

ASTELEHENA

ASTEARTEA

ASTEAKZENA

OSTEGUNA

OSTIRALA

1	2 KCAL363 H.C.45 LIP.11 P.14 Eltzeko diliastak Frantziar tortila txanpiñoiak tipulatzatuekin Sasoiko fruta	3 KCAL.328 H.C.34 LIP.7 P.18 Patatak Errioxar erara Txerri xolomo ontzutua pistoarekin Jogurta	4 KCAL.386 H.C.36 LIP.15 P.8 Ilar krema Hegazti saltxitxak piperrekin Sasoiko fruta	5 KCAL.243 H.C.27 LIP.7 P.13 Barbarrun txuri gisatuak Legatza labean koxkera saltsan Sasoiko fruta
8 KCAL398 H.C.34 LIP.11 P.11 Barazki purea Pernil xerra birrineztatua piperrekin Sasoiko fruta	9 KCAL.527 H.C.45 LIP.25 P.28 Pasta karbonara erara Oilasko izter erreja perretxiko baratxuriekin Sasoiko fruta	10 KCAL.337 H.C.42 LIP.8 P.21 Dilista baratzitxoekin Bakailaoa labean saltsa berdean Sasoiko fruta	11 KCAL.321 H.C.41 LIP.6 P.9 Lekak olio erreaz Patata tortila labean tomate ozpinduarekin Jogurta	12 KCAL.402 H.C.62 LIP.13 P.7 Arroza etxeko tomatearekin Urdaiatziko kroketa entsaladarekin Sasoiko fruta
15 KCAL.364 H.C.39 LIP.8 P.12 Brokolia olio erreaz Haragi albondiga ehiza eara Sasoiko fruta	16 KCAL.316 H.C.32 LIP.4 P.17 Babarrun gorriak baratzkiekin Legatza arrautzeztatua maionesa eta limoiarekin Sasoiko fruta	17 KCAL.349 H.C.24 LIP.11 P.15 4 baratzietako krema Indioilar erregeosia pepitoria saltsan Jogurta	18 KCAL.341 H.C.48 LIP.4 P.20 3 deliziadun arroza Palometa labean tomate saltsarekin Sasoiko fruta	19 KCAL.357 H.C.41 LIP.7 P.24 Dilistak txorizoarekin Oilasko bularkia entsaladarekin Sasoiko fruta
22 KCAL.432 H.C.57 LIP.6 P.8 Porrupatata Urdaiatziko eta gazta liburuxkak letxugarekin Sasoiko fruta	23 KCAL.451 H.C.38 LIP.21 P.27 Pasta etxeko tomateren Oilasko izter erreja piper konfitatuekin Jogurta	24 KCAL.349 H.C.41 LIP.12 P.17 Garbatzuak erregeosiak Legatza labean Donostiarra saltsan Sasoiko fruta	25	26
29 KCAL.315 H.C.26 LIP.7 P.14 Azalorea olio erreaz Txahal lepoaldea saltsan Sasoiko fruta	30 KCAL.371 H.C.43 LIP.14 P.14 Dilistak baratzkiekin Frantziar tortila entsaladarekin Sasoiko fruta	31		

Nutrizio-balorazioaren bidez emandako datuak orientagarriak dira eta iturri bibliografikoetan daude oinarritura, haur bakoitzaren jarduera fisikoa, sexua eta adina kontutan hartu gabe. 40g-ko ogi razioa kontutan hartu da eta asteantero zerbitzen den ogia integrala da.

Menuaren diseinua:
Askorako Kalitate Saila

Landare-proteína

GURE PLATERETAN AURKITUKO DITUZU



MSC arraina



Estatuko haragia



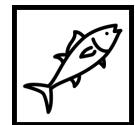
Denboraldiko
produktua



Aukera jasangarria



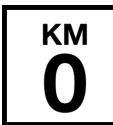
Bertako ekoizleak



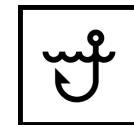
Arrain urdina



Ogi integrala



Km 0



Arrain freskoa



Errigora



Arrautza freskoak



Ekologikoa



Integrala

ALERGENOAK



Glutena



Arrautzak



Arraina



Moluskuak



Krustazeoak



Esnekiak



Apioa



Sesamo aleak



Oskoldun fruituak



Kakahueteak



Soja



Eskuzuriak



Mostaza



SO_2

AFARIENTZAKO AHOLKUAK

Pasta /Arroza
Arrautza
Fruta

Barazkiak
Tixerria
Esneki postrea

Lekaleak
Arrain txuria
Fruta

Zopa
Haragi txuria
Esneki postrea

Patata
Txekorra
Fruta

Barazkia
Arrain urdina
Esneki postrea

Lekaleak
Arrautza
Fruta

Barazkiak
Haragi txuria
Esneki postrea

Patata
Arrain urdina
Fruta

Barazkia
Txekorra
Esneki postrea

Pasta/Arroza
Arrain txuria
Fruta

Barazkia
Arrautza
Esneki postrea

Zopa
Haragi txuria
Fruta

Barazkia
Arrain txuria
Esneki postrea

*Koadroa gutxi-gora beherakoa da, menua etxetik planifika dezazun, eguerdian zer baziak duzun kontuan hartuta.

askóra