

# Menua 2025eko martxoaren 10etik apirilaren 18ra arte

# Bertakoa.

## FRANTSES SUKALDEAREN JAKI TIPIKOAK

<b>Martxoaren 10a astelehena</b> Mazedonia ozpin-oliotan Tartiflette Uraza *** Sasoiko fruta	<b>Martxoaren 11 asteartea</b> Beterrabak ozpin-oliotan BIO Espinaka gari-mokadua Patata-purea *** Sagar eta mertxika konpota HVE	<b>Martxoaren 12a asteazkena</b> Apioa rémoulade saltsan Carbonnara krema Spaghettiak BIO *** Bretoi flana	<b>Martxoaren 13a osteguna</b> Dubarry krema BIO Oilasko bularkia "Aldabia" erromaniarekin BIO kinoa eta kasha Ilarrak gurinarekin Gouda BIO	<b>Martxoaren 14a ostirala</b> Pastanagre birrinduak BIO zitroinarekin Chipolatak "Ferme les Acacias" HVE Ilar zuriak "Euskal Baserri" *** Murgitu jogurta BIO
<b>Martxoaren 17a astelehena</b> Alfabeto salda MSC legatz xerra tomate saltsan Irrisa IGP Camargue *** Sasoiko fruta BI	<b>Martxoaren 18 asteartea</b> Luzokerra gasna freskoa eta tipulinarekin Pulinda xerra « Aldabia » curryarekin Farfalle BIO *** Sagarra BIO	<b>Martxoaren 19a asteazkena</b> Vermicelli salda Legatz xerra osoa Barazki-purea BIO *** Fruitu-konpota BIO	<b>Martxoaren 20a osteguna</b> Uraza, oliba eta artoa Tomate betea Semola BIO *** Greziar jogurta BIO "Pechalou"	<b>Martxoaren 21a ostirala</b> Crécy-ko krema BIO Patata-tortilla Proventzako ratatouille-a BIO *** Paris brest
<b>Martxoaren 24a astelehena</b> Baserriko pate HVE "Ferme les Acacias" Legatza meunière erara MSC Garia BIO Brokoliak BIO Laranja puska BIO	<b>Martxoaren 25a asteartea</b> Aza eta beterraba bikotea BIO Solomoa saltsan Gaztelako dilistak *** Croc lait BIO	<b>Martxoaren 26a asteazkena</b> Tabule Idi haragi-bolak Ilar lekak *** Banana BIO	<b>Martxoaren 27a osteguna</b> Landako arrautza gogorra alioliarekin Azalore opila Pipette pasta BIO "Euskal Pastak" *** Sasoiko fruta	<b>Martxoaren 28a ostirala</b> Garbure BIO Aratxeki axoa "Axuria" LEONen irrisa *** Ahuntz-esnedun jogurta "Ferme pot'ya"
<b>Martxoaren 31a astelehena</b> Nizako entsalada Bakailao brandada Patata-purea *** Sagar-konpota BIO 'Local Pot'	<b>Apirilaren 1a asteartea</b> Parmentier salda BIO Gari nuggetak Dauphinois gratinatua Ketchup Kozko jogurta BIO "Cazaubon"	<b>Apirilaren 02a asteazkena</b> Arrain salda ogi koskorrekin Barazki opilak Irrisa IGP Camargue Tomato coulisa Zitroin sagara	<b>Apirilaren 03a osteguna</b> Coleslaw Pulinda salteatua ondoekin Bulgur BIO Tajin barazkiak Sasoiko fruta	<b>Apirilaren 04a ostirala</b>  <p><b>ESKUEKIN JATEKO MENUA</b></p>
<b>Apirilaren 07a astelehena</b> Arrautza gogorra cocktail saltsarekin Atun marmitakoa Penne pastak BIO 'Euskal Pastak' *** Bananak IGP Bananak	<b>Apirilaren 08a asteartea</b> Mazedonia maionesarekin Oilasko euskal eran Irrisa BIO *** Sasoiko fruta	<b>Apirilaren 09a asteazkena</b> Zozizona eta luzokertxoak Legatz xerra erara MSC Hiru koloreko pastak *** Sasoiko fruta	<b>Apirilaren 10a osteguna</b> Patata entsalada eta cervellata Lukainka "Montauzer" "Choucroute" aza *** Sagar tarta	<b>Apirilaren 11 ostirala</b> Uraza Barazki opil hamburgerra Xipzak *** Konpota laranja-lorearekin HVE
<b>Apirilaren 14a astelehena</b> Tourin zuritua Arraina "arrantza jasangarria" saltsa berdean Patata freskoa *** Jogurta HVE "Ximun eta Xabi"	<b>Apirilaren 15a asteartea</b> Pastanagreak Bio basilikoarekin Txerriki lepoa IGP Bordaleko saltsan Pastak BIO Kuitatxo salteatuak Uneko gasna	<b>Apirilaren 16a asteazkena</b> Barazki krema BIO Oilasko bularkia "Aldabia" Quinoa Sol *** Uharte Flotagarria	<b>Apirilaren 17a osteguna</b> Tomate salda vermicelliarekin Thai bola Dilistak BIO *** Sasoiko fruta BIO	<b>Apirilaren 18a ostirala</b> Beterrabak BIO intxaurrekin Haragi xehatua lursagar purean Uraza *** Basoko fruitu-konpota "Cazaubon" HVE

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