



MENU MARZO

COMEDOR PPAL



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
O+		1 Macarrones con chorizo y tomate Lomo de cerdo con vainas Fruta de temporada	2 Garbanzos con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	3 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt
		Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 584 Prot: 34 Lip: 20 H.C: 51	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
6 Arroz tres delicias Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	7 Alubias rojas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con ensalada Fruta de temporada	8 Espaguetis al ajillo Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada	9 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	10 Crema de verduras Albóndigas de ternera con champiñones Yogurt
Kkal: 477 Prot: 21 Lip: 19 H.C: 66	Kkal: 715 Prot: 43 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 481 Prot: 20 Lip: 32 H.C: 76	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 468 Prot: 21 Lip: 22 H.C: 30
13 Macarrones con chorizo y tomate San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	14 Alubias blancas con chorizo y costilla Escalope Vienesa con pimientos rojos Flan de la casa	15 Arroz con gambas y chipirones Merluza en salsa verde Fruta de temporada	16 Garbanzos con chorizo y costilla Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	17 Crema de acelgas Pollo asado Yogurt
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 690 Prot: 39 Lip: 33 H.C: 36	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 499 Prot: 40 Lip: 24 H.C: 41
20 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	21 Patatas a la riojana Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	22 Macarrones con queso y bacón chugas de pavo albardadas con pimient Arroz con leche casero	23 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	24 Crema de porru-salda Hamburguesa casera de ternera con tomate Yogurt
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 547 Prot: 24 Lip: 34 H.C: 76	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 654 Prot: 26 Lip: 16 H.C: 28
27 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	28 Alubias rojas con chorizo y costilla San Jacobos caseros con puré de patata Fruta de temporada	29 Paella mixta Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	30 Crema de San Germán Pollo al ajillo Yogurt	
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 693 Prot: 30 Lip: 22 H.C: 43	Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 418 Prot: 16 Lip: 26 H.C: 31	

- 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.



MARTXOKO MENUA

PPAL



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
		1 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Txerri solomoa lekakin Sasoiko fruta	2 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	3 Kalabaza krema Oilasko errea Jogurta
		Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 584 Prot: 34 Lip: 20 H.C: 51	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
6 Arroza hiru gustuetara Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 abarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara entsaladaarekin Sasoiko fruta	8 Espagetiak baratxuritan Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta	9 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	10 Barazki krema Almondrogiloak txanpinoiekin Jogurta
Kkal: 477 Prot: 21 Lip: 19 H.C: 66	Kkal: 715 Prot: 43 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 481 Prot: 20 Lip: 32 H.C: 76	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 468 Prot: 21 Lip: 22 H.C: 30
13 Makarroiak txorizo eta tomatearekin San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	14 abarrun zuriak txorizo eta saiheskiarekin Escalopea Vienarra gorriz piperrekin Etxeko flana	15 Arroza ganbak eta txapiroiekin Legatza berde salsan Sasoiko fruta	16 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	17 Zerbak krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 690 Prot: 39 Lip: 33 H.C: 36	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 499 Prot: 40 Lip: 24 H.C: 41
20 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	21 Patatak errioxako eran Txerri txuletak pikili gorriz piperrekin Sasoiko fruta	22 Makarroi gazta eta bakoiarekin Indioilar bularkiak piperrekin Arrozesnea	23 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	24 Porrusalda krema Txahal hanburgesa tomatearekin Jogurta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 547 Prot: 24 Lip: 34 H.C: 76	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 654 Prot: 26 Lip: 16 H.C: 28
27 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	28 abarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	29 Paela mistoa Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	30 St. German krema Oilasko baratxuritan Jogurta	
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 693 Prot: 30 Lip: 22 H.C: 43	Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 418 Prot: 16 Lip: 26 H.C: 31	

- 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 MARZO

INF ANTIL + 1º PRIM



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
O+		1 Macarrones con chorizo y tomate Lomo de cerdo con vainas Fruta de temporada	2 Garbanzos con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	3 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt
		Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 584 Prot: 34 Lip: 20 H.C: 51	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
6 Arroz tres delicias Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	7 Alubias rojas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con ensalada Fruta de temporada	8 Espaguetis al ajillo Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada	9 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	10 Crema de verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Yogurt
Kkal: 477 Prot: 21 Lip: 19 H.C: 66	Kkal: 715 Prot: 43 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 481 Prot: 20 Lip: 32 H.C: 76	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 601 Prot: 24 Lip: 20 H.C: 26
13 Macarrones con chorizo y tomate San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	14 Alubias blancas con chorizo y costilla Escalope Vienesa con pimientos rojos Yogurt liquido	15 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana con pimienta Fruta de temporada	16 Garbanzos con chorizo y costilla Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	17 Crema de acelgas Pollo asado Yogurt
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 630 Prot: 39 Lip: 32 H.C: 38	Kkal: 696 Prot: 31 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 499 Prot: 40 Lip: 24 H.C: 41
20 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	21 Patatas a la riojana Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	22 Macarrones con queso y bacón Pechugas de pavo albardadas con pimienta Yogurt liquido	23 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	24 Crema de porru-salda Hamburguesa casera de ternera con tomate Yogurt
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 537 Prot: 26 Lip: 36 H.C: 66	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 654 Prot: 26 Lip: 16 H.C: 28
27 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	28 Alubias rojas con chorizo y costilla San Jacobos caseros con puré de patata Fruta de temporada	29 Paella mixta Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	30 Crema de San Germán Pollo asado Yogurt	
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 693 Prot: 30 Lip: 22 H.C: 43	Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39	

- 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.



MARTXOKO MENUA

INF. 1ºPRIM



Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
		1 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Txerri solomoa lekakin Sasoiko fruta	2 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	3 Kalabaza krema Oilasko errea Jogurta
		Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 584 Prot: 34 Lip: 20 H.C: 51	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
6 Arroza hiru gustuetara Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 abarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara entsaladaarekin Sasoiko fruta	8 Espagetiak baratxuritan Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta	9 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	10 Barazki krema Txahal hanburgesa tomatearekin Jogurta
Kkal: 477 Prot: 21 Lip: 19 H.C: 66	Kkal: 715 Prot: 43 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 481 Prot: 20 Lip: 32 H.C: 76	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 468 Prot: 21 Lip: 22 H.C: 30
13 Makarroiak txorizo eta tomatearekin San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	14 abarrun zuriak txorizo eta saiheskiarekin Escalopea Vienarra gorritz piperrekin Jogurta likidoa	15 Arroza ganbak eta txapiroiekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	16 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	17 Zerbak krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 690 Prot: 39 Lip: 33 H.C: 36	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 499 Prot: 40 Lip: 24 H.C: 41
20 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	21 Patatak errioxako eran Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Sasoiko fruta	22 Makarroi gazta eta bakoiarekin Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta likidoa	23 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	24 Porrusalda krema Txahal hanburgesa tomatearekin Jogurta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 547 Prot: 24 Lip: 34 H.C: 76	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 654 Prot: 26 Lip: 16 H.C: 28
27 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	28 abarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	29 Paela mistoa Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	30 St. German krema Oilasko errea Jogurta	
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 693 Prot: 30 Lip: 22 H.C: 43	Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 418 Prot: 16 Lip: 26 H.C: 31	

- 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 MARZO

2 años



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
0+		1 Macarrones con chorizo y tomate Lomo de cerdo con vainas Fruta de temporada	2 Garbanzos con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	3 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt
		Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 584 Prot: 34 Lip: 20 H.C: 51	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
6 Arroz tres delicias Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	7 Alubias rojas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con ensalada Fruta de temporada	8 Espaguetis al ajillo Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada	9 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	10 Crema de verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Yogurt
Kkal: 477 Prot: 21 Lip: 19 H.C: 66	Kkal: 715 Prot: 43 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 481 Prot: 20 Lip: 32 H.C: 76	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 601 Prot: 24 Lip: 20 H.C: 26
13 Macarrones con chorizo y tomate San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	14 Alubias blancas con chorizo y costilla Escalope Vienesa con pimientos rojos Yogurt liquido	15 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana con pimiento Fruta de temporada	16 Garbanzos con chorizo y costilla Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	17 Crema de acelgas Pollo asado Yogurt
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 630 Prot: 39 Lip: 32 H.C: 38	Kkal: 696 Prot: 31 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 499 Prot: 40 Lip: 24 H.C: 41
20 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	21 Patatas a la riojana Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	22 Macarrones con queso y bacón Pechugas de pavo albardadas con pimiento Yogurt liquido	23 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	24 Crema de porru-salda Hamburguesa casera de ternera con tomate Yogurt
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 537 Prot: 26 Lip: 36 H.C: 66	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 654 Prot: 26 Lip: 16 H.C: 28
27 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	28 Alubias rojas con chorizo y costilla San Jacobos caseros con puré de patata Fruta de temporada	29 Paella mixta Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	30 Crema de San Germán Pollo asado Yogurt	
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 693 Prot: 30 Lip: 22 H.C: 43	Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39	

- 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.



MARTXOKO MENUA

Bi urte



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
		1 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Txerri solomoa lekakin Sasoiko fruta	2 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	3 Kalabaza krema Oilasko errea Jogurta
		Kkal: 664 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 584 Prot: 34 Lip: 20 H.C: 51	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
6 Arroza hiru gustuetara Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 abarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara entsaladarekin Sasoiko fruta	8 Espagetiak baratxuritan Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta	9 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	10 Barazki krema Txahal hanburgesa tomatearekin Jogurta
Kkal: 477 Prot: 21 Lip: 19 H.C: 66	Kkal: 715 Prot: 43 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 481 Prot: 20 Lip: 32 H.C: 76	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 468 Prot: 21 Lip: 22 H.C: 30
13 Makarroiak txorizo eta tomatearekin San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	14 abarrun zuriak txorizo eta saiheskiarekin Escalopea Vienarra gorriz piperrekin Jogurta likidoa	15 Arroza ganbak eta txapiroekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	16 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	17 Zerbak krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 690 Prot: 39 Lip: 33 H.C: 36	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 499 Prot: 40 Lip: 24 H.C: 41
20 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	21 Patatak errioxako eran Txerri txuletak pikili gorriz piperrekin Sasoiko fruta	22 Makarroi gazta eta bakoiarekin Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta likidoa	23 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	24 Porrusalda krema Txahal hanburgesa tomatearekin Jogurta
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 45 H.C: 54	Kkal: 547 Prot: 24 Lip: 34 H.C: 76	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 654 Prot: 26 Lip: 16 H.C: 28
27 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	28 abarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	29 Paela mistoa Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	30 St. German krema Oilasko errea Jogurta	
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 693 Prot: 30 Lip: 22 H.C: 43	Kkal: 703 Prot: 32 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 418 Prot: 16 Lip: 26 H.C: 31	

- 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.