MENÚ SIN CERDO	GASTRONOMÍA LAS MURALLAS	SANTA CRUZ	IUNIO 2025

MENU SIN CERDU	GAST KUNUMIA LAS MURALLAS SANTA CRUZ			JUNIO 2025				
LUNES		MARTES		MIÉR <i>CO</i> LES		JUEVES		VIERNES DÍA MUNDIAL DEL HELADO CHOCOLATE
2 Arroz con tomate	3	Crema de zanahoria ⁽¹⁴⁾	4	Lentejas guisadas con verduras (1,14)	5	Brócoli rehogado con ajo y pimentón	6	Sopa vegetal de fideos (1,3,6,10)
Merluza en su jugo ⁽⁴⁾ con ensalada de lechuga y maíz	ARTES	Pavo en salsa con patatas ⁽¹⁴⁾	RCOLES	Tortilla francesa ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y zanahoria	EVES	Salmón al ajillo ⁽⁴⁾ con arroz salteado	ERNES	Cocido completo (s/n chorizo)
Sandía - Agua - Pan ⁽¹⁾	/W	Manzana - Agua -Leche ⁽⁷⁾ - Pan integral ^(1,6,11)	MIÉ	Melón - Agua - Pan ⁽¹⁾	1	Nectarina - Agua - Pan integral (1,6,11)	IV	Helado de chocolate ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
								IONNANA CAGENONÍANOS ANNANGÍA
Coliflor gratinada (1,7)	10	Macarrones boloñesa (1,3,6,10)	11	Crema de calabaza ⁽¹⁴⁾	12	Judías blancas guisadas con verduras ⁽¹⁴⁾	13	JORNADA GASTRONÓMICA ANDALUCÍA Papas aliñás (14)
g Tortilla francesa (3)	ES	Merluza a la riojana ⁽⁴⁾	LES	Ragout de pollo en salsa ⁽¹⁴⁾	ES	Tortilla francesa de atún ^(3,4)	ES	Pollo empanado SG
con patatas (14) y verduras	MARTES	con ensalada de lechuga y aceitunas	MIÉRCO	con verduritas	JUEVI	con ensalada de lechuga y remolacha	VIERN	con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz
Pera - Agua- Pan ⁽¹⁾		Plátano - Agua - Pan integral (1,6,11)		Pera - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾		Manzana - Agua -Pan integral ^(1,6,11)	ı	Helado de chocolate ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
			'					
Paella de verduras	17	Menestra de verduras (coliflor, judía verde, guisante y zanahoria)	18	Patatas guisadas con verduras ⁽¹⁴⁾	19	Crema Vichyssoise ⁽¹⁴⁾	20	DÍA DEL REY LEÓN Macarrones con queso (1,3,6,7,10)
Palometa en salsa de tomate (4,2,12)	LES		OLES	Merluza en salsa verde ⁽⁴⁾	VES	Tortilla de patata ⁽³⁾	VES	Hamburguesa de ternera 100%
Palometa en salsa de tomate (4,2,12) con jardinera de verduras (judía verde, coliflor, guisante, zanahoria)	MAR	con ensalada de lechuga y tomate	MIÉRCOLES	con ensalada de lechuga y maíz	JUEV	con ensalada de lechuga y zanahoria	VIERNES	con patatas ⁽¹⁴⁾ chips
Melón - Agua- Pan ⁽¹⁾		Pera - Agua - Pan integral (1,6,11)		Nectarina - Agua -Pan ⁽¹⁾		Pera - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan integral ^(1,6,11)		Polo helado - Agua - Pan (









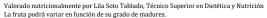












Valoración nutricional en base a niños de 6 - 9 años.

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		MIÉR <i>CO</i> LES		JUEVES		VIERNES DÍA MUNDIAL DEL HELADO CHOCOLATE
2	Arroz con tomate	3	Crema de zanahoria ⁽¹⁴⁾	4	Lentejas guisadas con verduras (1,14)	5	Brócoli rehogado con bacon	6	Sopa vegetal de fideos SG
	Merluza en su jugo ⁽⁴⁾		Cinta de lomo ⁽⁶⁾		Pollo al ajillo		Salmón al ajillo ⁽⁴⁾		Cocido completo
2	con ensalada de lechuga y maíz	ES	con patatas ⁽¹⁴⁾	IES	con ensalada de lechuga y zanahoria	<u>ج</u>	con arroz salteado	NES	(Garbanzo, patata ⁽¹⁴⁾ , zanahoria, chorizo, pollo, ternera)
TINI	Card's Arra Par(1)	MART	(7) D. (16,11)	MIÉRC	Malfor Array Day (1)	JUEV	Naturia 4 Parint (1.6.11)	VIERN	
	Sandía - Agua - Pan ⁽¹⁾		Manzana - Agua -Leche (7) - Pan integral (1,6,11)		Melón - Agua - Pan ⁽¹⁾		Nectarina - Agua - Pan integral (1,6,11)		Helado de chocolate ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
		10						40	JORNADA GASTRONÓMICA ANDALUCÍA
9	Coliflor gratinada ^(1,7)	10	Pasta SG con tomate	11	Crema de calabaza ⁽¹⁴⁾	12	Judías blancas guisadas con verduras ⁽¹⁴⁾	13	Papas aliñás (14)
9	Filete de aguja	S	Merluza a la riojana ⁽⁴⁾	LES	Magro estofado	ပ္သ	Pavo en salsa	SS	Pollo empanado SG
LUNE	con patatas ⁽¹⁴⁾ y verduras	MARTE	con ensalada de lechuga y aceitunas	MIÉRCO	con verduritas	JUEVE	con ensalada de lechuga y remolacha	VIERNI	con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz
	Pera - Agua- Pan ⁽¹⁾		Plátano - Agua - Pan integral (1,6,11)		Pera - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾		Manzana - Agua -Pan integral ^(1,6,11)		Helado de chocolate ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
16	Paella de verduras	17	Menestra de verduras (coliflor, judía verde, guisante y zanahoria)	18	Judías pintas estofadas con chorizo ⁽¹⁴⁾	19)	Crema Vichyssoise ⁽¹⁴⁾	20	DIA DEL REY LEON Pasta SG con tomate
ES	Palometa en salsa de tomate (4,2,12)	LES	Jamoncitos de pollo asados	ÉRCOLES	Merluza en salsa verde ⁽⁴⁾	ÆS.	Pollo al ajillo	VES	Hamburguesa de ternera 100%
	con jardinera de verduras (judía verde, coliflor, guisante, zanahoria)	MART	con ensalada de lechuga y tomate	MIÉRC	con ensalada de lechuga y maíz	JUE	con ensalada de lechuga y zanahoria	VIERNES	con patatas (14) chips

Nectarina - Agua -Pan (1)





Pera - Agua - Leche (7) - Pan integral (1,6,11)







10 11



Polo helado - Agua - Pan ⁽¹⁾









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

Melón - Agua- Pan (1)

 $Para \ cualquier \ consulta \ del \ menúo\ información \ de \ alérgenos, puedes enviar un correo a nuestra nutricionista \ a: \ calidadynutricion@gastronomialas murallas. es \ del \ consulta \ del \ menúo\ información \ de \ alérgenos, puedes enviar un correo a nuestra nutricionista \ a: \ calidadynutricion@gastronomialas murallas. es \ del \ consulta \ del \ menúo\ información \ de \ alérgenos, puedes enviar un correo a nuestra nutricionista \ a: \ calidadynutricion@gastronomialas murallas. es \ del \ consulta \ del \ menúo\ información \ de \ alérgenos, puedes \ enviar \ un correo a nuestra nutricionista \ a: \ calidadynutricion@gastronomialas murallas. es \ del \ consulta \ del \ del \ consulta \ del \ del \ consulta \ del \ del$

Pera - Agua - Pan integral (1,6,11)

Valorado nutricionalmente por Lila Soto Tablado, Técnico Superior en Dietética y Nutrición La fruta podrá variar en función de su grado de madurez.

MENÚ SIN LECHE			GASTRONOMÍA LAS MURALLA	SANTA CRU		JUNIO 2025					
	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		
2	Arroz con tomate	3	Crema de zanahoria ⁽¹⁴⁾	4	Lentejas guisadas con verduras (1,14)	5	Brócoli rehogado con bacon	6	DÍA MUNDIAL DEL HELADO CHOCOLATE Sopa de cocido (1,3,6,10)		
	Merluza en su jugo ⁽⁴⁾		Cinta de lomo ⁽⁶⁾	s	Tortilla francesa ⁽³⁾		Salmón al ajillo ⁽⁴⁾		Cocido completo		
LUNES	con ensalada de lechuga y maíz	MARTES	con patatas ⁽¹⁴⁾	ÉRCOLE	con ensalada de lechuga y zanahoria	UEVES	con arroz salteado	VIERNES	(Garbanzo, patata ⁽¹⁴⁾ , zanahoria, chorizo, pollo, ternera)		
	Sandía - Agua - Pan ⁽¹⁾	2	Manzana - Agua -Pan integral ^(1,6,11)	M	Melón - Agua - Pan ⁽¹⁾		Nectarina - Agua - Pan integral (1,6,11)	>	Polo helado - Agua - Pan ⁽¹⁾		
9		10		11		2		13	JORNADA GASTRONÓMICA ANDALUCÍA		
9	Coliflor rehogada con ajo y pimentón	10	Macarrones boloñesa (1,3,6,10)	11	Crema de calabaza ⁽¹⁴⁾	-	Judías blancas guisadas con verduras ⁽¹⁴⁾	13	Papas aliñás (14)		
LUNES	Filete de aguja	RTES	Merluza a la riojana ⁽⁴⁾	COLES	Magro estofado	:VES	Tortilla francesa de atún ^(3,4)	SNES	Pollo empanado SG		
ı	con patatas ⁽¹⁴⁾ y verduras				con ensalada de lechuga y aceitunas	MIÉR	con verduritas	=	con ensalada de lechuga y remolacha	VIE	con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz
	Pera - Agua- Pan ⁽¹⁾		Plátano - Agua - Pan integral (1,6,11)		Pera - Agua - Pan ⁽¹⁾		Manzana - Agua -Pan integral ^(1,6,11)		Polo helado - Agua - Pan ⁽¹⁾		
16	Paella de verduras	17	Menestra de verduras (coliflor, judía verde, guisante y zanahoria)	18	Judías pintas estofadas con chorizo (14)	.9	Crema Vichyssoise (14)	20	Macarrones con tomate (1,3,6,10)		
IES	Palometa en salsa de tomate (4,2,12)	Jamoncitos de pollo asados con ensalada de lechuga y toma	Jamoncitos de pollo asados	COLES	Merluza en salsa verde ⁽⁴⁾	3	Tortilla de patata ⁽³⁾	VES	Hamburguesa de ternera 100%		
ľ	Palometa en salsa de tomate (4,2,12) con jardinera de verduras (judía verde, coliflor, guisante, zanahoria)		con ensalada de lechuga y tomate	MIÉRC	con ensalada de lechuga y maíz	JUE	Tortilla de patata ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y zanahoria	VIERNES	con patatas (14) chips		
	Melón - Agua- Pan (1)		Pera - Agua - Pan integral (1,6,11)	_	Nectarina - Agua -Pan ⁽¹⁾		Pera - Agua - Pan integral (1,6,11)		Polo helado - Agua - Pan ⁽¹⁾		











MOSTAZA GRANOS DE SÉSAMO

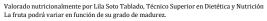




12 13 14







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 C		JUNIO 2025		
	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIENNES DÍA MUNDIAL DEL HELADO CHOCOLATE
2	Arroz con tomate	3	Crema de zanahoria ⁽¹⁴⁾	4	Lentejas guisadas con verduras ^(1,14)	5	Brócoli rehogado con ajo y pimentón	6	Sopa vegetal de fideos (1,3,6,10)
	Merluza en su jugo ⁽⁴⁾		Guisantes rehogados con ajo y cebolla		Tortilla francesa ⁽³⁾		Salmón al ajillo ⁽⁴⁾		Garbanzos guisados con verduras
2	con ensalada de lechuga y maíz	TES	con patatas ⁽¹⁴⁾	OLE	con ensalada de lechuga y zanahoria	ÆS	con arroz salteado	NES	
1	,g., ,	MAR	con patatas	ÉRC		JŒ		/IER	
	Sandía - Agua - Pan ⁽¹⁾	_	Manzana - Agua -Leche (7) - Pan integral (1,6,11)	Σ	Melón - Agua - Pan ⁽¹⁾		Nectarina - Agua - Pan integral (1,6,11)	-	Helado de chocolate ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
ç	Coliflor gratinada ^(1,7)	10	Macarrones con tomate (1,3)	11	Crema de calabaza ⁽¹⁴⁾	12	Judías blancas guisadas con verduras ⁽¹⁴⁾	13	JORNADA GASTRONÓMICA ANDALUCÍA Papas aliñás ⁽¹⁴⁾
2	Tortilla francesa ⁽³⁾	ES	Merluza a la riojana ⁽⁴⁾	LES	Garbanzos guisados	ES	Tortilla francesa de atún ^(3,4)	ES	Hamburguesa vegetal
I	con patatas ⁽¹⁴⁾ y verduras	MART	con ensalada de lechuga y aceitunas	IÉRCOLES	con verduritas	JUEV	con ensalada de lechuga y remolacha	VIERN	con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz
	Pera - Agua- Pan ⁽¹⁾		Plátano - Agua - Pan integral (1,6,11)	M	Pera - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾		Manzana - Agua -Pan integral ^(1,6,11)		Helado de chocolate ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
1	Paella de verduras	17	Menestra de verduras (coliflor, judía verde, guisante y zanahoria)	18	Patatas guisadas con verduras ⁽¹⁴⁾	19	Crema Vichyssoise ⁽¹⁴⁾	20	DÍA DEL REY LEÓN Macarrones con queso (1,3,6,7,10)
2	Palometa en salsa de tomate ^(4,2,12)	S	Tortilla francesa	LES	Merluza en salsa verde ⁽⁴⁾	S	Tortilla de patata ⁽³⁾	S	Hamburguesa vegetal
	Palometa en salsa de tomate (4,2,12) con jardinera de verduras	ART	con ensalada de lechuga y tomate	MIÉRCOLES	con ensalada de lechuga y maíz	UEVI	con ensalada de lechuga y zanahoria	VIERNES	con patatas (14) chips
-	(judía verde, coliflor, guisante, zanahoria)	Σ̈́	reenaga y tomate	MIÉ				I	con paratus cinps
	Melón - Agua- Pan ⁽¹⁾		Pera - Agua - Pan integral (1,6,11)		Nectarina - Agua -Pan ⁽¹⁾		Pera - Agua - Leche $^{(7)}$ - Pan integral $^{(1,6,11)}$		Polo helado - Agua - Pan ⁽¹⁾





















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