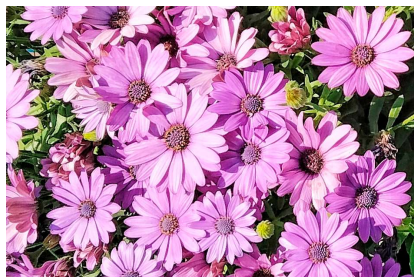


MENÚ ALMUERZO MAYO 2026

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

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
Rizos pirandello 	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 	Cordon bleu de pavo con ensalada 
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 en salsa de naranja	Salchichas frescas y patatas fritas 
Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
25	26	27	28	29
Galets a la napolitana 	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 

INFORMACIÓN ALÉRGENOS



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

