Menú escolar · Noviembre 2026

COCINA CENTRAL Giner
976 352 186 – 669 429 880
ginercocinacentral@live.com
www.ginercocinacentral.com

El otoño sabe a cuchara: cremas de temporada, legumbres y guisos para que te alimentes bien y tengas energía.



Nuestro compromiso

- Apostamos por proveedores locales de Aragón
- Cocinado cada día en nuestra cocina central

Mira cómo cocinamos

Fotos de nuestros platos y novedades

INSTAGRAM @ginercocinacentral
FACEBOOK Giner Cocina Central

Giner Cocina Central

Sabores que unen generaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 **Festivo** Todos los Santos	**3** Rizos pirandello Lomo guisado Yogur	**4** Alubias con chorizo Halibut a la plancha con patata asada Fruta	**5** Judías verdes con patata Albóndigas en salsa de tomate Fruta	**6** Sopa de ave con fideos Croquetas y calamares Yogur
9 Espaguetis a la boloñesa Lomo en salsa de setas Yogur	**10** Puré de verduras Muslo de pollo asado con patatas dólar Fruta	**11** Lentejas con arroz Merluza a la marinera Fruta	**12** Judías verdes con patata Pechugas de pollo a la naranja Fruta	**13** Arroz a la cubana Salchichas frankfurt y patatas fritas Yogur
16 Galets a la napolitana Lomo guisado Yogur	**17** Crema de calabacín Jamoncitos de pollo al chilindrón Fruta	**18** Garbanzos con arroz Limanda al horno con patatas panadera Fruta	**19** Judías verdes con patata Albóndigas en salsa de tomate Fruta	**20** Sopa de pescado Redondo de pavo a la hortelana Yogur
23 Macarrones con atún Muslo de pollo asado con patatas dólar Yogur	**24** Puré de patata y zanahoria Lomo a la riojana Fruta	**25** Lentejas con arroz Abadejo en salsa verde Fruta	**26** Judías verdes con patata Pechugas de pollo guisadas Fruta	**27** Patatas a la riojana Salchichas frescas con tomate Yogur
30 Rizos pirandello Lomo guisado Yogur				

PLATO DEL MES

Lentejas con arroz

Legumbre y cereal juntos forman una proteína completa. Además aportan hierro y mucha fibra.

Lo servimos el miércoles 11 y miércoles 25

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Gluten · Crustáceos · Huevo · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frutos de cáscara · Apio · Mostaza · Sésamo · Sulfitos · Altramuces · Moluscos

Todos los platos se elaboran en una cocina central donde se trabaja con los 14 alérgenos, por lo que puede existir contaminación cruzada. Si tienes alguna alergia o intolerancia, consúltanos.