

CURSO: 2023 - 2024

CENTRO: CHAMBERÍ MENÚ SIN GLUTEN ABRIL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
DIA 01 CREMA DE VERDURAS ESPAGUETIS BOLOÑESA SIN GLUTEN FRUTA	DIA 02 POTAJE DE LENTEJAS CROQUETAS DE POLLO Y ENSALADILLA SIN GLUTEN FRUTA	DIA 03 CREMA DE CALABAZA ABADEJO ENCEBOLLADO CON MENESTRA PAN INTEGRAL Y YOGURT	DIA 04 SOPA DE AVE JUDIAS NEGRAS CON ARROZ FRUTA	DIA 05 CREMA DE ZANAHORIA HAMBURGUESA CON PAPAS FRUTA
DIA 08 RANCHO CANARIO TORTILLA ESPAÑOLA FRUTA	DIA 09 CREMA DE ESPINACAS FOGONERO AL AJILLO Y PAPAS GUIADAS FRUTA	DIA 10 CREMA DE CALABACIN MACARRONES A LA CARBONARA SIN GLUTEN PAN INTEGRAL Y LACTEO	DIA 11 CREMA DE BERROS ENSALADILLA CON CHURROS DE PESCADO SIN GLUTEN FRUTA	DIA 12 CREMA DE GUISANTES CARNE FIESTA FRUTA
DIA 15 CREMA DE ZANAHORIA ESPIRALES A LA NAPOLITANA SIN GLUTEN FRUTA	DIA 16 CREMA DE VERDURAS ARROZ A LA CUBANA FRUTA	DIA 17 CREMA DE BUBANGO ROPA VIEJA PAN INTEGRAL Y YOGURT	DIA 18 CREMA DE BROCOLI POLLO AL HORNO CON ENSALADA FRUTA	DIA 19 CREMA DE CALABAZA ROLLITOS DE PRIMAVERA Y ARROZ TRES DELICIAS SIN GLUTEN FRUTA
DIA 22 CREMA DE VERDURAS PAELLA MIXTA FRUTA	DIA 23 CREMA DE JUDIAS CINTA DE LOMO CON SALSAS MANZANA Y MENESTRA FRUTA	DIA 24 CREMA DE PUERROS ATUN EN MOJO Y PAPAS GUIADAS PAN INTEGRAL Y YOGURT	DIA 25 CREMA DE ESPINACAS FABADA FRUTA	DIA 26 CREMA DE CALABACIN FINGER DE POLLO CON PAPAS SIN GLUTEN FRUTA
DIA 29 CREMA DE CALABAZA TORTELINIS CON SALSAS DE QUESO SIN GLUTEN FRUTA	DIA 30 CREMA DE BERROS ALBONDIGAS CON ARROZ FRUTA			

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ESMenú elaborado por el Departamento de Nutrición . Dietista M^º Auxiliadora García Encinosa