

CURSO: 2024 – 2025

CENTRO: CHAMBERÍ MENÚ BASAL ENERO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		DIA 08 CREMA DE VERDURAS MACARRONES TOMATE Y JAMON PAN INTEGRAL Y LACTEOS	DIA 09 POTAJE DE LENTEJAS ABADEJO AL CILANTRO Y PAPA GUISADA FRUTA	DIA 10 CREMA DE CALABAZA CORDON BLUE CON ENSALADA FRUTA
DIA 13 CREMA DE ZANAHORIA ARROZ A LA CUBANA FRUTA	DIA 14 CREMA DE CALABACIN PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA PARAGUAYA FRUTA	DIA 15 CREMA DE BERROS FOGONERO ENCEBOLLADO Y MENESTRA DE VERDURAS PAN INTEGRAL Y LACTEOS	DIA 16 CREMA PUERROS JUDIAS NEGRAS CON ARROZ FRUTA	DIA 17 CREMA ACELGAS HAMBURGUESAS CON PAPAS FRITAS FRUTA
DIA 20 RANCHO TORTILLA ESPAÑOLA FRUTA	DIA 21 CREMA VERDURAS ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA FRUTA	DIA 22 CREMA ESPINACAS ESTOFADO DE PAVO PAN INTEGRAL Y LACTEOS	DIA 23 SOPA DE POLLO PAELLA MIXTA FRUTA	DIA 24 CREMA ZANAHORIAS RABAS DE CALAMAR CON ENSALADA FRUTA
DIA 27 CREMA CALABAZA CHURROS DE PESCADO Y ENSALADILLA FRUTA	DIA 28 CREMA BUBANGOS POLLO AL HORNO CON VERDURAS FRUTA	DIA 29 CREMA DE VERDURAS ROPA VIEJA PAN INTEGRAL Y LACTEOS	DIA 30 CREMA BERROS TORTELLINI CON SALSAS DE QUESO FRUTA	DIA 31 CREMA ESPINACAS HUEVOS RELLENOS CON PAPAS FRUTA