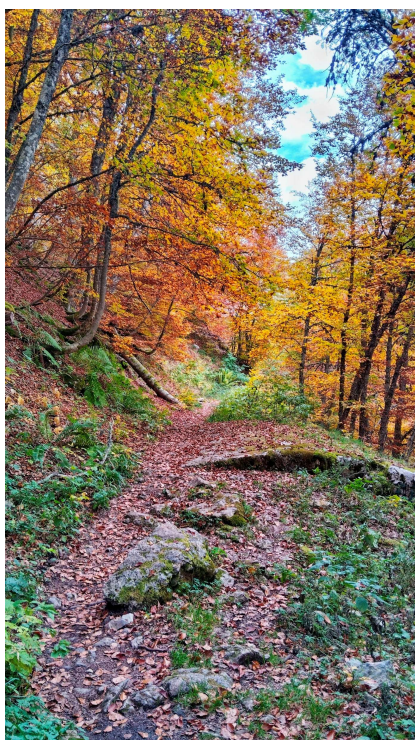


Nos encanta noviembre porque el aire se vuelve fresquito y las hojas pintan el suelo de colores.



En esta época el campo nos regala sus frutos de otoño. Verduras y frutas llenas de vida que nos cuidan, nos dan fuerza y nos preparan para los días más fríos.

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

MENÚ CELÍACO NOVIEMBRE

3	4	5	6	7
Espaguetis a la boloñesa	Puré de verduras	Alubias con chorizo 	Judías verdes con patata	Sopa de ave con fideos 
Lomo guisado	Jamoncitos de pollo al chilindrón	Halibut a la plancha con  patata	Pechugas en salsa de naranja	Salchichas frescas con tomate
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
10	11	12	13	14
Macarrones con tomate	Puré de patata y zanahoria	Lentejas con arroz	Judías verdes con patata	Arroz a la cubana 
Lomo en salsa de setas	Muslo de pollo asado con patata	Merluza a la marinera  	Albóndigas en salsa de tomate	Pechuga de pollo a la plancha
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
17	18	19	20	21
Macarrones con atún 	Puré de guisantes	Garbanzos con arroz 	Judías verdes con patata	Sopa de pescado   
Lomo guisado	Jamoncitos de pollo a la jardinera	Limanda al horno con  patatas	Pechugas de pollo guisadas	Salchichas frankfurt y patatas
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
24	25	26	27	28
Espaguetis con tomate	Crema de calabacín	Lentejas con arroz	Judías verdes con patata	Patatas a la riojana
Muslo de pollo asado con patata	Lomo a la riojana	Abadejo en salsa verde    	Albóndigas en salsa de tomate	Redondo de pavo a la hortelana 
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 

INFORMACIÓN ALÉRGENOS



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

