



MENU JUNIO

COMEDOR 2º PRIM EN ADELANTE



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
3 Arroz blanco con tomate Papas fritas con salch. y puré de patata Fruta de temporada	4 Marmita de jibión Lomo de cerdo con pimientos Quesitos	5 Macarrones con queso y bacón Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	6 Lentejas a la casera Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	7 Melón con jamón Croquetas de pavo albardadas con pimientos Yogurt
10 Ensalada de pasta San Jacobos caseros con puré de patata Fruta de temporada	11 Alubias blancas con chorizo y costillas Escalope Vienesa con pimientos rojos Helado	12 Paella mixta Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	13 Cocido de garbanzos Pescado del día con ensalada Fruta de temporada	14 Crema de verduras Pollo asado Yogurt
17 Espaguetis al ajillo Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	18 Lentejas a la casera Croquetas caseras de jamón con ensalada Yogurt	19 Arroz con almejas gambas y chipirones Merluza en salsa verde Fruta de temporada	20 Alubias rojas estofadas Tortilla de patatas con ensalada Quesitos	21 Ensaladilla rusa Albóndigas de ternera con champiñones Fruta de temporada

- 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.
- Los valores nutricionales de los platos son estimativos.





EKAINAKO MENUA

LEHEN HEZKUNTZA 2º AURRERANTZEAN



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
3 Arroz zuria tomatearekin Iltz frijitua saltxitxekin eta purea Sasoiko fruta	4 Jibioizko marmita Txerri solomoa piperrekin Gaztatxoak	5 Makarroi gazta eta bakoiarekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	6 Dilistak etxeko eran Gaztazko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Meloia urdaiaizpikoarekin Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta
10 Pasta entsalada San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	11 Babarrun zuriak txorizo eta saiheski Escalopea Vienarra gorritz piperrekin Izozkia	12 Paela mistoa Urdaiaizpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	13 Garbantzua etxeko eran Eguneko arraina entsaladarekin Sasoiko fruta	14 Barazki krema Oilasko errea Jogurta
17 Espagetiak baratxuritan Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	18 Dilistak etxeko eran Urdaiaizpiko krocketak entsaladarekin Jogurta	19 Arroza marinel erara Legatza berde salsan Sasoiko fruta	20 Erregositako babarrun gorriak Patata tortila entsaladarekin Gaztatxoak	21 Entsalada errusiarra Almondrogiloak txanpinoiekin Sasoiko fruta

- Gure plater guztiak hamburgesak, 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 JUNIO

2 años



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
3 Arroz blanco con tomate Tortilla de jamón Fruta de temporada	4 Patatas a la riojana Lomo de cerdo Quesitos	5 Macarrones con queso y bacón Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	6 Lentejas a la casera Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	7 Crema de verduras Crocetas de pavo albardadas con pimienta Yogurt
10 Macarrones al graten San Jacobos caseros con puré de patatas Fruta de temporada	11 Lubias blancas con chorizo y costillas Escalope Vienesas con pimientos rojos Helado	12 Paella mixta Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	13 Cocido de garbanzos Filete de merluza a la romana Fruta de temporada	14 Crema de verduras Pollo asado Yogurt
17 Espaguetis a la boloñesa Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	18 Lentejas a la casera Croquetas caseras de jamón con ensalada Yogurt	19 Arroz blanco con tomate Filete de merluza a la romana Fruta de temporada	20 Alubias rojas estofadas Tortilla de patatas con ensalada Quesitos	21 Crema de acelgas Albóndigas de ternera con champiñones Fruta de temporada

- 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.





EKAINAKO MENUA

Bi urte



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
3 Arroz zuria tomatearekin Urdaiazpikoz tortila Sasoiko fruta	4 Patatak errioxako eran Txerri solomoa piperrekin Gaztatxoak	5 Makarroi gazta eta bakoiarekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	6 Dilistak etxeko eran Gaztazko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Barazki krema Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta
10 Makarroi gainerreak San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	11 Babarrun zuriak txorizo eta saiheski Escalopea Vienarra gorritz piperrekin Izozkia	12 Paela mistoa Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	13 Garbantzua etxeko eran Eguneko arraina entsaladarekin Sasoiko fruta	14 Barazki krema Oilasko errea Jogurta
17 Espagetiak baratxuritan Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	18 Dilistak etxeko eran Urdaiazpiko krocketak entsaladarekin Jogurta	19 Arroz zuria tomatearekin Legatza berde salsan Sasoiko fruta	20 Erregositako babarrun gorriak Patata tortila entsaladarekin Gaztatxoak	21 Zerbak krema Almondrogiloak txanpinoiekin Sasoiko fruta

- 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 JUNIO

CELIACOS



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
3 Arroz blanco con tomate Papas fritas con salch. y puré de patata Fruta de temporada	4 Marmita de jibión Lomo de cerdo con pimientos Quesitos	5 Macarrones con queso y bacón Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	6 Lentejas estofadas Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	7 Melón con jamón Zanahorias de pavo albardadas con pimienta Yogurt
10 Ensalada de pasta San Jacobos caseros con puré de patata Fruta de temporada	11 Lubias blancas con chorizo y costillas Escalope Vienesa con pimientos rojos Helado	12 Paella mixta Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	13 Cocido de garbanzos Pescado del día con ensalada Fruta de temporada	14 Crema de verduras Pollo asado Yogurt
17 Espaguetis al ajillo Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	18 Lentejas a la casera Croquetas caseras de jamón con ensalada Yogurt	19 Arroz con almejas gambas y chipirone Merluza en salsa verde Fruta de temporada	20 Alubias rojas estofadas Tortilla de patatas con ensalada Quesitos	21 Ensaladilla rusa Albóndigas de ternera con champiñones Fruta de temporada

- 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.





EKAINAKO MENUA

ZELIAKOEN



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
3 Arroz zuria tomatearekin Oltz frijituia saltxitxekin eta purea Sasoiko fruta	4 Jibioizko marmita Txerri solomoa piperrekin Gaztatxoak	5 Makarroi gazta eta bakoiarekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	6 Dilistak etxeko eran Gaztazko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Meloia urdaiaizpikoarekin Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta
10 Pasta entsalada San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	11 Babarrun zuriak txorizo eta saiheski Escalopea Vienarra gorriz piperrekin Izozkia	12 Paela mistoa Urdaiazpiko tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	13 Garbantzuak etxeko eran Eguneko arraina entsaladarekin Sasoiko fruta	14 Barazki krema Oilasko errea Jogurta
17 Espagetiak baratxuritan Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	18 Dilistak etxeko eran Urdaiazpiko krocketak entsaladarekin Jogurta	19 Arroza marinel erara Legatza berde salsan Sasoiko fruta	20 Erregositako babarrun gorriak Patata tortila entsaladarekin Gaztatxoak	21 Entsalada errusiarra Almondrogiloak txanpinoiekin Sasoiko fruta

- 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.
- Hiruhilabete 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.

