

CURSO: 2022 - 2023

CENTRO: CHAMBERÍ MENÚ HIPOCALÓRICO MARZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		DIA 1 CREMA DE ZANAHORIAS PAELLA DE CARNE FRUTA	DIA 2 CREMA DE BERROS JAMONCITOS DE POLLO ADOBADOS CON VERDURAS SALTEADAS FRUTA	DIA 3 CREMA DE CALABAZA PESCADO CON ENSALADA LACTEO
DIA 6 POTAJE DE LENTEJAS TORTILLA FRANCESA CON TOMATE FRUTA	DIA 7 SOPA DE AVE ALBONDIGAS SALSA CASERA CON ARROZ BLANCO LACTEO	DIA 8 POTAJE DE VERDURAS CROQUETAS DE ESPINACAS CON ENSALADA FRUTA	DIA 9 CREMA DE ZANAHORIAS TALLARINES CON VERDURAS LACTEO	DIA 10 CREMA DE BUBANGO LOMO DE FOGONERO ENCEBOLLADO CON PAPAS ARRUGADAS FRUTA
DIA 13 CREMA DE CALABAZA HAMBURGUESA GRIL CON ARROZ FRUTA	DIA 14 CREMA DE BERROS ABADEJO AL CILANTRO CON PAPAS ARRUGADAS LACTEO	DIA 15 SOPA DE ESTRELLITAS POLLO CON ENSALADA FRUTA	DIA 16 CREMA DE CALABAZA PIZZA VEGETAL LACTEO	DIA 17 CREMA DE ZANAHORIAS ARVEJAS COMPUESTAS CON HUEVO COCIDO FRUTA
DIA 20 CREMA DE CALABACINES ARROZ A LA CUBANA FRUTA	DIA 21 CREMA DE CALABAZA MUSLITOS DE POLLO AJILLO CON VERDURAS LACTEO	DIA 22 CREMA DE VERDURAS FUSILLI CON VERDURAS FRUTA	DIA 23 CREMA SAINT GERMAIN VOL-AU-VENT RELLENO DE PAVO Y RATATOUILLE LACTEO	DIA 24 CREMA DE BERROS BONITO EN ESCABECHE CON QUINOA FRUTA
DIA 27 SOPA DE POLLO SALPICÓN DE ATÚN CON HUEVO COCIDO Y PAPAS ARRUGADAS FRUTA	DIA 28 CREMA DE PUERRO FARFALLE CON VERDURAS LACTEO	DIA 29 CREMA DE CALABAZA LOMO ADOBADO CON ENSALADA FRUTA	DIA 30 RANCHO CANARIO TORTILLA FRANCESA GRATINADA LACTEO	DIA 31 CREMA VERDURA TERNERA MECHADA CON COUS- COUS FRUTA