



SEPTIEMBRE

Sáb	Vie	Jue	Mié	Mar	Lun	Dom
6	5	4	3	2	1	7
13	12	11	10	9	8	14
20	19	18	17	16	15	21
27	26	25	24	23	22	28

OCTUBRE

Sáb	Vie	Jue	Mié	Mar	Lun	Dom
4	3	2	1	7	6	5
11	10	9	8	14	13	12
18	17	16	15	21	20	19
25	24	23	22	28	27	26

12 pasa al 13: Día del Respeto a la Diversidad Cultural

MARZO

Sáb	Vie	Jue	Mié	Mar	Lun	Dom
1	7	6	5	4	3	2
8	7	6	5	4	3	9
15	14	13	12	11	10	16
22	21	20	19	18	17	23/30

3 y 4: Carnaval
24: Día Nacional de la Memoria por la Verdad y la Justicia

ABRIL

Sáb	Vie	Jue	Mié	Mar	Lun	Dom
5	4	3	2	1	7	6
12	11	10	9	8	14	13
19	18	17	16	15	21	20
26	25	24	23	22	28	27

2: Día del Veterano y Caídos en las Malvinas
17 y 18: Jueves y Viernes Santo

VIERNES

picaaaa!!!

- Bondiola
- Mortadela
- Jamón Cocido
- Jamón Crudo
- Panceta Ahumada
- Salame Milán
- Salchichón Primavera
- Salamin Pizado Fino
- Salamin Pizado Grueso
- Leberwurst



Martes

para minimizar
a los más chiquitos



CAMISITAS de
SALCHICHAS

Ingredientes:

- 12 salchichas La Casona cortadas en trozos
- 1 masa de hojaldre
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 huevo batido



Preparación:

- Precalentar el horno a 180°C (mediano).
- Untar una placa para horno con aceite. Reservar.
- Estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Untar con la mayonesa.
- Cortar tiritas de 2 cm de espesor y enrollar las salchichas en la masa.
- Untar con huevo batido.
- Poner las salchichas en la placa y llevar al horno por 20 minutos hasta que se hayan dorado.



Especialmente para vos