



Lunes

Martes

**Gobierno Vasco**  
**Abril 2026**  
**Menú No cerdo**



Jueves

Viernes

		<p><b>1</b> 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</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>
<p><b>6</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>	<p><b>8</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>	<p><b>9</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>	<p><b>10</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>
<p><b>13</b> 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</p>	<p><b>14</b> 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 integral</p>	<p><b>15</b> 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</p>	<p><b>16</b> Kcal 706 Glú 88 Líp 32 Pro 23</p> <p>1° Crema de espinacas</p> <p>2° Tortilla de patata con ensalada tres estaciones*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>17</b> Kcal 753 Glú 106 Líp 18 Pro 46</p> <p>1° Alubias blancas con verduras</p> <p>2° Pechuga de pollo empanada con pimientos</p> <p>Postre Fruta Pan</p>
<p><b>20</b> Kcal 713 Glú 93 Líp 25 Pro 35</p> <p>1° Patatas guisadas*</p> <p>2° Merluza al horno en salsa verde</p> <p>Postre Yogur Pan</p>	<p><b>21</b> Kcal 871 Glú 124 Líp 33 Pro 27</p> <p>1° Lentejas con arroz integral</p> <p>2° Empanadillas de atún con ensalada*</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>22</b> 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</p>	<p><b>23</b> Kcal 889 Glú 120 Líp 26 Pro 45</p> <p>1° Macarrones integrales con tomate</p> <p>2° Escalope de ternera con champiñones</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>24</b> 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</p>
<p><b>27</b> Kcal 726 Glú 80 Líp 23 Pro 55</p> <p>1° Vainas con patatas</p> <p>2° Huevos con pisto*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>28</b> Kcal 951 Glú 161 Líp 26 Pro 29</p> <p>1° <b>Garbanzos con berza</b></p> <p>2° <b>Arroz con verduras</b></p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>29</b> Kcal 895 Glú 123 Líp 25 Pro 46</p> <p>1° Espaguetis con tomate y verduras</p> <p>2° Bacalao rebozado con ensalada tres estaciones</p> <p>Postre Yogur Pan</p>	<p><b>30</b> 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</p>	





# Eusko Jaurlaritza

## 2026 ko Apirila

### Txerririk gabeko menua



Astelehena

Asteartea

Asteazkena

Osteguna

Ostirala

		<p><b>1</b> Kcal 752 Glú 75 Líp 35 Pro 38</p> <p>1° Kuia krema</p> <p>2° Txahal hanburgesak tian barazkiekin*</p> <p>Postrea Jogurta Ogia</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>JAIA</b></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>JAIA</b></p>
<p><b>6</b></p> <p><b>JAIA</b></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>JAIA</b></p>	<p><b>8</b></p> <p><b>JAIA</b></p>	<p><b>9</b></p> <p><b>JAIA</b></p>	<p><b>10</b></p> <p><b>JAIA</b></p>
<p><b>13</b> 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><b>14</b> 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><b>15</b> 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><b>16</b> Kcal 706 Glú 88 Líp 32 Pro 23</p> <p>1° Ziazerba krema</p> <p>2° Patata tortila hiru urtaro entsaladarekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p><b>17</b> 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><b>20</b> Kcal 713 Glú 93 Líp 25 Pro 35</p> <p>1° Patata gisatuak*</p> <p>2° Legatz errea saltsa berdean</p> <p>Postrea Jogurta Ogia</p>	<p><b>21</b> Kcal 871 Glú 124 Líp 33 Pro 27</p> <p>1° Dilistak integral arrozarekin</p> <p>2° Hegaluze enpanadilak entsaladarekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala</p>	<p><b>22</b> 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><b>23</b> Kcal 889 Glú 120 Líp 26 Pro 45</p> <p>1° Makarroi integral tomatearekin</p> <p>2° Txahal eskalopea barrengorrieikin</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p><b>24</b> 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><b>27</b> Kcal 726 Glú 80 Líp 23 Pro 55</p> <p>1° Lekak patatekin</p> <p>2° Arrautzak pistoarekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p><b>28</b> Kcal 951 Glú 161 Líp 26 Pro 29</p> <p>1° <b>Garbantuak azarekin</b></p> <p>2° <b>Arroza barazkiekin</b></p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala</p>	<p><b>29</b> 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><b>30</b> Kcal 816 Glú 87 Líp 27 Pro 51</p> <p>1° Indaba zuriak azenarioarekin</p> <p>2° Txahal gisatua barrengorrieikin</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	

