

MENÚ CELÍACO SEPTIEMBRE 2025

Llega septiembre y con él un nuevo curso escolar por completar con mucha ilusión por reencontrarnos con nuestros amigos y profesores



En esta temporada aún podemos disfrutar de las frutas y verduras frescas que provienen de la huerta de España. Una alimentación llena de nutrientes y vitaminas que fortalecen nuestro cuerpo día a día.

Giner Cocina Central, comida tradicional y casera que marca la diferencia. Platos elaborados diariamente para que los alimentos no pierdan sus nutrientes

INFORMACIÓN ALÉRGENOS



1	2	3	4	5
Macarrones con tomate	Crema de calabacín	Lentejas con arroz	Judías verdes con patata	Tortilla de patata
Lomo en salsa de setas	Muslo de pollo asado con patata	Abadejo en salsa verde	Albóndigas en salsa de tomate	Salchichas frescas con tomate
Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur
8	9	10	11	12
Espaguetis a la boloñesa	Puré de verduras	Alubias con chorizo	Judías verdes con patata	Arroz a la cubana
Lomo guisado	Jamoncitos al chilindrón	Halibut a la plancha con patata	Pechugas de pollo guisadas	Redondo de pavo a la hortelana
Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur
15	16	17	18	19
Espaguetis con tomate	Puré de patata y zanahoria	Lentejas con arroz	Judías verdes con patata	Patatas a la riojana
Muslo de pollo asado con patata	Lomo a la riojana	Merluza a la marinera	Albóndigas en salsa de tomate	Salchichas Frankfurt con patatas
Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur
22	23	24	25	26
Macarrones con atún	Puré de guisantes	Garbanzos con arroz	Judías verdes con patata	Arroz a la cubana
Lomo guisado	Jamoncitos a la jardinera	Limanda al horno con patatas panadera	Pechugas de pollo guisadas	Redondo de pavo hortelana
Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur
29	30	<div data-bbox="1034 1800 1442 2011" data-label="Text"> <p>Para estar al día de las novedades en nuestro servicio, síguenos en redes sociales</p> </div> <div data-bbox="1129 2033 1362 2213" data-label="Image"> </div>		
Macarrones con tomate	Crema de calabacín			
Lomo en salsa de setas	Muslo de pollo asado con patata			
Yogur	Fruta			