



MENU FEBRERO



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
Festivo	4 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	5 Garbanzos con chorizo y costilla Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada	6 Crema de San Germán Menestra de ternera Fruta de temporada	7 Alubias blancas con verduras Merluza al horno con pimientos Yogurt
	Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 20,9 H.C: 67,4	Kkal: 384 Prot: 21,5 Lip: 27,9 H.C: 49,1	Kkal: 508 Prot: 49,9 Lip: 29,6 H.C: 47,7	Kkal: 532 Prot: 38,6 Lip: 24,4 H.C: 42,4
10 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	11 Marmita de jibión Filete de merluza a la romana con ensalada Arroz con leche casero	12 Macarrones con chorizo y tomate Escalope Vienesa con pimientos rojos Fruta de temporada	13 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	14 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt
Kkal: 669 Prot: 55,3 Lip: 28,7 H.C: 79,6	Kkal: 774 Prot: 44,7 Lip: 26,9 H.C: 60,6	Kkal: 724 Prot: 30,7 Lip: 31,8 H.C: 73,5	Kkal: 668 Prot: 23,9 Lip: 31,3 H.C: 68,2	Kkal: 381 Prot: 35,1 Lip: 24,7 H.C: 35
17 Espaguetis al ajillo Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	18 Alubias rojas con chorizo y costilla San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	19 Arroz con gambas y chipirones Merluza en salsa verde Fruta de temporada	20 Garbanzos con chorizo y costilla Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	21 Crema de verduras Albóndigas de ternera con champiñones Yogurt
Kkal: 610 Prot: 30 Lip: 34,8 H.C: 88,8	Kkal: 687 Prot: 28,4 Lip: 21,8 H.C: 43,3	Kkal: 628 Prot: 71,6 Lip: 39,5 H.C: 77,5	Kkal: 525 Prot: 18,4 Lip: 22 H.C: 56,8	Kkal: 468 Prot: 21,2 Lip: 22,1 H.C: 30,1
Festivo	Festivo	26 Arroz blanco con tomate Tortilla de bonito con brocoli Fruta de temporada	27 Patatas a la riojana Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	28 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Yogurt
		Kkal: 473 Prot: 20 Lip: 18,2 H.C: 69,1	Kkal: 738 Prot: 34,5 Lip: 44,7 H.C: 54,5	Kkal: 667 Prot: 28,2 Lip: 34,4 H.C: 57,5

- 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.





OTSAILAKO MENUA



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
Jaiegun	4 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	5 Garbantzuak etxeko eran Indioilar bularkiaki piperrekin Sasoiko fruta	6 St. German krema txahal raguta Sasoiko fruta	7 Erregositako babarrun zuriak Labean egindako legatza piperrekin Jogurta
	Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 384 Prot: 22 Lip: 28 H.C: 49,1	Kkal: 508 Prot: 50 Lip: 30 H.C: 48	Kkal: 532 Prot: 39 Lip: 24 H.C: 42
10 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	11 Jibioizko marmita Legatza erromara entsaladarekin Arrosesnea	12 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Escalopea Vienarra gorriz piperrekin Sasoiko fruta	13 Erregositako dilistak Gaztazko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	14 Kalabatza krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 774 Prot: 45 Lip: 27 H.C: 61	Kkal: 724 Prot: 31 Lip: 32 H.C: 73,5	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
17 Espagetiak baratxuritan Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	18 Babarrun gorriak etxeko eran San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	19 Arroza marinela erara Legatza berde salsan Sasoiko fruta	20 Garbantzuak etxeko eran Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Barazki krema Almondrogiloak txanpinoiekin Jogurta
Kkal: 610 Prot: 30 Lip: 35 H.C: 89	Kkal: 687 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 43	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77,5	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 468 Prot: 21 Lip: 22 H.C: 30
Jaiegun	Jaiegun	26 Arroz zuria tomatearekin Hegaluze tortila brocolarekin Sasoiko fruta	27 Patatak errioxako eran Txerri txuletak pikili gorriz piperrekin Sasoiko fruta	28 Erregositako dilistak Gaztazko krocketak entsaladarekin Jogurta
		Kkal: 473 Prot: 20 Lip: 18 H.C: 69,1	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 667 Prot: 28 Lip: 34 H.C: 58

- Gure plater guztiak hamburgesak, albondigak, krocketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artisauek erabiltzen dituzten gure sukaldeetan.
- Hiruhilabeteko sasoioko fruitak 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
Festivo	4 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón Fruta de temporada	5 Sopa de cocido con fideos Pechugas de pavo albardadas Yogurt liquido	6 Crema de San Germán Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	7 Alubias blancas con verduras Filete de merluza plancha con limon Yogurt
	Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 20,9 H.C: 67,4	Kkal: 303 Prot: 19,9 Lip: 45,3 H.C: 37,2	Kkal: 602 Prot: 19,3 Lip: 16,5 H.C: 36,9	Kkal: 640 Prot: 42,5 Lip: 24,8 H.C: 43
10 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con vainas salteadas Fruta de temporada	11 Patatas a la riojana Salmon a la plancha Yogurt liquido	12 Macarrones con chorizo y tomate Lomo de cerdo Fruta de temporada	13 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón Fruta de temporada	14 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt
Kkal: 492 Prot: 16,5 Lip: 27,7 H.C: 70,5	Kkal: 677 Prot: 41,7 Lip: 34 H.C: 42,2	Kkal: 664 Prot: 30,9 Lip: 35,6 H.C: 89,4	Kkal: 668 Prot: 23,9 Lip: 31,3 H.C: 68,2	Kkal: 381 Prot: 35,1 Lip: 24,7 H.C: 35
17 Espaguetis al ajillo Lomo de cerdo Fruta de temporada	18 Alubias rojas con chorizo y costilla San Jacobos caseros Fruta de temporada	19 Arroz con gambas y chipirones Merluza en salsa verde Yogurt liquido	20 Garbanzos con chorizo y costilla Tortilla de patatas Fruta de temporada	21 Crema de verduras Albóndigas de ternera con champiñones Yogurt
Kkal: 610 Prot: 30 Lip: 34,8 H.C: 88,8	Kkal: 687 Prot: 28,4 Lip: 21,8 H.C: 43,3	Kkal: 627 Prot: 75,9 Lip: 42,6 H.C: 66,8	Kkal: 525 Prot: 18,4 Lip: 22 H.C: 56,8	Kkal: 468 Prot: 21,2 Lip: 22,1 H.C: 30,1
Festivo	Festivo	26 Arroz blanco con tomate Tortilla de jamon con brocoli Fruta de temporada	27 Crema de San Germán Lomo de cerdo Fruta de temporada	28 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso Yogurt
		Kkal: 473 Prot: 20 Lip: 18,2 H.C: 69,1	Kkal: 475 Prot: 25,3 Lip: 33,5 H.C: 53,5	Kkal: 667 Prot: 28,2 Lip: 34,4 H.C: 57,5

- 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
		5 Egosiko zopa fideoarekin Indioilar bularkiak Jogurta likidoa	6 St. German krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	7 Erregositako babarrun zuriak Labean egindako legatza piperrekin Jogurta
		Kkal: 303 Prot: 20 Lip: 45 H.C: 37	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 640 Prot: 43 Lip: 25 H.C: 43
10 Arroz zuria tomatearekin Indioilarko saltxitxak salteatutako lekakin Sasoiko fruta	11 Jibioizko marmita Legatza erromara entsaladaarekin Jogurta likidoa	12 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Escalopea Vienarra gorriz piperrekin Sasoiko fruta	13 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladaarekin Sasoiko fruta	14 Kalabatza krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 677 Prot: 42 Lip: 34 H.C: 42	Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
17 Espagetiak baratxuritan Txerri solomoa Sasoiko fruta	18 Babarrun gorriak etxeko eran San Jakoboak entsaladaarekin Sasoiko fruta	19 Arroza marinela erara Legatza berde salsan Jogurta likidoa	20 Garbantzuak etxeko eran Patata tortila entsaladaarekin Sasoiko fruta	21 Barazki krema Almondrogiloak txanpinoiekin Jogurta
Kkal: 610 Prot: 30 Lip: 35 H.C: 89	Kkal: 687 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 43	Kkal: 627 Prot: 76 Lip: 43 H.C: 67	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 468 Prot: 21 Lip: 22 H.C: 30
Jaiegun	Jaiegun	26 Arroz zuria tomatearekin Hegaluzeko tortila brocolarekin Sasoiko fruta	27 Patatak errioxako eran Txerri txuletak pikil gorriz piperrekin Sasoiko fruta	28 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladaarekin Jogurta
		Kkal: 473 Prot: 20 Lip: 18 H.C: 69	Kkal: 475 Prot: 25 Lip: 34 H.C: 54	Kkal: 667 Prot: 28 Lip: 34 H.C: 58

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, kroketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artzau eran egiten dira gure sukaldeetan.
- Hiruhilabeteko sasoiko fruitak 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	Miércoles	Jueves	Viernes
Festivo	4 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	5 Garbanzos con chorizo y costilla Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada	6 Crema de San Germán Menestra de ternera Fruta de temporada	7 Alubias blancas con verduras Merluza al horno con pimientos Yogurt
	Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 20,9 H.C: 67,4	Kkal: 384 Prot: 21,5 Lip: 27,9 H.C: 49,1	Kkal: 508 Prot: 49,9 Lip: 29,6 H.C: 47,743	Kkal: 532 Prot: 38,6 Lip: 24,4 H.C: 42,4
10 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	11 Marmita de jibión Filete de merluza a la romana con ensalada Arroz con leche casero	12 Macarrones con chorizo y tomate Escalope Vienesa con pimientos rojos Fruta de temporada	13 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	14 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt
Kkal: 669 Prot: 55,3 Lip: 28,7 H.C: 79,6	Kkal: 774 Prot: 44,7 Lip: 26,9 H.C: 60,6	Kkal: 724 Prot: 30,7 Lip: 31,8 H.C: 73,5	Kkal: 668 Prot: 23,9 Lip: 31,3 H.C: 68,186	Kkal: 381 Prot: 35,1 Lip: 24,7 H.C: 35
17 Espaguetis al ajillo Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	18 Alubias rojas con chorizo y costilla San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	19 Arroz con gambas y chipirones Merluza en salsa verde Fruta de temporada	20 Garbanzos con chorizo y costilla Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	21 Crema de verduras Albóndigas de ternera con champiñones Yogurt
Kkal: 610 Prot: 30 Lip: 34,8 H.C: 88,8	Kkal: 687 Prot: 28,4 Lip: 21,8 H.C: 43,3	Kkal: 628 Prot: 71,6 Lip: 39,5 H.C: 77,5	Kkal: 525 Prot: 18,4 Lip: 22 H.C: 56,807	Kkal: 468 Prot: 21,2 Lip: 22,1 H.C: 30,1
Festivo	Festivo	26 Arroz blanco con tomate Tortilla de bonito con brocoli Fruta de temporada	27 Patatas a la riojana Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	28 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Yogurt
		Kkal: 473 Prot: 20 Lip: 18,2 H.C: 69,1	Kkal: 738 Prot: 34,5 Lip: 44,7 H.C: 54,498	Kkal: 667 Prot: 28,2 Lip: 34,4 H.C: 57,5

- 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

EUSK ZELI



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
Jaiegun	4 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	5 Garbantzuak etxeko eran Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta	6 St. German krema txahal raguta Sasoiko fruta	7 Erregositako babarrun zuriak Labean egindako legatza piperrekin Jogurta
	Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 384 Prot: 22 Lip: 28 H.C: 49	Kkal: 508 Prot: 50 Lip: 30 H.C: 48	Kkal: 532 Prot: 39 Lip: 24 H.C: 42
10 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	11 Jibioizko marmita Legatza erromara entsaladarekin Arrosesnea	12 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Escalopea Vienarra gorriz piperrekin Sasoiko fruta	13 Erregositako dilistak Gaztazko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	14 Kalabatza krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 774 Prot: 45 Lip: 27 H.C: 61	Kkal: 724 Prot: 31 Lip: 32 H.C: 74	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
17 Espagetiak baratxuritan Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	18 Babarrun gorriak etxeko eran San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	19 Arroza marinela erara Legatza berde salsan Sasoiko fruta	20 Garbantzuak etxeko eran Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Barazki krema Almondrogiloak txanpinoiekin Jogurta
Kkal: 610 Prot: 30 Lip: 35 H.C: 89	Kkal: 687 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 43	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 468 Prot: 21 Lip: 22 H.C: 30
Jaiegun	Jaiegun	26 Arroz zuria tomatearekin Hegaluze tortila brocolarekin Sasoiko fruta	27 Patatak errioxako eran Txerri txuletak pikil gorriz piperrekin Sasoiko fruta	28 Erregositako dilistak Gaztazko krocketak entsaladarekin Jogurta
		Kkal: 473 Prot: 20 Lip: 18 H.C: 69	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 667 Prot: 28 Lip: 34 H.C: 58

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, krocketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artsaus eran egiten dira gure sukaldeetan.
- Hiruhilabeteka sasoko 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.

