

TABLA DE MULTIPLICAR

1 por 0 es 0	4 por 4 son 16	7 por 8 son 56
1 por 1 es 1	4 por 5 son 20	7 por 9 son 63
1 por 2 son 2	4 por 6 son 24	
1 por 3 son 3	4 por 7 son 28	8 por 0 es 0
1 por 4 son 4	4 por 8 son 32	8 por 1 son 8
1 por 5 son 5	4 por 9 son 36	8 por 2 son 16
1 por 6 son 6		8 por 3 son 24
1 por 7 son 7	5 por 0 es 0	8 por 4 son 32
1 por 8 son 8	5 por 1 son 5	8 por 5 son 40
1 por 9 son 9	5 por 2 son 10	8 por 6 son 48
	5 por 3 son 15	8 por 7 son 56
2 por 0 es 0	5 por 4 son 20	8 por 8 son 64
2 por 1 son 2	5 por 5 son 25	8 por 9 son 72
2 por 2 son 4	5 por 6 son 30	
2 por 3 son 6	5 por 7 son 35	9 por 0 es 0
2 por 4 son 8	5 por 8 son 40	9 por 1 son 9
2 por 5 son 10	5 por 9 son 45	9 por 2 son 18
2 por 6 son 12		9 por 3 son 27
2 por 7 son 14	0 por 0 es 0	9 por 4 son 36
2 por 8 son 16	0 por 1 son 0	
2 por 9 son 18		



2011 / 2012

MENUA
MENÚ

askóra

askora.com



askora

noviembre



SAN FIDEL IKASTOLA

AstelehenaLunes

AstearteaMartes

AsteazkenaMiércoles

OstegunaJueves

OstiralaViernes

1

Domu Santu
Eguna
Día de Todos
los Santos

2

- Arroz **kubako erara**
- Txerri saheskia letxugarekin
- Fruta
- Arroz **a la cubana**
- Costilla de cerdo con lechuga
- Fruta

3

- Vichyssoise
- Platusa xerra **arrautzaztatua limoiarekin**
- **Gozoa**
- Vichyssoise
- Filete de platija **rebozada con limón**
- **Repostería**

4

- Babarrun zuri gisatua
- **Urdaiazpiko tortilla** entsaladarekin
- Fruta
- Alubia blanca guisada
- **Tortilla de jamón** con ensalada
- Fruta

7

- Fideo zopa
- **Saltxitxak patata purearekin**
- Fruta
- Sopa **fideos**
- **Salchichas con puré de patata**
- Fruta

8

- Arroz **aukeran**
- Merlenka **arrautzaztatua** entsaladarekin
- Esnekia
- Arroz **al gusto**
- Pescadilla **rebozada** con ensalada
- Postre lácteo

9

- Lekak **urdaiazpikoarekin**
- **Solomo freskoa** piperrekin
- Fruta
- Vainas **con jamón**
- **Lomo fresco** con pimientos
- Fruta

10

- **Espageter karbonara eran**
- **Oilasko bularkia plantxan** barazkiekin
- Esnekia
- **Espaguetis a la carbonara**
- **Pechuga de pollo a la plancha** con verduras
- Postre lácteo

11

- Txixirio gisatuak porruarekin
- **Arrautza egosiak** entsaladarekin
- Fruta
- Garbanzos guisados con puerro
- **Huevos cocidos** con ensalada
- Fruta

14

- **Makarroiak gaztarekin**
- Legatz medailoia limoi eta letxugarekin
- Fruta
- **Macarrones con queso**
- Medallón de merluza con limón y lechuga
- Fruta

15

- **Azenario purea**
- Txahal gisatua ortuariarekin
- Esnekia
- **Puré de zanahorias**
- Guisado de ternera con hortalizas
- Postre lácteo

16

- Babarrun gorriak piper eta tipularekin
- **Etzeko urdaiazpiko eta gazta erroilua** entsaladarekin
- **Melokotoia urazukretan**
- Alubia roja con pimiento y cebolla
- **Rollito de jamón y queso casero** con ensalada
- Melocotón en almíbar

17

- **Paella**
- **Oilasko izterra bere** zukuan barrengorriekin
- Esnekia
- **Paella**
- Muslo de pollo en su jugo con champiñones
- Postre lácteo

18

- Patata erregosiak
- Tortilla frantsesa piperradarekin
- Fruta
- Patatas estofadas
- Tortilla francesa con piperrada
- Fruta

21

- Dilista gisatuak patatekin
- **Txahal albondigak** ehiztari saltsan
- Fruta
- Lentejas guisadas con patata
- **Albóndigas de ternera en salsa cazadora**
- Fruta

22

- Barazki-panaxea
- **Oilasko bularkia plantxan txip patatekin**
- Esnekia
- Panaché de verduras
- **Pechuga de pollo a la plancha con patatas chip**
- Postre lácteo

23

- Arroz **tomatearekin**
- Bakailaoa piperrekin
- Fruta
- Arroz **con tomate**
- Bacalao con pimientos
- Fruta

24

- **Fideua**
- Txerri txuleta letxugarekin
- Esnekia
- **Fideua**
- Chuleta de cerdo con lechuga
- Postre lácteo

25

Maisuaren
eguna
Día del
maestro

28

- **Makarroiak milanesa eran**
- Merlenka laboratua patata erreekin
- Fruta
- **Macarrones a la milanesa**
- Pescadilla al horno con patata panadera
- Fruta

29

- Txixirio erregosiak piper eta azenarioarekin
- **Saltxitxak tomatearekin**
- **Gozoa**
- Garbanzos guisados con pimientos y zanahoria
- **Salchichas con tomate**
- **Repostería**

30

- Kalabazin krema
- **Urdaiazpiko eta gazta tortilla** entsaladarekin
- Fruta
- Crema de calabacín
- **Tortilla de jamón y queso** con ensalada
- Fruta



askora.com

Edificio Blanca Vinuesa. C./Portuete 16, 2º Planta (Of. 4).
20018 Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa).
Tel: 943 317 036 Fax: 943 217 242

Oharra: Dieta gluten gabea dela ziurtatzeko, modu berezian prestatu edo erabiltzen diren jaki edo osagaiak laranjaz adierazita daude. / **Nota aclaratoria:** En naranja se resaltan aquellos alimentos o ingredientes que se utilizan o preparan de forma especial, para garantizar que la dieta esté exenta de gluten.

