

# MENÚ CELÍACO ABRIL 2026



Dicen que en abril aguas mil, pero a nosotros nos gusta la lluvia, porque llena de vida los campos y huertas para que podamos disfrutar de las ricas frutas y verduras que tanto necesitamos para estar sanos y fuertes.



Una dieta repleta de vitaminas y nutrientes, casera y respetando nuestras tradiciones mediterráneas.

En Giner Cocina Central utilizamos alimentos de proximidad, de proveedores locales y de gran calidad. Además, cocinamos diariamente para asegurar la frescura de nuestros platos.

1	2	3
Lentejas con arroz	<b>FESTIVO</b>	<b>FESTIVO</b>
Merluza marinera Fruta	<b>Jueves Santo</b> 	<b>Viernes Santo</b> 
6	7	8
Macarrones con atún Lomo guisado Yogur	Crema de calabaza Jamoncitos de pollo a la jardinera Fruta	Garbanzos con arroz Limanda al horno con patatas Fruta
13	14	15
Espaguetis con tomate Muslo de pollo asado con patata Yogur	Puré de guisantes Lomo a la riojana Fruta	Lentejas con arroz Abadejo en salsa verde Fruta
20	21	22
Espaguetis a la boloñesa Lomo guisado Yogur	Crema de calabacín Jamoncitos de pollo al chilindrón Fruta	Alubias con chorizo Halibut a la plancha con patata Fruta
27	28	29
Macarrones con tomate Lomo en salsa de setas Yogur	Puré de verduras Muslo de pollo asado con patata Fruta	Lentejas con arroz Merluza marinera Fruta
30	Judías verdes con patata Redondo de pavo hortelana Fruta	

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

## INFORMACIÓN ALÉRGENOS

