





















































































Menua 2025eko martxoaren 10etik apirilaren 18ra arte

Bertakoa.

FRANTSES SUKALDEAREN JAKI TIPIKOAK

Martxoaren 10a astelehena  Beterrabak ozpin-oliotan BIO Espinaka gari-opilak Patata-purea ***  Sagar eta mertxika konpota HVE	Martxoaren 11 asteartea  Dubarry krema BIO  Oilasko bularkia "Aldabia" erromaniarekin  BIO kinoa eta kasha ***  Gouda BIO	Martxoaren 12a asteazkena  Apioa rémoulade saltsan Carbonnara krema Spaghettiak BIO *** Bretoi flana	Martxoaren 13a osteguna  Pastanagre birrinduak BIO zitroinarekin  Chipolatak "Ferme les Acacias" HVE  Ilar zuriak "Euskal Baserri" ***  Mugurdi jogurta BIO	Martxoaren 14a ostirala  Alfabeto salda  MSC legatz xerra tomate saltsan  Irrisa IGP Camargue ***  Sasoiko fruta BIO
Martxoaren 17a astelehena  Luzokerra gasna freskoa eta tipulinarekin  Pulinda xerra « Aldabia » curryarekin  Farfalle BIO ***  Sagarra BIO	Martxoaren 18a asteartea  Uraza, oliba eta artoa  Tomate betea  Semola BIO ***  Greziar jogurta BIO "Pechalou"	Martxoaren 19a asteazkena  Vermicelli salda  Legatz xerra osoa  Barazki-purea BIO ***  Fruitu-konpota BIO	Martxoaren 20a osteguna  Crécy-ko krema BIO  Patata-tortilla  Proventzako ratatouille-a *** Paris Brest	Martxoaren 21a ostirala  Baserriko pate HVE "Ferme les Acacias"  Legatza erara MSC  Garia BIO  Brokoliak BIO  Laranja puska BIO
Martxoaren 24a astelehena  Aza eta beterraba bikotea BIO Solomoa saltsan Gaztelako dilistak ***  Croc lait BIO	Martxoaren 25a asteartea  Landako arrautza gogorra alioliarekin  Azalore opila  Pipette pasta BIO "Euskal Pastak" *** Sasoiko fruta	Martxoaren 26a asteazkena  Tabule Idi haragi-bolak Ilar lekak ***  Banana BIO	Martxoaren 27a osteguna  Garbure BIO  Aratxeki axoa "Axuria"  LEONen irrisa ***  Ahuntz-esnedun jogurta "Ferme pot'ya"	Martxoaren 28a ostirala Nizako entsalada Bakailao brandada ***  Sagar-konpota BIO 'Local pot'  Bixkotxa BIO
Martxoaren 31a astelehena  Parmentier salda BIO Gari nuggetak Dauphinois gratinatua Ketchup  Kokozko jogurta BIO "Cazaubon"	Apirilaren 01a asteartea  Coleslaw Pulinda salteatua ondoekin  Bulgur BIO Tajin barazkiak Sasoiko fruta	Apirilaren 02a asteazkena Arrain salda ogi koskorrekin Barazki opilak Irrisa IGP Tomate coulis Zitroi jogurta	Apirilaren 03a osteguna   ESKUEKIN JATEKO MENUA	Apirilaren 04a ostirala Arrautza gogorra cocktail saltsarekin Atun marmitakoa Penne pastak BIO "Euskal Pastak" ***  Bananak IGP Bananak
Apirilaren 07a astelehena  Barazki mazedonia maionesarekin  Oilasko euskal eran  Irrisa BIO *** Sasoiko fruta	Apirilaren 08a asteartea Patata entsalada eta cervellata Lukainka "Montauzer" "Choucroute" aza ***  Sagar tarta	Apirilaren 09a asteazkena  Zozizona eta luzokertxoak Legatz xerra erara MSC Hiru koloreko pastak *** Sasoiko fruta	Apirilaren 10a osteguna  Uraza  Barazki opil hanburgerra  Xipzak ***  Konpota laranja-lorearekin HVE	Apirilaren 11 ostirala  Tourin zuritua  Arraina "arrantza jasangarria" saltsa berdean  Patata freskoa ***  Jogurta HVE "Ximun eta Xabi"
Apirilaren 14a astelehena  Pastanagreak BIO basilikoarekin  Txerriki lepoa IGP Bordaleko saltsan  Pastak BIO *** Uneko gasna	Apirilaren 15a asteartea  Tomate salda vermicelliarekin  Thai bola  Dilistak BIO ***  Sasoiko fruta BIO	Apirilaren 16a asteazkena  Barazki krema BIO Oilasko bularkia "Aldabia" Quinoa Sol *** Uharte Flotagarria	Apirilaren 17a osteguna  Beterrabak BIO intxaurrekin  Haragi xehatua lursagar purean ***  Basoko fruitu-konpota "Cazaubon" HVE Madalena	Apirilaren 18a ostirala  Luzokerra tzatzikian  Arrain ogizatua MSC  Semola BIO  Kuitxoak tomatearekin  Banilla jogurta HVE Bastidarra

Menuak horniduren eta ekoizleen arabera alda daitezke. Jantoki-zerbitzu taldeak onena opa dizue!