



## MENÚ 2019-2020 MENUA

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
Pencas de Acelga con Zanahoria  Zerba penkak azenarioarekin	Sopa de Pescado  Arrain Zopa	Borraja con Patata  Borraia Patatarekin	Coditos con Tomate  Koditoak Tomatearekin	Lentejas con verduras  Dilistak barazkiekin
Pollo al Horno con Verduras  Oilasko errea Barazkiekin	Tortilla Campesina  Kanpesina Tortilla	Ajoarriero  Ajoarrieroa	Ternera a la Jardinera  Txahalki Jardinera erara	Pisto de verduras y cereales  Barazki eta zereal pistoa
FRUTA	YOGUR-JOGURTA	FRUTA	FRUTA	YOGUR-JOGURTA

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
Brócoli al Horno  Brokolia Labean egina	Crema de Calabacín  Kuiatxo Crema	Sopa de Verduras  Barazki Zopa	Acelgas con Patatas  Zerbak Patatekin	Alubia verde con Zanahoria  Lekak Azenarioarekin
Estofado de pavo con búlgur ecológico Indioilar erregosia bulgur ekologikoarekin	Garbanzos con Arroz  Txitxirioak 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  Kuiua 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 Burualde Xerra errea Txanpiñoiekin	Pescado Rebozado  Arrain Arraltzeztatua	
FRUTA	YOGUR-JOGURTA	FRUTA	FRUTA	YOGUR-JOGURTA

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



## ALMUERZOS-HAMARRETA KOAK

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, 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, mazkarra, platuxa, granadaria, limanda...