

MENÚ BASAL

GASTRONOMÍA LAS MURALLAS

CONCEPCIÓN ARENAL MADRID

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⁾	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⁾
		MARTES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 660 22 2.3 24.7 90.7 CENA Puré de verduras Tortilla francesa	MIÉRCOLES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 656 21.8 2.5 24.6 90.6 CENA Arroz meloso Tortilla francesa	JUEVES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 643 21.4 2.2 24.1 88.4 CENA Guisantes rehogados con jamon Pavo asado al horno	VIERNES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 624 20.8 2.1 24.4 89.7 CENA Verdura salteada Chuleta de sajonia
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 francesa de atún ^(3,4) con ensalada de lechuga y remolacha Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	9	Crema de calabaza ECO Roti de pavo con ensalada de lechuga y tomate Naranja - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	10	Sopa de cocido ^(1,3) Cocido completo (garbanzo, patata, chorizo, ternera, pollo) Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	11	NO LECTIVO
		MARTES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 670 23 2.6 24.8 92 CENA Quiche de verduras Pollo en su salsa	MIÉRCOLES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 655 21.7 2.4 24.5 90.5 CENA Berenjena rellena de carne	JUEVES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 667 23.2 2.5 25.6 90.4 CENA Pisto Tortilla francesa de atún	VIERNES	
LUNES	NO LECTIVO	15	NO LECTIVO	16	NO LECTIVO	17	FESTIVO	18	FESTIVO
LUNES	NO LECTIVO	22	Macarrones con tomate y chorizo ^(1,3) Croquetas de bacalao ^(1,2,3,4,6,7,12) con menestra de verduras Piña - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	23	DÍA DEL LIBRO Sopa de letras ^(1,3) Librito de jamón y queso ^(1,3,6,7,10) con ensalada de lechuga y aceitunas Manzana - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	24	Alubias blancas con verduras (pim.rojo, zanahoria, cebolla) Tortilla de calabacín ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y maíz Mandarina - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	25	Arroz integral tres delicias ⁽³⁾ (tortilla, york y zanahoria) Merluza a la riojana ⁽⁴⁾ con ensalada de lechuga y tomate Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
		MARTES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 625 20.5 2.1 22.4 85.1 CENA Crema de espárragos Gallo en su jugo	MIÉRCOLES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 674 23 2.7 25.2 90.3 CENA Menestra de verduras Alitas de pollo	JUEVES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 652 21.6 2.3 24.4 90.2 CENA Coliflor rehogada con ajo y pimentón Tortilla de patatas	VIERNES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 632 20.6 2 23.8 88.5 CENA Judías verdes con jamón Salmón a la plancha
LUNES	Brócoli rehogado con patatas Albóndigas en salsa ^(1,3,7,9,10,11) con calabacín y zanahoria Plátano - Agua -Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	29	Risotto de pollo y verduras Bacalao orly ^(1,2,3,4,6,7,12) 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⁾				
		MARTES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 670 22.8 2.6 25.2 90 CENA Quinoa con verduras y pollo	MIÉRCOLES	E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 655 21.7 2.4 24.5 90.5 CENA Espaguetis con verduras Sardinas				
CREMA ZANAHORIA ECO: DÍA 3 CREMA DE CALABAZA ECO: DÍA 9 ALUBIAS BLANCAS ECO CON VERDURAS: DÍA 24 PAN INTEGRAL: DÍA 1,3,8,10,22,24,29									

1CONTIENE CRUSÁCEOS

2HUEVOS

3PESCADO

4CACHUJETES

5SQUA

6LACIERS

7LACIERS

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 BASAL

GASTRONOMÍA LAS MURALLAS

CONCEPCIÓN ARENAL MADRID

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⁾ Tarta de queso^(1,3,7) - Agua - Pan integral^(1,6,11) E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 660 22 2.3 24.7 90.7 CENA Purè de verduras Tortilla francesa	2	Coliflor gratinada^(1, 7) Ragout de pollo con patata y zanahoria baby Mandarina - Agua - Leche⁽⁷⁾ - Pan⁽¹⁾ E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 656 21.8 2.5 24.6 90.6 CENA Arroz meloso Tortilla francesa	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) E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 643 21.4 2.2 24.1 88.4 CENA Guisantes rehogados con jamon Pavo asado al horno	4	Paella con verduras y pollo (arroz integral) (pim., zanahoria, cebolla) Tortilla francesa⁽³⁾ con ensalada de lechuga y maíz Plátano - Agua - Pan⁽¹⁾ E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 624 20.8 2.1 24.4 89.7 CENA Verdura salteada Chuleta de sajonia		
		7	Macarrones integrales boloñesa^(1,3) Salmón al eneldo⁽⁴⁾ con ensalada lechuga y brotes soja⁽⁶⁾ Manzana - Agua - Leche⁽⁷⁾ - Pan⁽¹⁾ E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 670 23 2.6 24.8 92 CENA Quiche de verduras Pollo en su salsa	8	Lentejas estofadas con verduras⁽¹⁾ (pim. rojo, pim.verde, zanahoria, cebolla) Tortilla francesa de atún^(3,4) con ensalada de lechuga y remolacha Plátano - Agua - Pan integral^(1,6,11) E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 655 21.7 2.4 24.5 90.5 CENA Berenjena rellena de carne	9	Crema de calabaza ECO Roti de pavo con ensalada de lechuga y tomate Naranja - Agua - Leche⁽⁷⁾ - Pan⁽¹⁾ E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 622 20.3 2 22 85 CENA Paella de verduras y marisco	10	Sopa de cocido^(1,3) Cocido completo (garbanzo, patata, chorizo, ternera, pollo) Yogur⁽⁷⁾ - Agua - Pan integral^(1,6,11) E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 667 23.2 2.5 25.6 90.4 CENA Pisto Tortilla francesa de atún	11	
LUNES	NO LECTIVO	14	NO LECTIVO	15	NO LECTIVO	16	NO LECTIVO	17	FESTIVO		
LUNES	NO LECTIVO	21	NO LECTIVO	22	Macarrones con tomate y chorizo^(1,3) Croquetas de bacalao^(1,2,3,4,6,7,12) con menestra de verduras Piña - Agua - Pan integral^(1,6,11) E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 625 20.5 2.1 22.4 85.1 CENA Crema de espárragos Gallo en su jugo	23	DÍA DEL LIBRO Sopa de letras^(1,3) Librito de jamón y queso^(1,3,6,7,10) con ensalada de lechuga y aceitunas Manzana - Agua - Leche⁽⁷⁾ - Pan⁽¹⁾ E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 674 23 2.7 25.2 90.3 CENA Menestra de verduras Alitas de pollo	24	Alubias blancas con verduras (pim.rojo, zanahoria, cebolla) Tortilla de calabacín⁽³⁾ con ensalada de lechuga y maíz Mandarina - Agua - Pan integral^(1,6,11) E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 652 21.6 2.3 24.4 90.2 CENA Coliflor rehogada con ajo y pimentón Tortilla de patatas	25	Arroz integral tres delicias⁽³⁾ (tortilla, york y zanahoria) Merluza a la riojana⁽⁴⁾ con ensalada de lechuga y tomate Yogur⁽⁷⁾ - Agua - Pan⁽¹⁾ E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 632 20.6 2 23.8 88.5 CENA Judías verdes con jamón Salmón a la plancha
		28	Brócoli rehogado con patatas Albóndigas en salsa^(1,3,7,9,10,11) con calabacín y zanahoria Plátano - Agua - Leche⁽⁷⁾ - Pan⁽¹⁾ E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 650 23.2 2.2 25 87 CENA Arroz con verduras Filete de ternera	29	Rissotto de pollo y verduras Bacalao orly^(1,2,3,4,6,7,12) con ensalada de lechuga y maíz Manzana - Agua - Pan integral^(1,6,11) E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 670 22.8 2.6 25.2 90 CENA Quinoa con verduras y pollo	30	Lentejas a la jardinera⁽¹⁾ Tortilla de patata⁽³⁾ con ensalada de lechuga y zanahoria Fresas con leche⁽⁷⁾ - Agua - Pan⁽¹⁾ E (Kcal) Lip (g) AGS (g) Prot (g) HdeC (g) 655 21.7 2.4 24.5 90.5 CENA Espaguetis con verduras Sardinas				
CREMA ZANAHORIA ECO: DÍA 3 CREMA DE CALABAZA ECO: DÍA 9 ALUBIAS BLANCAS ECO CON VERDURAS: DÍA 24 PAN INTEGRAL: DÍA 1,3,8,10,22,24,29											

1

CONTIENE CRUSTÁCEOS

2

CRUSTÁCEOS

3

HUEVOS

4

PESCADO

5

CACAHUETES

6

SOLIA

7

LACTEOS

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



MENÚ SIN HUEVO

GASTRONOMÍA LAS MURALLAS

CONCEPCIÓN ARENAL MADRID

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⁾
		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
7	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 Roti de pavo 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
14	NO LECTIVO	15	NO LECTIVO	16	NO LECTIVO	17	FESTIVO	18	FESTIVO
21	NO LECTIVO	22	Pasta SG con tomate Merluza al ajillo con menestra de verduras Piña - 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 con verduras (pim.rojo, zanahoria, cebolla) Ragout de ternera 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⁾
28	Brócoli rehogado con patatas Ragout de pollo con verduras con calabacín y zanahoria Plátano - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	29	Risotto de pollo y verduras Ragout de ternera 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⁾				
		MARTES		MIÉRCOLES					

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@gastronomiasmurallas.es

MENÚ SIN PESCADO, CERDO

GASTRONOMÍA LAS MURALLAS

CONCEPCIÓN ARENAL MADRID

ABRIL

2025

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
LUNES		1	JORNADA DE PAIS VASCO Patatas guisadas con verduras Tortilla francesa ⁽³⁾ 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⁾ 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) Tortilla francesa ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y maíz Plátano - Agua - Pan ⁽¹⁾
		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
7	Macarrones integrales boloñesa ^(1,3) Ragout de pollo 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 francesa ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y remolacha Plátano - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	9	Crema de calabaza ECO Roti de pavo con ensalada de lechuga y tomate Naranja - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	10	Sopa de cocido ^(1,3) Garbanzos guisados con verduras Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	11	NO LECTIVO
14	NO LECTIVO	15	NO LECTIVO	16	NO LECTIVO	17	FESTIVO	18	FESTIVO
21	NO LECTIVO	22	Macarrones con tomate y chorizo ^(1,3) Tortilla francesa ⁽³⁾ con menestra de verduras 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 - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	24	Alubias blancas con verduras (pim.rojo, zanahoria, cebolla) Tortilla de calabacín ⁽³⁾ con ensalada de lechuga y maíz Mandarina - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	25	Arroz con tomate Chuleta de sajonia con ensalada de lechuga y tomate Yogur ⁽⁷⁾ - Agua - Pan ⁽¹⁾
28	Brócoli rehogado con patatas Ragout de pollo con verduras con calabacín y zanahoria Plátano - Agua - Leche ⁽⁷⁾ - Pan ⁽¹⁾	29	Rissotto de pollo y verduras Ragout de ternera 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⁾				
		MARTES		MIÉRCOLES					

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 VEGANO

GASTRONOMÍA LAS MURALLAS

CONCEPCIÓN ARENAL MADRID

ABRIL

2025

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
LUNES		1	JORNADA DE PAIS VASCO Patatas guisadas con verduras Alubias con verduras con patatas ⁽¹⁴⁾  Naranja - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	2	Coliflor gratinada ^(1, 7) Arroz con guisantes con patata y zanahoria baby Mandarina - Agua - Pan ⁽¹⁾	3	Crema de zanahoria ECO ⁽¹⁴⁾ Judías verdes rehogadas con patata y zanahoria Manzana - Agua - Pan integral ^(1,6,11)	4	Arroz con tomate Lentejas estofadas con verduras ⁽¹⁾ con ensalada de lechuga y maíz Plátano - Agua - Pan ⁽¹⁾
LUNES	Pasta SG con aceite y oregano Judías verdes rehogadas con ensalada lechuga y brotes soja ⁽⁶⁾ Manzana - Agua - 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 - Pan ⁽¹⁾	10	Sopa vegetal con fideos ^(1,3) Garbanzos guisados con verduras con patatas ⁽¹⁴⁾ 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	Pasta SG con tomate Garbanzos guisados con verduras con zanahoria Piña - 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 - Pan ⁽¹⁾	24	Alubias blancas 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 Plátano - Agua - Pan ⁽¹⁾
LUNES	Brócoli rehogado con patatas Arroz con guisantes con calabacín y zanahoria Plátano - Agua - 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 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: calidadynutricion@gastronomialasmurallas.es

