

Menuak azaroaren 04tik abenduaren 20a arte

ASPALDIKO BARAZKIAK ETA LEKALEAK EZAGUTU



AZAROAREN 04A ASTELEHENA	AZAROAREN 05A ASTEARTEA	AZAROAREN 06A ASTEAZKENA	AZAROAREN 07A OSTEAGUNA	AZAROAREN 08A OSTIRALA
Beterrabak BIO Arrain frijitua MSC Patata-purea *** Banillazko jogurta BIO "Cazaubon"	Luzokerra HVE gasna freskoarekin Oilasko bularkia "Aldabia" Garia BIO Txiribi erreak eztiarekin Sasoiko fruta	Zerba eta porru salda Croque-Monsieur Uraza *** Sasoiko fruta BIO	Pastanagre birrinduak BIO Azalore opila Dilistak BIO *** Sagar eta gaztaina konpota HVE	Butternut kuia krema Solomoa saltsan Mafaldine BIO "Euskal Pastak" *** Ardi gasna "Azkorria"
AZAROAREN 11 ASTELEHENA	AZAROAREN 12A ASTEARTEA	AZAROAREN 13A ASTEAZKENA	AZAROAREN 14A OSTEAGUNA	AZAROAREN 15A OSTIRALA
ARMISTIZIOA	Arrautza gogorra cocktail saltsarekin Espinaka mokadua IGP irrisa eta edamame babak *** Sasoiko fruta	Beterrabak BIO intxaurrekin Arrain zuria tomatearekin Semola BIO *** Gasna eta irasagar orea	Barazki salda BIO antzinako eran Cassoulet Ilar zuriak "Euskal Baserri" *** Marrubi Jogurta "Ferme Larrea" Bleu / blanc / Cœur	Arbi-aza ozpin-oliotan Axuri haragi-bolak Patata freskoa *** Fruitu-konpota BIO
AZAROAREN 18A ASTELEHENA	AZAROAREN 19A ASTEARTEA	AZAROAREN 20A ASTEAZKENA	AZAROAREN 21A OSTEAGUNA	AZAROAREN 22A OSTIRALA
Entsalada, orburu eta arteki-xerra nahasketa Oilasko xerra curryarekin Bulgur BIO *** Pirinioetako gasna biribila IGP	Barazki mazedonia maionesarekin Arraina meunière erara MSC Pastak BIO *** Gasna zuria HVE "Ximun eta Xabi"	Euskal pateia Idikia xerratan Herriko Api purea *** Fruta freskoen entsalada	Pastanagre krema BIO koko esnearekin Patata-tortilla Ilar lekak BIO perrexilarekin *** Sagar tarta arabarbarekin	Atun enpanadak Chipolatak HVE "Ferme les Acacias" Ilarnabar Dahla *** Sasoiko fruta BIO
AZAROAREN 25 ASTELEHENA	AZAROAREN 26A ASTEARTEA	AZAROAREN 27A ASTEAZKENA	AZAROAREN 28A OSTEAGUNA	AZAROAREN 29A OSTIRALA
Coleslaw Thai bola begetarianoa Irrisa IGP Camargue *** Banilla jogurta Bastidarra "HVE"	Izar salda Cordon bleu "Aldabia" Ilar xehatu purea *** Bananak IGP Kanariak	Antzinako entsalada eta erradi beltzak Pasta gratinatuak BIO gasnarekin *** Bixkotxa BIO Sasoiko fruta	BOZKATU BEHARREKO MENUA	Kuia krema arbendola esnearekin Atuna katalan erara Semola BIO *** Fruitu-konpota HVE
ABENDUAREN 02A ASTELEHENA	ABENDUAREN 03A ASTEARTEA	ABENDUAREN 04A ASTEAZKENA	ABENDUAREN 05A OSTEAGUNA	ABENDUAREN 06A OSTIRALA
Arto eta feta entsalada Zerriki lepoa IGP "Pascal Massonde" Pipette pasta BIO "Euskal Pastak" *** Gasna BIO	Zozizona "Montauzer" Arraina saltsa zitroineztatuarekin MSC Bulgur BIO eta garagarra *** Karamelu krema BIO	Dilista berdeak BIO eta koral entsaladan Pulinda salteatua olibekin Patata gozoa errea *** Fruitu-konpota BIO	Porru eta arbi krema BIO Barazki-biribilkiak Patata gratinatu *** Sasoiko fruta	Pastanagreak BIO ozpin-oliotan Oilasko bularkia belarrekin "Aldabia" Irrisa IGP Camargue Terebuza frijitua Azukredun jogurt naturala BIO
ABENDUAREN 09A ASTELEHENA	ABENDUAREN 10A ASTEARTEA	ABENDUAREN 11 ASTEAZKENA	ABENDUAREN 12A OSTEAGUNA	ABENDUAREN 13A OSTIRALA
Salda tipula , ogi koskor eta gasnarekin "Montauzer" Saltxitxak Rougail erara Semola BIO *** Sagar eta irasagar konpota HVE	Landako arrautza gogorra Garia BIO Dilistak BIO Ratatouille konfitatua oreganoarekin Sasoiko fruta	Antzinako barazki salda Arrain brandada MSC Uraza *** Bananak IGP Kanariak	*** Idiki bolognesa Herriko "Axuria" Conchiglioni pasta BIO "Euskal Pastak" Bixkotxa BIO Piku jogurta "Cazaubon"	Mesclum, endibia eta intxaurrek Arrain zuria Pêche Durable espainol erara Patatak labean *** Gasna AOP
ABENDUAREN 16A ASTELEHENA	ABENDUAREN 17A ASTEARTEA	ABENDUAREN 18A ASTEAZKENA	ABENDUAREN 19A OSTEAGUNA	ABENDUAREN 20A OSTIRALA
Artobeltz, artoxe eta garagar tabulea Haragi-bolak Azalorea BIO bexamelarekin *** Sasoiko fruta BIO	Beterrabak BIO Barazkiak tomatea eta ilar gorriekin Irrisa BIO *** Greziar jogurta BIO	<i>Zentroetako EGUBERRIKO MENUA</i>	<i>EGUBERRIKO MENUA</i>	Barazki salda BIO Arrain frijitua MSC Pastak pestoarekin *** Sagar-konpota BIO

*Tokian tokiko ekoizleen barazkiak eskaintzen araberakoak izango dira.

Menuak horniduren eta ekoizleen arabera alda daitezke.

Jantoki-zerbitzu taldeak on dagizueta eta urte amaierako besta bikainak opa dizkizue.