

FEBRERO

R. 48. 09

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 de Febrero	2 de Febrero	3 de Febrero
		Lentejas con verduras Pescado con ensalada Fruta	Crema de verduras Albóndigas en salsa Fruta	Macarrones con tomate Salchichas y croquetas Natillas
6 de Febrero	7 de Febrero	8 de Febrero	9 de Febrero	10 de Febrero
Spaguettis Palitos de merluza Fruta	Puré de vainas Lomo con pimientos Quesito y membrillo	Arroz con tomate Tortilla de patata Fruta	Alubias rojas Pescado con ensalada Melocotón en almíbar	Sopa de cocido Nuggets y empanadillas Yogur
13 de Febrero	14 de Febrero	15 de Febrero	16 de Febrero	17 de Febrero
Crema de calabaza Pollo con puré de patatas Batido	Arroz Huevo frito con chistorra Fruta	Garbanzos con berza Pescado con mahonesa Yogur	Patatas en salsa verde San Jacobo con ensalada Fruta	Coditos con carne Palitos de merluza Yogur
20 de Febrero	21 de Febrero	22 de Febrero	23 de Febrero	24 de Febrero
Fiesta	Fiesta	Macarrones Tortilla de Jamón York Quesitos y membrillo	Lentejas con chorizo Pechuga con patatas Fruta	Arroz Pescado con ensalada Yogur
27 de Febrero	28 de Febrero	29 de Febrero		
Sopa de fideos Lomo con pimientos Batido	Alubias blancas Pescado con ensalada Fruta	Crema de verduras Hamburguesa con patatas Yogur		

- Las legumbres se cocinarán con arroz para que tengan una calidad biológica alta.
- A los alumnos de 2 años se les darán las legumbres y las vainas pasadas así como a los de 3 y 4 que lo pidan.
- A los alumnos del comedor de la 1ª planta se les ofrece la posibilidad de elegir postre: batido, yogurt o fruta.



OTSAILA

R. 48.09

COLEGIO PUREZA DE MARÍA IKASTETXEA

ASTELEHENA	ASTEARTEA	ASTEAZKENA	OSTEGUNA	OSTIRALA
		Otsailak 1	Otsailak 2	Otsailak 3
		Dilistak barazkiekin Arraina entsaladarekin Fruta	Barazki krema Haragi-bolak saltsan Fruta	Makarroiak tomatearekin Saltxitxak eta kroketak Ahihoriak
Otsailak 6	Otsailak 7	Otsailak 8	Otsailak 9	Otsailak 10
Spaguetti-ak Arrain zatitxoak Fruta	Leka purea Solomoa piperrekin Gazta eta irasagarra	Arroza tomatearekin Patata tortila Fruta	Indabak Arraina entsaladarekin Melakotoia urazukrean	Zopa Nugget eta enpanadillak Jogurta
Otsailak 13	Otsailak 14	Otsailak 15	Otsailak 16	Otsailak 17
Kalabaza krema Dilaskoa patata purearekin Irabiatua	Arroza Arraultza frijitua txistorrarekin Fruta	Txitxirioak azarekin Arraina maionesarekin Jogurta	Patatak saltsa berdean San Jakoboa entsaladarekin Fruta	Pasta bolognesa-erara Arrain zatitxoak Jogurta
Otsailak 20	Otsailak 21	Otsailak 22	Otsailak 23	Otsailak 24
Jaieguna	Jaieguna	Makarroiak York urdaiazpikoko tortila Gazta eta irasagarra	Dilistak txorizoarekin Dilasko bularkia patatekin Fruta	Arroza Arraina entsaladarekin Jogurta
Otsailak 27	Otsailak 28	Otsailak 29		
Fideo zopa Solomoa piperrekin Irabiatua	Babarrunak Arraina entsaladarekin Fruta	Barazki krema Hanburgesa patatekin Jogurta		

- Lekariak arrozarekin prestatuko dira kalitate biologiko handia izateko.
- Bi urteko umeei, baita horrela ezkatzen duten 3 eta 4 urtekoei ere, birrinduta emango zaizkie.
- Haur Hezkuntzako umeei postrea aukeratu ahal dute: irabiakia, yogurta edo fruta (ostegunetan izan ezik)

