



Gobierno Vasco
Abril 2026
Menú Celíaco



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

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





Eusko Jaurlaritza

2026 ko Apirila

Zeliako menua

Tamar
RESTAURACIÓN & CATERING

Astelehena

Asteartea

Asteazkena

Osteguna

Ostirala

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

