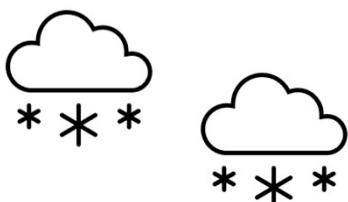


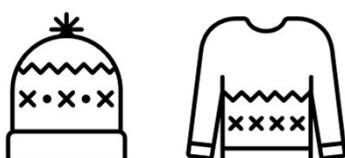
MENÚ CELÍACO ENERO 2026

Un nuevo año por estrenar y llenar de nuevas vivencias, alegrías y momentos compartidos con nuestras familias y amigos



¡Qué importante es alimentarse bien en este mes tan frío!

Los platos tradicionales de nuestra cocina de toda la vida nos aportarán la energía necesaria para afrontar todo lo que está por llegar.



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



1	2
FESTIVO	Arroz a la cubana Redondo de pavo a la hortelana Yogur
5	6
Espaguetis con tomate Lomo en salsa de setas Yogur	FESTIVO
7	8
Lentejas con arroz Merluza a la marinera Fruta	Judías verdes con patata Pechugas de pollo con naranja Fruta
9	10
Sopa de ave con fideos Salchichas frescas con tomate Yogur	
12	13
Macarrones con atún Lomo guisado Yogur	Puré de verduras Jamoncitos de pollo al chilindrón Fruta
14	15
Garbanzos con arroz Limanda al horno con patatas Fruta	Judías verdes con patata Albóndigas en salsa de tomate Fruta
16	17
Patatas a la riojana Redondo de pavo a la hortelana Yogur	
19	20
Macarrones con tomate Muslo de pollo asado con patata Yogur	Puré de patata y zanahoria Lomo a la riojana Fruta
21	22
Lentejas con arroz Abadejo en salsa verde Fruta	Judías verdes con patata Pechugas de pollo guisadas Fruta
23	24
Sopa de pescado Salchichas frescas con patatas fritas Yogur	
26	27
Espaguetis a la boloñesa Lomo guisado Yogur	Crema de calabacín Jamoncitos de pollo con champiñones Fruta
28	29
Alubias con chorizo Halibut a la plancha con patata Fruta	FESTIVO SAN VALERO
30	31
Arroz a la cubana Merluza a la plancha Yogur	

INFORMACIÓN ALÉRGENOS



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

CLIC AQUÍ

