



MENU DICIEMBRE

COMEDOR PPAL



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
		1 Paella mixta Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	2 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	3 Crema de calabaza Albóndigas de ternera con champiñones Yogurt
		Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 403 Prot: 18 Lip: 19 H.C: 26
Festivo	Festivo	Festivo	9 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con vainas salteadas Fruta de temporada	10 Patatas a la riojana Pollo asado Fruta de temporada
			Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 567 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 73
13 Espaguetis a la boloñesa Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	14 Alubias rojas con chorizo y costilla Tortilla de patatas con ensalada Flan de la casa	15 Crema de porru-salda Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	16 Arroz con gambas y chipirones Merluza en salsa verde Yogurt	17 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada
Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 715 Prot: 32 Lip: 36 H.C: 43	Kkal: 655 Prot: 21 Lip: 13 H.C: 39	Kkal: 627 Prot: 76 Lip: 43 H.C: 67	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
20 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con jamón Fruta de temporada	21 Alubias blancas con verduras Filete de merluza a la romana con pimientos Fruta de temporada	22 Marmita de jibión San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	23 Macarrones con queso y bacón Pollo al ajillo Dulces Navideños	Festivo
Kkal: 797 Prot: 35 Lip: 39 H.C: 60	Kkal: 641 Prot: 38 Lip: 22 H.C: 54	Kkal: 736 Prot: 28 Lip: 18 H.C: 54	Kkal: 812 Prot: 20 Lip: 43 H.C: 85	

- 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.





ABENDUKO MENUA

PPAL



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
		1 Paela mistoa Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	2 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	3 Kalabaza krema Almondrogiloak txanpinoiekin Jogurta
		Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 403 Prot: 18 Lip: 19 H.C: 26
Jaiegun	Jaiegun	Jaiegun	9 Arroz zuria tomatearekin Indioilarko saltxitxak salteatutako lekakin Sasoiko fruta	10 Patatak errioxako eran Oilasko errea Sasoiko fruta
			Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 567 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 73
13 Espagetiak bolonesara Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	14 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Patata tortila entsaladarekin Etxeko flana	15 Porrusalda krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	16 Arroza ganbak eta txipiroiekin Legatza berde salsan Jogurta	17 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 715 Prot: 32 Lip: 36 H.C: 43	Kkal: 655 Prot: 21 Lip: 13 H.C: 39	Kkal: 627 Prot: 76 Lip: 43 H.C: 67	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
20 Arroz zuria tomatearekin Arraultza frijituak urdaiazpikoarekin Sasoiko fruta	21 Babarrun zuriak barazkiekin Legatza erromara piperrekin Sasoiko fruta	22 Jibioizko marmita San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	23 Makarroi gazta eta bakoiekin Oilasko baratxuritan Gabonetako gozokiak	Jaiegun
Kkal: 797 Prot: 35 Lip: 39 H.C: 60	Kkal: 641 Prot: 38 Lip: 22 H.C: 54	Kkal: 736 Prot: 28 Lip: 18 H.C: 54	Kkal: 812 Prot: 20 Lip: 43 H.C: 85	

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, kroketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artisauek erabiltzen dituzten eraztunen erabiliz.
- 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 DICIEMBRE

INF ANTIL + 1º PRIM



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
		1 Paella mixta Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	2 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	3 Crema de calabaza Albóndigas de ternera con champiñones Yogurt
		Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 403 Prot: 18 Lip: 19 H.C: 26
Festivo	Festivo	Festivo	9 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con vainas salteadas Fruta de temporada	10 Patatas a la riojana Pollo asado Fruta de temporada
			Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 567 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 73
13 Espaguetis a la boloñesa Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	14 Alubias rojas con chorizo y costilla Tortilla de patatas con ensalada Yogurt liquido	15 Crema de porru-salda Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	16 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana con limón Yogurt	17 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada
Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 655 Prot: 31 Lip: 35 H.C: 46	Kkal: 655 Prot: 21 Lip: 13 H.C: 39	Kkal: 695 Prot: 35 Lip: 29 H.C: 59	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
20 Arroz blanco con tomate Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	21 Alubias blancas con verduras Filete de merluza a la romana con pimientos Yogurt liquido	22 Patatas a la riojana San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	23 Macarrones con queso y bacón Pollo asado Dulces Navideños	Festivo
Kkal: 517 Prot: 73 Lip: 15 H.C: 61	Kkal: 640 Prot: 43 Lip: 25 H.C: 43	Kkal: 638 Prot: 16 Lip: 15 H.C: 58	Kkal: 840 Prot: 41 Lip: 46 H.C: 94	

- 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.





ABENDUKO MENUA

INF. 1º PRIM



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
		1 Paela mistoa Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	2 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	3 Kalabaza krema Almondrogiloak txanpinoiekin Jogurta
		Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 403 Prot: 18 Lip: 19 H.C: 26
Jaiegun	Jaiegun	Jaiegun	9 Arroz zuria tomatearekin Indioilarko saltxitxak salteatutako lekakin Sasoiko fruta	10 Patatak errioxako eran Oilasko errea Sasoiko fruta
			Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 567 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 73
13 Espagetiak bolonesara Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	14 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Patata tortila entsaladarekin Jogurta likidoa	15 Porrusalda krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	16 Arroza ganbak eta txipiroiekin Legatza erromara limoiarekin Jogurta	17 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 715 Prot: 32 Lip: 36 H.C: 43	Kkal: 655 Prot: 21 Lip: 13 H.C: 39	Kkal: 627 Prot: 76 Lip: 43 H.C: 67	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
20 Arroz zuria tomatearekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Babarrun zuriak barazkiekin Legatza erromara piperrekin Jogurta likidoa	22 Patatak errioxako eran San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	23 Makarroi gazta eta bakoiekin Oilasko baratxuritan Gabonetako gozokiak	Jaiegun
Kkal: 797 Prot: 35 Lip: 39 H.C: 60	Kkal: 641 Prot: 38 Lip: 22 H.C: 54	Kkal: 736 Prot: 28 Lip: 18 H.C: 54	Kkal: 812 Prot: 20 Lip: 43 H.C: 85	

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, kroketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artisauek 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 DICIEMBRE

2 años



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Paella mixta Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	2 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	3 Crema de calabaza Albóndigas de ternera con champiñones Yogurt
		Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 403 Prot: 18 Lip: 19 H.C: 26
Festivo	Festivo	Festivo	9 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con vainas salteadas Fruta de temporada	10 Patatas a la riojana Pollo asado Fruta de temporada
			Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 567 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 73
13 Espaguetis a la boloñesa Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	14 Alubias rojas con chorizo y costilla Tortilla de patatas con ensalada Yogurt liquido	15 Crema de porru-salda Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	16 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana con limón Yogurt	17 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada
Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 655 Prot: 31 Lip: 35 H.C: 46	Kkal: 655 Prot: 21 Lip: 13 H.C: 39	Kkal: 695 Prot: 35 Lip: 29 H.C: 59	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
20 Arroz blanco con tomate Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	21 Alubias blancas con verduras Filete de merluza a la romana con pimientos Yogurt liquido	22 Patatas a la riojana San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	23 Macarrones con queso y bacón Pollo asado Dulces Navideños	Festivo
Kkal: 517 Prot: 73 Lip: 15 H.C: 61	Kkal: 640 Prot: 43 Lip: 25 H.C: 43	Kkal: 638 Prot: 16 Lip: 15 H.C: 58	Kkal: 840 Prot: 41 Lip: 46 H.C: 94	

- 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.





ABENDUKO MENUA

Bi urte



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
		1 Paela mistoa Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	2 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	3 Kalabaza krema Almondrogiloak txanpinoiekin Jogurta
		Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 403 Prot: 18 Lip: 19 H.C: 26
Jaiegun	Jaiegun	Jaiegun	9 Arroz zuria tomatearekin Indiolarko saltxitxak salteatutako lekakin Sasoiko fruta	10 Patatak errioxako eran Oilasko errea Sasoiko fruta
			Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 567 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 73
13 Espagetiak bolonesara Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	14 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Patata tortila entsaladarekin Jogurta likidoa	15 Porrusalda krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	16 Arroza ganbak eta txapiroiekin Legatza erromara limoiarekin Jogurta	17 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 715 Prot: 32 Lip: 36 H.C: 43	Kkal: 655 Prot: 21 Lip: 13 H.C: 39	Kkal: 627 Prot: 76 Lip: 43 H.C: 67	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
20 Arroz zuria tomatearekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Babarrun zuriak barazkiekin Legatza erromara piperrekin Jogurta likidoa	22 Patatak errioxako eran San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	23 Makarroi gazta eta bakoiarekin Oilasko baratxuritan Gabonetako gozokiak	Jaiegun
Kkal: 797 Prot: 35 Lip: 39 H.C: 60	Kkal: 641 Prot: 38 Lip: 22 H.C: 54	Kkal: 736 Prot: 28 Lip: 18 H.C: 54	Kkal: 812 Prot: 20 Lip: 43 H.C: 85	

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, kroketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artisauek 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.

