



MENÚ 2019-2020 MENUA

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
Lentejas con Verduras Dilistak Barazkiekin	Pencas de Acelga con Zanahoria Zerba penkak azenarioarekin	Coditos con Tomate Koditoak Tomatearekin	Borraja con Patata Borraia Patatarekin	Sopa de Pescado Arrain Zopa
Ajoarriero Ajoarrieroa	Tortilla Campesina Kanpesina Tortilla	Pescado en Salsa Arraina Saltsan	Pollo al Horno con Verduras Oilasko errea Barazkiekin	Tenera a la Jardinera Txahalki Jardinera erara
FRUTA	YOGUR-JOGURTA	FRUTA	FRUTA	YOGUR-JOGURTA

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
Alubia verde con Zanahoria Lekak Azenarioarekin	Crema de Calabacín Kuiatxo Crema	Sopa de Verduras Barazki Zopa	Acelgas con Patatas Zerbak Patatekin	Brócoli al Horno Brokolia Labean egina
Estofado de pavo con búlgur ecológico Indioilar erregosia bulgur ekologikoarekin	Garbanzos con Arroz Txixirioak Arrozarekin	Pescado Empanado Arraina ogi arrailetan pasatua	Albóndigas de Potro en Salsa Zaldiki bolak Saltsan	Pescado Rebozado Arrain Arraltzeztatua
FRUTA	YOGUR-JOGURTA	FRUTA	FRUTA	NATILLAS-NATILLAK

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
Borraja con Patatas y Zanahoria Borraia patatak eta azenarioarekin	Sopa de Fideos integrales ecológicos Fideo integral ekologikoak Zopa	Arroz con Verduras Arroza Barazkiekin	Crema de Calabaza Kuia Crema	Macarrones integrales ecológicos a la Boloñesa Makarroi integral ekologikoak Boloñesa erara
Lentejas con Quinoa Ecológica Dilistak kinoa ekologikoarekin	Pescado en Salsa Arraina Saltsan	Cabezada al Horno con Champiñones Buruale Xerra errea Txanpiñoiekin	Pescado Rebozado Arrain Arraltzeztatua	FRUTA IRABIATUTA JOGURTAREKIN
FRUTA	YOGUR-JOGURTA	FRUTA	FRUTA	

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
Sopa Vegetal con Tapioca Zopa Begetala Tapiokarekin	Alubia verde con Zanahoria Lekak Azenarioarekin	Crema de Guisantes Ilar Crema	Coliflor con Refrito Azalorea olio errearekin	Puré de Verdura Barazki Pura
Huevos Gratinados Arraultz gratinatuak	Patatas con Arroz y Bacalao Patatak Arroza eta Bakailaoarekin	Pavo Guisado con Cus Cus ecológico integral Indioilar gisatua Kus Kus ekologiko integralarekin	Pescado Empanado Arraina ogi arrailetan pasatua	Hamburguesa de Tenera con Queso Txahalki Hanburgesa gatzarekin
FRUTA	YOGUR-JOGURTA	FRUTA	FRUTA	NATILLAS-NATILLAK



ALMUERZOS-HAMARRETAOKAK

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
PAN CON QUESO OGIA GAZTAREKIN	FRUTA	FRUTA	PAN OGIA	FRUTA

La fruta para el almuerzo y el postre, variará según temporada, de octubre a mayo, pera, naranja, plátano y manzana. Durante los meses de junio a septiembre se introducirán la sandía y el melón.

Los pescados ofrecidos, serán blancos y variarán según temporada de pesca; merluza, bacalao, rosada, locha, platija, granadero, limanda...

Postre eta hamarretakorako fruta, garaiaren arabera aldatuko dira, urritik maiatzera, udarea, naranja, platanoa eta sagarra, ekainetik irailera meloia eta angurria gehituko dira.

Arrantza denboraldiari lotutako arrain eskaintza egingo da, beti ere, arrain txuriak izango direlarik; legatza, bakailaoa, rosada, mazkarra, platuxa, granadaria, limanda...