

CURSO: 2024 – 2025

CENTRO: CHAMBERÍ SIN GLUTEN BASAL ENERO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		DIA 08 CREMA DE VERDURAS MACARRONES SIN GLUTEN 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 SIN GLUTEN 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 SIN GLUTEN 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 SIN GLUTEN CON ENSALADA FRUTA
DIA 27 CREMA CALABAZA CHURROS DE PESCADO SIN GLUTEN 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 MACARRONES SIN GLUTEN CON SALSA DE QUESO FRUTA	DIA 31 CREMA ESPINACAS HUEVOS RELLENOS CON PAPAS FRUTA