



Y así, sin darnos cuenta, hemos llegado al final del año. ¡Cuántas cosas hemos hecho! ¡Y qué felices hemos sido!



Celebramos los días navideños con muchas ganas; nos encanta estar con nuestros seres queridos y disfrutar muchísimo. A pesar de ser días de muchas comilonas, seguimos cuidándonos y comiendo sano.

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

MENÚ CELÍACO DICIEMBRE 2025

1	2	3	4	5
Espaguetis a la boloñesa	Puré de verduras	Alubias con chorizo	Judías verdes con patata	Sopa de ave con fideos
Lomo guisado	Jamoncitos de pollo con champiñones	Halibut a la plancha con patata	Pechugas de pollo en salsa de naranja	Salchichas frescas con tomate
Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur
8	9	10	11	12
FESTIVO	Macarrones con tomate	Lentejas con arroz	Judías verdes con patata	Arroz a la cubana
Inmaculada Concepción	Lomo en salsa de setas	Merluza marinera	Albóndigas en salsa de tomate	Pechuga de pollo a la plancha
	Yogurt	Fruta	Fruta	Yogur
15	16	17	18	19
Macarrones con atún	Puré de patata y zanahoria	Garbanzos con arroz	Judías verdes con patata	Sopa de pescado
Lomo guisado	Muslo de pollo asado con patata	Limanda al horno con patatas	Pechugas de pollo guisadas	Salchichas Frankfurt y patatas
Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur
22	23	24	25	26
Puré de guisantes	Espaguetis con tomate	Lentejas con arroz	NAVIDAD	Judías verdes con patata
Lomo a la riojana	Pechuga de pollo a la plancha	Abadejo en salsa verde		Redondo de pavo a la hortalana
Yogur	Fruta	Fruta		Yogur
29	30	31		
Espaguetis a la boloñesa	Crema de calabacín	Alubias con chorizo		
Lomo guisado	Muslo de pollo asado con patatas	Halibut a la plancha con patatas		
Yogur	Fruta	Fruta		

INFORMACIÓN ALÉRGENOS



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

