

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

01

<b>04</b> Kcal 785 Lip. 20 P. 42 H.C. 104 – Garbanzos ● Bacalao en salsa marinera ● Fruta Pan	<b>05</b> Kcal 894 Lip. 38 P. 55 H.C. 80 ● Puré de verdura – Lomo adobado de cerdo empanado con lechuga – Actimel Pan	<b>06</b>	<b>07</b> Kcal 982 Lip. 27 P. 42 H.C. 135 – Arroz con salchichas y chorizo – Filete de abadejo romana con ensalada liz – Yogurt sabores Pan	<b>08</b> Kcal 791 Lip. 30 P. 29 H.C. 100 – Sopa de lluvia – Albóndigas de pollo y cerdo en salsa suave con patatas ● Fruta Pan
<b>11</b> Kcal 872 Lip. 33 P. 40 H.C. 99 ● Crema de calabacín – Pechugas de pollo rebozadas con chips ● Fruta Pan	<b>12</b> Kcal 927 Lip. 29 P. 40 H.C. 125 – Espirales con tomate – Filete de merluza en salsa verde – Yogurt sabores Pan	<b>13</b> Kcal 718 Lip. 23 P. 23 H.C. 102 – Guisantes rehogados – Tortilla de patata con lechuga ● Fruta Pan	<b>14</b> Kcal 900 Lip. 24 P. 28 H.C. 140 ● Patatas a la marinera – San jacob con ensalada liz – Yogurt natural azucarado Pan	<b>15</b> Kcal 806 Lip. 26 P. 43 H.C. 93 – Alubias rojas – Hamburguesa de ternera 100% en salsa jardinera ● Fruta Pan
<b>18</b> Kcal 933 Lip. 30 P. 36 H.C. 135 – Paella – Merluza en salsa americana ● Fruta Pan	<b>19</b> Kcal 817 Lip. 29 P. 33 H.C. 91 – Lentejas – Tortilla de patata con lechuga – Yogurt griego Pan	<b>20</b> Kcal 679 Lip. 25 P. 26 H.C. 87 – Sopa de ave con fideos – Hamburguesa de vacuno y cerdo al horno en salsa jardinera ● Fruta Pan	<b>21</b> Kcal 664 Lip. 16 P. 48 H.C. 84 ● Crema de calabaza y zanahoria – Muslo de pollo asado con ensalada liz – Yogurt sabores Pan	<b>22</b> Kcal 878 Lip. 28 P. 45 H.C. 102 – Garbanzos – Filete de abadejo romana con mahonesa ● Fruta Pan
<b>25</b> Kcal 853 Lip. 33 P. 47 H.C. 93 ● Patatas a la riojana – Guisado de ternera en salsa de verduras con setas ● Fruta Pan	<b>26</b> Kcal 913 Lip. 42 P. 24 H.C. 107 – Vainas rehogadas – Croquetas con jamón york y ensalada liz – Yogurt sabores Pan	<b>27</b> Kcal 910 Lip. 23 P. 46 H.C. 126 – Macarrones con tomate – Pechugas de pollo con salsa rubia ● Fruta Pan	<b>28</b> Kcal 800 Lip. 23 P. 46 H.C. 95 – Alubias blancas – Filete de merluza en salsa verde – Yogurt natural azucarado Pan	<b>29</b> Kcal 711 Lip. 29 P. 33 H.C. 79 ● Puré de acelgas y espinacas – Escalope de cerdo con lechuga ● Fruta Pan

● Este punto indica los platos y días gestionados a través de proveedores de nuestro programa KODE..

ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA	SUGERENCIA PARA LA CENA
Arroz, pasta, patata o legumbre	Verduras u hortalizas crudas o cocinadas
Verduras	Arroz, pasta o patata
Carnes	Pescados o huevo
Pescados	Carne o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta	Lácteo o fruta
Lácteo	Fruta



ASTELEHENA

ASTEARTEA

ASTEAZKENA

OSTEGUNA

OSTIRALA

01

<p><b>04</b> Kcal 785 P. 42 Lip. 20 H.C. 104</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garbantuak</li> <li>● <b>Bakailaooa marinela saltsan</b></li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>05</b> Kcal 894 P. 55 Lip. 38 H.C. 80</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Barazki purea</b></li> <li>- Txerri solomo ontzutu birrineztatua letxugarekin</li> <li>- Actimel</li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>06</b></p>	<p><b>07</b> Kcal 982 P. 42 Lip. 27 H.C. 135</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroza saltxitxa eta txorizoarekin</li> <li>- Abadira xerra erromatar erara liz entsaladarekin</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>08</b> Kcal 791 P. 29 Lip. 30 H.C. 100</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Euri zopa</li> <li>- Oilasko eta txerri albondigak saltsa leunean patatekin</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>
<p><b>11</b> Kcal 872 P. 40 Lip. 33 H.C. 99</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Kalabazin krema</b></li> <li>- Oilasko bularki arrautzatzatuak txip patatekin</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>12</b> Kcal 927 P. 40 Lip. 29 H.C. 125</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiribilak tomatearekin</li> <li>- Legatz xerra saltsa berdean</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>13</b> Kcal 718 P. 23 Lip. 23 H.C. 102</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iilar sueztituak</li> <li>- Patata tortila letxugarekin</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>14</b> Kcal 900 P. 28 Lip. 24 H.C. 140</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Patatak marinela erara</b></li> <li>- San jakoboa liz entsaladarekin</li> <li>- Azukredun jogurt naturala</li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>15</b> Kcal 806 P. 43 Lip. 26 H.C. 93</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indaba gorriak</li> <li>- %100 txahal hanburgesa jardinera saltsan</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>
<p><b>18</b> Kcal 933 P. 36 Lip. 30 H.C. 135</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paella</li> <li>- Legatza saltsa amerikarrean</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>19</b> Kcal 817 P. 33 Lip. 29 H.C. 91</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dilistak</li> <li>- Patata tortila letxugarekin</li> <li>- Greziar jogurta</li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>20</b> Kcal 679 P. 26 Lip. 25 H.C. 87</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hegazti zopa fideoekin</li> <li>- Behiki eta txerri hanburgesa laban eginda jardinera saltsan</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>21</b> Kcal 664 P. 48 Lip. 16 H.C. 84</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Kalabaza eta azenario krema</b></li> <li>- Oilasko iztar errea liz entsaladarekin</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>22</b> Kcal 878 P. 45 Lip. 28 H.C. 102</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garbantuak</li> <li>- Abadira xerra erromatar erara maionesearekin</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>
<p><b>25</b> Kcal 853 P. 47 Lip. 33 H.C. 93</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Patatak errioxar erara</b></li> <li>- Txahal gisatua barazki eta ziza-saltsan</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>26</b> Kcal 913 P. 24 Lip. 42 H.C. 107</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leka sueztituak</li> <li>- Kroketa urdaiazpiko egosi eta liz entsaladarekin</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>27</b> Kcal 910 P. 46 Lip. 23 H.C. 126</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Makarroiak tomatearekin</li> <li>- Oilasko bularkiak saltsa horixkan</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>28</b> Kcal 800 P. 46 Lip. 23 H.C. 95</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indaba zuriak</li> <li>- Legatz xerra saltsa berdean</li> <li>- Azukredun jogurt naturala</li> <li>Ogia</li> </ul>	<p><b>29</b> Kcal 711 P. 33 Lip. 29 H.C. 79</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Zerba eta ziazerba purea</b></li> <li>- Txerri eskalopea letxugarekin</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>

● Puntu hau gure KODE Programako hornitzaileen bidez kudeatutako plateren eta egunen adierazgarri da.

BAZKARIAN HARTUTAKO JAKIAK	AFALTZEKO GOMENDIOAK
Arroza, orekia, patata edo lekaleak	Barazki edo ortuari gordin edo prestatuak
Barazkiak	Arroza, orekia edo patatak
Haragiak	Arraina edo arrautza
Arrainak	Haragia edo arrautza
Arrautza	Arraina edo haragia
Fruta	Esnekia edo fruta
Esnekia	Fruta

www.gastronomiabaska.com

AENOR

PROTOCOLO  
FRENTE AL COVID-19

CB CORPORACION

