

Cursos teórico-prácticos de cocina infantil

Dorte Foreich, teórica
Montse Vallory, práctica culinaria

Programa 2011

Viernes 18 de febrero 9'30 – 13'30 h. Precio: 65 € / persona

Desayunos y tentempiés.
Opciones dulces y saladas, nutritivas y saludables para todas las edades.

Viernes 18 y sábado 19 de marzo 10 - 13 h. Precio: 95 € / persona

Menú semanal para toda la familia.

- Viernes: conceptos claros, 5 pilares para organizar el menú.
- Sábado: propuestas sabrosas, nutritivas y equilibradas para disfrutarlo

Viernes 8 de abril 10 - 13 h. Precio: 35€ / persona

Curso sólo teórico con Dorte Foreich

Introducción de los alimentos y destete. 6-24 meses.
Qué alimento, cuándo, cómo y por qué.

Viernes 20 mayo 9'30 – 13'30 h. Precio: 65 € / persona

Preparación de papillas y cremas infantiles. 8-36 meses.
Combinaciones completas y nutritivas.

Sábado 21 de mayo 9'30 – 13'30 h. Precio: 65 € / persona

Dieta terapéutica para cuando los niños no están bien.
Conoce los *Ali-"Medica"-Mentos* que ayudan.

Inscripción y forma de pago

La inscripción se considera formalizada al abonar el importe correspondiente al curso, como mínimo, una semana antes de la fecha de inicio.

Se realiza contactando por mail curscuina@gmail.com

Recibirás la confirmación de plaza e instrucciones para realizar el pago del curso.
El precio incluye: degustación, dossier de apuntes y recetario de la práctica culinaria.

www.montsevallory.com

www.saludalplato.com