

CURSO: 2022 - 2023

CENTRO: CHAMBERÍ MENÚ GUARDERÍA MARZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		DÍA 1 CREMA DE ZANAHORIAS PAELLA DE CARNE FRUTA	DÍA 2 CREMA DE BERROS JAMONCITOS DE POLLO ADOBADOS CON VERDURAS SALTEADAS FRUTA	DÍA 3 CREMA DE CALABAZA CHURROS DE PESCADO CON ENSALADILLA LACTEO
DÍA 6 POTAJE DE LENTEJAS TORTILLA ESPAÑOLA FRUTA	DÍA 7 CREMA DE CALABAZA ALBONDIGAS SALSA CASERA CON ARROZ BLANCO LACTEO	DÍA 8 POTAJE DE VERDURAS POLLO CON VERDURA FRUTA	DÍA 9 CREMA DE ZANAHORIAS TALLARINES BOLOÑESA LACTEO	DÍA 10 CREMA DE BUBANGO LOMO DE FOGONERO ENCEBOLLADO CON PAPAS ARRUGADAS FRUTA
DÍA 13 CREMA DE CALABAZA HAMBURGUESA CON ARROZ FRUTA	DÍA 14 CREMA DE BERROS ABADEJO AL CILANTRO CON PAPAS ARRUGADAS LACTEO	DÍA 15 CREMA DE CALABACINES POLLO CON VERDURAS FRUTA	DÍA 16 CREMA DE CALABAZA MACARRONES CON TOMATE LACTEO	DÍA 17 CREMA DE ZANAHORIAS ARVEJAS COMPUESTAS CON HUEVO COCIDO FRUTA
DÍA 20 CREMA DE CALABACINES ARROZ A LA CUBANA FRUTA	DÍA 21 CREMA DE CALABAZA MUSLITOS DE POLLO AJILLO CON PAPAS ASADAS LACTEO	DÍA 22 CREMA DE VERDURAS FUSILLI CON TOMATE FRUTA	DÍA 23 CREMA SAINT GERMAIN VOL-AU-VENT RELLENO DE PAVO Y RATATOUILLE LACTEO "JORNADA ADAPTADA A LA GUARDERÍA"	DÍA 24 CREMA DE BERROS BONITO EN ESCABECHE CON PAPAS GUIADAS FRUTA
DÍA 27 CREMA DE VERDURAS MERLUZA CON PAPAS ARRUGADAS FRUTA	DÍA 28 CREMA DE PUERRO FARFALLE NAPOLITANA LACTEO	DÍA 29 CREMA DE CALABAZA LOMO ADOBADO CON VERDURA FRUTA	DÍA 30 RANCHO CANARIO TORTILLA FRANCESA GRATINADA LACTEO	DÍA 31 CREMA VERDURA TERNERA MECHADA CON COUS- COUS FRUTA