

MENÚ ESCOLAR

JUNIO 2025

¡Ya ha llegado el final de curso!
Estos meses lo hemos pasado de maravilla con nuestros compañeros y hemos aprendido mucho gracias a nuestros profesores.



En Giner Cocina Central sabemos lo importante que es la una alimentación sana. Por eso, nuestra cocina es tradicional y casera, que marca la diferencia. Platos elaborados diariamente para que los alimentos no pierdan sus nutrientes.

Para estar al día de las novedades en nuestro servicio, síguenos en redes sociales

[CLIC AQUÍ](#)



2	3	4	5	6
Macarrones con atún 	Puré de guisantes	Garbanzos con arroz 	Judías verdes con patata 	Patatas a la riojana 
Lomo en salsa de setas 	Jamoncitos de pollo al chilindrón	Limanda al horno con patatas 	Pechugas de pollo guisadas 	Salchichas frescas con tomate
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
9	10	11	12	13
Rizos Pirandello 	Crema de calabacín 	Lentejas con arroz 	Judías verdes con patata 	Arroz a la cubana 
Lomo guisado 	Muslo de pollo asado con patata	Abadejo en salsa verde 	Albóndigas en salsa de tomate 	Croquetas y calamares 
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
16	17	18	19	20
Espaguetis a la boloñesa 	Puré de verduras	Alubias con chorizo 	Judías verdes con patata 	Patatas a la riojana 
Jamoncitos de pollo con champiñones 	Lomo a la riojana	Halibut a la plancha con patata 	Pechugas de pollo guisadas 	Salchichas Frankfurt y patatas 
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
23	24	25	26	27
Galets a la napolitana 	Puré de patata y zanahoria	Lentejas con arroz 	Judías verdes con patata 	Arroz a la cubana 
Lomo guisado 	Muslo de pollo asado con patata	Merluza marinera 	Albóndigas en salsa de tomate 	Redondo de pavo hortelana 
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
30	INFORMACIÓN ALÉRGENOS 			
Macarrones con atún 				
Lomo en salsa de setas 				
Yogur 				