



MENU MARZO

COMEDOR 2º PRIM EN ADELANTE



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
				1 Patatas a la riojana Lomo de cerdo con pimientos Yogurt
Festivo	Festivo	6 Macarrones al graten Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	7 Alubias blancas con chorizo y costilla San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	8 Crema de verduras Merluza al horno con pimientos Yogurt
11 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salch. y puré de patatas Fruta de temporada	12 Cocido de garbanzos Chuletas de cerdo con pimientos rojos Quesitos	13 Espaguetis al ajillo Filete de merluza a la romana con mahonesa Fruta de temporada	14 Crema de calabaza Pechugas de pavo albardada con ensalada Yogurt	15 Lentejas a la casera Croquetas de queso y huevo con ensalada Fruta de temporada
Festivo	Festivo	20 Macarrones con queso y bacón Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	21 Crema de San Germán Pollo asado Fruta de temporada	22 Arroz con almejas gambas y chipirones Merluza en salsa verde Yogurt
25 Arroz tres delicias Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	26 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de patatas con ensalada Quesitos	27 Lentejas a la casera Croquetas caseras de chorizo con ensalada Fruta de temporada	28 Crema de verduras Albóndigas de ternera con champiñones Fruta de temporada	29 Cocido de garbanzos de vigilia Pescado del día con ensalada Yogurt

- 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.





MARTXOKO MENUA

LEHEN HEZKUNTZA 2º AURRERANTZEAN



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
				1 Patatak errioxako eran Txerri solomoa piperrekin Jogurta
Jaiegun	Jaiegun	6 Makarroi gainerreak Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Babarrun zuriak txorizo eta saiheski. San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	8 Barazki krema Labean egindako legatza piperrekin Jogurta
11 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin eta purearekin Sasoiko fruta	12 Garbantzua etxeko eran Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Gaztatxoak	13 Espagetiak baratxuritan Legatza erromara mahonesarekin Sasoiko fruta	14 Kalabatza krema Indioilar bularkiak entsaladarekin Jogurta	15 Dilistak etxeko eran Gaztaz eta arraultzeko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
Jaiegun	Jaiegun	20 Makarroi gazta eta bakoiarekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 St. German krema Oilasko errea Sasoiko fruta	22 Arroza marinel erara Legatza berde salsan Jogurta
25 Arroza hiru gustuetara Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	26 Espagetiak bolonesara Patata tortila entsaladarekin Gaztatxoak	27 Dilistak etxeko eran Txorizo kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	28 Barazki krema Almondrogiloak txanpinoiekin Sasoiko fruta	29 Bigiliazko garbantzua etxeko eran Eguneko arraina entsaladarekin Jogurta

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, kroketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artisau eran egiten dira gure sukaldeetan.
- Hiruhilabeteka sasoioko 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 elabrazioen kalitatea eta segurtasuna bermatzeko asmoz.





MENU MARZO

2 años



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
				1 Patatas a la riojana Lomo de cerdo con pimientos Yogurt
Festivo	Festivo	6 Macarrones al graten Tortilla de bonito Fruta de temporada	7 Alubias blancas con chorizo y costilla San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	8 Crema de verduras Filete de merluza a la romana Yogurt
11 Arroz blanco con tomate Tortilla de jamón Fruta de temporada	12 Cocido de garbanzos Chuletas de cerdo con pimientos rojos Yogurt liquido	13 Espaguetis al ajillo Filete de merluza a la romana Fruta de temporada	14 Crema de calabaza Pechugas de pavo albardada con ensalada Yogurt	15 Lentejas a la casera Croquetas de queso y huevo Fruta de temporada
Festivo	Festivo	20 Macarrones con queso y bacón Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	21 Crema de San Germán Pollo asado Fruta de temporada	22 Arroz con almejas gambas y chipirone Filete de merluza a la romana Yogurt
25 Arroz tres delicias Lomo de cerdo Fruta de temporada	26 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de patatas con ensalada Quesitos	27 Lentejas a la casera Croquetas caseras de chorizo Fruta de temporada	28 Crema de verduras Albóndigas de ternera con champiñones Fruta de temporada	29 Cocido de garbanzos de vigilia Filete de merluza a la romana Yogurt

- 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.





MARTXOKO MENUA

Bi urte



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
				1 Patatak errioxako eran Txerri solomoa Jogurta
Jaiegun	Jaiegun	6 Makarroi gainerreak Hegaluze tortila Sasoiko fruta	7 Babarrun zuriak txorizo eta saiheski. San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	8 Barazki krema Legatza erromara Jogurta
11 Arroz zuria tomatearekin Urdaiazpikoz tortila Sasoiko fruta	12 Garbantzuak etxeko eran Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Jogurta	13 Espagetiak baratxuritan Legatza erromara mahonesarekin Sasoiko fruta	14 Kalabatza krema Indioilar bularkiak entsaladarekin Jogurta	15 Dilistak etxeko eran Gaztaz eta arraultzeko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta
Jaiegun	Jaiegun	20 Makarroi gazta eta bakoiarekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 St. German krema Oilasko errea Sasoiko fruta	22 Arroza marinela erara Legatza erromara Jogurta
25 Arroza hiru gustuetara Txerri solomoa Sasoiko fruta	26 Espagetiak bolonesara Patata tortila entsaladarekin Gaztatxoak	27 Dilistak etxeko eran Txorizo krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	28 Barazki krema Almondrogiloak txanpinoiekin Sasoiko fruta	29 Bigiliazko garbantzuak etxeko eran Legatza erromara Jogurta

- 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 MARZO



CELIACOS

Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
				1 Patatas a la riojana Lomo de cerdo con pimientos Yogurt
Festivo	Festivo	6 Macarrones al graten Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	7 Alubias blancas con chorizo y costilla San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	8 Crema de verduras Merluza al horno con pimientos Yogurt
11 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salch. y puré de patatas Fruta de temporada	12 Cocido de garbanzos Chuletas de cerdo con pimientos rojos Quesitos	13 Espaguetis al ajillo Filete de merluza a la romana con mahonesa Fruta de temporada	14 Crema de calabaza Pechugas de pavo albardada con ensalada Yogurt	15 Lentejas a la casera Croquetas de queso y huevo con ensalada Fruta de temporada
Festivo	Festivo	20 Macarrones con queso y bacón Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	21 Crema de San Germán Pollo asado Fruta de temporada	22 Arroz con almejas gambas y chipirones Merluza en salsa verde Yogurt
25 Arroz tres delicias Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	26 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de patatas con ensalada Quesitos	27 Lentejas a la casera Croquetas caseras de chorizo con ensalada Fruta de temporada	28 Crema de verduras Albóndigas de ternera con champiñones Fruta de temporada	29 Cocido de garbanzos de vigilia Pescado del día con ensalada Yogurt

- 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.





MARTXOKO MENUA

ZELIAKOEN



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
				1 Patatak errioxako eran Txerri solomoa piperrekin Jogurta
Jaiegun	Jaiegun	6 Makarroi gainerreak Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Babarrun zuriak txorizo eta saiheski. San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	8 Barazki krema Labean egindako legatza piperrekin Jogurta
11 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin eta purearekin Sasoiko fruta	12 Garbantzua etxeko eran Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Gaztatxoak	13 Espagetiak baratxuritan Legatza erromara mahonesarekin Sasoiko fruta	14 Kalabatza krema Indioilar bularkiak entsaladarekin Jogurta	15 Dilistak etxeko eran Legatza eta arraultzeko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
Jaiegun	Jaiegun	20 Makarroi gazta eta bakoiarekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 St. German krema Oilasko errea Sasoiko fruta	22 Arroza marinel erara Legatza berde salsan Jogurta
25 Arroza hiru gustuetara Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	26 Espagetiak bolonesara Patata tortila entsaladarekin Gaztatxoak	27 Dilistak etxeko eran Txorizo kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	28 Barazki krema Almondrogiloak txanpinoiekin Sasoiko fruta	29 Bigiliazko garbantzua etxeko eran Eguneke arraina entsaladarekin Jogurta

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, kroketak 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.

