

Menuak azaroaren 04tik abenduaren 20a arte

ASPALDIKO BARAZKIAK ETA LEKALEAK EZAGUTU



AZAROAREN 04A ASTELEHENA	AZAROAREN 05A ASTEARTEA	AZAROAREN 07A OSTEGUNA	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	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 14A OSTEGUNA	AZAROAREN 15A OSTIRALA
ARMISTIZIOA	Arrautza gogorra cocktail saltsarekin Espinaka mokadua IGP irrisa eta edamame babak *** Sasoiko fruta	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 21A OSTEGUNA	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"	Pastanagre krema BIO koko esnearekin Patata-tortilla Ilar lekak BIO perrexilarekin *** Sagar tarta arabarbarekin	Atun enpanadak Chipolatak HVE "Ferme les Acacias" Ilnababar Dahla *** Sasoiko fruta BIO
AZAROAREN 25 ASTELEHENA	AZAROAREN 26A ASTEARTEA	AZAROAREN 28A OSTEGUNA	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	BOZKATU BEHARREKO MENUA	Kuia krema arbendola esnearekin Atuna katalan erara Semola BIO *** Fruitu-konpota HVE
ABENDUAREN 02A ASTELEHENA	ABENDUAREN 03A ASTEARTEA	ABENDUAREN 05A OSTEGUNA	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	Porru eta arbi krema BIO Barazki-biribilkiak Patata gratinata *** 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 12A OSTEGUNA	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	*** 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 19A OSTEGUNA	ABENDUAREN 20A OSTIRALA
Artobeltz, artoxehe eta garagar tabulea Haragi-bolak Azalorea BIO bexamelarekin *** Sasoiko fruta BIO	Beterrabak BIO Barazkiak tomatea eta ilar gorriekin Irrisa BIO *** Greziar jogurta BIO	EGUBERRIKO MENUA 	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.