



MENU SEPTIEMBRE

COMEDOR PPAL



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			8 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	9 Ensalada mixta Pollo asado Yogurt
			Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 462 Prot: 36 Lip: 135 H.C: 32
12 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	13 Alubias rojas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Helado	14 Crema de verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	15 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	16 Ensalada de pasta Lomo de cerdo con pimientos Yogurt
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 811 Prot: 46 Lip: 38 H.C: 54	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 654 Prot: 39 Lip: 41 H.C: 70
19 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	20 Alubias blancas con verduras San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	21 Paella mixta Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	22 Ensalada mixta Pollo al ajillo Fruta de temporada	23 Patatas a la riojana Salchichas de ternera con vainas salteadas Yogurt
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 613 Prot: 24 Lip: 14 H.C: 47	Kkal: 594 Prot: 28 Lip: 26 H.C: 69	Kkal: 435 Prot: 9,8 Lip: 129 H.C: 34	Kkal: 465 Prot: 22 Lip: 33 H.C: 53
26 Arroz tres delicias Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada	27 Garbanzos con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Helado	28 Ensalada de pasta Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	29 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	30 Crema de acelgas Albóndigas de ternera con champiñones Yogurt
Kkal: 483 Prot: 18 Lip: 28 H.C: 68	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54	Kkal: 797 Prot: 42 Lip: 49 H.C: 58	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 521 Prot: 23 Lip: 19 H.C: 32

- 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.



IRAILAKO MENUA

PPAL



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
			8 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	9 Entsalada mistoa Oilasko errea Jogurta
			Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 462 Prot: 36 Lip: 135 H.C: 32
12 Arroza zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	13 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Izozkia	14 Barazki krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	15 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	16 Pasta entsalada Txerri solomoa piperrekin Jogurta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 811 Prot: 46 Lip: 38 H.C: 54	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 654 Prot: 39 Lip: 41 H.C: 70
19 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	20 Babarrun zuriak barazkiekin San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Paela mistoa Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	22 Entsalada mistoa Oilasko baratxuritan Sasoiko fruta	23 Patatak errioxako eran Txahalako saltxitxak salteatutako lekakin Jogurta
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 613 Prot: 24 Lip: 14 H.C: 47	Kkal: 594 Prot: 28 Lip: 26 H.C: 69	Kkal: 435 Prot: 9,8 Lip: 129 H.C: 34	Kkal: 465 Prot: 22 Lip: 33 H.C: 53
26 Arroza hiru gustuetara Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta	27 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Izozkia	28 Pasta entsalada Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Sasoiko fruta	29 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	30 Zerbak krema Almondrogiloak txanpinoiekin Jogurta
Kkal: 483 Prot: 18 Lip: 28 H.C: 68	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54	Kkal: 797 Prot: 42 Lip: 49 H.C: 58	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 521 Prot: 23 Lip: 19 H.C: 32

- 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 SEPTIEMBRE

INF ANTIL + 1º PRIM



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			8 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	9 Crema de porru-salda Pollo asado Yogurt
			Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 499 Prot: 40 Lip: 24 H.C: 41
12 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con brocoli Fruta de temporada	13 Alubias rojas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Helado	14 Crema de verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	15 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	16 Macarrones con chorizo y tomate Lomo de cerdo con pimientos Yogurt
Kkal: 490 Prot: 16 Lip: 26 H.C: 71	Kkal: 811 Prot: 46 Lip: 38 H.C: 54	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 663 Prot: 35 Lip: 39 H.C: 79
19 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	20 Alubias blancas con verduras San Jacobos caseros con ensalada Yogurt liquido	21 Paella mixta Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	22 Crema de San Germán Pollo asado Fruta de temporada	23 Patatas a la riojana Salchichas de ternera con vainas salteadas Yogurt
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 612 Prot: 28 Lip: 17 H.C: 36	Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 446 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 50	Kkal: 465 Prot: 22 Lip: 33 H.C: 53
26 Arroz tres delicias Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada	27 Garbanzos con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Helado	28 Macarrones con chorizo y tomate Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	29 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	30 Crema de acelgas Albóndigas de ternera con champiñones Yogurt
Kkal: 483 Prot: 18 Lip: 28 H.C: 68	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54	Kkal: 806 Prot: 38 Lip: 47 H.C: 67	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 521 Prot: 23 Lip: 19 H.C: 32

- 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.



IRAILAKO MENUA

INF. 1ºPRIM



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
			8 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	9 Porrusalda krema Oilasko errea Jogurta
			Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 462 Prot: 36 Lip: 135 H.C: 32
12 Arroza zuria tomatearekin Indioilarko saltxitxak brocolarekin Sasoiko fruta	13 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Izozkia	14 Barazki krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	15 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	16 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Txerri solomoa piperrekin Jogurta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 811 Prot: 46 Lip: 38 H.C: 54	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 654 Prot: 39 Lip: 41 H.C: 70
19 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	20 Babarrun zuriak barazkiekin San Jakoboak entsaladarekin Jogurta likidoa	21 Paela mistoa Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	22 St. German krema Oilasko errea Sasoiko fruta	23 Patatak errioxako eran Txahalako saltxitxak salteatutako lekakin Jogurta
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 613 Prot: 24 Lip: 14 H.C: 47	Kkal: 594 Prot: 28 Lip: 26 H.C: 69	Kkal: 435 Prot: 9,8 Lip: 129 H.C: 34	Kkal: 465 Prot: 22 Lip: 33 H.C: 53
26 Arroza hiru gustuetara Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta	27 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Izozkia	28 Pasta entsalada Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Sasoiko fruta	29 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	30 Zerbak krema Almondrogiloak txanpinoiekin Jogurta
Kkal: 483 Prot: 18 Lip: 28 H.C: 68	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54	Kkal: 797 Prot: 42 Lip: 49 H.C: 58	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 521 Prot: 23 Lip: 19 H.C: 32

- 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 SEPTIEMBRE

2 años



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			8 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de jamón Fruta de temporada	9 Crema de porru-salda Pollo asado Yogurt
			Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 499 Prot: 40 Lip: 24 H.C: 41
12 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con brocoli Fruta de temporada	13 Alubias rojas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Yogurt liquido	14 Crema de verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	15 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	16 Macarrones con chorizo y tomate Lomo de cerdo con pimientos Yogurt
Kkal: 490 Prot: 16 Lip: 26 H.C: 71	Kkal: 714 Prot: 47 Lip: 32 H.C: 40	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 663 Prot: 35 Lip: 39 H.C: 79
19 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	20 Alubias blancas con verduras San Jacobos caseros Yogurt liquido	21 Paella mixta Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	22 Crema de San Germán Pollo asado Fruta de temporada	23 Patatas a la riojana Salchichas de ternera con vainas salteadas Yogurt
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 612 Prot: 28 Lip: 17 H.C: 36	Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 446 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 50	Kkal: 465 Prot: 22 Lip: 33 H.C: 53
26 Arroz tres delicias Pechugas de pavo albardadas Fruta de temporada	27 Garbanzos con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana Yogurt liquido	28 Macarrones con chorizo y tomate Lomo de cerdo Fruta de temporada	29 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón Fruta de temporada	30 Crema de acelgas Albóndigas de ternera con champiñones Yogurt
Kkal: 483 Prot: 18 Lip: 28 H.C: 68	Kkal: 583 Prot: 38 Lip: 23 H.C: 40	Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 521 Prot: 23 Lip: 19 H.C: 32

- 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.



IRAILAKO MENUA

Bi urte



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
			8 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Urdaiazpikoz tortila Sasoiko fruta	9 Porrusalda krema Oilasko errea Jogurta
			Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 462 Prot: 36 Lip: 135 H.C: 32
12 Arroz zuria tomatearekin Indioilarko saltxitxak brocolarekin Sasoiko fruta	13 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Jogurta likidoa	14 Barazki krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	15 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	16 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Txerri solomoa Jogurta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 811 Prot: 46 Lip: 38 H.C: 54	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 654 Prot: 39 Lip: 41 H.C: 70
19 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	20 Babarrun zuriak barazkiekin San Jakoboak entsaladarekin Jogurta likidoa	21 Paela mistoa Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	22 St. German krema Oilasko errea Sasoiko fruta	23 Patatak errioxako eran Txahalako saltxitxak salteatutako lekakin Jogurta
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 613 Prot: 24 Lip: 14 H.C: 47	Kkal: 594 Prot: 28 Lip: 26 H.C: 69	Kkal: 435 Prot: 9,8 Lip: 129 H.C: 34	Kkal: 465 Prot: 22 Lip: 33 H.C: 53
26 Arroza hiru gustuetara Indioilar bularkiak Sasoiko fruta	27 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Jogurta likidoa	28 Pasta entsalada Txerri solomoa Sasoiko fruta	29 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak Sasoiko fruta	30 Zerbak krema Almondrogiloak txanpinoiekin Jogurta
Kkal: 483 Prot: 18 Lip: 28 H.C: 68	Kkal: 680 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 54	Kkal: 797 Prot: 42 Lip: 49 H.C: 58	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 521 Prot: 23 Lip: 19 H.C: 32

- 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.