Menú de triturados

PROGRAMACIÓN SEMANAL · TODAS LAS SEMANAS

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

Triturados caseros, elaborados cada día en nuestra cocina central con verdura fresca.



Lunes	Judía verde, patata, cebolla, zanahoria, calabacín y ternera
Martes	Judía verde, patata, cebolla, zanahoria, puerro y merluza
Miércoles	Judía verde, patata, cebolla, zanahoria, calabacín y pollo
Jueves	Judía verde, patata, cebolla, zanahoria, puerro y ternera
Viernes	Judía verde, patata, cebolla, zanahoria, calabacín y pollo

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

A tener en cuenta

- Todos los días estos triturados se aderezan con aceite de oliva virgen extra y no contienen sal.
- La verdura fresca de hoja (acelga, espinaca y borraja) no se incluye en el menú de los más pequeños, porque no se recomienda antes del año.
- Los miércoles podemos añadir legumbre a los triturados, si el cliente lo solicita.
- También ofrecemos triturados astringentes, elaborados con patata, zanahoria y pollo.
- Igual que en los menús normales, preparamos triturados especiales para niños alérgicos, vegetarianos (solo con verduras), celíacos, laxantes, etc.

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.