

MENUA 2026KO UZTAILAREN 06TIK ABUZTUAREN 21 ARTE

EUROPAR KONTINENTEKO GASTRONOMIA

ABUZTUAREN 3A, ASTELEHENA	ABUZTUAREN 4A, ASTEARTEA	ABUZTUAREN 5A, ASTEAZKENA	ABUZTUAREN 6A, OSTEGUNA	ABUZTUAREN 7A, OSTIRALA
BIO luzokerra tzatzikian Albondigak hungariar saltsarekin Kasnockn *** Marrubi Jogurta Bleu Blanc Cœur “Ferme Larrea”	Beterrabak BIO mustarda ozpin-oliotan Arraina meunière erara MSC Garia BIO Tomate coulisa Baserriko Vla	Ur meloia Mici HVE Ilar biribilak CE2 pastanagreakin BIO *** Sagar-konpota BIO ‘Famille Teulet’	Barazki Nem-a Arroltze nahasiak Rakott Krumppli Azalore BIO Bixkotxa	*** Timpana Bixkotxa BIO Baserriko koko jogurta
ABUZTUAREN 10A, ASTELEHENA	ABUZTUAREN 11A, ASTEARTEA	ABUZTUAREN 12A, ASTEAZKENA	ABUZTUAREN 13A, OSTEGUNA	ABUZTUAREN 14A, OSTIRALA
Shopska entsalada Izokin-krema MSC Irrisa IGP Camargue *** Sasoiko fruta	Pastanagreak BIO tipulinarekin Oilaskoa HVE “Fermiers Landais” euskal erara Semola BIO *** Tartariarra baratxuria eta belar finekin	Charenteko meloia Vyprazany syr Pastak BIO Itsas udare tomatearekin Fruitu-konpota HVE	Tomatea entsaladan Cottage Pie Uraza *** Greziar jogurta BIO	Uraza, erradi beltza, kuiatxo Arrain currya MSC Bulgur BIO Kuiatxo BIO Donuta txokolatearekin
ABUZTUAREN 17A, ASTELEHENA	ABUZTUAREN 18A, ASTEARTEA	ABUZTUAREN 19A, ASTEAZKENA	ABUZTUAREN 20A, OSTEGUNA	ABUZTUAREN 21A, OSTIRALA
Gasna hostorea Stegt flaesk med persillesovs Cartai taranesti *** Sasoiko fruta	Greziar entsalada Legatz ogiztatua MSC IGP Dilistak saltsan *** Konpota sagarra bizkotxa HVE	Meloi berdea Oilasko nuggetak Patata atalak Ketchup Azukredun jogurt naturala BIO ‘Cazaubon’	Beterrabak BIO ozpin-olio baltsamikoarekin Kebapche Zereal nahasketa Ratatouille BIO Txokolate moussea Agri-Ethique	HVE Ilarnabar entsalada Gromperekichelcher Vichy pastanagreak BIO *** Sasoiko fruta