

CURSO: 2022 - 2023

CENTRO: CHAMBERÍ MENÚ BASAL ABRIL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
DIA 3 FESTIVO	DIA 4 FESTIVO	DIA 5 FESTIVO	DIA 6 FESTIVO	DIA 7 FESTIVO
DIA 10 LENTEJAS COMPUESTAS TORTILLA ESPAÑOLA FRUTA	DIA 11 CREMA DE BERROS ESPIRALES A LA NAPOLITANA LACTEO	DIA 12 CREMA DE ZANAHORIAS ALBÓNDIGAS CON PAPAS FRITAS FRUTA	DIA 13 SOPA DE AVE JUDIAS PINTAS CON ARROZ LACTEO	DIA 14 CREMA DE BUBANGO LOMO DE ATÚN GRIL CON ENSALADA FRUTA
DIA 17 CREMA DE CALABAZA ARROZ A LA CUBANA FRUTA	DIA 18 CREMA DE VERDURAS FINGER DE POLLO CON ENSALADA LACTEO	DIA 19 CREMA DE ZANAHORIAS TALLARINES A LA BOLOÑESA FRUTA	DIA 20 CREMA DE BUBANGO FOGONERO ENCEBOLLADO CON PAPAS ARRUGADAS LACTEO	DIA 21 SOPA DE POLLO LOMO ADOBADO CON VERDURAS FRUTA
DIA 24 SOPA DE FIDEOS SALPICÓN DE ATÚN CON PAPAS GUIADAS FRUTA	DIA 25 CREMA DE CALABACINES POLLO EN SALSA CON ARROZ LACTEO	DIA 26 CREMA DE VERDURAS CROQUETAS CON ENSALADA FRUTA	DIA 27 CREMA DE CALABAZA ESPAGUETIS CARBONARA LACTEO	DIA 28 CREMA DE ZANAHORIAS HUEVOS ROTOS CON SALCHICHAS FRUTA

*Esta dieta está supervisada y firmada por la dietista titulada M^a Auxiliadora García Encinoso