

HILEKO MENUA - MENÚ MENSUAL

askóra

2018-2019

udaberria - primavera



Jaitzi menua zure mugikorrean eta kontsultatu ALERGENOAK!  
Descárgate el menú en tu móvil y consulta LOS ALÉRGENOS!



# apirila / abril

ASTELEHENA / LUNES

**1**

-Barazki eta arrautza purea  
-Puré de verduras y huevo



-Bakailaoa tomate saltsan  
-Bacalao en salsa de tomate



ASTEARTEA / MARTES

**2**

-Barazki eta txahalki purea  
-Puré de verduras y ternera  
-Bertako txahal albondigak espainiar saltsan española  
-Albóndigas de ternera local en salsa española

ASTEAZKENA / MIÉRCOLES

**3**

-Barazki eta arrain purea  
-Puré de verduras y pescado



-Legatza rebozatu limoiarekin  
-Merluza rebozada con limón



OSTEGUNA / JUEVES

**4**

-Barazki eta txerriki purea  
-Puré de verduras y cerdo

-Urdaiazpiko tortilla entsaladarekin  
-Tortilla de jamón con ensalada



OSTIRALA / VIERNES

**5**

-Barazki eta oilasko purea  
-Puré de verduras y pollo  
-Oilasko izter errea tomate xaflatuarekin  
-Muslo de pollo asado con tomate laminado

**8**

-Barazki eta oilasko purea  
-Puré de verduras y pollo  
-Oilasko izter erreak  
-Muslos de pollo asados

**9**

-Barazki eta dilista purea  
-Puré de verduras y lentejas  
-Bakailaoa Bizkaitar erara  
-Bacalao a la vizcaina

**10**

-Barazki eta txahalki purea  
-Puré de verduras y ternera  
-Txerriki erregosia piperrekin  
-Estofado de cerdo con pimientos

**11**

-Barazki eta arrautza purea  
-Puré de verduras y huevo



-Bertako arrautza frijituak  
-Huevos fritos locales

**12**

-Barazki eta arrain purea  
-Puré de verduras y pescado  
-Arrain freskoa (merkatuaren arabera) labean bere zukuan  
-Pescado fresco (según mercado) al horno en su jugo

**15**

-Barazki eta arrautza purea  
-Puré de verduras y huevo



-Arrautza egosiak saltsan  
-Huevos cocidos en salsa

**16**

-Barazki eta txahalki purea  
-Puré de verduras y ternera  
-Bertako txahal hanburgesak barazki saltsan  
-Hamburguesas de ternera local en salsa de verduras

**17**

-Barazki eta arrain purea  
-Puré de verduras y pescado



-Legatza saltsa berdean  
-Merluza en salsa verde

**18**OSTEGUN SANTUA/  
JUEVES SANTO**19**OSTIRAL SANTUA/  
VIERNES SANTO**22**PAZKO ASTELEHENA/  
LUNES DE PASCUA**23**

-Barazki eta garbantzu purea  
-Puré de verduras y garbanzos  
-Txerri xolomoa freskoa  
-Lomo de cerdo

**24**

-Barazki eta arrain purea  
-Puré de verduras y pescado



-Bakailaoa errebozatu  
-Bacalao rebozado

**25**

-Barazki eta oilasko purea  
-Puré de verduras y pollo  
-Oilasko bularkia rebozatu  
-Pechuga de pollo rebozada

**26**

-Barazki eta txahalki purea  
-Puré de verduras y ternera  
-Bertako txahalki gisatua barazkiekin  
-Guisado de ternera local con verduras

**29**

-Barazki eta babarrun purea  
-Puré de verduras y alubias  
-San Jakoboa piperrekin  
-San Jacobos con pimientos

**30**

-Barazki eta arrautza purea  
-Puré de verduras y huevo



-Patata tortilla  
-Tortilla de patatas



Pureak egunekoak dira eta barazki ezberdinak erabiliko dira egunero.

**POSTREA:** Eguneko postrea esneki bat izango da.

Los purés son del día y se utilizan verduras diferentes cada día.

**POSTRE:** El postre diario será un lácteo.



# askóra

SUFRE DIOXIDO  
ETA SULFITOAK  
DIOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



# maiatza / mayo

ASTELEHENA / LUNES

ASTEARTEA / MARTES

ASTEAZKENA / MIÉRCOLES

OSTEGUNA / JUEVES

OSTIRALA / VIERNES

1

LANGILEAREN EGUNA/  
DIA DEL TRABAJADOR

2

- Barazki eta indioilar purea
- Puré de verduras y pavo
- Legatza donostiar erara
- Merluza a la donostiarra

3

- Barazki eta arrain purea
- Puré de verduras y pescado
- Indioilar gisatua
- Guiso de pavo

6

- Barazki eta arrain purea
- Puré de verduras y pescado
- Legatza saltsa berdean
- Merluza en salsa verde

7

- Barazki eta txahalki purea
- Puré de verduras y ternera
- Bertako txahal hanburesak saltsan
- Hamburguesas de ternera local en salsa

8

- Barazki eta oilasko purea
- Puré de verduras y pollo
- Oilasko izter errek
- Muslos asados

9

- Barazki eta arrain purea
- Puré de verduras y pescado
- Atuna tomatearekin
- Atún con tomate

10

- Barazki eta arrautza purea
- Puré de verduras y huevo
- Tortilla frantsesa
- Tortilla francesa

13

- Barazki eta txahalki purea
- Puré de verduras y ternera
- Bertako txahalki gisatua
- Ternera guisada local

14

- Barazki eta garbantzua purea
- Puré de verduras y garbanzos
- Oilasko bularkia entsaladarekin
- Pechuga de pollo con ensalada

15

- Barazki eta oilasko purea
- Puré de verduras y pollo
- Legatza arrautzaztatua
- Merluza rebozada

16

- Barazki eta arrautza purea
- Puré de verduras y huevo
- Tortilla patata
- Tortilla de patatas

17

- Barazki eta arrain purea
- Puré de verduras y pescado
- Bakailaoa labean bere zukuuan
- Bacalao al horno en su jugo

20

- Barazki eta arrain purea
- Puré de verduras y pescado
- Legatza saltsa berdean
- Merluza en salsa verde

21

- Barazki eta txahalki purea
- Puré de verduras y ternera
- Bertako txahal albondigak saltsan
- Albóndigas de ternera local en salsa

22

Fundazioaren eguna  
Día de la Fundación

- Barazki eta arrautza purea
- Puré de verduras y huevo
- Tortilla frantsesa
- Tortilla francesa

23

- Barazki eta dilista purea
- Puré de verduras y lentejas
- Arrain freskoa (merkatuaren arabera) labean bere zukuuan
- Pescado fresco (según mercado) al horno en su jugo

24

- Barazki eta txerriki purea
- Puré de verduras y cerdo
- Txerri xerra rebozatua
- Filete de cerdo rebozada

27

- Barazki eta txahalki purea
- Puré de verduras y ternera
- Txahalki xerra tomatearekin
- Filete de ternera con tomate

28

- Barazki eta arrain purea
- Puré de verduras y pescado
- Legatza labean
- Merluza al horno

29

- Barazki eta arrautza purea
- Puré de verduras y huevo
- Arrautza egosiak bexamelarekin
- Huevos cocidos con bechamel

30

- Barazki eta babarrun purea
- Puré de verduras y alubias
- Oilasko izterrak errek
- Muslos de pollo asados

31

- Barazki eta txerriki purea
- Puré de verduras y cerdo
- Legatza saltsa berdean
- Merluza en salsa verde

Pureak egunekoak dira eta barazki ezberdinak erabiliko dira egunero.

**POSTREA:** Eguneko postrea esneki bat izango da.

Los purés son del día y se utilizan verduras diferentes cada día.

**POSTRE:** El postre diario será un lácteo.



askóra



## ekaina / junio

## ASTELEHENA / LUNES

3

- Barazki eta dilista purea
- Puré de verduras y lentejas
- Bakailaoa errebozatua
- Bacalao rebozado



## ASTEARTEA / MARTES

4

- Barazki eta txahalki purea
- Puré de verduras y ternera
- Bertako txahal hanburgesak tomatearekin
- Hamburguesas de ternera local con tomate

## ASTEAZKENA / MIÉRCOLES

5

- Barazki eta arrautza purea
- Puré de verduras y huevo
- Patata tortilla
- Tortilla de patatas

## OSTEGUNA / JUEVES

6

- Barazki eta txerriki purea
- Puré de verduras y cerdo
- Xolomoa
- Lomo de cerdo

## OSTIRALA / VIERNES

7

- Barazki eta arrain purea
- Puré de verduras y pescado
- Arrain freskoa (merkatuaren arabera) labean bere zukuan
- Pescado fresco (según mercado) al horno en su jugo

10

- Barazki eta arrain purea
- Puré de verduras y pescado
- Legatza labean patata egosiekin
- Merluza al horno con patatas asadas

11

- Barazki eta arrautza purea
- Puré de verduras y huevo
- Bertako arrautza egosiak
- Huevos cocidos locales

12

- Barazki eta txahalki purea
- Puré de verduras y ternera
- Bertako txahalki gisatua
- Ternera guisada local

13

- Barazki eta babarrun purea
- Puré de verduras y alubias
- Atuna tomatearekin
- Atún con tomate

14

- Barazki eta oilasko purea
- Puré de verduras y pollo
- Oilasko izter errea
- Muslos de pollo

17

- Barazki eta arrain purea
- Puré de verduras y pescado
- Legatza rebozatua
- Merluza rebozada

18

- Barazki eta txahalki purea
- Puré de verduras y ternera
- Bertako txahal albondigak barazki saltsan
- Albóndigas de ternera local en salsa de verduras

19

- Barazki eta arrautza purea
- Puré de verduras y huevo
- Oilasko hegoak tomate xaflatuarekin/izterrak
- Alas de pollo asadas con tomate laminado/contramuslos

20

- Barazki eta oilasko purea
- Puré de verduras y pollo
- Bakailaoa labean bere zukuan
- Bacalao al horno en su jugo

21

- Barazki eta dilista purea
- Puré de verduras y lentejas
- Xolomo freskoa
- Lomo de cerdo

24

DONIENE/  
SAN JUAN

25

- Barazki eta txerriki purea
- Puré de verduras y cerdo
- Pernila
- Pernil

26

- Barazki eta garbantzu purea
- Puré de verduras y garbanzos
- Oilasko gisatua
- Guiso de pollo

27

- Barazki eta arrain purea
- Puré de verduras y pescado
- Bakailaoa errebozatua limoiarekin
- Bacalao rebozada con limón

28

- Barazki eta dilista purea
- Puré de verduras y lentejas
- Patata tortilla tomate saltsarekin
- Tortilla de patatas con salsa de tomate

Pureak egunekoak dira eta barazki ezberdinak erabiliko dira egunero.

**POSTREA:** Eguneko postrea esneki bat izango da.

Los purés son del día y se utilizan verduras diferentes cada día.

**POSTRE:** El postre diario será un lácteo.



askóra