

MENÚ SIN LECHE

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
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Zumo
9	10	11	12	13
Espaguetis con tomate	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	Redondo de pavo hortelana 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Zumo
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 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Zumo
23	24	25	26	27
Macarrones con tomate	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 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Zumo
30	INFORMACIÓN ALÉRGENOS 			
Macarrones con atún 				
Lomo en salsa de setas				
Fruta				