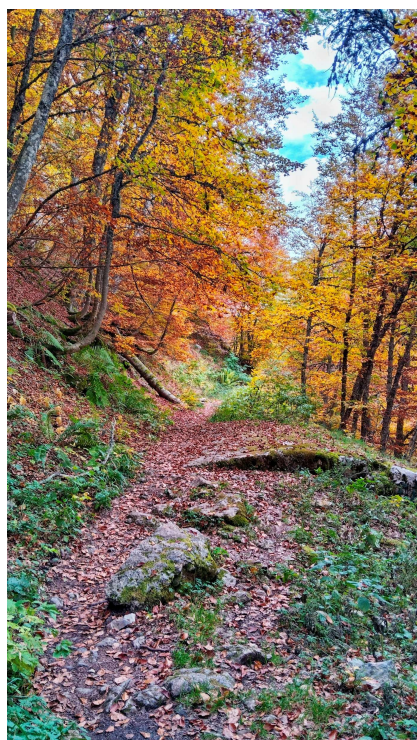


Nos encanta noviembre porque el aire se vuelve fresquito y las hojas pintan el suelo de colores.



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 ESCOLAR 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
Galets a la napolitana 	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 	Croquetas y calamares 
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
Rizos pirandello 	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

