

MENÚ SIN LECHE JUNIO 2026

¡Ya ha llegado el final del curso!
 Estos meses lo hemos pasado de maravilla con nuestros compañeros y hemos aprendido mucho gracias a nuestros profesores.



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



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

1	2	3	4	5
Macarrones con atún 🐟	Crema de calabaza	Garbanzos con arroz 🥜	Judías verdes con patata	Patatas a la riojana
Lomo Guisado	Jamoncitos de pollo a la jardinera	Limanda al horno con patata panadera 🐟	Albóndigas en salsa de tomate	Merluza a la plancha 🐟
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Zumo
8	9	10	11	12
Rizos pirandello	Puré de verduras	Lentejas con arroz	Judías verdes con patata	Arroz a la cubana 🍌
Muslo de pollo asado con patatas dólar	Lomo a la riojana	Abadejo en salsa verde 🐟🥜🌿🍌	Pechugas de pollo guisadas	Salchichas frescas con tomate
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Zumo
15	16	17	18	19
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 a la hortelana 🍌
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Zumo
22	23	24	25	26
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 dólar	Merluza a la marinera 🐟🍌	Pechuga de pollo en salsa de naranja	Salchichas Frankfurt y patatas fritas
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Zumo
29	30			
Macarrones con atún 🐟	Puré de guisantes			
Lomo Guisado	Jamoncitos de pollo con champiñones			
Fruta	Fruta			

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

