



Lunes

Martes

Gobierno Vasco
Abril 2026
Menú Basal



Jueves

Viernes

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
				1 Kcal 752 Glú 75 Líp 35 Pro 38 1° Crema de calabaza 2° Hamburguesas con tian de verduras Postre Yogur Pan	2 FIESTA			3 FIESTA	
6 FIESTA	7 FIESTA			8 FIESTA	9 FIESTA			10 FIESTA	
13 Kcal 739 Glú 81 Líp 29 Pro 42 1° Menestra de verduras 2° Atún con tomate Postre Fruta Pan	14 Kcal 932 Glú 130 Líp 32 Pro 40 1° Arroz con tomate 2° Guisado de ternera a la jardinera Postre Fruta Pan integral	15 Kcal 864 Glú 70 Líp 52 Pro 35 1° Ensalada mixta 2° Merluza a la romana con mahonesa Postre Yogur Pan	16 Kcal 706 Glú 88 Líp 32 Pro 23 1° Crema de espinacas 2° Tortilla de patata y chorizo con ensalada tres estaciones Postre Fruta Pan	17 Kcal 753 Glú 106 Líp 18 Pro 46 1° Alubias blancas con verduras 2° Pechuga de pollo empanada con pimientos Postre Fruta Pan					
20 Kcal 713 Glú 93 Líp 25 Pro 35 1° Patatas a la riojana 2° Merluza al horno en salsa verde Postre Yogur Pan	21 Kcal 871 Glú 124 Líp 33 Pro 27 1° Lentejas con arroz integral 2° Croquetas de jamón con ensalada Postre Fruta Pan integral	22 Kcal 756 Glú 92 Líp 35 Pro 24 1° Puré de verduras 2° Tortilla de patata y calabacín con lechuga Postre Fruta Pan	23 Kcal 889 Glú 120 Líp 26 Pro 45 1° Macarrones integrales con tomate 2° Escalope de ternera con champiñones Postre Fruta Pan	24 Kcal 759 Glú 65 Líp 27 Pro 26 1° Ensalada oriental 2° Trucha fresca al horno con verduras Postre Fruta Pan					
27 Kcal 726 Glú 80 Líp 23 Pro 55 1° Vainas con patatas 2° Lomo adobado de cerdo con pisto Postre Fruta Pan	28 Kcal 951 Glú 161 Líp 26 Pro 29 1° Garbanzos con berza 2° Arroz con verduras Postre Fruta Pan integral	29 Kcal 895 Glú 123 Líp 25 Pro 46 1° Espaguetis con tomate y verduras 2° Bacalao rebozado con ensalada tres estaciones Postre Yogur Pan	30 Kcal 816 Glú 87 Líp 27 Pro 51 1° Alubias blancas con zanahoria 2° Guisado de ternera con champiñones Postre Fruta Pan						





Eusko Jaurlaritza

2026 ko Apirila

Oinarrizko menua



Astelehena

Asteartea

Asteazkena

Osteguna

Ostirala

		<p>1 Kcal 752 Glú 75 Líp 35 Pro 38</p> <p>1° Kuia krema</p> <p>2° Hanburgesak tian barazkiekin</p> <p>Postrea Jogurta Ogia</p>	<p>2</p> <p>JAIA</p>	<p>3</p> <p>JAIA</p>
<p>6</p> <p>JAIA</p>	<p>7</p> <p>JAIA</p>	<p>8</p> <p>JAIA</p>	<p>9</p> <p>JAIA</p>	<p>10</p> <p>JAIA</p>
<p>13 Kcal 739 Glú 81 Líp 29 Pro 42</p> <p>1° Barazki menestra</p> <p>2° Hegaluzea tomatearekin</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>14 Kcal 932 Glú 130 Líp 32 Pro 40</p> <p>1° Arroza tomatearekin</p> <p>2° Txahal gisatua barazkiekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala</p>	<p>15 Kcal 864 Glú 70 Líp 52 Pro 35</p> <p>1° Entsalada mixtoa</p> <p>2° Legatz frijitua mahonesarekin</p> <p>Postrea Jogurta Ogia</p>	<p>16 Kcal 706 Glú 88 Líp 32 Pro 23</p> <p>1° Ziazerba krema</p> <p>2° Patata eta txorizo tortila hiru urtaro entsaladarekin</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>17 Kcal 753 Glú 106 Líp 18 Pro 46</p> <p>1° Indaba zuriak barazkiekin</p> <p>2° Indiolar bularki birrineztatu probentzal erara piperrekin</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>
<p>20 Kcal 713 Glú 93 Líp 25 Pro 35</p> <p>1° Patatak errioxar erara</p> <p>2° Legatz errea saltsa berdean</p> <p>Postrea Jogurta Ogia</p>	<p>21 Kcal 871 Glú 124 Líp 33 Pro 27</p> <p>1° Dilistak integral arrozarekin</p> <p>2° Urdaiazpiko kroketak entsaladarekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala</p>	<p>22 Kcal 756 Glú 92 Líp 35 Pro 24</p> <p>1° Barazki purea</p> <p>2° Patata eta kuitxio tortila uhazarekin</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>23 Kcal 889 Glú 120 Líp 26 Pro 45</p> <p>1° Makarroi integral tomatearekin</p> <p>2° Txahal eskalopea barrengorriekin</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>24 Kcal 759 Glú 65 Líp 27 Pro 26</p> <p>1° Ekialdeko entsalada</p> <p>2° Amuarrain fresko errea barazkiekin</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>
<p>27 Kcal 726 Glú 80 Líp 23 Pro 55</p> <p>1° Lekak patatekin</p> <p>2° Txerri solomo freskoa pistoarekin</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>28 Kcal 951 Glú 161 Líp 26 Pro 29</p> <p>1° Garbantuak azarekin</p> <p>2° Arroza barazkiekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala</p>	<p>29 Kcal 895 Glú 123 Líp 25 Pro 46</p> <p>1° Espagetiak tomate eta barazkiekin</p> <p>2° Makailu frijitua hiru urtaro entsaladarekin</p> <p>Postrea Jogurta Ogia</p>	<p>30 Kcal 816 Glú 87 Líp 27 Pro 51</p> <p>1° Indaba zuriak azenarioarekin</p> <p>2° Txahal gisatua barrengorriekin</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	

