

Proyecto de Innovación
Avanzar Rompiendo Barreras.
"Conociendo África a través de sus fogones"
JORNADA DE COCINA DEL MAGREB



Batbout, aceitunas, humus, falafel y aceite.

Pan marroquí acompañado de Humus, aceitunas y mini croquetas de garbanzos.

Mini pastelas de pollo con salsa de yogurt.

Crujientes empanadillas rellenas de pollo con salsa de yogurt

Pinchos de kefta de atún con salsa de tomate marroquí

Delicioso atún picado y especiado al estilo marroquí

Tajine de cordero y ciruelas con cuscús

Cordero cocinado en tajine acompañado de cuscús con verduras

Dulces variados del magreb acompañados de té

Viernes 26 de noviembre de 2021

Reservas al correo: hosteleria@cifpsancristobal.org

Se podrán solicitar reservas con 24 horas de antelación llamando al tlfno. 928330264

16 €uros

(Incluida una bebida)



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES