



# MENU ENERO

COMEDOR PPAL



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
9 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	10 Alubias rojas con chorizo y costilla Pechugas de pavo albardada con ensalada Fruta de temporada	11 Crema de verduras Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	12 Paella mixta Chuletas de cerdo con pimientos rojos Yogurt	13 Lentejas con verduras Croquetas caseras de pollo con ensalada Fruta de temporada
Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	Kkal: 510 Prot: 29 Lip: 36 H.C: 49	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42	Kkal: 773 Prot: 40 Lip: 52 H.C: 48	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
16 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	17 Patatas a la riojana Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	18 Alubias blancas con verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Arroz con leche casero	19 Espaguetis a la boloñesa San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	20 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 558 Prot: 26 Lip: 22 H.C: 65	Kkal: 707 Prot: 32 Lip: 17 H.C: 48	Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
23 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	24 Garbanzos con chorizo y costilla Lomo de cerdo con vainas Fruta de temporada	25 Arroz con gambas y chipirones Merluza en salsa verde Fruta de temporada	26 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	27 Crema de porru-salda Pechugas de pavo albardadas con pimientos Yogurt
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 514 Prot: 31 Lip: 31 H.C: 62	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 398 Prot: 22 Lip: 30 H.C: 32
30 Arroz tres delicias San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	31 Alubias rojas con chorizo y costilla Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada			
Kkal: 654 Prot: 16 Lip: 12 H.C: 63	Kkal: 557 Prot: 87 Lip: 26 H.C: 40			

- 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.



# URTARRILEKO MENUA

PPAL



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
9 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	10 abarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Indioilar bularkiak entsaladarekin Sasoiko fruta	11 Barazki krema Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	12 Paela mistoa Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Jogurta	13 Erregositako dilistak Oilasko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	Kkal: 510 Prot: 29 Lip: 36 H.C: 49	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42	Kkal: 773 Prot: 40 Lip: 52 H.C: 48	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
16 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	17 Patatak errioxako eran Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	18 Babarrun zuriak barazkiekin Txahal hanburgesa tomatearekin Arrozesnea	19 Espagetiak bolonesara San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	20 Kalabaza krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 558 Prot: 26 Lip: 22 H.C: 65	Kkal: 707 Prot: 32 Lip: 17 H.C: 48	Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
23 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	24 Garbantzua txorizo eta saiheskiarekin Txerri solomoa lekakin Sasoiko fruta	25 Arroza ganbak eta txapiroiekien Legatza berde salsan Sasoiko fruta	26 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	27 Porrusalda krema Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 514 Prot: 31 Lip: 31 H.C: 62	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 398 Prot: 22 Lip: 30 H.C: 32
30 Arroza hiru gustuetara San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	31 abarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta			
Kkal: 654 Prot: 16 Lip: 12 H.C: 63	Kkal: 557 Prot: 87 Lip: 26 H.C: 40			

- 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.



# MENU ENERO

INF ANTIL + 1º PRIM



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
9 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	10 Alubias rojas con chorizo y costilla Pechugas de pavo albardada con ensalada Fruta de temporada	11 Crema de verduras Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	12 Paella mixta Chuletas de cerdo con pimientos rojos Yogurt	13 Lentejas con verduras Croquetas caseras de pollo con ensalada Fruta de temporada
Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	Kkal: 510 Prot: 29 Lip: 36 H.C: 49	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42	Kkal: 773 Prot: 40 Lip: 52 H.C: 48	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
16 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	17 Patatas a la riojana Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	18 Alubias blancas con verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Arroz con leche casero	19 Espaguetis a la boloñesa San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	20 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt liquido
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 558 Prot: 26 Lip: 22 H.C: 65	Kkal: 707 Prot: 32 Lip: 17 H.C: 48	Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
23 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	24 Garbanzos con chorizo y costilla Lomo de cerdo con vainas Fruta de temporada	25 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	26 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	27 Crema de porru-salda Pechugas de pavo albardadas con pimientos Yogurt liquido
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 514 Prot: 31 Lip: 31 H.C: 62	Kkal: 696 Prot: 31 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 398 Prot: 22 Lip: 30 H.C: 32
30 Arroz tres delicias San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	31 Alubias rojas con chorizo y costilla Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada			
Kkal: 654 Prot: 16 Lip: 12 H.C: 63	Kkal: 557 Prot: 87 Lip: 26 H.C: 40			

- 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.



# URTARRILEKO MENUA

INF. 1ºPRIM



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
9 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	10 abarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Indioilar bularkiak entsaladarekin Sasoiko fruta	11 Barazki krema Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	12 Paela mistoa Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Jogurta	13 Erregositako dilistak Oilasko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	Kkal: 510 Prot: 29 Lip: 36 H.C: 49	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42	Kkal: 773 Prot: 40 Lip: 52 H.C: 48	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
16 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	17 Patatak errioxako eran Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	18 Babarrun zuriak barazkiekin Txahal hanburgesa tomatearekin Arrozesnea	19 Espagetiak bolonesara San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	20 Kalabaza krema Oilasko errea Jogurta likidoa
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 558 Prot: 26 Lip: 22 H.C: 65	Kkal: 707 Prot: 32 Lip: 17 H.C: 48	Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
23 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	24 Garbantzua txorizo eta saiheskiarekin Txerri solomoa lekakin Sasoiko fruta	25 Arroza ganbak eta txapiroiekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	26 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	27 Porrusalda krema Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta likidoa
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 514 Prot: 31 Lip: 31 H.C: 62	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 398 Prot: 22 Lip: 30 H.C: 32
30 Arroza hiru gustuetara San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	31 abarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta			
Kkal: 654 Prot: 16 Lip: 12 H.C: 63	Kkal: 557 Prot: 87 Lip: 26 H.C: 40			

- 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.



# MENU ENERO

2 años



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
9 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	10 Alubias rojas con chorizo y costilla Pechugas de pavo albardada con ensalada Fruta de temporada	11 Crema de verduras Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	12 Paella mixta Chuletas de cerdo con pimientos rojos Yogurt	13 Lentejas con verduras Croquetas caseras de pollo con ensalada Fruta de temporada
Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	Kkal: 510 Prot: 29 Lip: 36 H.C: 49	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42	Kkal: 773 Prot: 40 Lip: 52 H.C: 48	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
16 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	17 Patatas a la riojana Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	18 Alubias blancas con verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Arroz con leche casero	19 Espaguetis a la boloñesa San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	20 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt liquido
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 558 Prot: 26 Lip: 22 H.C: 65	Kkal: 707 Prot: 32 Lip: 17 H.C: 48	Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
23 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	24 Garbanzos con chorizo y costilla Lomo de cerdo con vainas Fruta de temporada	25 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	26 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	27 Crema de porru-salda Pechugas de pavo albardadas con pimientos Yogurt liquido
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 514 Prot: 31 Lip: 31 H.C: 62	Kkal: 696 Prot: 31 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 398 Prot: 22 Lip: 30 H.C: 32
30 Arroz tres delicias San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	31 Alubias rojas con chorizo y costilla Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada			
Kkal: 654 Prot: 16 Lip: 12 H.C: 63	Kkal: 557 Prot: 87 Lip: 26 H.C: 40			

- 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.



# URTARRILEKO MENUA

Bi urte



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
9 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	10 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Indioilar bularkiak entsaladarekin Sasoiko fruta	11 Barazki krema Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	12 Paela mistoa Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Jogurta	13 Erregositako dilistak Oilasko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta
Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	Kkal: 510 Prot: 29 Lip: 36 H.C: 49	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42	Kkal: 773 Prot: 40 Lip: 52 H.C: 48	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
16 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	17 Patatak errioxako eran Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	18 Babarrun zuriak barazkiekin Txahal hanburgesa tomatearekin Arrozesnea	19 Espagetiak bolonesara San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	20 Kalabaza krema Oilasko errea Jogurta likidoa
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 558 Prot: 26 Lip: 22 H.C: 65	Kkal: 707 Prot: 32 Lip: 17 H.C: 48	Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
23 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	24 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Txerri solomoa lekakin Sasoiko fruta	25 Arroza ganbak eta txipiroiekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	26 Erregositako dilistak Urdaiazpiko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	27 Porrusalda krema Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta likidoa
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 514 Prot: 31 Lip: 31 H.C: 62	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 398 Prot: 22 Lip: 30 H.C: 32
30 Arroza hiru gustuetara San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	31 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta			
Kkal: 654 Prot: 16 Lip: 12 H.C: 63	Kkal: 557 Prot: 87 Lip: 26 H.C: 40			

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