

la Scuola di Cucina
di
Lella Cesari Ciampoli snc
corsi

<i> mese </i>	<i> giorno </i>	<i> corso </i>	<i> numero lezioni </i>	
<i> Aprile </i>	<i> 15 </i>	<i> Corso Fondamentale </i>	<i> 8 </i>	<i> Cadenza settimanale </i>
	<i> 24 </i>	<i> Corso Cucina estiva </i>	<i> 4 </i>	<i> Cadenza settimanale </i>
	<i> 28 </i>	<i> “ </i>		
<i> Maggio </i>	<i> 8 </i>	<i> “ </i>		
	<i> 15 </i>	<i> “ </i>		

N.B. di questi corsi si possono frequentare anche lezioni separate

lezioni monotematiche

<u><i> mese </i></u>	<u><i> giorno </i></u>	<u><i> lezione </i></u>	<u><i> numero lezioni </i></u>	
<i> Marzo </i>	<i> 30 </i>	<i> Menu di Pasqua </i>		
<i> Aprile </i>	<i> 1 </i>	<i> Pasta party </i>		
	<i> 14 </i>	<i> Finger Food </i>		
	<i> 23 </i>	<i> Le terrine di carne, pesce e di verdure </i>		
<i> Maggio </i>	<i> 5 </i>	<i> Tutto fritto: polpettine e verdure </i>		
	<i> 11 </i>	<i> Primi di pasta e sughi veloci </i>		
	<i> 21 </i>	<i> Dolci al cucchiaino per l'estate </i>		

