



# MENU JUNIO

COMEDOR PPAL



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			1 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	2 Ensalada mixta Lomo de cerdo con pimientos Yogurt
			Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 490 Prot: 27 Lip: 143 H.C: 35
5 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	6 Alubias blancas con verduras Chuletas de cerdo con pimientos rojos Arroz con leche casero	7 Arroz con gambas y chipirones Merluza en salsa verde Fruta de temporada	8 Garbanzos con chorizo y costilla San Jacobos caseros con puré de patata Fruta de temporada	9 Crema de verduras Pollo asado Yogurt
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 722 Prot: 45 Lip: 45 H.C: 42	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 562 Prot: 22 Lip: 12 H.C: 44	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39
12 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con vainas salteadas Fruta de temporada	13 Alubias rojas con chorizo y costilla Tortilla de bonito con ensalada Helado	14 Crema de San Germán Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	15 Ensalada de pasta Pechugas de pavo albardada con ensalada Yogurt	16 Lentejas con verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 605 Prot: 37 Lip: 37 H.C: 50	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42	Kkal: 520 Prot: 28 Lip: 37 H.C: 57	Kkal: 676 Prot: 27 Lip: 16 H.C: 50
19 Macarrones con chorizo y tomate San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	20 Alubias blancas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con ensalada Yogurt	21 Crema de verduras Escalope Vienesa con pimientos rojos Fruta de temporada		
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 640 Prot: 43 Lip: 25 H.C: 43	Kkal: 535 Prot: 25 Lip: 30 H.C: 38		

- 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.



# EKAINEKO MENUA

PPAL



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
			1 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	2 Entsalada mistoa Txerri solomoa piperrekin Jogurta
			Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 490 Prot: 27 Lip: 143 H.C: 35
5 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	6 Babarrun zuriak barazkiekin Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Arrozesnea	7 Arroza ganbak eta txapiroiekin Legatza berde salsan Sasoiko fruta	8 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	9 Barazki krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 722 Prot: 45 Lip: 45 H.C: 42	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 562 Prot: 22 Lip: 12 H.C: 44	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39
12 Arroz zuria tomatearekin Indioilarko saltxitxak salteatutako lekakin Sasoiko fruta	13 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Hegaluze tortila entsaladarekin Izozkia	14 St. German krema Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	15 Pasta entsalada Indioilar bularkiak entsaladarekin Jogurta	16 Erregositako dilistak Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 605 Prot: 37 Lip: 37 H.C: 50	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42	Kkal: 520 Prot: 28 Lip: 37 H.C: 57	Kkal: 676 Prot: 27 Lip: 16 H.C: 50
19 Makarroiak txorizo eta tomatearekin San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	20 Babarrun zuriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara entsaladarekin Jogurta	21 Barazki krema Escalopea Vienarra gorritz piperrekin Sasoiko fruta		
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 640 Prot: 43 Lip: 25 H.C: 43	Kkal: 535 Prot: 25 Lip: 30 H.C: 38		

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

INF ANTIL + 1º PRIM



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			1 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	2 Ensalada mixta Lomo de cerdo con pimientos Yogurt
			Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 490 Prot: 27 Lip: 143 H.C: 35
5 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	6 Alubias blancas con verduras Chuletas de cerdo con pimientos rojos Arroz con leche casero	7 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	8 Garbanzos con chorizo y costilla San Jacobos caseros con puré de patata Fruta de temporada	9 Crema de verduras Pollo asado Yogurt
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 722 Prot: 45 Lip: 45 H.C: 42	Kkal: 696 Prot: 31 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 562 Prot: 22 Lip: 12 H.C: 44	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39
12 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con vainas salteadas Fruta de temporada	13 Alubias rojas con chorizo y costilla Tortilla de bonito con ensalada Helado	14 Crema de San Germán Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	15 Macarrones con chorizo y tomate Pechugas de pavo albardada con ensalada Yogurt	16 Lentejas con verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 605 Prot: 37 Lip: 37 H.C: 50	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42	Kkal: 529 Prot: 25 Lip: 35 H.C: 66	Kkal: 676 Prot: 27 Lip: 16 H.C: 50
19 Macarrones con chorizo y tomate San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	20 Alubias blancas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con ensalada Yogurt	21 Crema de verduras Escalope Vienesa con pimientos rojos Fruta de temporada		
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 640 Prot: 43 Lip: 25 H.C: 43	Kkal: 535 Prot: 25 Lip: 30 H.C: 38		

- 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.



# EKAINEKO MENUA

INF. 1ºPRIM



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
			1 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	2 Entsalada mistoa Txerri solomoa piperrekin Jogurta
			Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 490 Prot: 27 Lip: 143 H.C: 35
5 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	6 Babarrun zuriak barazkiekin Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Arrozesnea	7 Arroza ganbak eta txapiroiekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	8 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	9 Barazki krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 722 Prot: 45 Lip: 45 H.C: 42	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 562 Prot: 22 Lip: 12 H.C: 44	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39
12 Arroz zuria tomatearekin Indioilarko saltxitxak salteatutako lekakin Sasoiko fruta	13 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Hegaluze tortila entsaladarekin Izozkia	14 St. German krema Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	15 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Indioilar bularkiak entsaladarekin Jogurta	16 Erregositako dilistak Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 605 Prot: 37 Lip: 37 H.C: 50	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42	Kkal: 520 Prot: 28 Lip: 37 H.C: 57	Kkal: 676 Prot: 27 Lip: 16 H.C: 50
19 Makarroiak txorizo eta tomatearekin San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	20 Babarrun zuriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara entsaladarekin Jogurta	21 Barazki krema Escalopea Vienarra gorritz piperrekin Sasoiko fruta		
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 640 Prot: 43 Lip: 25 H.C: 43	Kkal: 535 Prot: 25 Lip: 30 H.C: 38		

- Gure plater guztiak hanburgesak, albondigak, kroketak eta san jakoboak barne egunean bertan prestatzen dira lehengai onenak erabiliz.
- Arroz-esnea eta flanak artisauek erabiltzen diren erazten dira gure sukaldeetan.
- Hiruhilabetekoa sasoiko 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 JUNIO

2 años



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			1 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	2 Ensalada mixta Lomo de cerdo con pimientos Yogurt
			Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 490 Prot: 27 Lip: 143 H.C: 35
5 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	6 Alubias blancas con verduras Chuletas de cerdo con pimientos rojos Arroz con leche casero	7 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	8 Garbanzos con chorizo y costilla San Jacobos caseros con puré de patata Fruta de temporada	9 Crema de verduras Pollo asado Yogurt
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 722 Prot: 45 Lip: 45 H.C: 42	Kkal: 696 Prot: 31 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 562 Prot: 22 Lip: 12 H.C: 44	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39
12 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con vainas salteadas Fruta de temporada	13 Alubias rojas con chorizo y costilla Tortilla de bonito con ensalada Helado	14 Crema de San Germán Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	15 Macarrones con chorizo y tomate Pechugas de pavo albardada con ensalada Yogurt	16 Lentejas con verduras Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 605 Prot: 37 Lip: 37 H.C: 50	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42	Kkal: 529 Prot: 25 Lip: 35 H.C: 66	Kkal: 676 Prot: 27 Lip: 16 H.C: 50
19 Macarrones con chorizo y tomate San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	20 Alubias blancas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con ensalada Yogurt	21 Crema de verduras Escalope Vienesa con pimientos rojos Fruta de temporada		
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 640 Prot: 43 Lip: 25 H.C: 43	Kkal: 535 Prot: 25 Lip: 30 H.C: 38		

- 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.



# EKAINEKO MENUA

Bi urte



Astehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
			1 Erregositako dilistak Gaztazko krocketak entsaladarekin Sasoiko fruta	2 Entsalada mistoa Txerri solomoa piperrekin Jogurta
			Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 490 Prot: 27 Lip: 143 H.C: 35
5 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	6 Babarrun zuriak barazkiekin Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Arrosesnea	7 Arroza ganbak eta txapiroiekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	8 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	9 Barazki krema Oilasko errea Jogurta
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 722 Prot: 45 Lip: 45 H.C: 42	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 562 Prot: 22 Lip: 12 H.C: 44	Kkal: 445 Prot: 38 Lip: 28 H.C: 39
12 Arroz zuria tomatearekin Indioilarko saltxitxak salteatutako lekakin Sasoiko fruta	13 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Hegaluze tortila entsaladarekin Izozkia	14 St. German krema Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	15 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Indioilar bularkiak entsaladarekin Jogurta	16 Erregositako dilistak Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 605 Prot: 37 Lip: 37 H.C: 50	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42	Kkal: 520 Prot: 28 Lip: 37 H.C: 57	Kkal: 676 Prot: 27 Lip: 16 H.C: 50
19 Makarroiak txorizo eta tomatearekin San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	20 Babarrun zuriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara entsaladarekin Jogurta	21 Barazki krema Escalopea Vienarra gorritz piperrekin Sasoiko fruta		
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 640 Prot: 43 Lip: 25 H.C: 43	Kkal: 535 Prot: 25 Lip: 30 H.C: 38		

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