua -Pan integral (1,6,11) | 13 VIERNES<br>JORNADA GASTRONÓMICA ANDALUCÍA<br>Papas aliñás (14)<br>Pollo empanado SG<br>con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz<br>Polo helado - Agua - Pan (1) |
| 16 LUNES<br>Paella de verduras<br>Palometa en salsa de tomate (4,2,12)<br>con jardinera de verduras<br>(judía verde, coliflor, guisante, zanahoria)<br>Melón - Agua- Pan (1) | 17 MARTES<br>Menestra de verduras<br>(coliflor, judía verde, guisante y zanahoria)<br>Jamoncitos de pollo asados<br>con ensalada de lechuga y tomate<br>Pera - Agua - Pan integral (1,6,11) | 18 MIÉRCOLES<br>Judías pintas estofadas con chorizo (14)<br>Merluza en salsa verde (4)<br>con ensalada de lechuga y maíz<br>Nectarina - Agua -Pan (1) | 19 JUEVES<br>Crema Vichyssoise (14)<br>Tortilla de patata (3)<br>con ensalada de lechuga y zanahoria<br>Pera - Agua - Pan integral (1,6,11) | 20 VIERNES<br>DIA DEL REY LEON<br>Macarrones con tomate (1,3,6,10)<br>Hamburguesa de ternera 100%<br>con patatas (14) chips<br>Polo helado - Agua - Pan (1) |

Gastronomía LAS MURALLAS

| 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 |

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 — JUNIO 2025

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | DÍA MUNDIAL DEL HELADO CHOCOLATE |
| 2 LUNES<br>Arroz con tomate<br>Merluza en su jugo (4)<br>con ensalada de lechuga y maíz<br>Sandía - Agua - Pan(1) | 3 MARTES<br>Crema de zanahoria (14)<br>Guisantes rehogados con ajo y cebolla<br>con patatas (14)<br>Manzana - Agua -Leche (7) - Pan integral(1,6,11) | 4 MIÉRCOLES<br>Lentejas guisadas con verduras (1,14)<br>Tortilla francesa (3)<br>con ensalada de lechuga y zanahoria<br>Melón - Agua - Pan (1) | 5 JUEVES<br>Brócoli rehogado con ajo y pimentón<br>Salmón al ajillo (4)<br>con arroz salteado<br>Nectarina - Agua - Pan integral (1,6,11) | 6 VIERNES<br>Sopa vegetal de fideos (1,3,6,10)<br>Garbanzos guisados con verduras<br>Helado de chocolate(7) - Agua - Pan (1) |
| | | | | JORNADA GASTRONÓMICA ANDALUCÍA |
| 9 LUNES<br>Coliflor gratinada (1,7)<br>Tortilla francesa (3)<br>con patatas (14) y verduras<br>Pera - Agua- Pan (1) | 10 MARTES<br>Macarrones con tomate (1,3)<br>Merluza a la riojana (4)<br>con ensalada de lechuga y aceitunas<br>Plátano - Agua - Pan integral (1,6,11) | 11 MIÉRCOLES<br>Crema de calabaza (14)<br>Garbanzos guisados<br>con verduritas<br>Pera - Agua - Leche (7) - Pan (1) | 12 JUEVES<br>Judías blancas guisadas con verduras(14)<br>Tortilla francesa de atún (3,4)<br>con ensalada de lechuga y remolacha<br>Manzana - Agua -Pan integral(1,6,11) | 13 VIERNES<br>Papas aliñás (14)<br>Hamburguesa vegetal<br>con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz<br>Helado de chocolate (7) - Agua - Pan (1) |
| | | | | DÍA DEL REY LEÓN |
| 16 LUNES<br>Paella de verduras<br>Palometa en salsa de tomate (4,2,12)<br>con jardinera de verduras<br>(judía verde, coliflor, guisante, zanahoria)<br>Melón - Agua- Pan (1) | 17 MARTES<br>Menestra de verduras<br>(coliflor, judía verde, guisante y zanahoria)<br>Tortilla francesa<br>con ensalada de lechuga y tomate<br>Pera - Agua - Pan integral (1,6,11) | 18 MIÉRCOLES<br>Patatas guisadas con verduras (14)<br>Merluza en salsa verde (4)<br>con ensalada de lechuga y maíz<br>Nectarina - Agua -Pan (1) | 19 JUEVES<br>Crema Vichyssoise (14)<br>Tortilla de patata (3)<br>con ensalada de lechuga y zanahoria<br>Pera - Agua - Leche (7) - Pan integral (1,6,11) | 20 VIERNES<br>Macarrones con queso (1,3,6,7,10)<br>Hamburguesa vegetal<br>con patatas (14) chips<br>Polo helado - Agua - Pan (1) |

Gastronomía LAS MURALLAS

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

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