



CURSO 2024-2025 SEMANA 27 DE ENERO - 2 DE FEBRERO



	asesoramiento y consulta 27 DE ENERO – 2 DE FEBRERO					LARRAONA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31	SÁBADO 1	DOMINGO 2
COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA
Ensalada mixta con atún y maíz Lentejas con arroz y espinacas al curry con leche de coco	Crema de calabaza, calabacín y queso fresco con picatostes Merluza en salsa verde	Pisto de calabacín, berenjena y cebolla con patata y huevo cocido Muslo de pavo asado con salsa de manzana	Espaguetis con salsa cremosa de champiñones (cebolla, champis, leche evaporada, queso rallado, sal y pimienta) Platija al horno con pimientos	Porrusalda Pollo en salsa de ciruelas y cebolla con castañas	Garbanzos con brócoli Ajoarriero	Guiso de berenjena, boniato, calabacín y tomate con romero Costilla de cerdo glaseada (zumo de naranja, salsa de soja, miel y especias) con patatas
Albóndigas con tomate Trucha	Macarrones con jamón, chorizo y tomate Chuleta de cerdo con pimientos	Alubias rojas con arroz Lubina con patatas panaderas	Ensalada mixta Ternera guisada con patata	Fideuá Anchoas fritas	Ensaladilla rusa Redondo en salsa con arroz	Raviolis Pez espada
	con pirillentos					
CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
Puerros asados con jamón york y queso Tostada con rúcula, pechuga de pollo, salsa (crema de cacahuete, zumo de limón y agua) y tomate	•	CENA Pimientos con ajos y atún Salmón a la naranja con guisantes	CENA CENA TEMÁTICA COSTA RICA	CENA Verduras asadas con salsa de yogur, tahini y zumo de limón Revuelto de salmón ahumado y trigueros	CENA Alcachofas con salsa de piquillos y avellanas tostadas Revuelto de espinacas y jamón	CENA Ensalada mixta con remolacha y mandarina Bacalao al horno con alioli ligero