

CURSO: 2023 - 2024

CENTRO: CHAMBERÍ MENÚ SIN GLUTEN MAYO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		DIA 01 FESTIVO	DIA 02 FESTIVO	DIA 03 FESTIVO
DIA 06 POTAJE LENTEJAS TORTILLA ESPAÑOLA FRUTA	DIA 07 CREMA DE CALABACIN POLLO AL LIMON CON ARROZ FRUTA	DIA 08 CREMA DE ZANAHORIA ESPAGUETIS BOLOÑESA DE ATUN SIN GLUTEN PAN SIN GLUTEN Y LACTEO	DIA 09 CREMA DE ESPINACAS GARBANZOS COMPUESTOS FRUTA	DIA 10 SOPA DE AVE ENSALADILLA CON CHURROS DE PESCADO SIN GLUTEN FRUTA
DIA 13 CREMA DE CALABAZA MACARRONES CON TOMATE SIN GLUTEN FRUTA	DIA 14 CREMA DE VERDURAS ESTOFADO DE PAVO CON MENESTRA FRUTA	DIA 15 CREMA DE BERROS FOGONERO AL AJILLO PAPA GUISADA PAN SIN GLUTEN Y LACTEO	DIA 16 RANCHO GORDON BLUE SIN GLUTEN CON ENSALADA FRUTA	DIA 17 CREMA DE GUISANTES PAELLA FRUTA
DIA 20 CREMA DE BROCOLI CROQUETAS CON ENSALADILLA SIN GLUTEN FRUTA	DIA 21 CREMA DE ZANAHORIA ARROZ A LA CUBANA FRUTA	DIA 22 CREMA DE CALABACIN ESPIRALES CON TOMATE Y JAMON SIN GLUTEN PAN SIN GLUTEN Y LACTEO	DIA 23 CREMA DE ESPINACAS LOMO AL AJILLO CON PAPAS FRITAS FRUTA	DIA 24 CREMA DE CALABAZA PIZZA CON ATUN SIN GLUTEN FRUTA
DIA 27 CREMA DE VERDURAS JUDIAS NEGRAS CON ARROZ FRUTA	DIA 28 GARBANZAS CARNE FIESTA PAPAS ARRUGADAS FRUTA	DIA 29 JORNADA CANARIA	DIA 30 FESTIVO	DIA 31 FESTIVO

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