



MENÚ 2020-2021 MENUA



LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
Crema de Calabacín Kuiatxo Crema	Porrusalda Porrusalda	Alubia verde con Zanahoria Lekak Azenarioarekin	Sopa de Verduras Barazki Zopa	Coditos con Tomate Koditoak Tomatearekin
Lentejas con Cebada ecológica Dilistak Garagar ekologikoarekin	Tortilla de Jamón Urdaiazpiko Tortilla	Pescado Empanado Arraina ogi arrailetan pasatua	Ternera guisada Txahalki gisatua	Pescado en Salsa Arraina Saltsan
FRUTA	YOGUR-JOGURTA	FRUTA	FRUTA	NATILLAS-NATILLAK

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
Borraja con Patata Borraia Patatarekin	Crema de Zanahoria Azenario Crema	Pencas de Acelga con Zanahoria Zerba penkak azenarioarekin	Coliflor al Horno Azalorea Labean egina	Sopa de Fideos integrales ecológicos Fideo integral ekologikoak Zopa
Estofado de pavo Indioilar erregosia	Cus-cus Marroquí con Garbanzos y Verduras Kus-kus Marokoarra txitxirioekin eta barazkiak	Pescado en Salsa Arraina Saltsan	Cabezada al Horno con Manzana Burualde Xerra errea Sagarrarekin	Pescado Rebozado Arrain Arraltzeztatua
FRUTA	YOGUR-JOGURTA	FRUTA	FRUTA	YOGUR-JOGURTA

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
Puré de Verdura Barazki Purea	Brócoli al Horno Brokolia Labean egina	Sopa Vegetal con Tapioca Zopa Begetala Tapiokarekin	Alubia verde con Patata Lekak Patatarekin	Arroz con Tomate Arroza Tomatearekin
Lentejas con Quinoa Ecológica Dilistak kinoa ekologikoarekin	Pescado Empanado Arraina ogi arrailetan pasatua	Revuelto de Champiñones Txanpinoi-nahaskia	Albóndigas de Potro en Salsa Zaldiki bolak Saltsan	Pescado en Salsa Arraina Saltsan
FRUTA	YOGUR-JOGURTA	FRUTA	FRUTA	NATILLAS-NATILLAK

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
Acelgas con Patata y Zanahoria Zerbak Patata eta Azenarioarekin	Crema de Guisantes Ilar Crema	Sopa de Pescado Arrain Zopa	Borraja con Patata Borraia Patatarekin	Macarrones integrales ecológicos a la Boloñesa Makarroi integral ekologikoak Boloñesa erara
Pavo a la Jardinera Indioilar Jardinera erara	Ajoarriero Ajoarrieroa	Pollo al Horno Oilasko Labean egina	Pescado Rebozado Arrain Arraltzeztatua	
FRUTA	YOGUR-JOGURTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA JOGURTAREKIN



ALMUERZOS-HAMARRETAOKAK

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
PAN OGIA	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...