



MENU NOVIEMBRE

COMEDOR PPAL



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			2 Macarrones con chorizo y tomate Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	3 Crema de calabaza Pechugas de pavo albardada con ensalada Yogurt
			Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78	Kkal: 275 Prot: 16 Lip: 29 H.C: 25
6 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	7 Garbanzos con chorizo y costilla Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	8 Arroz con gambas y chipirones Merluza en salsa verde Fruta de temporada	9 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt	10 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada
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: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
13 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con vainas salteadas Fruta de temporada	14 Alubias rojas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con ensalada Fruta de temporada	15 Macarrones con chorizo y tomate San Jacobos caseros con puré de patata Flan de la casa	16 Garbanzos con chorizo y costilla Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	17 Crema de San Germán Albóndigas de ternera con champiñones Yogurt
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 715 Prot: 43 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 771 Prot: 26 Lip: 21 H.C: 58	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 468 Prot: 21 Lip: 22 H.C: 30
20 Espaguetis al ajillo Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	21 Patatas a la riojana Filete de merluza a la romana con pimientos Arroz con leche casero	22 Paella mixta Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	23 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	24 Crema de calabaza Pollo al ajillo Yogurt
Kkal: 475 Prot: 24 Lip: 23 H.C: 74	Kkal: 675 Prot: 33 Lip: 23 H.C: 65	Kkal: 774 Prot: 36 Lip: 49 H.C: 59	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 353 Prot: 14 Lip: 22 H.C: 27
	28 Arroz tres delicias San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	29 Alubias blancas con verduras Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	30 Macarrones con queso y bacón Filete de merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	
	Kkal: 654 Prot: 16 Lip: 12 H.C: 63	Kkal: 435 Prot: 29 Lip: 21 H.C: 50	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 78	

- 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.



AZAROKO MENUA

PPAL



Astehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
			2 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	3 Kalabaza krema Indiolar bularkiak entsaladarekin Jogurta
		0 0 0 0 0 0	Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78	Kkal: 275 Prot: 16 Lip: 29 H.C: 25
6 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	8 Arroza ganbak eta txipiroiekin Legatza berde salsan Sasoiko fruta	9 Kalabaza krema Oilasko errea Jogurta	10 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
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: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
13 Arroz zuria tomatearekin indiollarko saltxitxak salteatutako lekakin Sasoiko fruta	14 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara entsaladarekin Sasoiko fruta	15 Makarroiak txorizo eta tomatearekin San Jakoboak patata purearekin Etxeko flana	16 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	17 St. German krema Almondrogiloak txanpinoiekin Jogurta
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 715 Prot: 43 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 771 Prot: 26 Lip: 21 H.C: 58	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 468 Prot: 21 Lip: 22 H.C: 30
20 Espagetiak baratxuritan Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Patatak errioxako eran Legatza erromara piperrekin Arrozsesnea	22 Paella mistoa Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Sasoiko fruta	23 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	24 Kalabaza krema Oilasko baratxuritan Jogurta
Kkal: 475 Prot: 24 Lip: 23 H.C: 74	Kkal: 675 Prot: 33 Lip: 23 H.C: 65	Kkal: 774 Prot: 36 Lip: 49 H.C: 59	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 353 Prot: 14 Lip: 22 H.C: 27
	28 Arroza hiru gustuetara San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	29 Babarrun zuriak barazkiekin Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	30 Makarroi gazta eta bakoiarekin Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	
0 0 0 0 0 0	Kkal: 654 Prot: 16 Lip: 12 H.C: 63	Kkal: 435 Prot: 29 Lip: 21 H.C: 50	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 78	

- 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 NOVIEMBRE

INF ANTIL + 1º PRIM



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			2 Macarrones con chorizo y tomate Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	3 Crema de calabaza Pechugas de pavo albardada con ensalada Yogurt
			Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78	Kkal: 275 Prot: 16 Lip: 29 H.C: 25
6 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	7 Garbanzos con chorizo y costilla Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	8 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana con ensalada Fruta de temporada	9 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt	10 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada
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: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
13 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con vainas salteadas Fruta de temporada	14 Alubias rojas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con ensalada Fruta de temporada	15 Macarrones con chorizo y tomate San Jacobos caseros con puré de patata Fruta de temporada	16 Garbanzos con chorizo y costilla Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	17 Crema de San Germán Hamburguesa casera de ternera con tomate Yogurt
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 715 Prot: 43 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 712 Prot: 21 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 601 Prot: 24 Lip: 20 H.C: 26
20 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	21 Patatas a la riojana Filete de merluza a la romana con pimientos Fruta de temporada	22 Paella mixta Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	23 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	24 Crema de calabaza Pollo al ajillo Yogurt
Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	Kkal: 666 Prot: 30 Lip: 22 H.C: 65	Kkal: 774 Prot: 36 Lip: 49 H.C: 59	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 353 Prot: 14 Lip: 22 H.C: 27
	28 Arroz tres delicias San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	29 Alubias blancas con verduras Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	30 Macarrones con queso y bacón Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	
	Kkal: 654 Prot: 16 Lip: 12 H.C: 63	Kkal: 435 Prot: 29 Lip: 21 H.C: 50	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 78	

- 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.



AZAROKO MENUA

INF. 1ºPRIM



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
			2 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	3 Kalabaza krema Indiolar bularkiak entsaladarekin Jogurta
			Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78	Kkal: 275 Prot: 16 Lip: 29 H.C: 25
6 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	8 Arroza ganbak eta txipiroiekin Legatza erromara entsaladarekin Sasoiko fruta	9 Kalabaza krema Oilasko errea Jogurta	10 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
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: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
13 Arroz zuria tomatearekin Indiollarko saltxitxak salteatutako lekakin Sasoiko fruta	14 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara entsaladarekin Sasoiko fruta	15 Makarroiak txorizo eta tomatearekin San Jakoboak patata purearekin Sasoiko fruta	16 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	17 St. German krema Txahal hamburgesa tomatearekin Jogurta
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 715 Prot: 43 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 771 Prot: 26 Lip: 21 H.C: 58	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 468 Prot: 21 Lip: 22 H.C: 30
20 Espagetiak bolonesara Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Patatak errioxako eran Legatza erromara piperrekin Sasoiko fruta	22 Paella mistoa Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Sasoiko fruta	23 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	24 Kalabaza krema Oilasko baratxuritan Jogurta
Kkal: 475 Prot: 24 Lip: 23 H.C: 74	Kkal: 675 Prot: 33 Lip: 23 H.C: 65	Kkal: 774 Prot: 36 Lip: 49 H.C: 59	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 353 Prot: 14 Lip: 22 H.C: 27
	28 Arroza hiru gustuetara San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	29 Babarrun zuriak barazkiekin Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	30 Makarroi gazta eta bakoiarekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	
	Kkal: 654 Prot: 16 Lip: 12 H.C: 63	Kkal: 435 Prot: 29 Lip: 21 H.C: 50	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 78	

- Gure plater guztiak hamburgesak, 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 NOVIEMBRE

2 años



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			2 Alubias blancas con verduras Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	3 Crema de verduras Filete de merluza a la romana con pimiento Fruta de temporada
		Kkal: ### Prot: ### Lip: ### H.C: ###	Kkal: 571 Prot: 35 Lip: 33 H.C: 65	Kkal: 545 Prot: 28 Lip: 22 H.C: 42
6 Espaguetis a la boloñesa Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	7 Garbanzos con chorizo y costilla Escalope Vienesa con pimientos rojos Fruta de temporada	8 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	9 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt liquido	10 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada
Kkal: 576 Prot: 78 Lip: 21 H.C: 67	Kkal: 573 Prot: 31 Lip: 27 H.C: 46	Kkal: 696 Prot: 31 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
13 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con vainas salteadas Fruta de temporada	14 Alubias rojas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con ensalada Fruta de temporada	15 Macarrones con chorizo y tomate Chugas de pavo albardadas con pimiento Fruta de temporada	16 Garbanzos con chorizo y costilla Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	17 Crema de San Germán Redondo de ternera a la jardinera Yogurt
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 715 Prot: 43 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 535 Prot: 21 Lip: 33 H.C: 76	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 469 Prot: 30 Lip: 26 H.C: 24
20 Espaguetis al ajillo Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	21 Patatas a la riojana Filete de merluza a la romana con pimiento Fruta de temporada	22 Paella mixta Chuletas de cerdo con pimientos rojos Fruta de temporada	23 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada	24 Crema de calabaza Pollo al ajillo Yogurt
Kkal: 475 Prot: 24 Lip: 23 H.C: 74	Kkal: 666 Prot: 30 Lip: 22 H.C: 65	Kkal: 774 Prot: 36 Lip: 49 H.C: 59	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 353 Prot: 14 Lip: 22 H.C: 27
	28 Alubias blancas con verduras San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	29 Alubias blancas con verduras Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	30 Macarrones con queso y bacón Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	
	Kkal: 613 Prot: 24 Lip: 14 H.C: 47	Kkal: 435 Prot: 29 Lip: 21 H.C: 50	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 78	

- 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.



AZAROKO MENUA

Bi urte



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
			2 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	3 Kalabaza krema Indioilar bularkiak entsaladarekin Jogurta
			Kkal: 734 Prot: 34 Lip: 24 H.C: 78	Kkal: 275 Prot: 16 Lip: 29 H.C: 25
6 Espagetiak bolonesara Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Garbantuak txorizo eta saiheskiarekin Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	8 Arroza ganbak eta txipiroiekin Legatza erromara entsaladarekin Sasoiko fruta	9 Kalabaza krema Oilasko errea Jogurta	10 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
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: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68
13 Arroz zuria tomatearekin Indioilarko saltxitxak salteatutako lekakin Sasoiko fruta	14 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara entsaladarekin Sasoiko fruta	15 Makarroiak txorizo eta tomatearekin San Jakoboak patata purearekin Etxeko flana	16 Garbantuak txorizo eta saiheskiarekin Patata tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	17 St. German krema Txahal hanburgesa tomatearekin Jogurta
Kkal: 492 Prot: 16 Lip: 28 H.C: 71	Kkal: 715 Prot: 43 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 771 Prot: 26 Lip: 21 H.C: 58	Kkal: 525 Prot: 18 Lip: 22 H.C: 57	Kkal: 468 Prot: 21 Lip: 22 H.C: 30
20 Espagetiak bolonesara Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	21 Patatak errioxako eran Legatza erromara piperrekin Arrozesnea	22 Paela mistoa Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Sasoiko fruta	23 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	24 Kalabaza krema Oilasko baratxuritan Jogurta
Kkal: 475 Prot: 24 Lip: 23 H.C: 74	Kkal: 675 Prot: 33 Lip: 23 H.C: 65	Kkal: 774 Prot: 36 Lip: 49 H.C: 59	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 353 Prot: 14 Lip: 22 H.C: 27
	28 Arroza hiru gustuetara San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	29 Babarrun zuriak barazkiekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	30 Makarroi gazta eta bakoiarekin Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	
	Kkal: 654 Prot: 16 Lip: 12 H.C: 63	Kkal: 435 Prot: 29 Lip: 21 H.C: 50	Kkal: 738 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 78	

- 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 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.