

CURSO: 2022 - 2023

CENTRO: CHAMBERÍ MENÚ BASAL FEBRERO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		DIA 1 CREMA DE BERROS TORTILLA ESPAÑOLA FRUTA	DIA 2 FESTIVO	DIA 3 CREMA DE CALABAZA FARFALE BOLOÑESA DE TERNERA FRUTA
DIA 6 LENTEJAS COMPUESTAS CROQUETAS DE PESCADO CON ENSALADA FRUTA	DIA 7 CREMA DE ZANAHORIAS HAMBURGUESA SALSA DE CHAMPIÑONES Y PAPAS FRITAS LACTEO	DIA 8 CREMA DE VERDURAS TALLARINES NAPOLITANA FRUTA	DIA 9 SOPA DE ESTRELLITAS JUDIAS COMPUESTAS CON ARROZ BLANCO LACTEO	DIA 10 CREMA DE CALABACINES FOGONERO ENCEBOLLADO CON PAPAS ARRUGADAS FRUTA
DIA13 CREMA DE VERDURAS ARROZ A LA CUBANA FRUTA	DIA14 SOPA DE AVE LOMO DE CERDO AJILLO CON VERDURAS SALTEADAS LACTEO	DIA15 POTAJE DE BERROS ALBONDIGAS CON PAPAS FRITAS FRUTA	DIA 16 CREMA DE ZANAHORIAS ABADEJO CON MOJO ROJO Y ENSALADA LACTEO	DIA 17 CREMA DE CALABAZA LASAÑA DE ATÚN FRUTA
DIA 20 CARNAVAL	DIA 21 CREMA DE CALABACÍN MARGARITAS A LA CARBONARA LACTEO	DIA 22 CARNAVAL	DIA 23 SOPA DE FIDEOS FOGONERO MARINERA CON PAPAS GUISADAS LACTEO	DIA 24 CREMA DE VERDURAS FINGER DE POLLO CON ENSALADA FRUTA
DIA 27 CREMA DE BERROS SALPICÓN DE ATÚN CON PAPAS ARRUGADAS FRUTA	DIA 28 SOPA DE FIDEOS JAMONCITOS DE POLLO EN SALMOREJO CON VERDURAS LACTEO			