

MENÚ ESCOLAR 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
Rizos Pirandello 	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
Galets a la napolitana 	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			
Rizos Pirandello 	Crema de calabacín 			
Lomo en salsa de setas 	Muslo de pollo asado con patata			
Yogur	Fruta			

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

