

# MENÚ CELÍACO FEBRERO

Este mes de febrero es el más corto del año. Son sólo 28 días, pero los aprovechamos fenomenal en compañía de nuestros amigos. También tenemos muchas ganas de que llegue el Carnaval



Recordamos lo importante que es alimentarse bien, con platos tradicionales, de nuestra tierra, muy sanos y saludables. ¡Tomamos mucha fruta, legumbres y verduras que nos encantan!

Giner Cocina Central,  
*sabores que unen generaciones.* Platos elaborados diariamente para que los alimentos no pierdan sus nutrientes

2	3	4	5	6
Espaguetis con tomate	Puré de guisantes	Lentejas con arroz	Judías verdes con patata	Sopa de ave con fideos
Lomo en salsa de setas	Muslo de pollo asado con patata	Merluza marinera	Pechugas de pollo a la naranja	Salchichas frescas con tomate
Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt
9	10	11	12	13
Macarrones con atún	Puré de verduras	Garbanzos con arroz	Judías verdes con patata	Arroz a la cubana
Lomo guisado	Jamoncitos de pollo a la jardinera	Limanda al horno con patatas	Albóndigas en salsa de tomate	Redondo de pavo hortelana
Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt
16	17	18	19	20
Macarrones con tomate	Puré de patata y zanahoria	Lentejas con arroz	Judías verdes con patata	Sopa de pescado
Muslo de pollo asado con patata	Lomo a la riojana	Abadejo en salsa verde	Pechugas de pollo guisadas	Salchichas Frankfurt y patatas
Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt
23	24	25	26	27
Espaguetis a la boloñesa	Crema de calabacín	Alubias con chorizo	Judías verdes con patata	Patatas a la riojana
Lomo guisado	Jamoncitos de pollo al chilindrón	Halibut a la plancha con patata	Albóndigas en salsa de tomate	Redondo de pavo hortelana
Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt

## INFORMACIÓN ALÉGENOS



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

CLIC AQUÍ

