

# Ekaina 2019

EBASAL: OINARRIZKOA  
HAURRAK / BAZKARIA / COMIDA

Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
<b>3</b> Cal. 804 H.C. 97 Lip. 32 P. 39 BABARRUN ZURIAK LEGATZ XERRA ERROMAKO ERARA • URAZA FRUTA OGIA	<b>4</b> Cal. 609 H.C. 75 Lip. 20 P. 37 HEGAZTI ETA ELTZEKO ZOPA IZARREKIN SOLOMO ONTZUTUA PLANTXAN • PIPER GORRIAK FRUTA OGIA	<b>5</b> Cal. 1027 H.C. 110 Lip. 51 P. 39 MAKARROIAK BARRENGORRIKIN, KALABAZINAREKIN ETA URDAIAZPIKOAREKIN SALTEATUAK URDAIAZPIKO ETA GAZTA TORTILA • URAZA IZOZKIA ONTZIAN BAINILA OGIA	<b>6</b> Cal. 630 H.C. 73 Lip. 24 P. 32 BARAZKI PUREA OILASKO IZTER ERREA • BARRENGORRIAK JOGURTA OGIA	<b>7</b> Cal. 1039 H.C. 149 Lip. 35 P. 37 ARROZA TOMATEAREKIN ALBONDIGAK SALTSAN BARAZKITXOEKIN FRUTA OGIA
<b>10</b> Cal. 852 H.C. 119 Lip. 33 P. 25 BARAZKI MENESTRA KIRIBILAK NAPOLIKO ERARA IZOZKIA ONTZIAN BAINILA OGIA	<b>11</b> Cal. 756 H.C. 92 Lip. 29 P. 37 DILISTAK GAZTELAKO ERARA LEGATZ XERRA LABEAN • MAIONESA FRUTA OGIA	<b>12</b> Cal. 977 H.C. 134 Lip. 37 P. 34 KALABAZA PUREA HARAGI LASAÑA JOGURTA OGIA	<b>13</b> Cal. 672 H.C. 70 Lip. 29 P. 37 ARRAIN ZOPA OILASKO XERRA PLANTXAN • TOMATE FRESKOA FRUTA OGIA	<b>14</b> Cal. 872 H.C. 104 Lip. 39 P. 32 OILASKO PAELLA URDAIAZPIKO TORTILA • URAZA FRUTA OGIA
<b>17</b> Cal. 759 H.C. 90 Lip. 27 P. 44 KALABAZIN PUREA SOLOMO RAGOUTA ILARREKIN FRUTA OGIA	<b>18</b> Cal. 831 H.C. 98 Lip. 35 P. 38 TXITXIRIOAK LEGATZ FRESKOA ERROMAKO ERARA • URAZA FRUTA OGIA	<b>19</b> Cal. 672 H.C. 83 Lip. 25 P. 32 PORRUSALDA OILASKO IZTER ERREA • TOMATE FRESKOA JOGURTA OGIA	<b>20</b> Cal. 826 H.C. 105 Lip. 28 P. 44 PATATAK ERRIOXAKO ERARA TXAHAL XERRA OGI ARRAILETAN PASATUTA • PIPER GORRIAK FRUTA OGIA	<b>21</b> Cal. 1341 H.C. 168 Lip. 54 P. 55 MAKARROIAK TOMATE ETA GAZTAREKIN OILASKO XERRA OGI ARRAILETAN PASATUTA • PATATA FRIJITUAK (CHIPS ERAKOAK) YOGUR ETXeko BIZKOTXOA OGIA

(\*) Azpimarratutako platerrek oinarritzko menuaren alternatiba dira. (TRANSPORTATUA: Anafilaktiko eta zeliakoetan, azpimarratutako platerrek menu zeliakoarengandik desberdinak direnak dira)

# Junio 2019

## EBASAL: BASAL

### INFANTIL / COMIDA / COMIDA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>3</b> KCal. 804 H.C. 97 Lip. 32 P. 39</p> <p>ALUBIAS BLANCAS FILETE DE MERLUZA A LA ROMANA • LECHUGA FRUTA PAN</p>	<p><b>4</b> KCal. 609 H.C. 75 Lip. 20 P. 37</p> <p>SOPA DE AVE Y COCIDO CON ESTRELLAS LOMO ADOBADO PLANCHA • PIMIENTOS ROJOS FRUTA PAN</p>	<p><b>5</b> KCal. 1027 H.C. 110 Lip. 51 P. 39</p> <p>MACARRONES SALTEADOS CON CHAMPINON, CALABACIN Y JAMON TORTILLA DE JAMON Y QUESO • LECHUGA VASITO DE HELADO VAINILLA PAN</p>	<p><b>6</b> KCal. 630 H.C. 73 Lip. 24 P. 32</p> <p>PURE DE VERDURAS MUSLO DE POLLO ASADO • CHAMPIÑONES YOGUR PAN</p>	<p><b>7</b> KCal. 1039 H.C. 149 Lip. 35 P. 37</p> <p>ARROZ CON TOMATE ALBONDIGAS EN SALSA CON VERDURITAS FRUTA PAN</p>
<p><b>10</b> KCal. 852 H.C. 119 Lip. 33 P. 25</p> <p>MENESTRA DE VERDURAS CARACOLILLOS NAPOLITANA VASITO DE HELADO VAINILLA PAN</p>	<p><b>11</b> KCal. 756 H.C. 92 Lip. 29 P. 37</p> <p>LENTEJAS A LA CASTELLANA FILETE DE MERLUZA AL HORNO • MAHONESA FRUTA PAN</p>	<p><b>12</b> KCal. 977 H.C. 134 Lip. 37 P. 34</p> <p>PURE DE CALABAZA LASAÑA DE CARNE CASERA YOGUR PAN</p>	<p><b>13</b> KCal. 672 H.C. 70 Lip. 29 P. 37</p> <p>SOPA DE PESCADO FILETE DE POLLO PLANCHA • TOMATE FRESCO FRUTA PAN</p>	<p><b>14</b> KCal. 872 H.C. 104 Lip. 39 P. 32</p> <p>PAELLA DE POLLO TORTILLA DE JAMON CURADO • LECHUGA FRUTA PAN</p>
<p><b>17</b> KCal. 759 H.C. 90 Lip. 27 P. 44</p> <p>PURE DE CALABACIN RAGOUT DE LOMO CON GUI SANTES FRUTA PAN</p>	<p><b>18</b> KCal. 831 H.C. 98 Lip. 35 P. 38</p> <p>GARBANZOS MERLUZA FRESCA A LA ROMANA • LECHUGA FRUTA PAN</p>	<p><b>19</b> KCal. 672 H.C. 83 Lip. 25 P. 32</p> <p>PORRUSALDA MUSLO DE POLLO ASADO • TOMATE FRESCO YOGUR PAN</p>	<p><b>20</b> KCal. 826 H.C. 105 Lip. 28 P. 44</p> <p>PATATAS A LA RIOJANA FILETE DE TERNERA EMPANADO • PIMIENTOS ROJOS FRUTA PAN</p>	<p><b>21</b> KCal. 1341 H.C. 168 Lip. 54 P. 55</p> <p>MACARRONES CON TOMATE Y QUESO FILETE DE POLLO EMPANADO • PATATAS CHIPS BIZCOCHO DE YOGUR CASERO PAN</p>

(\*) Los platos resaltados son la alternativa al menú basal. (TRANSPORTADO: en los anafilácticos y celiacos los platos resaltados son la alternativa al menú celiaco)