



MENU FEBRERO

COMEDOR PPAL



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas a la riojana Filete de merluza a la romana con limón Yogurt	2 Crema de acelgas Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada
			Kkal: 665 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 55	Kkal: 399 Prot: 18 Lip: 27 H.C: 43
	6 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	7 Crema de verduras Filete de merluza a la romana con pimientos Fruta de temporada	8 Paella mixta Chuletas de cerdo con pimientos rojos Yogurt	9 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada
	Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	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
		14 Espaguetis al ajillo San Jacobos caseros con ensalada Arroz con leche casero	15 Garbanzos con chorizo y costilla Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	16 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt
		Kkal: 661 Prot: 21 Lip: 17 H.C: 70	Kkal: 641 Prot: 25 Lip: 14 H.C: 46	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
19 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	20 Alubias rojas con chorizo y costilla Merluza al horno con pimientos Fruta de temporada	21 Macarrones con queso y bacón Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	22 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	23 Crema de porru-salda Pechugas de pavo albardadas con pimientos Yogurt
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 607 Prot: 39 Lip: 29 H.C: 50	Kkal: 667 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 398 Prot: 22 Lip: 30 H.C: 32
26 Espaguetis a la boloñesa San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	27 Alubias blancas con verduras Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	28 Arroz con gambas y chipirones Merluza en salsa verde Fruta de temporada	29 Crema de San Germán Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 483 Prot: 82 Lip: 18 H.C: 43	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	

- 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.



OTSAILAKO MENUA

PPAL



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
			1 Patatak errioxako eran Legatza erromara limoiarekin Jogurta	2 Zerbak krema Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta
			Kkal: 665 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 55	Kkal: 399 Prot: 18 Lip: 27 H.C: 43
	6 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Barazki krema Legatza erromara piperrekin Sasoiko fruta	8 Paela mistoa Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Jogurta	9 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
	Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	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
		14 Espagetiak baratxuritan San Jakoboak entsaladarekin Arrozesnea	15 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	16 Kalabaza krema Oilasko errea Jogurta
		Kkal: 661 Prot: 21 Lip: 17 H.C: 70	Kkal: 641 Prot: 25 Lip: 14 H.C: 46	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
19 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	20 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Labean egindako legatza piperrekin Sasoiko fruta	21 Makarroi gazta eta bakoiarekin Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	22 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	23 Porrusalda krema Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta
		Kkal: 667 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 398 Prot: 22 Lip: 30 H.C: 32
26 Espagetiak bolonesara San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	27 Babarrun zuriak barazkiekin Urdaiazpikoz tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	28 Arroza ganbak eta txapiroiekin Legatza berde salsan Sasoiko fruta	29 St. German krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 483 Prot: 82 Lip: 18 H.C: 43	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	

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

INF ANTIL + 1º PRIM



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas a la riojana Filete de merluza a la romana con limón Yogurt	2 Crema de acelgas Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada
			Kkal: 665 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 55	Kkal: 399 Prot: 18 Lip: 27 H.C: 43
	6 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	7 Crema de verduras Filete de merluza a la romana con pimientos Fruta de temporada	8 Paella mixta Chuletas de cerdo con pimientos rojos Yogurt	9 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada
	Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	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
		14 Espaguetis a la boloñesa San Jacobos caseros con ensalada Actimel	15 Garbanzos con chorizo y costilla Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	16 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt
		Kkal: 705 Prot: 24 Lip: 20 H.C: 60	Kkal: 641 Prot: 25 Lip: 14 H.C: 46	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
19 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	20 Alubias rojas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Yogurt liquido	21 Macarrones con queso y bacón Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	22 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	23 Crema de porru-salda Pechugas de pavo albardadas con pimientos Yogurt
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 714 Prot: 47 Lip: 32 H.C: 40	Kkal: 667 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 398 Prot: 22 Lip: 30 H.C: 32
26 Espaguetis a la boloñesa San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	27 Alubias blancas con verduras Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	28 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	29 Crema de San Germán Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 483 Prot: 82 Lip: 18 H.C: 43	Kkal: 696 Prot: 31 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	

- 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.



OTSAILAKO MENUA

INF. 1ºPRIM



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
			1 Patatak errioxako eran Legatza erromara limoiarekin Jogurta	2 Zerbak krema Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta
			Kkal: 665 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 55	Kkal: 399 Prot: 18 Lip: 27 H.C: 43
	6 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Barazki krema Legatza erromara piperrekin Sasoiko fruta	8 Paela mistoa Txerri txuletak pikili gorriz piperrekin Jogurta	9 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
	Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	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
		14 Espagetiak bolonesara San Jakoboak entsaladarekin Actimel	15 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	16 Kalabaza krema Oilasko errea Jogurta
		Kkal: 661 Prot: 21 Lip: 17 H.C: 70	Kkal: 641 Prot: 25 Lip: 14 H.C: 46	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
19 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	20 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Jogurta likidoa	21 Makarroi gazta eta bakoiarekin Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	22 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	23 Porrusalda krema Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta
		Kkal: 667 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 398 Prot: 22 Lip: 30 H.C: 32
26 Espagetiak bolonesara San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	27 Babarrun zuriak barazkiekin Urdaiazpiko tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	28 Arroza ganbak eta txapiroiekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	29 St. German krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 483 Prot: 82 Lip: 18 H.C: 43	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	

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

2 años



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas a la riojana Filete de merluza a la romana con limón Yogurt	2 Crema de acelgas Pechugas de pavo albardadas con pimientos Fruta de temporada
			Kkal: 665 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 55	Kkal: 399 Prot: 18 Lip: 27 H.C: 43
	6 Macarrones con chorizo y tomate Tortilla de bonito con ensalada Fruta de temporada	7 Crema de verduras Filete de merluza a la romana con pimientos Fruta de temporada	8 Paella mixta Chuletas de cerdo con pimientos rojos Yogurt	9 Lentejas con verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada Fruta de temporada
	Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	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
		14 Espaguetis a la boloñesa San Jacobos caseros con ensalada Actimel	15 Garbanzos con chorizo y costilla Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	16 Crema de calabaza Pollo asado Yogurt
		Kkal: 705 Prot: 24 Lip: 20 H.C: 60	Kkal: 641 Prot: 25 Lip: 14 H.C: 46	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
19 Arroz blanco con tomate Huevos fritos con salchichas de pavo Fruta de temporada	20 Alubias rojas con chorizo y costilla Filete de merluza a la romana con limón Yogurt liquido	21 Macarrones con queso y bacón Lomo de cerdo con pimientos Fruta de temporada	22 Lentejas con verduras Croquetas caseras de queso con ensalada Fruta de temporada	23 Crema de porru-salda Pechugas de pavo albardadas con pimientos Yogurt
Kkal: 669 Prot: 55 Lip: 29 H.C: 80	Kkal: 714 Prot: 47 Lip: 32 H.C: 40	Kkal: 667 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 398 Prot: 22 Lip: 30 H.C: 32
26 Espaguetis a la boloñesa San Jacobos caseros con ensalada Fruta de temporada	27 Alubias blancas con verduras Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada	28 Arroz con gambas y chipirones Filete de merluza a la romana con limón Fruta de temporada	29 Crema de San Germán Hamburguesa casera de ternera con tomate Fruta de temporada	
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 483 Prot: 82 Lip: 18 H.C: 43	Kkal: 696 Prot: 31 Lip: 26 H.C: 70	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	

- 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.



OTSAILAKO MENUA

Bi urte



Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
			1 Patatak errioxako eran Legatza erromara limoiarekin Jogurta	2 Zerbak krema Indioilar bularkiak piperrekin Sasoiko fruta
			Kkal: 665 Prot: 34 Lip: 25 H.C: 55	Kkal: 399 Prot: 18 Lip: 27 H.C: 43
	6 Makarroiak txorizo eta tomatearekin Hegaluze tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	7 Barazki krema Legatza erromara piperrekin Sasoiko fruta	8 Paela mistoa Txerri txuletak pikili gorritz piperrekin Jogurta	9 Erregositako dilistak Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta
	Kkal: 528 Prot: 25 Lip: 24 H.C: 75	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
		14 Espagetiak bolonesara San Jakoboak entsaladarekin Actimel	15 Garbantzuak txorizo eta saiheskiarekin Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	16 Kalabaza krema Oilasko errea Jogurta
		Kkal: 661 Prot: 21 Lip: 17 H.C: 70	Kkal: 641 Prot: 25 Lip: 14 H.C: 46	Kkal: 381 Prot: 35 Lip: 25 H.C: 35
19 Arroz zuria tomatearekin Arraultz frijitua saltxitxekin Sasoiko fruta	20 Babarrun gorriak txorizo eta saiheskiarekin Legatza erromara limoiarekin Jogurta likidoa	21 Makarroi gazta eta bakoiarekin Txerri solomoa piperrekin Sasoiko fruta	22 Erregositako dilistak Gaztazko kroketak entsaladarekin Sasoiko fruta	23 Porrusalda krema Indioilar bularkiak piperrekin Jogurta
		Kkal: 667 Prot: 31 Lip: 36 H.C: 89	Kkal: 668 Prot: 24 Lip: 31 H.C: 68	Kkal: 398 Prot: 22 Lip: 30 H.C: 32
26 Espagetiak bolonesara San Jakoboak entsaladarekin Sasoiko fruta	27 Babarrun zuriak barazkiekin Urdaiazpiko tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	28 Arroza ganbak eta txapiroekin Legatza erromara limoiarekin Sasoiko fruta	29 St. German krema Txahal hanburgesa tomatearekin Sasoiko fruta	
Kkal: 706 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 71	Kkal: 483 Prot: 82 Lip: 18 H.C: 43	Kkal: 628 Prot: 72 Lip: 39 H.C: 77	Kkal: 602 Prot: 19 Lip: 17 H.C: 37	

- 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 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.