

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	
1 por 4 son 4	4 por 8 son 32	
1 por 5 son 5	4 por 9 son 36	
1 por 6 son 6		
1 por 7 son 7		
1 por 8 son 8		
1 por 9 son 9		
	5 por 0 es 0	
	5 por 1 son 5	
	5 por 2 son 10	
	5 por 3 son 15	
	5 por 4 son 20	
	5 por 5 son 25	
	5 por 6 son 30	
	5 por 7 son 35	
	5 por 8 son 40	
	5 por 9 son 45	
		9 por 0 es 0
		9 por 1 son 9
		9 por 2 son 18
		9 por 3 son 27
		9 por 4 son 36
		9 por 5 son 45
		9 por 6 son 54
		9 por 7 son 63
		9 por 8 son 72
		9 por 9 son 81



2011 / 2012

MENUA  
MENÚ

askóra  
askora.com



# Urtaria

## Ostia



### SAN FIDEL IKASTOLA

**Astelehena**Lunes

**Asteartea**Martes

**Asteazkena**Miércoles

**Osteguna**Jueves

**Ostirala**Viernes

# 3

- Espagetiak napolitana eran
- Oilasko bularkia plantxan letxugarekin
- Fruta
- Espaguetis a la napolitana
- Pechuga de pollo a la plancha con lechuga
- Fruta

# 4

- Lau barazki krema
- Txahal hanburgesak saltsan
- Esnekia
- Crema de cuatro verduras
- Hamburguesas de ternera en salsa
- Postre lácteo

# 5

- Txitxirio gisatuak azenarioarekin
- Patata tortilla tomate ondudarekin
- Fruta
- Garbanzos guisados con zanahoria
- Tortilla de patatas con tomate aliñado
- Fruta

# 6

- Patata erregosiak txahalkiarekin
- Legatz arrautzatzatua entsaladarekin
- Izozia
- Patatas estofadas con ternera
- Merluza rebozada con ensalada
- Helado

# 7

- Arroza tomate saltsa xehearekin
- Solomo freskoa piperrekin
- Fruta
- Arroz con salsa fina de tomate
- Lomo fresco con pimientos
- Fruta

# 10

- Lekak patata eta urdaiazpikoarekin
- Arrautza egosiak piper gorriarekin
- Fruta
- Vainas con patatas y jamón
- Huevos cocidos con pimiento rojo
- Fruta

# 11

- Paella nahasia
- Txahal xerra plantxan letxuga eta tipularekin
- Esnekia
- Paella mixta
- Filete de ternera a la plancha con lechuga y cebolla
- Postre lácteo

# 12

Pilarreko  
Andre Maria  
Nuestra Señora  
del Pilar

# 13

- Makarroiak milanesa eran
- Abadira laboratua entsaladarekin
- Fruta
- Macarrones a la milanesa
- Abadejo al horno con ensalada
- Fruta

# 14

- Babarrun gorri erregosiak ortuariarekin
- Oilasko erraspil eran
- Esnekia
- Alubia roja estofada con hortalizas
- Pollo en pepitoria
- Postre lácteo

# 17

- Dilista erregosiak porru eta azenarioarekin
- Patata tortilla piperrekin
- Fruta
- Lentejas guisadas con puerro y zanahoria
- Tortilla de patatas con pimientos
- Fruta

# 18

- Kalabazin krema
- Txahal albondigak barazki saltsan
- Esnekia
- Crema de calabacín
- Albóndigas de ternera en salsa de verduras
- Postre lácteo

# 19

- Espagetiak tomatearekin
- Arrain freskoa (merkatuaren arabera) limoiarekin
- Irasagarra
- Espaguetis con tomate
- Pescado fresco (según mercado) con limón
- Membrillo

# 20

- Patatak saltsa berdean
- Saltxitxak entsaladarekin
- Esnekia
- Patatas en salsa verde
- Salchichas con ensalada
- Postre lácteo

# 21

- Hiru deliziadun arroza
- Oilasko izterra bere zukuaren barrerorriekin
- Fruta
- Arroz tres delicias
- Muslo de pollo en su jugo con champiñones
- Fruta

# 24

- Barazki menestra
- Oilasko bularkia plantxan txip patatekin
- Fruta
- Menestra de verduras
- Pechuga de pollo a la plancha con patatas chip
- Fruta

# 25

Euskadiko  
eguna  
Día de  
Euskadi

# 26

- Minestrone zopa
- Etxeko urdaiazpiko eta gazta erroilua letxugarekin
- Esnekia
- Sopa minestrone
- Rollito de jamón y queso casero con lechuga
- Postre lácteo

# 27

- Txitxirio erregosiak patatekin
- Txerri txuleta piperrekin
- Fruta
- Garbanzos estofados con patatas
- Chuleta de cerdo con pimientos
- Fruta

# 28

- Makarroi gainerreak
- Kabratxo medailoia erromatar eran limoiarekin
- Esnekia
- Macarrones gratinados
- Medallón de cabracho a la romana con limón
- Postre lácteo

# 31

Zubia  
Puente



**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 glutenik gabekoa 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.

