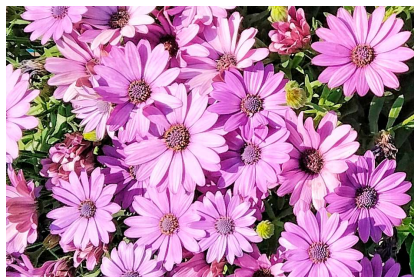


MENÚ CELÍACO MAYO 2026

4	5	6	7	8
Macarrones con atún 	Crema de calabaza	Garbanzos con arroz 	Judías verdes con patata	Patatas a la riojana
Lomo guisado	Jamoncitos de pollo con champiñones	Limanda al horno con patata panadera 	Pechugas de pollo guisadas	Salchichas frescas con tomate
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
11	12	13	14	15
Espaguetis con tomate	Puré de verduras	Lentejas con arroz	Judías verdes con patata	Arroz a la cubana 
Muslo de pollo asado con patatas	Lomo a la riojana	Abadejo en salsa verde    	Albóndigas en salsa de tomate	Merluza a la plancha 
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
18	19	20	21	22
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 	Pechugas de pollo en salsa de naranja	Salchichas frankfurt y patatas fritas
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
25	26	27	28	29
Macarrones con tomate	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 patatas	Merluza a la marinera  	Albóndigas en salsa de tomate	Redondo de pavo a la hortelana 
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 

Mayo, el mes de las flores. La primavera llega con alegría y generosidad, regalándonos un espectáculo de naturaleza, colores y buen tiempo. Sin duda, aprovecharemos muy bien todo lo que mayo nos ofrece y disfrutaremos muchísimo



Aprovecharemos esta época para alimentarnos de las ricas frutas y verduras que nos llegan de las huertas. Una dieta repleta de vitaminas y nutrientes que nos ayudan a estar cada día más fuertes.

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

INFORMACIÓN ALÉRGENOS



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

