



# MENU ABRIL

COMEDOR PPAL



| Lunes   | Martes   | Miercoles  | Jueves   | Viernes   |
|---|--|--|--|---|
|   |  |  |  |   |
|   |  |  |  |   |
|   |  |  |  |   |
|   |  |  |  |   |
|   |  |  |  |   |
| 17<br>Arroz blanco con tomate<br>Huevos fritos con salchichas de pavo<br>Fruta de temporada | 18<br>Alubias rojas con chorizo y costilla<br>Lomo de cerdo con vainas<br>Fruta de temporada     | 19<br>Ensalada de pasta<br>Filete de merluza a la romana con limón<br>Fruta de temporada | 20<br>Lentejas con verduras<br>Croquetas caseras de jamón con ensalada<br>Fruta de temporada | 21<br>Crema de verduras<br>Pollo asado<br>Yogurt  |
| Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80  | Kkal: 645 Prot: 40 Lip: 40 H.C: 62   | Kkal: 725 Prot: 38 Lip: 26 H.C: 69   | Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68   | Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39  |
| 24<br>Espaguetis a la boloñesa<br>Tortilla de jamón con ensalada<br>Fruta de temporada      | 25<br>Garbanzos con chorizo y costilla<br>San Jacobos caseros con ensalada<br>Fruta de temporada | 26<br>Arroz con gambas y chipirones<br>Merluza en salsa verde<br>Yogurt                  | 27<br>Ensalada mixta<br>Albóndigas de ternera con champiñones<br>Fruta de temporada          | 28<br>Alubias blancas con verduras<br>Lomo de cerdo con pimientos<br>Arroz con leche casero |
| Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67  | Kkal: 556 Prot: 20 Lip: 12 H.C: 44   | Kkal: 627 Prot: 76 Lip: 43 H.C: 67   | Kkal: 485 Prot: 15 Lip: 126 H.C: 33  | Kkal: 580 Prot: 38 Lip: 34 H.C: 64  |

- 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.



# APIRILEKO MENUA

PPAL EUSK



| Astelehena  | Asteartea   | Asteazkena  | Osteguna  | Ostirala   |
|---|---|---|---|--|
|   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |  |
| 17<br>Arroz zuria tomatearekin<br>Arraultz frijitua saltxitxekin<br>Sasoiko fruta   | 18<br>Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin<br>Txerri solomoa lekakin<br>Sasoiko fruta  | 19<br>Pasta entsalada<br>Legatza erromara limoiarekin<br>Sasoiko fruta  | 20<br>Erregositako dilistak<br>Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin<br>Sasoiko fruta | 21<br>Barazki krema<br>Oilasko errea<br>Jogurta                              |
| Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80  | Kkal: 645 Prot: 40 Lip: 40 H.C: 62  | Kkal: 725 Prot: 38 Lip: 26 H.C: 69                                      | Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68  | Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39   |
| 24<br>Espagetiak bolonesara<br>Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin<br>Sasoiko fruta | 25<br>Garbantzauak txorizo eta saiheskiarekin<br>San Jakoboak entsaladarekin<br>Sasoiko fruta | 26<br>Arroza ganbak eta txipiroiekin<br>Legatza berde salsan<br>Jogurta | 27<br>Entsalada mistoa<br>Almondrogiloak txanpinoiekin<br>Sasoiko fruta             | 28<br>Babarrun zuriak barazkiekin<br>Txerri solomoa piperrekin<br>Arrosesnea |
| Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67  | Kkal: 556 Prot: 20 Lip: 12 H.C: 44  | Kkal: 627 Prot: 76 Lip: 43 H.C: 67                                      | Kkal: 485 Prot: 15 Lip: 126 H.C: 33   | Kkal: 580 Prot: 38 Lip: 34 H.C: 64   |

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, kroketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artisauek eratu egiten dira gure sukaldeetan.
- Hiruhilabeteko sasoioko fruitak 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 ABRIL

COMEDOR INF



| Lunes   | Martes   | Miercoles  | Jueves   | Viernes   |
|---|--|--|--|---|
|   |  |  |  |   |
|   |  |  |  |   |
|   |  |  |  |   |
|   |  |  |  |   |
| 17<br>Arroz blanco con tomate<br>Huevos fritos con salchichas de pavo<br>Fruta de temporada | 18<br>Alubias rojas con chorizo y costilla<br>Lomo de cerdo con vainas<br>Fruta de temporada     | 19<br>Macarrones con chorizo y tomate<br>Filete de merluza a la romana con limón<br>Fruta de temporada | 20<br>Lentejas con verduras<br>Croquetas caseras de jamón con ensalada<br>Fruta de temporada | 21<br>Crema de verduras<br>Pollo asado<br>Yogurt  |
| Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80  | Kkal: 645 Prot: 40 Lip: 40 H.C: 62   | Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78   | Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68   | Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39  |
| 24<br>Espaguetis a la boloñesa<br>Tortilla de jamón con ensalada<br>Fruta de temporada      | 25<br>Garbanzos con chorizo y costilla<br>San Jacobos caseros con ensalada<br>Fruta de temporada | 26<br>Arroz con gambas y chipirones<br>Merluza al horno con pimientos<br>Yogurt                        | 27<br>Crema de San Germán<br>Hamburguesa casera de ternera con tomate<br>Fruta de temporada  | 28<br>Alubias blancas con verduras<br>Lomo de cerdo con pimientos<br>Arroz con leche casero |
| Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67  | Kkal: 556 Prot: 20 Lip: 12 H.C: 44   | Kkal: 587 Prot: 31 Lip: 29 H.C: 59   | Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37   | Kkal: 580 Prot: 38 Lip: 34 H.C: 64  |

- 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.



# APIRILEKO MENUA

EUSK. INF.



| Astelehena  | Asteartea  | Asteazkena   | Osteguna  | Ostirala   |
|---|--|--|---|--|
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
| 17<br>Arroz zuria tomatearekin<br>Arraultz frijitua saltxitxekin<br>Sasoiko fruta   | 18<br>Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin<br>Txerri solomoa lekakin<br>Sasoiko fruta | 19<br>Makarroiak txorizo eta tomatearekin<br>Legatza erromara limoiarekin<br>Jogurta likidoa | 20<br>Erregositako dilistak<br>Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin<br>Sasoiko fruta | 21<br>Barazki krema<br>Oilasko errea<br>Jogurta                              |
| Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80  | Kkal: 645 Prot: 40 Lip: 40 H.C: 62   | Kkal: 725 Prot: 38 Lip: 26 H.C: 69   | Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68  | Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39   |
| 24<br>Espagetiak bolonesara<br>Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin<br>Sasoiko fruta | 25<br>Garbantzua txorizo eta saiheskiarekin<br>San Jakoboak entsaladarekin<br>Sasoiko fruta  | 26<br>Arroza ganbak eta txipiroiekin<br>Labean egindako legatza piperrekin<br>Jogurta        | 27<br>St. German krema<br>Almondrogiloak txanpinoiekin<br>Sasoiko fruta             | 28<br>Babarrun zuriak barazkiekin<br>Txerri solomoa piperrekin<br>Arrosesnea |
| Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67  | Kkal: 556 Prot: 20 Lip: 12 H.C: 44   | Kkal: 627 Prot: 76 Lip: 43 H.C: 67   | Kkal: 485 Prot: 15 Lip: 126 H.C: 33   | Kkal: 580 Prot: 38 Lip: 34 H.C: 64   |

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

COM

2 años



| Lunes   | Martes   | Miercoles  | Jueves   | Viernes   |
|---|--|--|--|---|
|   |  |  |  |   |
|   |  |  |  |   |
|   |  |  |  |   |
|   |  |  |  |   |
|   |  |  |  |   |
| 17<br>Arroz blanco con tomate<br>Huevos fritos con salchichas de pavo<br>Fruta de temporada | 18<br>Alubias rojas con chorizo y costilla<br>Lomo de cerdo con vainas<br>Fruta de temporada     | 19<br>Macarrones con chorizo y tomate<br>Filete de merluza a la romana con limón<br>Fruta de temporada | 20<br>Lentejas con verduras<br>Croquetas caseras de jamón con ensalada<br>Fruta de temporada | 21<br>Crema de verduras<br>Pollo asado<br>Yogurt  |
| Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80  | Kkal: 645 Prot: 40 Lip: 40 H.C: 62   | Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78   | Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68   | Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39  |
| 24<br>Espaguetis a la boloñesa<br>Tortilla de jamón con ensalada<br>Fruta de temporada      | 25<br>Garbanzos con chorizo y costilla<br>San Jacobos caseros con ensalada<br>Fruta de temporada | 26<br>Arroz con gambas y chipirones<br>Merluza al horno con pimientos<br>Yogurt                        | 27<br>Crema de San Germán<br>Hamburguesa casera de ternera con tomate<br>Fruta de temporada  | 28<br>Alubias blancas con verduras<br>Lomo de cerdo con pimientos<br>Arroz con leche casero |
| Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67  | Kkal: 556 Prot: 20 Lip: 12 H.C: 44   | Kkal: 587 Prot: 31 Lip: 29 H.C: 59   | Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37   | Kkal: 580 Prot: 38 Lip: 34 H.C: 64  |

- 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.



# APIRILEKO MENUA

EUSK. 2 AÑOS



| Astelehena  | Asteartea  | Asteazkena   | Osteguna  | Ostirala   |
|---|--|--|---|--|
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
| 17<br>Arroz zuria tomatearekin<br>Arraultz frijitua saltxitxekin<br>Sasoiko fruta   | 18<br>Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin<br>Txerri solomoa lekakin<br>Sasoiko fruta | 19<br>Makarroiak txorizo eta tomatearekin<br>Legatza erromara limoiarekin<br>Jogurta likidoa | 20<br>Erregositako dilistak<br>Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin<br>Sasoiko fruta | 21<br>Barazki krema<br>Oilasko errea<br>Jogurta                              |
| Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80  | Kkal: 645 Prot: 40 Lip: 40 H.C: 62   | Kkal: 725 Prot: 38 Lip: 26 H.C: 69   | Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68  | Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39   |
| 24<br>Espagetiak bolonesara<br>Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin<br>Sasoiko fruta | 25<br>Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin<br>San Jakoboak entsaladarekin<br>Sasoiko fruta | 26<br>Arroza ganbak eta txipiroiekin<br>Labean egindako legatza piperrekin<br>Jogurta        | 27<br>St. German krema<br>Almondrogiloak txanpinoiekin<br>Sasoiko fruta             | 28<br>Babarrun zuriak barazkiekin<br>Txerri solomoa piperrekin<br>Arrosesnea |
| Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67  | Kkal: 556 Prot: 20 Lip: 12 H.C: 44   | Kkal: 627 Prot: 76 Lip: 43 H.C: 67   | Kkal: 485 Prot: 15 Lip: 126 H.C: 33   | Kkal: 580 Prot: 38 Lip: 34 H.C: 64   |

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, kroketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artisauek eratu egiten dira gure sukaldeetan.
- Hiruhilabeteko sasoioko fruitak 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.