



MENU FEBRERO



COMEDOR 2° PRIM EN ADELANTE

Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
				1 Crema de verduras Redondo de ternera a la jardinera Yogurt
4 Arroz tres delicias San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	5 Alubias blancas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con pimientos Arroz con leche casero	6 Macarrones al graten Pollo asado Fruta de temporada	7 Crema de calabaza Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	8 Cocido de garbanzos Hamburguesa casera de ternera con tomate Yogurt
kal: 654 rot: 16 Lip: 12 H.C: 63	kal: 650 rot: 41 Lip: 23 H.C: 53,12564103	kal: 635 rot: 39 Lip: 27 H.C: 86	kal: 422 rot: 9,7 Lip: 21 H.C: 44	kal: 640 rot: 29 Lip: 17 H.C: 34,82971698
11 Espaguetis al ajillo Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	12 Patatas a la riojana Lomo de cerdo con pimientos Quesitos	13 Paella mixta Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	14 Lentejas a la casera Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	15 Crema de San Germán Pechugas de pavo albardadas con pimientos Yogurt
kal: 522 rot: 77 Lip: 20 H.C: 67	kal: 768 rot: 44 Lip: 50 H.C: 65,13333333	kal: 594 rot: 28 Lip: 26 H.C: 69	kal: 717 rot: 28 Lip: 34 H.C: 68	kal: 345 rot: 20 Lip: 34 H.C: 29,86825153
18 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con jamón Fruta de temporada	19 Alubias rojas a nuestro estilo Filete de merluza a la romana con mahonesa Flan de la casa	20 Macarrones con queso y bacón Albóndigas de ternera con champiñones Fruta de temporada	21 Cocido de garbanzos San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	22 Crema de porru-salda Pollo al ajillo Yogurt
kal: 797 rot: 35 Lip: 39 H.C: 60	kal: 774 rot: 47 Lip: 34 H.C: 37,08915663	kal: 661 rot: 23 Lip: 21 H.C: 77	kal: 556 rot: 20 Lip: 12 H.C: 44	kal: 471 rot: 18 Lip: 22 H.C: 33,04166667
Festivo	26 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de bonito con ensalada Quesitos	27 Lentejas a la casera Croquetas caseras de chorizo con ensalada Fruta de temporada	28 Arroz con almejas gambas y chipirone Merluza en salsa verde Fruta de temporada	
	Kkal: 701 rot: 42 Lip: 41 H.C: 63,0653951	kal: 717 rot: 28 Lip: 34 H.C: 40	kal: 628 rot: 72 Lip: 39 H.C: 77	

- Todos nuestros platos incluidos hamburguesas, albóndigas, croquetas y san jacobos se elaboran en el día empleando para ello las mejores materias primas.
- El arroz con leche y flanes son elaborados en nuestras cocinas de manera totalmente artesanal.
- Cada trimestre ofrecemos la posibilidad de elegir frutas de temporada junto con pera, manzana y plátano que se dan a elegir todo el año.
- Nuestra empresa al igual que todos nuestros proveedores, disponen de registro sanitario y plan de calidad para garantizar la calidad y seguridad en nuestras elaboraciones.





OTSAILAKO MENUA

LEHEN HEZKUNTZA 2º AURREERANTZEAN



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
				1 Barazki krema Txekor biribilkia jardinerara erara Jogurta
4 Arroza hiru gustuetara San Jakoboak patata entsaladarekin Sasoiko fruta	5 Babarrun zuriak txorizo eta saiheski. Legatza erromara piperrekin Arrozoesnea	6 Makarroi gainerreak Oilasko errea Sasoiko fruta	7 Kalabatza krema Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	11 Garbantzuk etxeko eran Txahal hanburgesa tomatearekin Jogurta
kal: 654 rot: 16 Lip: 12 H.C: 63	kal: 650 rot: 41 Lip: 23 H.C: 53,12564103	kal: 635 rot: 39 Lip: 27 H.C: 86	kal: 422 rot: 9,7 Lip: 21 H.C: 44	kal: 640 rot: 29 Lip: 17 H.C: 35
14 Espagetiak baratxuritan Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	15 Patatak errioxako eran Txerri solomoa piperrekin Gaztatxoak	16 Paela mistoa Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	17 Dilistak etxeko eran Gaztazko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	18 St. German krema Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta
kal: 522 rot: 77 Lip: 20 H.C: 67	kal: 768 rot: 44 Lip: 50 H.C: 65,13333333	kal: 594 rot: 28 Lip: 26 H.C: 69	kal: 717 rot: 28 Lip: 34 H.C: 68	kal: 345 rot: 20 Lip: 34 H.C: 30
18 Arroz zuria tomatearekin rraultza frijituak urdaiazpikoarekin Sasoiko fruta	22 Babarrun gorriak etxeko eran Legatza erromara mahonesarekin Etxeko flana	23 Makarroi gazta eta bakoiarekin Almondrogiloak txanpinoiekin Sasoiko fruta	24 Garbantzuk etxeko eran San Jakoboak patata entsaladarekin Sasoiko fruta	25 Porrusalda krema Oilasko baratxuritan Jogurta
kal: 797 rot: 35 Lip: 39 H.C: 60	kal: 774 rot: 47 Lip: 34 H.C: 37,08915663	kal: 661 rot: 23 Lip: 21 H.C: 77	kal: 556 rot: 20 Lip: 12 H.C: 44	kal: 471 rot: 18 Lip: 22 H.C: 33
28	29 Espagetiak bolonesara Hegaluze tortila entsaladarekin Gaztatxoak	30 Dilistak etxeko eran Txorizo krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	31 Arroza marinela erara Legatza berde salsan Sasoiko fruta	
	Kkal: 701 rot: 42 Lip: 41 H.C: 63,0653951	kal: 717 rot: 28 Lip: 34 H.C: 40	kal: 628 rot: 72 Lip: 39 H.C: 77	

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, krocketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artisau eran egiten dira gure sukaldeetan.
- Hiruhilabeteka sasoiko frutak aukeratzeko posibilitatea eskeintzen dugu, urte guztian zehar ematen diren frutekin batera, madaria, sagarra eta banana.
- Bai gure enpresek, bai gure hornitzaileek, osasun-erregistro eta kalitate plan bat daukate gure elaborazioen kalitatea eta segurtasuna bermatzeko asmoz.





MENU FEBRERO

2 años



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
				1 Crema de verduras Redondo de ternera a la jardinera Yogurt
4 Arroz tres delicias San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	5 Alubias blancas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con pimientos Arroz con leche casero	6 Macarrones al graten Pollo asado Fruta de temporada	7 Crema de calabaza Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	8 Cocido de garbanzos Hamburguesa casera de ternera con tomate Yogurt
kal: 654 rot: 16 Lip: 12 H.C: 63	kal: 650 rot: 41 Lip: 23 H.C: 53,12564103	kal: 635 rot: 39 Lip: 27 H.C: 86	kal: 422 rot: 9,7 Lip: 21 H.C: 43,81596719	kal: 640 rot: 29 Lip: 17 H.C: 34,82971698
11 Espaguetis al ajillo Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	12 Patatas a la riojana Lomo de cerdo con pimientos Quesitos	13 Paella mixta Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	14 Lentejas a la casera Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	15 Crema de San Germán Pechugas de pavo albardadas con pimientos Yogurt
kal: 522 rot: 77 Lip: 20 H.C: 67	kal: 768 rot: 44 Lip: 50 H.C: 65,13333333	kal: 594 rot: 28 Lip: 26 H.C: 69	kal: 717 rot: 28 Lip: 34 H.C: 68,18576463	kal: 345 rot: 20 Lip: 34 H.C: 29,86825153
18 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con jamón Fruta de temporada	19 Alubias rojas a nuestro estilo Filete de merluza a la romana con mahonesa Flan de la casa	20 Macarrones con queso y bacón Albóndigas de ternera con champiñones Fruta de temporada	21 Cocido de garbanzos San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	22 Crema de porru-salda Pollo al ajillo Yogurt
kal: 797 rot: 35 Lip: 39 H.C: 60	kal: 774 rot: 47 Lip: 34 H.C: 37,08915663	kal: 661 rot: 23 Lip: 21 H.C: 77	kal: 556 rot: 20 Lip: 12 H.C: 43,75471698	kal: 471 rot: 18 Lip: 22 H.C: 33,04166667
Festivo	26 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de bonito con ensalada Quesitos	27 Lentejas a la casera Croquetas caseras de chorizo con ensalada Fruta de temporada	28 Arroz con almejas gambas y chipirones Merluza en salsa verde Fruta de temporada	
Kkal: 701 rot: 42 Lip: 41 H.C: 63,0653951				
		kal: 717 rot: 28 Lip: 34 H.C: 40	kal: 628 rot: 72 Lip: 39 H.C: 77,48883792	

- Todos nuestros platos incluidos hamburguesas, albóndigas, croquetas y san jacobos se elaboran en el día empleando para ello las mejores materias primas.
- El arroz con leche y flanes son elaborados en nuestras cocinas de manera totalmente artesanal.
- Cada trimestre ofrecemos la posibilidad de elegir frutas de temporada junto con pera, manzana y plátano que se dan a elegir todo el año.
- Nuestra empresa al igual que todos nuestros proveedores, disponen de registro sanitario y plan de calidad para garantizar la calidad y seguridad en nuestras elaboraciones.





OTSAILAKO MENUA

Bi urte



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
				1 Barazki krema Txekor biribilkia jardinera erara Jogurta
4 Arroza hiru gustuetara San Jakoboak patata entsaladarekin Sasoiko fruta	5 Babarrun zuriak txorizo eta saiheski Legatza erromara piperrekin Arrozesnea	6 Makarroi gainerreak Oilasko errea Sasoiko fruta	7 Kalabatza krema Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	11 Garbantzuak etxeko eran Txahal hanburgesa tomatearekin Jogurta
kal: 654 rot: 16 Lip: 12 H.C: 63	kal: 650 rot: 41 Lip: 23 H.C: 53	kal: 635 rot: 39 Lip: 27 H.C: 86	kal: 422 rot: 9,7 Lip: 21 H.C: 44	kal: 640 rot: 29 Lip: 17 H.C: 35
14 Espagetiak baratxuritan Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	15 Patatak errioxako eran Txerri solomoa piperrekin Gaztatxoak	16 Paela mistoa Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	17 Dilistak etxeko eran Gaztazko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	18 St. German krema Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta
kal: 522 rot: 77 Lip: 20 H.C: 67	kal: 768 rot: 44 Lip: 50 H.C: 65	kal: 594 rot: 28 Lip: 26 H.C: 69	kal: 717 rot: 28 Lip: 34 H.C: 68	kal: 345 rot: 20 Lip: 34 H.C: 30
18 Arroz zuria tomatearekin Urraultza frijituak urdaiazpikoarekin Sasoiko fruta	22 Babarrun gorriak etxeko eran Legatza erromara mahonesarekin Etxeko flana	23 Makarroi gazta eta bakoiarekin Almondrogiloak txanpinoiekin Sasoiko fruta	24 Garbantzuak etxeko eran San Jakoboak patata entsaladarekin Sasoiko fruta	25 Porrusalda krema Oilasko baratxuritan Jogurta
kal: 797 rot: 35 Lip: 39 H.C: 60	kal: 774 rot: 47 Lip: 34 H.C: 37	kal: 661 rot: 23 Lip: 21 H.C: 77	kal: 556 rot: 20 Lip: 12 H.C: 44	kal: 471 rot: 18 Lip: 22 H.C: 33
28	29 Espagetiak bolonesara Hegaluze tortila entsaladarekin Gaztatxoak	30 Dilistak etxeko eran Txorizo krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	31 Arroza marinela erara Legatza berde salsan Sasoiko fruta	
	Kkal: 701 rot: 42 Lip: 41 H.C: 63	kal: 717 rot: 28 Lip: 34 H.C: 40	kal: 628 rot: 72 Lip: 39 H.C: 77	

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, krocketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artisau eran egiten dira gure sukaldeetan.
- Hiruhilabeteka sasoiko frutak aukeratzeko posibilitatea eskeintzen dugu, urte guztian zehar ematen diren frutekin batera, madaria, sagarra eta banana.
- Bai gure enpresek, bai gure hornitzaileek, osasun-erregistro eta kalitate plan bat daukate gure elaborazioen kalitatea eta segurtasuna bermatzeko asmoz.





MENU FEBRERO

CELIACOS



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
				1 Crema de verduras Redondo de ternera a la jardinera Yogurt
4 Arroz tres delicias San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	5 Lubias blancas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con pimientos Arroz con leche casero	6 Macarrones al graten Pollo asado Fruta de temporada	7 Crema de calabaza Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	8 Cocido de garbanzos Hamburguesa casera de ternera con tomate Yogurt
kal: 654 rot: 16 Lip: 12 H.C: 63	kal: 650 rot: 41 Lip: 23 H.C: 53	kal: 635 rot: 39 Lip: 27 H.C: 86	kal: 422 rot: 9,7 Lip: 21 H.C: 43,816	kal: 640 rot: 29 Lip: 17 H.C: 35
11 Espaguetis al ajillo Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	12 Patatas a la riojana Lomo de cerdo con pimientos Quesitos	13 Paella mixta Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	14 Lentejas a la casera Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	15 Crema de San Germán Chugas de pavo albardadas con pimientos Yogurt
kal: 522 rot: 77 Lip: 20 H.C: 67	kal: 768 rot: 44 Lip: 50 H.C: 65	kal: 594 rot: 28 Lip: 26 H.C: 69	kal: 717 rot: 28 Lip: 34 H.C: 68,186	kal: 345 rot: 20 Lip: 34 H.C: 30
18 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con jamón Fruta de temporada	19 Alubias rojas a nuestro estilo Filete de merluza a la romana con mahonesa Flan de la casa	20 Macarrones con queso y bacón Albóndigas de ternera con champiñones Fruta de temporada	21 Cocido de garbanzos San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	22 Crema de porru-salda Pollo al ajillo Yogurt
kal: 797 rot: 35 Lip: 39 H.C: 60	kal: 774 rot: 47 Lip: 34 H.C: 37	kal: 661 rot: 23 Lip: 21 H.C: 77	kal: 556 rot: 20 Lip: 12 H.C: 43,755	kal: 471 rot: 18 Lip: 22 H.C: 33
Festivo	26 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de bonito con ensalada Quesitos	27 Lentejas a la casera Croquetas caseras de chorizo con ensalada Fruta de temporada	28 Arroz con almejas gambas y chipirones Merluza en salsa verde Fruta de temporada	
	Kkal: 701 rot: 42 Lip: 41 H.C: 63	kal: 717 rot: 28 Lip: 34 H.C: 40	kal: 628 rot: 72 Lip: 39 H.C: 77,489	

- Todos nuestros platos incluidos hamburguesas, albóndigas, croquetas y san jacobos se elaboran en el día empleando para ello las mejores materias primas.
- El arroz con leche y flanes son elaborados en nuestras cocinas de manera totalmente artesanal.
- Cada trimestre ofrecemos la posibilidad de elegir frutas de temporada junto con pera, manzana y plátano que se dan a elegir todo el año.
- Nuestra empresa al igual que todos nuestros proveedores, disponen de registro sanitario y plan de calidad para garantizar la calidad y seguridad en nuestras elaboraciones.





OTSAILAKO MENUA

ZELIAKOEN



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
				1 Barazki krema Txekor biribilkia jardinera erara Jogurta
4 Arroza hiru gustuetara San Jakoboak patata entsaladarekin Sasoiko fruta	5 Babarrun zuriak txorizo eta saiheski Legatza erromara piperrekin Arrosesnea	6 Makarroi gainerreak Oilasko errea Sasoiko fruta	7 Kalabatza krema Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	11 Garbantzua etxeko eran Txahal hanburgesa tomatearekin Jogurta
kal: 654 rot: 16 Lip: 12 H.C: 63	kal: 650 rot: 41 Lip: 23 H.C: 53	kal: 635 rot: 39 Lip: 27 H.C: 86	kal: 422 rot: 9,7 Lip: 21 H.C: 44	kal: 640 rot: 29 Lip: 17 H.C: 35
14 Espagetiak baratxuritan Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	15 Patatak errioxako eran Txerri solomoa piperrekin Gaztatxoak	16 Paela mistoa Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	17 Dilistak etxeko eran Gaztazko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	18 St. German krema Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta
kal: 522 rot: 77 Lip: 20 H.C: 67	kal: 768 rot: 44 Lip: 50 H.C: 65	kal: 594 rot: 28 Lip: 26 H.C: 69	kal: 717 rot: 28 Lip: 34 H.C: 68	kal: 345 rot: 20 Lip: 34 H.C: 30
18 Arroz zuria tomatearekin Arroz zuria frijituak urdaiazpikoarekin Sasoiko fruta	22 Babarrun gorriak etxeko eran Legatza erromara mahonesarekin Etxeko flana	23 Makarroi gazta eta bakoiarekin Almondrogiloak txanpinoiekin Sasoiko fruta	24 Garbantzua etxeko eran San Jakoboak patata entsaladarekin Sasoiko fruta	25 Porrusalda krema Oilasko baratxuritan Jogurta
kal: 797 rot: 35 Lip: 39 H.C: 60	kal: 774 rot: 47 Lip: 34 H.C: 37	kal: 661 rot: 23 Lip: 21 H.C: 77	kal: 556 rot: 20 Lip: 12 H.C: 44	kal: 471 rot: 18 Lip: 22 H.C: 33
28	29 Espagetiak bolonesara Hegaluze tortila entsaladarekin Gaztatxoak	30 Dilistak etxeko eran Txorizo krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	31 Arroza marinel erara Legatza berde salsan Sasoiko fruta	
Kkal: 701 rot: 42 Lip: 41 H.C: 63				
		kal: 717 rot: 28 Lip: 34 H.C: 40	kal: 628 rot: 72 Lip: 39 H.C: 77	

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, krocketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artisauek egiten dira gure sukaldeetan.
- Hiruhilabeteka sasoiko frutak aukeratzeko posibilitatea eskeintzen dugu, urte guztian zehar ematen diren frutekin batera, madaria, sagarra eta banana.
- Bai gure enpresek, bai gure hornitzaileek, osasun-erregistro eta kalitate plan bat daukate gure elaborazioen kalitatea eta segurtasuna bermatzeko asmoz.

