



# MENU JUNIO

COMEDOR PPAL



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
		1 Macarrones con chorizo y tomate Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	2 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	3 Ensalada mixta Lomo de cerdo con pimientos Helado
		Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 587 Prot: 26 Lip: 149 H.C: 49
6 Ensalada de pasta Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	7 Alubias rojas con verduras Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	8 Patatas a la riojana Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	9 Paella mixta San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	10 Ensaladilla rusa Pollo asado Helado
Kkal: 567 Prot: 82 Lip: 23 H.C: 58	Kkal: 533 Prot: 34 Lip: 21 H.C: 53	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 674 Prot: 17 Lip: 19 H.C: 63	Kkal: 649 Prot: 41 Lip: 43 H.C: 54
13 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de ternera Fruta de temporada	14 Garbanzos con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Helado	15 Crema de verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	16 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Yogurt	17 Macarrones con chorizo y tomate Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 667 Prot: 28 Lip: 34 H.C: 58	Kkal: 535 Prot: 21 Lip: 33 H.C: 76
20 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	21 Alubias blancas con verduras San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada			
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 613 Prot: 24 Lip: 14 H.C: 47			

- 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

PPAL



Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
		1 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	2 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	3 Entsalada mistoa Txerri solomoa piperrekin Izozkia
		Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 587 Prot: 26 Lip: 149 H.C: 49
6 Pasta entsalada Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Babarrun gorriak barazkiekin Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	8 Patatak errioxako eran Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Sasoiko fruta	9 Paela mistoa San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	10 Entsalada errusiarra Oilasko errea Izozkia
Kkal: 567 Prot: 82 Lip: 23 H.C: 58	Kkal: 533 Prot: 34 Lip: 21 H.C: 53	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 674 Prot: 17 Lip: 19 H.C: 63	Kkal: 649 Prot: 41 Lip: 43 H.C: 54
13 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	14 Garbantzua txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Izozkia	15 Barazki krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	16 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Jogurta	17 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 667 Prot: 28 Lip: 34 H.C: 58	Kkal: 535 Prot: 21 Lip: 33 H.C: 76
20 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Babarrun zuriak barazkiekin San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta			
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 613 Prot: 24 Lip: 14 H.C: 47			

- 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 JUNIO

INF ANTIL + 1º PRIM



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
		1 Macarrones con chorizo y tomate Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	2 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	3 Crema de verduras Lomo de cerdo con pimientos Helado
		Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 571 Prot: 29 Lip: 42 H.C: 57
6 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	7 Alubias rojas con verduras Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	8 Patatas a la riojana Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	9 Paella mixta San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	10 Crema de San Germán Pollo asado Helado
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 533 Prot: 34 Lip: 21 H.C: 53	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 674 Prot: 17 Lip: 19 H.C: 63	Kkal: 542 Prot: 37 Lip: 33 H.C: 54
13 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de ternera Fruta de temporada	14 Garbanzos con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Helado	15 Crema de verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	16 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Yogurt	17 Macarrones con chorizo y tomate Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 667 Prot: 28 Lip: 34 H.C: 58	Kkal: 535 Prot: 21 Lip: 33 H.C: 76
20 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	21 Alubias blancas con verduras San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada			
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 613 Prot: 24 Lip: 14 H.C: 47			

- 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

INF. 1ºPRIM



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
		1 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	2 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	3 Entsalada mistoa Txerri solomoa piperrekin Izozkia
		Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 587 Prot: 26 Lip: 149 H.C: 49
6 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Babarrun gorriak barazkiekin Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	8 Patatak errioxako eran Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Sasoiko fruta	9 Paela mistoa San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	10 St. German krema Oilasko errea Izozkia
Kkal: 567 Prot: 82 Lip: 23 H.C: 58	Kkal: 533 Prot: 34 Lip: 21 H.C: 53	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 674 Prot: 17 Lip: 19 H.C: 63	Kkal: 649 Prot: 41 Lip: 43 H.C: 54
13 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	14 Garbantzua txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Izozkia	15 Barazki krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	16 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Jogurta	17 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 667 Prot: 28 Lip: 34 H.C: 58	Kkal: 535 Prot: 21 Lip: 33 H.C: 76
20 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Babarrun zuriak barazkiekin San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta			
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 613 Prot: 24 Lip: 14 H.C: 47			

- 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 JUNIO

2 años



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
		1 Macarrones con chorizo y tomate Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	2 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	3 Crema de verduras Lomo de cerdo con pimientos Helado
		Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 571 Prot: 29 Lip: 42 H.C: 57
6 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	7 Alubias rojas con verduras Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	8 Patatas a la riojana Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	9 Paella mixta San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	10 Crema de San Germán Pollo asado Helado
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 533 Prot: 34 Lip: 21 H.C: 53	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 674 Prot: 17 Lip: 19 H.C: 63	Kkal: 542 Prot: 37 Lip: 33 H.C: 54
13 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de ternera Fruta de temporada	14 Garbanzos con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Helado	15 Crema de verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	16 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Yogurt	17 Macarrones con chorizo y tomate Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 667 Prot: 28 Lip: 34 H.C: 58	Kkal: 535 Prot: 21 Lip: 33 H.C: 76
20 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	21 Alubias blancas con verduras San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada			
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 613 Prot: 24 Lip: 14 H.C: 47			

- 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
		1 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	2 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	3 Entsalada mistoa Txerri solomoa piperrekin Izozkia
		Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 587 Prot: 26 Lip: 149 H.C: 49
6 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Babarrun gorriak barazkiekin Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	8 Patatak errioxako eran Txerri txuletak pikili gorriz piperrekin Sasoiko fruta	9 Paela mistoa San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	10 St. German krema Oilasko errea Izozkia
Kkal: 567 Prot: 82 Lip: 23 H.C: 58	Kkal: 533 Prot: 34 Lip: 21 H.C: 53	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 674 Prot: 17 Lip: 19 H.C: 63	Kkal: 649 Prot: 41 Lip: 43 H.C: 54
13 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	14 Garbantzua txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Izozkia	15 Barazki krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	16 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Jogurta	17 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 667 Prot: 28 Lip: 34 H.C: 58	Kkal: 535 Prot: 21 Lip: 33 H.C: 76
20 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Babarrun zuriak barazkiekin San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta			
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 613 Prot: 24 Lip: 14 H.C: 47			

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