

Menua 2025eko maiatzaren 05etik uztailaren 04 arte

Bertakoa.



Maiatzaren 05a astelehena Ur meloia Legatz xerra ogiztatua MSC Garia BIO *** Gasna BIO	Maiatzaren 06a asteartea Landako arrautza gogorra maionesarekin Espinaka gari-opilak Farfalle pastak BIO *** Fruitu-konpota HVE	Maiatzaren 07a asteazkena Tomate raita Arrain currya Irrisa IGP Camargue *** Mango eta koko lassi-a	Maiatzaren 08a osteguna ARMISTIZIOA 1945	Maiatzaren 09a ostirala Beterrabak ozpin-oliotan BIO Oilasko xerra mustardarekin Dilistak BIO *** Sasoiko fruta
Maiatzaren 12a astelehena Entsalada zesar saltsarekin Fish and chips (Arrain frijitua MSC & patata atalak) *** Gasna zuria BIO muesliarekin	Maiatzaren 13a asteartea Meloia Cordon bleu "Aldabia" Barazki gratinatuak *** Banilla jogurta HVE 'Bastidarra'	Maiatzaren 14a asteazkena Tomateak ozpin-oliotan Gasna xerrak Semola BIO Kuitxoak BIO baratxuriarekin Azukredun jogurt naturala BIO	Maiatzaren 15a osteguna Barazki Nem-ak Txerriak IGP karameluarekin Irrisa BIO *** Anana eta litxi zopa	Maiatzaren 16a ostirala Tabulea BIO Patata-tortilla Ilar lekak *** Gasna BIO
Maiatzaren 19a astelehena Euskal Baserri Tomatea eta gorri tipula MSC legatz xerra tomate saltsan Mafaldine BIO "Euskal Pastak" *** Bananak IGP Kanariak	Maiatzaren 20a asteartea Pastanagre birrinduak BIO sesamo haziarekin Oilasko errea HVE erromaniarekin Bulgur BIO *** Azukredun jogurt naturala "Ximun eta Xabi"	Maiatzaren 21a asteazkena Beterrabak BIO ozpin-oliotan Chipolatak "HVE" Ferme les Acacias Pastak BIO *** Sasoiko fruta BIO	Maiatzaren 22a osteguna Entsalada suediarra Kottbullar (haragi bola) Hasseback (patata) *** Karleksmums (browni)	Maiatzaren 23a ostirala Ur meloia BIO Hot Dog begetarianoa Xipzak *** Edateko konpota
Maiatzaren 26a astelehena Euskal pate HVE "Ferme les Acacias" Arraina kubotan MSC zerealekin Gaztelako dilistak *** Sasoiko fruta BIO	Maiatzaren 27a asteartea Tomateak, artoa, surimia eta anana "Montauzer" lukainka Rougail erara Irrisa BIO *** Kokozko deserta	Maiatzaren 28a asteazkena Luzokerra HVE tzatzikian Musaka Uraza *** Greziar jogurta BIO	Maiatzaren 29a osteguna SALBATORE EGUNA	Maiatzaren 30a ostirala
Ekainaren 02a astelehena *** Behi raviolak Entsalada Gaileta Fruitu konpota BIO	Ekainaren 03a asteartea Beterrabak BIO eta sagar berdea Legatz xerra ogiztatua MSC Patata-purea *** Sasoiko fruta	Ekainaren 04a asteazkena Txorizoa luzokertxoarekin Legatz xerra "Arrantza jasagarria" zitroin melatuarekin BIO kinoa eta kasha *** Uneko fruta	Ekainaren 05a osteguna Ur meloia Bola begetarianoak Semola BIO Tomate coulisa Banilla eta txokolatzeko izozkia	Ekainaren 06a ostirala BOZKATU BEHARREKO MENUA

HVE : Haute Valeur Environnementale MSC : Marine Stewardship Council (Programme de pêcheries durable et éco labélisation)
 BIO : Issus de l'Agriculture Biologique AOP : Appellation d'Origine Contrôlée Euskal Baserri : Identifie les fruits et légumes du Pays Basque
 IGP : Indication Géographique Protégée

Menuak horniduren eta ekoizleen arabera alda daitezke. Jantoki-zerbitzu taldeak bidaia atsegina opa dizu!



Menua 2025eko maiatzaren 05etik uztailaren 04 arte

Bertakoa.



Ekainaren 09a astelehena	Ekainaren 10a asteartea	Ekainaren 11 asteazkena	Ekainaren 12a osteguna	Ekainaren 13a ostirala
<p>MENDEKOSTE</p>	<p>Enstsalada mixta Legatz xerra ogiztatua MSC Lursagarrak *** Ardi jogurt naturala "Ferme Ondars" BIO</p>	<p>Landako arrautza gogorra maionesarekin Cannelloniak espinakekin Sasoiko barazki sorta *** Txokolatzeko Donutsa</p>	<p>Coleslaw Gari nuggetak Mafaldine pastak BIO Ketchup Fruitu-konpota HVE</p>	<p>Atun enpanadak Txilea haragiarekin Leon-en irrisa *** Bionoco (Fruitu entsalada)</p>
Ekainaren 16a astelehena	Ekainaren 17a asteartea	Ekainaren 18 asteazkena	Ekainaren 19a osteguna	Ekainaren 20a ostirala
<p>Charenteko meloia MSC legatz xerra saltsa zitroinezatua Patata freskoa *** Gasna AOP</p>	<p>Tomatea eta feta eta oliba Espinaka opila Ilar biribilak BIO *** Banilla eta marrubizko tinbala</p>	<p>Luzokerra HVE gasna freskoa eta tipulinarekin Txerriki lepoa IGP Garia BIO *** Gasna BIO</p>	<p>Marokoko entsalada Haragi kuskusa Semola BIO Kuskus barazkiak BIO Krima (gasna zuria BIO eztiarekin)</p>	<p>*** Carbonnara krema Conchiglioni BIO "Euskal Pastak" Bixkotxa BIO Sagar-konpota BIO</p>
Ekainaren 23a astelehena	Ekainaren 24a asteartea	Ekainaren 25 asteazkena	Ekainaren 26a osteguna	Ekainaren 27a ostirala
<p>Pastanagre birrinduak BIO Arrain frijitua MSC Irrisa IGP Camargue Itsas udareak Proventzako eran Sasoiko fruta BIO</p>	<p>Meloia Oilasko bularkia HVE Dilistak BIO *** Banillazko jogurta BIO "Cazaubon"</p>	<p>Coleslaw New Yorkeko erara Oilasko nuggetak Pasta Cheddar gasnarekin *** Pancake</p>	<p>Libanoko tabulea BIO Raviolea piperradarekin Kuiatxo BIO tomatearekin *** Sasoiko fruta</p>	<p>Tomatea eta basilikoa Haragi xehatua Azalore gratinatua BIO *** Ardi irris-esnea BIO</p>
Ekainaren 30a astelehena	Uztailaren 01a asteartea	Uztailaren 02a asteazkena	Uztailaren 03a osteguna	Uztailaren 04a ostirala
<p>Groa de Bico (ilarnabar entsalada) Bakailao brandada Uraza *** Pasteis de nata</p>	<p>Luzokerra HVE ozpin-oliotan Patata-tortilla Vichy pastanagreak BIO *** Uneko gasna AOP</p>	<p>Euskal Baserri tomatea Oilasko salteatua Patata berriak *** Konpota laranja-lorearekin HVE</p>	<p>Entsalada mistoa Txistorra "Maison Montauzer" Pastak BIO pestoarekin *** Sasoiko fruta</p>	<p>URTE BUKAERAKO PIKNIKA</p>

HVE : Haute Valeur Environnementale

MSC : Marine Stewardship Council (Programme de pêcheries durable et éco labélisation)

Euskal Baserri : Identifie les fruits et légumes du Pays Basque

BIO : Issus de l'agriculture Biologique

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

Menuak horniduren eta ekoizleen arabera alda daitezke. Jantoki-zerbitzu taldeak bidaia atsegina opa dizu!

