

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



Batbut, 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

Pichos 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

16 €uros
(Incluida una bebida)



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUZES