



MENU MAYO

COMEDOR PPAL



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
3 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con brocoli Fruta de temporada	4 Alubias rojas con chorizo y costilla Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	5 Ensalada de pasta Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	6 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	7 Crema de verduras Pollo asado Yogurt
Kkal: 490 Prot: 16,3 Lip: 25,7 H.C: 70,5	Kkal: 557 Prot: 87 Lip: 25,8 H.C: 39,6	Kkal: 617 Prot: 33,9 Lip: 26 H.C: 68,7	Kkal: 668 Prot: 23,9 Lip: 31,3 H.C: 68,2	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 27,9 H.C: 39,5
10 Espaguetis a la boloñesa San Jacobos caseros con puré de patata Fruta de temporada	11 Marmita de jibión Lomo de cerdo con pimientos Arroz con leche casero	12 Paella mixta Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	13 Ensalada mixta Albóndigas de ternera con champiñones Fruta de temporada	14 Garbanzos con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Helado
Kkal: 712 Prot: 21,4 Lip: 16,9 H.C: 71,1	Kkal: 703 Prot: 41,7 Lip: 38 H.C: 71,8	Kkal: 644 Prot: 15,9 Lip: 28,5 H.C: 75,8	Kkal: 485 Prot: 14,6 Lip: 126 H.C: 33,2	Kkal: 680 Prot: 37,5 Lip: 28,2 H.C: 54,4
17 Ensalada de pasta Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	18 Alubias blancas con verduras Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	19 Arroz con gambas y chipirones Merluza en salsa verde Fruta de temporada	20 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	21 Crema de acelgas Pollo al ajillo Yogurt
Kkal: 519 Prot: 28,8 Lip: 25,5 H.C: 65,7	Kkal: 713 Prot: 42,7 Lip: 44,2 H.C: 42,7	Kkal: 628 Prot: 71,6 Lip: 39,5 H.C: 77,5	Kkal: 668 Prot: 23,9 Lip: 31,3 H.C: 68,2	Kkal: 471 Prot: 18,4 Lip: 22 H.C: 33
24 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	25 Patatas a la riojana Filete de merluza a la romana con limón Flan de la casa	26 Macarrones con queso y bacón San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	27 Ensalada mixta Hamburguesa casera de ternera con tomate Yogurt	28 Lentejas con verduras Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada
Kkal: 669 Prot: 55,3 Lip: 28,7 H.C: 79,6	Kkal: 725 Prot: 34,4 Lip: 26,6 H.C: 52,1	Kkal: 709 Prot: 19,6 Lip: 17,2 H.C: 71	Kkal: 617 Prot: 21,3 Lip: 126 H.C: 18,7	Kkal: 420 Prot: 23,4 Lip: 29,7 H.C: 53,7
31 Espaguetis al ajillo San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada				
Kkal: 652 Prot: 18,5 Lip: 16,1 H.C: 70,5				

- 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.





MAIATZEKO MENUA



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
3 Arroz zuria tomatearekin Indioilarko saltxitxak brocolarekin Sasoiko fruta	4 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	5 Pasta entsalada Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	6 Erregositako dilistak Gaztazko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Barazki krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 490 Prot: 16 Lip: 26 H.C: 71	Kkal: 557 Prot: 87 Lip: 26 H.C: 40	Kkal: 617 Prot: 34 Lip: 26 H.C: 68,7	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39
10 Espagetiak bolonesara San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	11 Jibioizko marmita Txerri solomoa piperrekin Arrozsesnea	12 Paela mistoa Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	13 Entsalada mistoa Almondrogiloak txanpinoiekin Sasoiko fruta	14 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Izozkia
Kkal: 712 Prot: 21 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 703 Prot: 42 Lip: 38 H.C: 72	Kkal: 644 Prot: 16 Lip: 29 H.C: 75,8	Kkal: 485 Prot: 15 Lip: 126 H.C: 33	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54
17 Pasta entsalada Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	18 Babarrun zuriak barazkiekin Txerri txuletak pikili gorri piperrekin Sasoiko fruta	19 Arroza ganbak eta txapiroiekin Legatza berde salsan Sasoiko fruta	20 Erregositako dilistak Urdaiazpiko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Zerbak krema Oilasko baratxuritan Jogurta
Kkal: 519 Prot: 29 Lip: 26 H.C: 66	Kkal: 713 Prot: 43 Lip: 44 H.C: 43	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77,5	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 471 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 33
24 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	25 Patatak errioxako eran Legatza erromara limoiarekin Etxeko flana	26 Makarroi gazta eta bakoiekin San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	27 Entsalada mistoa Txahal hanburgesa tomatearekin Jogurta	28 Erregositako dilistak Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 725 Prot: 34 Lip: 27 H.C: 52	Kkal: 709 Prot: 20 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 617 Prot: 21 Lip: 126 H.C: 19	Kkal: 420 Prot: 23 Lip: 30 H.C: 54
31 Espagetiak baratxuritan San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta				
Kkal: 652 Prot: 19 Lip: 16 H.C: 70				

- 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 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 elaborazioen kalitatea eta segurtasuna bermatzeko asmoz.





MENU MAYO

INF ANTIL + 1º PRIM



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
3 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con brocoli Fruta de temporada	4 Alubias rojas con chorizo y costilla Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	5 Macarrones con chorizo y tomate Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	6 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	7 Crema de verduras Pollo asado Yogurt
Kkal: 490 Prot: 16,3 Lip: 25,7 H.C: 70,5	Kkal: 557 Prot: 87 Lip: 25,8 H.C: 39,6	Kkal: 626 Prot: 30 Lip: 24,1 H.C: 77,6	Kkal: 668 Prot: 23,9 Lip: 31,3 H.C: 68,2	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 27,9 H.C: 39,5
10 Espaguetis a la boloñesa San Jacobos caseros con puré de patata Fruta de temporada	11 Patatas a la riojana Lomo de cerdo con pimientos Yogurt liquido	12 Paella mixta Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	13 Crema de San Germán Albóndigas de ternera con champiñones Fruta de temporada	14 Garbanzos con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Helado
Kkal: 712 Prot: 21,4 Lip: 16,9 H.C: 71,1	Kkal: 595 Prot: 31,3 Lip: 36,4 H.C: 66	Kkal: 644 Prot: 15,9 Lip: 28,5 H.C: 75,8	Kkal: 469 Prot: 16,9 Lip: 19 H.C: 40,7	Kkal: 680 Prot: 37,5 Lip: 28,2 H.C: 54,4
17 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	18 Alubias blancas con verduras Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	19 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana Fruta de temporada	20 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	21 Crema de acelgas Pollo asado Yogurt
Kkal: 528 Prot: 24,9 Lip: 23,6 H.C: 74,6	Kkal: 713 Prot: 42,7 Lip: 44,2 H.C: 42,7	Kkal: 696 Prot: 31 Lip: 25,9 H.C: 70,1	Kkal: 668 Prot: 23,9 Lip: 31,3 H.C: 68,2	Kkal: 499 Prot: 40 Lip: 24,4 H.C: 41,4
24 Arroz blanco con tomate Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	25 Patatas a la riojana Filete de merluza a la romana con limón Yogurt liquido	26 Macarrones con queso y bacón San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	27 Crema de verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Yogurt	28 Lentejas con verduras Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada
Kkal: 517 Prot: 72,8 Lip: 15,5 H.C: 61,4	Kkal: 665 Prot: 34,3 Lip: 25,3 H.C: 54,8	Kkal: 709 Prot: 19,6 Lip: 17,2 H.C: 71	Kkal: 601 Prot: 23,6 Lip: 19,6 H.C: 26,3	Kkal: 420 Prot: 23,4 Lip: 29,7 H.C: 53,7
31 Espaguetis a la boloñesa San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada				
Kkal: 706 Prot: 19,4 Lip: 16,9 H.C: 71,1				

- 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.





MAIATZEKO MENUA



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
3 Arroz zuria tomatearekin Indioilarko saltxitxak brocolarekin Sasoiko fruta	4 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Jogurta likidoa	5 Espagetiak bolonesara Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	6 Erregositako dilistak Gaztazko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Barazki krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 490 Prot: 16 Lip: 26 H.C: 71	Kkal: 557 Prot: 87 Lip: 26 H.C: 40	Kkal: 617 Prot: 34 Lip: 26 H.C: 68,7	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39
10 Espagetiak bolonesara San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	11 Jibioizko marmita Txerri solomoa piperrekin Jogurta likidoa	12 Espagetiak bolonesara Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	13 Entsalada mistoa Almondrogiloak txanpinoiekin Sasoiko fruta	14 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Izozkia
Kkal: 712 Prot: 21 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 703 Prot: 42 Lip: 38 H.C: 72	Kkal: 644 Prot: 16 Lip: 29 H.C: 75,8	Kkal: 485 Prot: 15 Lip: 126 H.C: 33	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54
17 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Hegaluzer tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	18 Babarrun zuriak barazkiekin Txerri txuletak pikili gorri piperrekin Jogurta likidoa	19 Espagetiak bolonesara Legatza berde salsan Sasoiko fruta	20 Erregositako dilistak Urdaiazpiko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Zerbak krema Oilasko baratxuritan Jogurta
Kkal: 519 Prot: 29 Lip: 26 H.C: 66	Kkal: 713 Prot: 43 Lip: 44 H.C: 43	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77,5	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 471 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 33
24 Arroz zuria tomatearekin Urdaiazpikoz tortila Sasoiko fruta	25 Patatak errioxako eran Legatza erromara limoiarekin Etxeko flana	26 Makarroi gazta eta bakoiearekin Txerri solomoa Sasoiko fruta	27 Barazki krema Txahal hanburgesa tomatearekin Jogurta	28 Erregositako dilistak Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 725 Prot: 34 Lip: 27 H.C: 52	Kkal: 709 Prot: 20 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 617 Prot: 21 Lip: 126 H.C: 19	Kkal: 420 Prot: 23 Lip: 30 H.C: 54
31 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila Sasoiko fruta				
Kkal: 652 Prot: 19 Lip: 16 H.C: 70				

- 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 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 elaborazioen kalitatea eta segurtasuna bermatzeko asmoz.





MENU MAYO

2 años



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
3 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con brocoli Fruta de temporada	4 Alubias rojas con chorizo y costilla Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	5 Macarrones con chorizo y tomate Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	6 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	7 Crema de verduras Pollo asado Yogurt
Kkal: 490 Prot: 16,3 Lip: 25,7 H.C: 70,5	Kkal: 557 Prot: 87 Lip: 25,8 H.C: 39,6	Kkal: 626 Prot: 30 Lip: 24,1 H.C: 77,6	Kkal: 668 Prot: 23,9 Lip: 31,3 H.C: 68,2	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 27,9 H.C: 39,5
10 Espaguetis al ajillo San Jacobos caseros con puré de patata Fruta de temporada	11 Marmita de jibión Lomo de cerdo con pimientos Arroz con leche casero	12 Paella mixta Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	13 Ensalada mixta Albóndigas de ternera con champiñones Fruta de temporada	14 Garbanzos con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Helado
Kkal: 658 Prot: 20,5 Lip: 16,1 H.C: 70,5	Kkal: 703 Prot: 41,7 Lip: 38 H.C: 71,8	Kkal: 644 Prot: 15,9 Lip: 28,5 H.C: 75,8	Kkal: 485 Prot: 14,6 Lip: 126 H.C: 33,2	Kkal: 680 Prot: 37,5 Lip: 28,2 H.C: 54,4
17 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	18 Alubias blancas con verduras Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	19 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana Fruta de temporada	20 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	21 Crema de acelgas Pollo asado Yogurt
Kkal: 528 Prot: 24,9 Lip: 23,6 H.C: 74,6	Kkal: 713 Prot: 42,7 Lip: 44,2 H.C: 42,7	Kkal: 696 Prot: 31 Lip: 25,9 H.C: 70,1	Kkal: 668 Prot: 23,9 Lip: 31,3 H.C: 68,2	Kkal: 499 Prot: 40 Lip: 24,4 H.C: 41,4
24 Arroz blanco con tomate Tortilla de bonito Fruta de temporada	25 Patatas a la riojana Filete de merluza a la romana con limón Yogurt liquido	26 Macarrones con queso y bacón San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	27 Crema de verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Yogurt	28 Lentejas con verduras Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada
Kkal: 470 Prot: 19,7 Lip: 18,2 H.C: 68,6	Kkal: 665 Prot: 34,3 Lip: 25,3 H.C: 54,8	Kkal: 709 Prot: 19,6 Lip: 17,2 H.C: 71	Kkal: 601 Prot: 23,6 Lip: 19,6 H.C: 26,3	Kkal: 420 Prot: 23,4 Lip: 29,7 H.C: 53,7
31 Espaguetis a la boloñesa San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada				
Kkal: 706 Prot: 19,4 Lip: 16,9 H.C: 71,1				

- 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.





MAIATZEKO MENUA

Bi urte



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
3 Arroz zuria tomatearekin Indioilarko saltxitxak brocolarekin Sasoiko fruta	4 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Jogurta likidoa	5 Espagetiak bolonesara Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	6 Erregositako dilistak Gaztazko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Barazki krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 490 Prot: 16 Lip: 26 H.C: 71	Kkal: 557 Prot: 87 Lip: 26 H.C: 40	Kkal: 617 Prot: 34 Lip: 26 H.C: 69	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39
10 Espagetiak bolonesara San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	11 Jibioizko marmita Txerri solomoa piperrekin Jogurta likidoa	12 Espagetiak bolonesara Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	13 Entsalada mistoa Almondrogiloak txanpinoiekin Sasoiko fruta	14 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Izozkia
Kkal: 712 Prot: 21 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 703 Prot: 42 Lip: 38 H.C: 72	Kkal: 644 Prot: 16 Lip: 29 H.C: 76	Kkal: 485 Prot: 15 Lip: 126 H.C: 33	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54
17 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	18 Babarrun zuriak barazkiekin Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Jogurta likidoa	19 Espagetiak bolonesara Legatza berde salsan Sasoiko fruta	20 Erregositako dilistak Urdaiazpiko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Zerbak krema Oilasko baratxuritan Jogurta
Kkal: 519 Prot: 29 Lip: 26 H.C: 66	Kkal: 713 Prot: 43 Lip: 44 H.C: 43	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 471 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 33
24 Arroz zuria tomatearekin Urdaiazpikoz tortila Sasoiko fruta	25 Patatak errioxako eran Legatza erromara limoiarekin Etxeko flana	26 Makarroi gazta eta bakoiarekin Txerri solomoa Sasoiko fruta	27 Barazki krema Txahal hanburgesa tomatearekin Jogurta	28 Erregositako dilistak Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 725 Prot: 34 Lip: 27 H.C: 52	Kkal: 709 Prot: 20 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 617 Prot: 21 Lip: 126 H.C: 19	Kkal: 420 Prot: 23 Lip: 30 H.C: 54
31 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila Sasoiko fruta				
Kkal: 652 Prot: 19 Lip: 16 H.C: 70				

- 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 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 elaborazioen kalitatea eta segurtasuna bermatzeko asmoz.

