

CURSO: 2024 – 2025

CENTRO: CHAMBERÍ MENÚ GUARDERÍA ENERO

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