

	1	2	3	4
	URTEBERRIA AÑO NUEVO	<p>Kalabaza krema Crema de calabaza</p> <p>Indioilar gisatua Pavo guisado</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p><u>Gluten gabeko makarroiak</u> tomatearekin <u>Macarrones sin gluten con tomate</u></p> <p>Legatza labean limoiarekin Merluza al horno con limón</p> <p>Jogurta naturala Yogur natural</p>	<p>Dilista gisatuk Lentejas guisadas</p> <p>Patata tortilla txanpiñoi saltsan Tortilla de patata y salsa de champis</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>
<p>7 <u>Gluten gabeko kiribilkiak</u> <u>tomatearekin</u> <u>Espirales sin gluten con tomate</u></p> <p>Solomo freskoa <u>plantzan</u> letxugarekin Lomo fresco <u>a la plancha con</u> lechuga</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>8 Brokolia olio errearekin Brócoli con refrito de ajos</p> <p>Albondigak espainiar saltsan Albóndigas en salsa española</p> <p>Jogurt naturala Yogur natural</p>	<p>9 Babarrun zuri gisatuak Alubias blancas guisadas</p> <p>Oilasko <u>bularkia plantzan</u> entsaladaz <u>Pechuga de pollo a la plancha con</u> ensalada</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>10 Arroza tomatearekin Arroz con tomate</p> <p>Tortilla frantsesa piperradaz Tortilla francesa con piperrada</p> <p>Jogurta zaporeduna Yogur de sabores</p>	<p>11 Garbantzuak txorizoarekin Garbanzos con chorizo</p> <p>Legatza <u>saltsa berdean</u> Merluza en <u>salsa verde</u></p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>
<p>14 Dilistak barazkiekin Lentejas con verduras</p> <p>Patata tortilla letxugarekin Tortilla de patatas con lechuga</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>15 Azalorea olio errearekin Coliflor con refrito de ajos</p> <p>Txerri tunka <u>rebozatu</u> (<u>arto irina</u>) txanpiñoiekin Cabezada de cerdo <u>rebozada</u> (<u>harina de maiz</u>) y champis</p> <p>Jogurta edateko naturala Yogur bebible natural</p>	<p>16 Arroza <u>tomatearekin</u> Arroz <u>con tomate</u></p> <p>Bakailaoa bizkaitar eran Bacalao a la vizcaína</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>17 Ilar purea Puré de guisantes</p> <p>Oilasko gisatua Pollo guisado</p> <p>Jogurta zaporeduna Yogur de sabores</p>	<p>18 Patata gisatuak Patatas guisadas</p> <p>Txahal <u>xerra plantzan</u> piper saltsan <u>Filete a la plancha</u> de ternera en salsa de pimientos</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>
<p>21 Porrupataak Puerros con patata</p> <p>Txerri tunka gisatua Cabezada guisada</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>22 Dilista gisatuak Lentejas guisadas</p> <p>Oilasko <u>bularkia plantzan</u> letxugarekin Pechuga de pollo <u>a la plancha con</u> lechuga</p> <p>Jogurt naturala Yogur natural</p>	<p>23 <u>Gluten gabeko makarroiak</u> <u>tomatearekin</u> <u>Macarrones sin gluten con tomate</u></p> <p>Legatza labean limoiarekin Merluza al horno con limón</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>24 Kalabazin purea Puré de calabacín</p> <p>Hanburgesak lorezain saltsan Hamburguesas en salsa jardinera</p> <p>Jogurta edateko zaporeduna Yogur bebible de sabores</p>	<p>25 Babarrun gorri gisatuak Alubias rojas guisadas</p> <p><u>Tortilla frantsesa entsalada</u> <u>nahasiarekin</u> <u>Tortilla francesa con ensalada mixta</u></p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>
<p>28 Etxeko zopa <u>gluten gabeko</u> <u>fideoekin</u> Sopa casera <u>con fideos sin gluten</u></p> <p>Oilasko errea letxugarekin Pollo asado con lechuga</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>29 Babarrun zuriak Alubias blancas</p> <p>Atuna <u>labean</u> tomate saltsan Atún <u>al horno</u> en salsa de tomate</p> <p>Jogurta edateko naturala Yogur bebible natural</p>	<p>30 Lekak patatekin Vainas con patatas</p> <p>Txerri pernila labean ehiztari saltsan Pernil de cerdo al horno en salsa cazadora</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>31 Arroza tomatearekin Arroz con tomate</p> <p><u>Txerri solomo freskoa plantzan</u> entsaladaz <u>Lomo fresco de cerdo a la plancha</u> con ensalada</p> <p>Jogurta zaporeduna Yogur de sabores</p>	

OHARRAK - NOTAS

. Azpimarratutako plater guztiak, jangelako menu orokorretik moldatutako platerak dira, eskatutako dieta betetzeko

. Todos los platos subrayados son los platos modificados en base al menú general del comedor para cumplir con la dieta solicitada

1

Kalabaza purea
Puré de calabaza

Legatza labean patatekin
Merluza al horno con patatas

Sasoiko fruta
Fruta de temporada

<p>4</p> <p>Dilistak barazkiekin Lentejas con verduras</p> <p>Oilasko bularki freskoa <u>plantzan</u> piper saltsan Pechuga fresca <u>a la plancha</u> de pollo en salsa pimienta</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p><u>Gluten gabeko kiribilkiak</u> <u>tomatearekin</u> <u>Espirales sin gluten con tomate</u></p> <p>Tortilla frantsesa piperradaz Tortilla francesa con piperrada</p> <p>Jogurt naturala Yogur natural</p>	<p>6</p> <p>Azenario purea Puré de zanahorias</p> <p>Albondigak espainiar saltsan Albóndigas en salsa española</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>7</p> <p>Arroza barazkiekin Arroz con verduras</p> <p>Bakailaoa tomate saltsan Bacalao en salsa de tomate</p> <p>Jogurta edateko zaporeduna Yogur bebible de sabores</p>	<p>8</p> <p>Brokolia olio errearekin Brócoli con refrito</p> <p>Saltxitxa freskoak patata purearekin Salchichas frescas con puré de patata</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>
<p>11</p> <p><u>Gluten gabeko</u> makarroiak tomatearekin Macarrones <u>sin gluten</u> con tomate</p> <p>Txerri tunka <u>rebozatu</u> (<u>arto irina</u>) piper berdeekin Cabezada de cerdo <u>rebozada</u> (<u>harina de maiz</u>) y pimientos</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>Lekak patatekin Vainas con patatas</p> <p>Txahalki gisatua barazkiekin Ternera guisada con verduras</p> <p>Jogurt naturala Yogur natural</p>	<p>13</p> <p>Garbantzuak barazkiekin Garbanzos con verduras</p> <p>Patata tortilla entsaladaz Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>14</p> <p>Zerba purea Puré de acelgas</p> <p>Oilasko errea letxugarekin Pollo asado con lechuga</p> <p>Jogurt zaporeduna Yogur de sabores</p>	<p>15</p> <p>Babarrun zuriak barazkiekin Alubias blancas con verduras</p> <p>Legatza <u>labean</u> patata egosiekin Merluza al horno con patatas asadas</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>
<p>18</p> <p>Kalabazin purea Puré de calabacín</p> <p>Indioilar gisatua Pavo guisado</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>Arroza <u>tomatearekin</u> <u>Arroz con tomate</u></p> <p>Atuna <u>labean</u> tomate saltsan Atún <u>al horno</u> en salsa de tomate</p> <p>Jogurta edateko naturala Yogur bebeible natural</p>	<p>20</p> <p>Brokolia olio errearekin Brócoli con refrito de ajos</p> <p>Hanburgesak lorezain saltsan Hamburguesas en salsa jardinera</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>21</p> <p>Babarrun gorriak barazkiekin Alubias rojas con verduras</p> <p><u>Solomo freskoa plantzan</u> entsaladaz <u>Lomo fresco a la plancha</u> con ensalada</p> <p>Jogurt zaporeduna Yogur de sabores</p>	<p>22</p> <p>Patata gisatuak Patatas guisadas</p> <p>Bakailaoa <u>labean</u> limoiaz Bacalao <u>al horno</u> con limón</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>
<p>25</p> <p>Dilistak barazkiekin Lentejas con verduras</p> <p>Patata tortilla tomate saltsan Tortilla de patatas y salsa de tomate</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>26</p> <p>Lekak urdaiazpiko onduaz Vainas con jamón curado</p> <p>Txerri tunka gisatua Cabezada de cerdo guisada</p> <p>Jogurt naturala Yogur natural</p>	<p>27</p> <p><u>Gluten gabeko kiribilkiak</u> <u>tomatearekin</u> <u>Espirales sin gluten</u> con tomate</p> <p>Legatza <u>labean</u> limoiaz Merluza al horno y limón</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>28</p> <p>Babarrun zuriak barazkiekin Alubias blancas con verduras</p> <p>Oilasko <u>bularkia plantzan</u> entsaladaz <u>Pechuga a la plancha</u> de pollo con ensalada</p> <p>Jogurta edateko zaporeduna Yogur bebible de sabores</p>	

OHARRAK - NOTAS

. Azpimarratutako plater guztiak, jangelako menu orokorretik moldatutako platerak dira, eskatutako dieta betetzeko

. Todos los platos subrayados son los platos modificados en base al menú general del comedor para cumplir con la dieta solicitada

1

Etxeko zopa gluten gabeko fideoekinSopa casera con fideos sin gluten

Bakailaoa tomatearekin

Bacalao con tomate

Sasoiko fruta

Fruta de temporada

<p>4 ASTELEHEN INAUTERIA LUNES CARNAVAL</p> <p>Porripatakat Puerros con patata</p> <p>Txahalki gisatua barazkiekin Ternera guisada con verduras</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>5 ASTEARTE INAUTERIA MARTES CARNAVAL</p> <p><u>Gluten gabeko espagetiak</u> tomatearekin <u>Espaguetis sin gluten</u> con tomate</p> <p>Oilasko bularki freskoa <u>plantzan</u> piper saltsan Pechuga fresca <u>a la plancha</u> de pollo en salsa pimiento</p> <p>Jogurt naturala Yogur natural</p>	<p>6 HAUSTERREA MIERCOLES DE CENIZA</p> <p>Garbantzuak barazkiekin Garbanzos con verduras</p> <p><u>Tortilla frantsesa</u> ensaladaz <u>Tortilla francesa</u> y ensalada mixta</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>7</p> <p>Kalabazin purea Puré de calabacín</p> <p>Txerri pernila labean txip patatekin Pernil de cerdo al horno con patatas chip</p> <p>Jogurt zaporeduna Yogur de sabores</p>	<p>8</p> <p>Babarrun gorriak barazkiekin Alubias rojas con verduras</p> <p>Arrain freskoa labean limoiarekin Pescado fresco al horno con limón</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>
<p>11</p> <p>Zerba purea Puré de acelgas</p> <p>Oilasko gisatua Pollo guisado</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p><u>Etxeko zopa gluten gabeko fideoekin</u> <u>Sopa casera con fideos sin gluten</u></p> <p>Patata tortilla ensaladaz Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Jogurta edateko naturala Yogur bebeible natural</p>	<p>13</p> <p>Lekak azenario eta olio erreaz Vainas con zanahoria y refrito</p> <p>Albondigak espainiar saltsan Albóndigas en salsa española</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>14</p> <p>Babarrun gorri gisatuak Alubias rojas guisadas</p> <p>Saltxitxa freskoak txanpiekin Salchichas frescas con champis</p> <p>Jogurt zaporeduna Yogur de sabores</p>	<p>15</p> <p>Arroza tomatearekin Arroz con tomate</p> <p>Legatza labean limoiarekin Merluza al horno con limón</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>
<p>18</p> <p>Brokolia birfrijituarekin Brócoli con refrito</p> <p>Txerri tunka gisatua Cabezada de cerdo guisada</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>SAN JOSE SAN JOSÉ</p>	<p>20</p> <p>Dilistak barazkiekin Lentejas con verduras</p> <p>Txahal <u>xerra plantzan</u> piperrekin <u>Filete a la plancha</u> de ternera con pimientos</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>21</p> <p>Azenario eta porru purea Puré de zanahorias y puerro</p> <p>Oilasko errea letxugarekin Pollo asado con lechuga</p> <p>Jogurt zaporeduna Yogur de sabores</p>	<p>22</p> <p>Patata gisatuak Patatas guisadas</p> <p>Tortilla frantsesa tomate saltsan Tortilla francesa en salsa de tomate</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>
<p>25</p> <p><u>Gluten gabeko kiribilkiak</u> barazkiekin <u>Espirales sin gluten</u> con verduras</p> <p>Txerri tunka <u>rebozatu</u> (<u>arto irina</u>) piper berdeekin Cabezada de cerdo <u>rebozada</u> (<u>harina de maiz</u>) y pimientos</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>26</p> <p>Kalabaza krema Crema de calabaza</p> <p>Hanburgesak lorezain saltsan Hamburguesas en salsa jardinera</p> <p>Jogurt naturala Yogur natural</p>	<p>27</p> <p>Garbantzuak barazkiekin Garbanzos con verduras</p> <p>Hegazti burduntzia letxugaz Brocheta de ave con lechuga</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>	<p>28</p> <p>Lekak patatekin Vainas con patatas</p> <p><u>Txerri solomoa plantzan</u> txanpikiekin <u>Lomo fresco a la plancha</u> con champis</p> <p>Jogurta edateko zaporeduna Yogur bebeible de sabores</p>	<p>29</p> <p>Babarrun zuriak barazkiekin Alubias blancas con verduras</p> <p>Atuna <u>labean</u> tomate saltsan Atún <u>al horno</u> en salsa de tomate</p> <p>Sasoiko fruta Fruta de temporada</p>

OHARRAK - NOTAS

. Azpimarratutako plater guztiak, jangelako menu orokorretik moldatutako platerak dira, eskatutako dieta betetzeko. Todos los platos subrayados son los platos modificados en base al menú general del comedor para cumplir con la dieta solicitada

askóra