

COCINA ASIATICA del 4 al 30 de Enero 2021 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 10:00 AM	MARTES 8:00 A 10:00 AM	MIECOLES 8:00 A 10:00 AM	JUEVES 8:00 A 10:00 AM	SABADO 8:00 A 11:00AM
4 ENTRADA Enrollados chinos PLATO PRINCIPAL Costillas de cerdo a la piña	5 ENTRADA Sopa miso PLATO PRINCIPAL Pollo almendrado	6 ENTRADA Samosas de verdura Tofu y shitakes PLATO PRINCIPAL Brochetas Satay en salsa de piña y coco	7 POSTRE Gelatina de almendra POSTRE Dúo de rollos	9 *Enrollados chinos *Sopa miso * Satay en salsa de piña y coco *Dúo de rollos
11 ENTRADA Arroz frito PLATO PRINCIPAL Chow mein de cerdo	12 ENTRADA Ensalada de pollo Estilo pekin PLATO PRINCIPAL Pescado al limón	13 ENTRADA Sopa wong tong PLATO PRINCIPAL Gai lard pring	14 POSTRE Buñuelos de manzana caramelizados POSTRE Sabayón helado con salsa de chocolate	16 *Arroz frito *Samosas de verdura *Ensalada de pollo *Bangkok *pollo almendrado *Buñuelos de manzana Sabayón helado con salsa de chocolate
18 ENTRADA Ensalada de pollo en hoja de arroz PLATO PRINCIPAL Carnitas rojas	19 ENTRADA Sopa de fideos de res PLATO PRINCIPAL Filete de pescado en costra de ajonjolí	20 ENTRADA Ensalada de cebollas y naranja PLATO PRINCIPAL Pescado a los tres chiles y tapenade	21 POSTRE Plátanos flameados POSTRE Pudin de sagú	23 *Pescado a los tres chiles y tapenade *Ensalada de cebollas y naranja *sopa wong tong *Sopa de fideos de res *carnitas rojas *Plátanos flameados
25 PANADERIA GALLETAS DE NARANJA GALLETAS DE AJONOLI	26 CONSERVACION DE ALIMENTOS ACEITE DE AJO Y CHILE CASCABEL MANTEQUILLAS COMPUESTAS	27 LIMPIEZA PROFUNDA ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO	28 TALLER “ENTOMAFAGIA”	30 PANADERIA GALLETAS DE NARANJA GALLETAS DE AJONOLI CONSERVACION DE ALIMENTOS ACEITE DE AJO Y CHILE CASCABEL MANTEQUILLAS COMPUESTAS

COCINA ARABE del 1 al 27 de Febrero 2021 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 a 10:00 AM	MARTES 8:00 a 10:00AM	MIERCOLES 8:00 a 10:00AM	JUEVES 8:00 a 10:00AM	SABADO 8:00 A 11:00AM
<p>1</p> <p>ENTRADA Arroz dulce al azafran con piña</p> <p>PLATO FUERTE: Pollo asado con ajo y yogurt Samosas de res</p>	<p>2</p> <p>ENTRADA: Taboule,</p> <p>PLATO FUERTE: Kebabs de pollo cous cous</p>	<p>3</p> <p>ENTRADA: Falafel. hummus.</p> <p>PLATO FUERTE: Koftas de res</p>	<p>4</p> <p>POSTRES: *Galletas de nuez *Shrikhand con fresa y cardamomo</p>	<p>6</p> <p>*Falafel, *hummus *Koftas de res *Galletas de nuez *Kebabs de pollo y couos</p>
<p>8</p> <p>ENTRADA: Alitas de pollo y sesamo</p> <p>PLATO FUERTE: Pollo tanderi</p>	<p>9</p> <p>ENTRADA: Pimientos rellenos de arroz</p> <p>PLATO FUERTE: Pescado frito con nuez y ajo</p>	<p>10</p> <p>ENTRADA: Ensalada de remolacha</p> <p>PLATO FUERTE: Balty de buey</p>	<p>11</p> <p>POSTRES: *Pastel conmemorativo 14 de febrero *Baklava</p>	<p>13</p> <p>*Pimientos rellenos de arroz *Pescado frito con nuez y ajo *ensalada de remolacha cous *Baklava</p>
<p>15</p> <p>ENTRADA: Hojas de col rellenas</p> <p>PLATO FUERTE: Pollo asado con ajo y yogurth</p>	<p>16</p> <p>ENTRADA: Tortilla de espinaca</p> <p>PLATO FUERTE: Guisantes y panner con salsa de tomate</p>	<p>17</p> <p>ENTRADA: Queso frito con ensalada</p> <p>PLATO FUERTE: KEBABS EMPERADOR</p>	<p>18</p> <p>POSTRES: *Pastel de yogurt con sirope de limon</p>	<p>20</p> <p>*queso frito con ensalada de pimiento rojo *Hojas de col rellenas *tortilla de espinaca *Pastel de yogurt</p>
<p>22</p> <p>Aceites aromáticos Mantequilla compuesta y salsas</p>	<p>23</p> <p>ENTRADA: Samosas de res,</p> <p>PLATO FUERTE: Albondigas de pescado</p>	<p>24</p> <p>LIMPIEZA PROFUNDA ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO</p>	<p>25</p> <p>PANADERIA *Halva de zanahoria *Arroz dulce azafrán y piña caramelizada</p>	<p>27</p> <p>*Pollo asado con ajo y yogurt *Arroz dulce al azafran con piña *Samosas de res Aceites aromáticos Mantequilla compuesta y salsas</p>

COCINA DEL MAR del 1 al 31 de marzo 2021 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00 AM	SABADO 8:00 A 11:00AM
<p>1</p> <p>ENTRADA Crema de almejas PLATO PRINCIPAL Cabrilla en salsa de cilantro</p>	<p>2</p> <p>ENTRADA Ceviche de pescado Acapulco PLATO PRINCIPAL Camarones florentina</p>	<p>3</p> <p>ENTRADA Terrina de pulpo y jamaica PLATO PRINCIPAL Fetucchini con frutos del mar</p>	<p>3</p> <p>POSTRE *Isla flotante en salsa de cajeta *Flan de arroz</p>	<p>6</p> <p>*Ceviche de pescado Acapulco *Cabrilla en salsa de cilantro *Crema de almejas *Isla flotante en salsa de cajeta</p>
<p>8</p> <p>ENTRADA Caldo largo PLATO PRINCIPAL Caracola de pescado chutney de frutos</p>	<p>9</p> <p>ENTRADA Ensalada iceberg PLATO PRINCIPAL Camarones a la diablo</p>	<p>10</p> <p>ENTRADA Fetuccini bongole PLATO PRINCIPAL Chupito de aguacate pescado y marisco</p>	<p>11</p> <p>POSTRE *Crema caramel *Duo de peras en vino especiado</p>	<p>13</p> <p>*Crema caramel *Fetucchini con frutos del mar *Terrina de pulpo y jamaica *Flan de arroz</p>
<p>15</p> <p>DIA ANHABIL 21 marzo Natalicio de Benito Juarez</p>	<p>16</p> <p>ENTRADA Pescado en escabeche PLATO PRINCIPAL pescado frito entero Castillo</p>	<p>17</p> <p>ENTRADA Montado de calamar y anchoa PLATO PRINCIPAL Carnitas de Pulpo</p>	<p>18</p> <p>POSTRE *pasta sucre y mouse de fresas</p>	<p>20</p> <p>*Montado de calamar y anchoa *Caldo largo *Ensalada ice berg *Caracola de pescado *Duo de peras en vino especiado</p>
<p>22</p> <p>CONSERVACION *Salsa teriyaki *Esterilización de frascos</p>	<p>23</p> <p>CONSERVACION *Mermeladas de Frutas y jaleas</p>	<p>24</p> <p>LIMPIEZA PROFUNDA</p>	<p>25</p> <p>ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO</p>	<p>27</p> <p>*Churros de pescado *Carnitas de Pulpo Pescado en escabeche * pasta sucre y mouse de fresas *Envuelto de pescado en ristreto de balsámico</p>

COCINA JAPONESA del 1 al 30 de Abril 2021 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00AM	SABADO 8:00 A 11:00
5 ENTRADA: Salsa teriyaki, SUSHIS	6 PLATO FUERTE: Tempura de vegetales y miso	7 ENTRADA: Pollo karage PLATO FUERTE: tonkatsu	8 POSTRES: *Nieve de te verde *Tempura helado *Clafouties de ciruela	10 *Salsa teriyaki,*sushi, *nigiri,*temaki *uramaki *pollo karage *tempura frio
12 ENTRADA: Sopa sumachi PLATO FUERTE: Brochetas de zucchini y res	13 ENTRADA: Ensalada kani yasai PLATO FUERTE: Pescado maraky	14 ENTRADA: Sopa tori sozui PLATO FUERTE: Korokke	15 POSTRES: *Crocante de plátano Camelado *ohitashi	17 *Ensalada sunomono, *tempura de vegetales *yakisoba de cerdo *crocante de platano
19 ENTRADA: Sashimi de pescado PLATO FUERTE: Yakitori a la parrilla	20 ENTRADA: ekonomiyaki PLATO FUERTE: Oirowushi	21 ENTRADA: salsas japonesas PLATO FUERTE: Brochetas de arroz y pollo	22 CONSERVACION *EMBUTIDOS PANADERIA GALLETAS DE ARROZ PAN DE MELON	24 *Sopa sumashi *Yakimeshi de arroz *Tonkatsu *Nieve de te verde *Brochetas de arroz y pollo *camelado
26 CONSERVACION *EMBUTIDOS PANADERIA GALLETAS DE ARROZ PAN DE MELON	27 ARTE MUKIMONO LIMPIEZA PROFUNDA	28 ENTRADA: Ensalada sunomono PLATO FUERTE: Yakimeshi de Cerdo	29 EXAMEN ENTREGA DE RECETARIO	

COCINA ESPAÑOLA del 2 al 30 de Mayo 2021 clases de 2 ó 3 horas diarias

SABADO 8:00 A 11:00	LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00AM
1 *Tapas *Paella *Ensalada olé *Sopa de ajo *Souffle de naranja	3 ENTRADA: Sopa de ajo PLATO PRINCIPAL: Paella mixta	4 ENTRADA: Ensalada ole PLATO PRINCIPAL: Pollo al pimentón	5 ENTRADA: Tapas españolas PLATO PRINCIPAL: Pescado al ajillo	6 POSTRE *PASTEL DEL 10 MAYO *Souffle de naranja
8 *Quesada pasiega *Gazpacho andaluz *Lomo de cerdo al romero *Crema catalana *Tarta Santiago	10 ENTRADA: Gazpacho Andaluz PLATO FUERTE: Lomo cerdo al romero	11 ENTRADA: Berenjenas queso de cabra PLATO FUERTE: Pollo chilindrón	DIA ANHABIL Dia del maestro	13 POSTRE: *Crema catalana *Tarta de Santiago
15 Pescado a la guindilla Arroz negro *Pollo pimentón *Callos madrileña *Leche frita	17 ENTRADA: Aguacate Finisterre PLATO FUERTE: Pescado a la guindilla	18 ENTRADA: Arroz negro PLATO FUERTE: Croquetas de espinaca y jamón serrano	19 ENTRADA: Espagueti con camarones y azafrán PLATO FUERTE: Callos madrileña	20 POSTRE: *Leche merengada *Leche Frita
22 *Cocida catalain *Aguacate Finisterre *Tortilla española *Lomo de cerdo al romero *leche merengada	24 CONSERVACION *Escabeches *Encurtidos *leche de coco	25 PANADERIA PAN GALLEGO ENSAIMADA MAYORCA	26 ENTRADA: Cocido catalán PLATO PRINCIPAL: Tortilla española	27 LIMPIEZA PROFUNDA ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO
29 CONSERVACION *Escabeches *Encurtidos *leche de coco				

COCINA TAILANDESA del 1 al 30 de Junio 2021 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00AM	SABADO 8:00 A 11:00
<p>ENTRADA: Sopa de coco PLATO FUERTE: Gkai Pad Aproz pollo a la albahaca</p>	<p>1</p> <p>ENTRADA: Khao phat (arroz frito) PLATO FUERTE: Pad thai de fideos fritos</p>	<p>2</p> <p>ENTRADA: Camarones bangkok PLATO FUERTE: Satay de pollo y cerdo</p>	<p>3</p> <p>POSTRES: *Manzana Thai *Coco tierno con albahaca</p>	<p>5</p> <p>*Khao Phat, *Pad Thai de Fideos, *Manzana Thai</p>
<p>7</p> <p>ENTRADA: pik tahi tod alitas de pollo bbq PLATO FUERTE: Mar y tierra al curry</p>	<p>8</p> <p>ENTRADA: Ensalada kanikama y papaya PLATO FUERTE: Lomo de cerdo naem</p>	<p>9</p> <p>ENTRADA: Rollo de arroz al tamarindo PLATO FUERTE: Gaen garee</p>	<p>10</p> <p>POSTRES: *Flan de coco y anis *Crema fría de jengibre y coco</p>	<p>12</p> <p>*Ensalada kanikama y papaya Gkai Pad Aproz pollo a la albahaca *sopa de coco *coco tierno el albahaca</p>
<p>14</p> <p>ENTRADA: Sopa tailandesa con champiñones PLATO FUERTE: Thom kha gay</p>	<p>15</p> <p>ENTRADA: Kraton tong copa crujiente PLATO FUERTE: Veggie udon curry</p>	<p>16</p> <p>ENTRADA: Yum nuea PLATO FUERTE: Kung pao</p>	<p>17</p> <p>POSTRES: *Buñuelos fritos *Tarta de tapioca y frutos</p>	<p>19</p> <p>*Rollo de arroz al tamarindo *camarones bangkok *Lomo de cerdo naem *flan de coco y anis</p>
<p>21</p> <p>CONSERVACION: *Fruta y verdura deshidratada *Mole poblano</p>	<p>22</p> <p>PANADERIA *Pretzel salados *Palitos de pretzel dulces con ajonjolí</p>	<p>23</p> <p>LIMPIEZA PROFUNDA</p>	<p>24</p> <p>ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO</p>	<p>26</p> <p>*Sopa tailandesa con champiñones *alitas de pollo bbq *Thom kha gay *Tarta de tapioca y frutos</p>
<p>28</p> <p>ARTE MUKIMONO</p>	<p>29</p> <p>ARTE MUKIMONO</p>			

COCINA SALUDABLE del 2 AL 31 de Agosto 2021 clases de 2 ó 3 horas diarias

	LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00AM	SABADO 8:00 A 11:00PM
DIABETES	2 Ensalada Julianas Pescado Empapelado	3 Batido de Papaya Chilaquiles Verdes	4 Sopa de Zanahoria Tártara de Salmon	5 Postre: Tarta de Manzana Paletas Heladas	7 DIABETES *Pescado Empapelado *Chilaquiles Verdes *Tártara de Salmon *Tártara de Manza HIPERTENSION *Brochetas de Pollo y Piña *Gratin de Vegetales *Estofado de Cerdo *Galletas de Yogurt
HIPERTENSION	9 Sopa de Tomate Brochetas de Pollo y Piña	10 Gratin Vegetales Salmon con Tomates Rellenos	11 Montados de Berenjena Estofado de Cerdo	12 Postre: Gelatinas Naturales Galletas de Yogurt con Arándanos	14 HIPERTENSION *Brochetas de Pollo y Piña *Gratin de Vegetales *Estofado de Cerdo *Galletas de Yogurt
VEGGIE	16 Ceviche de Jícama Tinga de Zanahoria	17 Pannini capresse (facaccia) Ensalada de Quinoa	18 Hamburguesa Vegetariana Chips de Vegetales	19 Postre: Cheesecake de Yogurt Albóndigas de Manzana	21 VEGGIE *tinga de Zanahoria *ceviche de jicama *hamburguesa vegetariana *Chips de vegetales *cheesecake de yogurt
GLUTEN FREE	23 Pizza sin Gluten Babaganoush	24 Sopa de brócoli y Bluecheese Kebabs de Salmon	25 LIMPIEZA PROFUNDA	26 ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO	28 GLUTEN FREE *Pizza sin Gluten *Sopa de Brocoli *Kebabs de Salmon *albóndigas de manzana

COCINA MEXICANA del 2 al 30 de Septiembre 2021 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00AM	SABADO 8:00 A 11:00AM
		1 ENTRADA: tacos de jamaica PLATO FUERTE: Mixiote de pollo	2 POSTRES: *Camote con piña *flan	4 *Tacos de Jamaica, *Ensalada Cesar, *Chiles en Nogada *flan
6 ENTRADA: Quesadillas, Gorditas, Sopes y Huaraches PLATO FUERTE: Lengua rebanada en dos salsas	7 ENTRADA: Mil Hojas de Nopal PLATO FUERTE: Cerdo estilo Tepatitlan	8 ENTRADA: Crema de Chile Poblano / elote PLATO FUERTE: Came a la Tampiqueña	9 POSTRES: *Buñuelos *Camotes enmielados	11 *Sopa de Tortilla, * arroz con leche *Mole poblano *Camote en mielado
13 ENTRADA: Crema de Pera y Queso Panela PLATO FUERTE: Tacos de Carnita	14 ENTRADA: Ensalada Mexicana PLATO FUERTE: Pescado a la Talla	15 ENTRADA: Sopa de Lima PLATO FUERTE: Cachete de res en chipotle	INHABIL	18 *Mil hojas de nopal, *Crema Poblana, *cerdo Tepatitlan *crepas de cajeta
20 PANADERIA *PAN CONCHA *ROSCA DE REYES	21 LIMPIEZA PROFUNDA	22 PRUEBA DE MENU	23 CONSERVACION: *lácteos *requesón *chorizo *ate de membrillo	25 *Quesadillas, *Gorditas y *Sopes, *Huaraches *lengua de res en dos Salsas. *Granizado de jamaica
27 ENTRADA: Sopa de tortilla PLATO FUERTE: Chile nogada	28 ENTRADA: Ensalada Cesar PLATO FUERTE: Mole poblano	29 MUESTRA GASTRONOMICA	16 POSTRES: *Crepas de cajeta *Granizado de Jamaica	

COCINA REGIONAL del 1 al 31 de Octubre 2021 clases de 2 ó 3 horas diarias

SABADO 8:00 A 11:00	LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00AM
2 Dobladas de machaca Carne con chile Potaje de queso Crepa seri	5 BUÑUELOS ENTRADA: Dobladas de machaca PLATO FUERTE: Carne con chile	5 ENTRADA: Potaje de queso, chile verde PLATO FUERTE: filete de pescado al bacanora	6 ENTRADA: Tauna de aguacate y queso PLATO FUERTE: Medallones de Cerdo Flambeados al Bacanora	7 POSTRES: Crepa Seri Ate de membrillo
9 Tauna de aguacate Medallones de cerdo Toritos de camarón Crocante de membrillo	11 ENTRADA: Toritos de camarón PLATO FUERTE: Gallina pinta	12 ENTRADA: Gobernadores de marlín PLATO FUERTE: Chimichangas de carne deshebrada	13 ENTRADA: Enchiladas sonorenses PLATO FUERTE: Sopa de chicos	14 POSTRES: Crocante de Queso y Membrillo Cochitos
16 Torito de Camarón Pescado al Bacanora coyotas	18 ENTRADA: Frijoles de la olla PLATO FUERTE: Molcajete mixto	19 ENTRADA: Tamales de elote dulces y salados PLATO FUERTE: Queso fundido con rajas y queso	20 ENTRADA: Pozole de trigo PLATO FUERTE: Barbacoa	21 ENTRADA: Barra de ensaladas PLATO FUERTE: Parrillada Sonorense
23 Barra de ensaladas Parrillada sonorense cochitos	25 VISITA NORSON PLATICA COCINA SONORENSE UTH	26 CONSERVACION: SALAMI Y FRANKFURT, SALCHICHA ITALIANA	27 VIDEOS COMIDA SONORENSE LIMPIEZA PROFUNDA	28 PANADERIA PAN DE MUERTO CHURROS
30 BUÑUELOS ENTRADA: Dobladas de machaca PLATO FUERTE: Carne con chile				

COCINA ITALIANA del 2 al 30 de Noviembre 2021 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 10:00 AM	MARTES 8:00 A 10:00 AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00 AM	JUEVES 8:00 A 10:00 AM	SABADO 8:00 A 11:00 AM
1 ENTRADA: Ensalada caprese PLATO FUERTE: Lomo de cerdo en balsámico	2 ENTRADA: Carpaccio de res, betabel PLATO FUERTE: Pizza margarita, Calzone	3 ENTRADA: Pastas cortas y largas PLATO FUERTE: Salsas y preparaciones Para pastas	4 POSTRE: Pie de Mascarpone y limón Semi frio de ricotta	6 *Ensalada Caprese *Piza Margarita*Calzone *Lomo de Cerdo en balsámico *panacotta
OCTUBRE 8 ENTRADA: Crema de tomate PLATO FUERTE: Canelones rellenos	9 ENTRADA: Pastel de verduras y requesón PLATO FUERTE: Osobuco milanesa	10 ENTRADA: Ensalada de espinacas y vinagreta PLATO FUERTE: Portobello con camarones	11 POSTRE Canoli Pizza dulce	3 *Carpaccio de Res, *betabel *Pastas *Salsas y Preparacion *Tiramisu
15 ENTRADA: Hojalдре de pimientos y sardina PLATO FUERTE: Bisteca florentina Bruscheta italiana	16 ENTRADA: Hojalдре de verduras queso de cabra PLATO FUERTE: Camarones napolitana	17 ENTRADA: Sopa Minestorne PLATO FUERTE: Gnoquis en salsa de tomate	18 POSTRES: Tiramusi Panacotta	20 *Crema de Tomate, Albahaca *Pastel de Verduras y Requeson *Canelones *pizza dulce
21 CONSERVACION: PATE DE HIGADO DE RES, PATE DE HIGADO DE AVE	22 PANADERIA FOCACCIA Y CIABATTA	23 LIMPIEZA PROFUNDA	24 ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO	26 *Ensalada de Espinacas *Sopa Minestrone *Pie Mascarpone y Limon *Portobello al Horno con Camarones
29 PANADERIA FOCACCIA Y CIABATTA	30 GASTRONOMIA NAVIDEÑA *Tronco navideño y *polvorones de anis			

COCINA FRANCESA del 1 al 18 de Diciembre 2021 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00AM	SABADO 8:00 A 11:00AM
		2	3	4
	ENTRADA: Ensalada Nicoise PLATO FUERTE: Sirloin en Salsa de Pimienta Verde	ENTRADA: Salmon ahumado sobre melva PLATO FUERTE: Pescado Amandina	POSTRES: *Creme brullee *crepas Suzette *Tarta tatin *profiteroles de chocolate	Salmon ahumado sobre melva Pescado Amandina Ensalada Nicoise
6	7	8	9	11
ENTRADA: Ratatouille PLATO FUERTE: Asado de Cerdo con papas a la Boulangere	ENTRADA: Coquiles Saint Jacques PLATO FUERTE: Pollo al Vino Tinto	ENTRADA: Ensalada de espinacas PLATO FUERTE: Escalopas Cordon Blue	*POSTRE EN GUERIDON PLATANOS *BAGUETTE *BRIOCHE	Creme brullee Pimienta Verde Ratatouille Pollo al Vino Tinto
13	14	15	16	18
ENTRADA: sopa de cebolla PLATO FUERTE: pollo a la naranja	ENTRADA Ensaladas en Gueridon PLATO FUERTE Platillos en gueridon	ENTRADA: Sopa Parmentier PLATO FUERTE: salmón Fresco en escamas de ajo	POSTRES NAVIDEÑOS *Tronco navideño *Polvorones de anis	Tronco navideño Ensaladas en Gueridon Platillos en gueridon