



Gobierno Vasco

Mayo 2025

Menú No leche

Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



5 Kcal 724 Glú 83 Líp 29 Pro 36

1° Vainas con patatas*

2° Bacalao rebozado con pimientos*

Postre Fruta Pan

12 Kcal 845 Glú 121 Líp 24 Pro 35

1° Macarrones con tomate *

2° Merluza rebozada con ensalada tres estaciones*

Postre Fruta Pan

19 Kcal 869 Glú 103 Líp 31 Pro 49

1° Lentejas con puerros*

2° Hamburguesas de ternera con pimientos*

Postre Fruta Pan

26 Kcal 861 Glú 121 Líp 23 Pro 42

1° Macarrones con tomate y verduras*

2° Bacalao rebozado con ensalada tres estaciones*

Postre Fruta Pan



6 Kcal 885 Glú 150 Líp 16 Pro 32

1° Arroz con tomate*

2° Lentejas con verduras*

Postre Fruta Pan integral

13 Kcal 862 Glú 112 Líp 32 Pro 36

1° Alubias rojas con berza*

2° Tortilla de patata con ensalada tres estaciones*

Postre Fruta Pan integral

20 Kcal 799 Glú 95 Líp 39 Pro 20

1° Menestra de verduras*

2° Pechuga de pollo con ensalada tres estaciones*

Postre Yogur soja* Pan integral

27 Kcal 798 Glú 82 Líp 33 Pro 47

1° Ensalada mixta*

2° Guisado de ternera a la jardinera*

Postre Fruta Pan integral



7 Kcal 825 Glú 84 Líp 30 Pro 47

1° Patatas a la riojana*

2° Muslo de pollo asado con ensalada tres estaciones*

Postre Fruta Pan

14 Kcal 741 Glú 81 Líp 22 Pro 57

1° Crema de porrusalda*

2° Chuleta de cerdo con pimientos*

Postre Yogur soja* Pan

21 Kcal 773 Glú 120 Líp 17 Pro 35

1° Espaguetis con tomate*

2° Merluza al horno en salsa verde*

Postre Fruta Pan

28 Kcal 763 Glú 89 Líp 20 Pro 60

1° Patatas camperas*

2° Lomo adobado de cerdo con champiñones*

Postre Yogur soja* Pan



8 Kcal 940 Glú 123 Líp 29 Pro 47

1° Espaguetis con tomate y verduras*

2° Hamburguesas de ternera con vegetales salteados*

Postre Yogur soja* Pan

15 Kcal 910 Glú 133 Líp 25 Pro 44

1° Arroz con verduras*

2° Guisado de ternera con champiñones*

Postre Fruta Pan

22 Kcal 776 Glú 93 Líp 34 Pro 28

1° Crema de zanahoria*

2° Tortilla de patata con tomate*

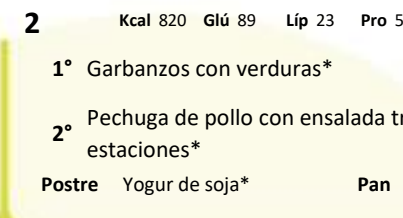
Postre Fruta Pan

29 Kcal 748 Glú 89 Líp 27 Pro 40

1° Crema de calabacín*

2° Palometa con tomate*

Postre Fruta Pan



9 Kcal 757 Glú 92 Líp 33 Pro 23

1° Crema de brócoli*

2° Tortilla de patata con ensalada tres estaciones*

Postre Fruta Pan

16 Kcal 914 Glú 88 Líp 40 Pro 46

1° Garbanzos con verduras*

2° Salmón fresco al horno con mahonesa*

Postre Fruta Pan

23 Kcal 879 Glú 107 Líp 30 Pro 50

1° Alubias blancas con calabaza*

2° Ternera asada con ensalada tres estaciones*

Postre Fruta Pan

30 Kcal 859 Glú 103 Líp 32 Pro 36

1° Garbanzos con verduras*

2° Tortilla de patata y chorizo con ensalada tres estaciones*

Postre Fruta Pan



Eusko Jaurlaritza

2025ko Maiatza

Esnerik gabeko menua

Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

Astelehena

Asteartea

Asteazkena

Osteguna

Ostirala



5 Kcal 724 Glú 83 Líp 29 Pro 36

1° Lekak barazkiekin*

2° Makailu frijitua piperrekin*

Postrea Fruta Ogia

12 Kcal 845 Glú 121 Líp 24 Pro 35

1° Makarroiak tomatearekin*

2° Legatz frijitua hiru urtaro entsaladarekin *

Postrea Fruta Ogia

19 Kcal 869 Glú 103 Líp 31 Pro 49

1° Dilistak porruekin*

2° Txahal hanburgesak piperrekin*

Postrea Fruta Ogia

26 Kcal 861 Glú 121 Líp 23 Pro 42

1° Makarroiak tomate eta barazkiekin*

2° Makailu frijitua hiru urtaro entsaladarekin*

Postrea Fruta Ogia



6 Kcal 885 Glú 150 Líp 16 Pro 32

1° **Arroza tomatearekin***

2° **Dilistak barazkiekin***

Postrea Fruta Ogi integrala

13 Kcal 862 Glú 112 Líp 32 Pro 36

1° Indaba zuriak azarekin*

2° Patata tortila hiru urtaro entsaladarekin *

Postrea Fruta Ogi integrala

20 Kcal 799 Glú 95 Líp 39 Pro 20

1° Barazki menestra*

2° Oilasko bularkia hiru urtaro entsaladarekin*

Postrea Sojasko jogurta* Ogi integrala

27 Kcal 798 Glú 82 Líp 33 Pro 47

1° Entsalada mixtoa*

2° Txahal gisatua barazkiekin *

Postrea Fruta Ogi integrala



7 Kcal 825 Glú 84 Líp 30 Pro 47

1° Patatak errioxar erara*

2° Oilasko izter errea hiru urtaro entsaladarekin*

Postrea Fruta Ogia

14 Kcal 741 Glú 81 Líp 22 Pro 57

1° Porrusaltsa krema*

2° Txerri txuleta piperrekin *

Postrea Sojasko jogurta* Ogia

21 Kcal 773 Glú 120 Líp 17 Pro 35

1° Espagetiak tomatearekin*

2° Legatz errea saltsa berdean *

Postrea Fruta Ogia

28 Kcal 763 Glú 89 Líp 20 Pro 60

1° Ortuko patatak*

2° Txerri solomo freskoa barregarriekin *

Postrea Sojasko jogurta* Ogia



1 JAIA

8 Kcal 940 Glú 123 Líp 29 Pro 47

1° Espagetiak tomate eta barazkiekin*

2° Txahal hanburgesak begetal saltuatuekin*

Postrea Sojasko jogurta* Ogia

15 Kcal 910 Glú 133 Líp 25 Pro 44

1° Arroza barazkiekin*

2° Txahal gisatua barregarriekin*

Postrea Fruta Ogia

22 Kcal 776 Glú 93 Líp 34 Pro 28

1° Azenario krema*

2° Patata tortila tomatearekin*

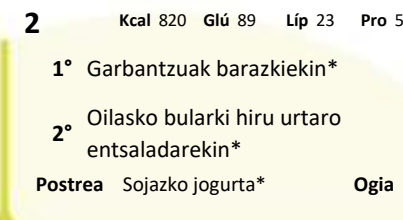
Postrea Fruta Ogia

29 Kcal 748 Glú 89 Líp 27 Pro 40

1° Kuitxo krema*

2° Papardoa tomatearekin*

Postrea Fruta Ogia



2 Kcal 820 Glú 89 Líp 23 Pro 58

1° Garbantzuk barazkiekin*

2° Oilasko bularkia hiru urtaro entsaladarekin*

Postrea Sojasko jogurta* Ogia

9 Kcal 757 Glú 92 Líp 33 Pro 23

1° Brokoli krema*

2° Patata tortila hiru urtaro entsaladarekin *

Postrea Fruta Ogia

16 Kcal 914 Glú 88 Líp 40 Pro 46

1° Garbantzuk barazkiekin*

2° Izokin fresko errea mahonesarekin*

Postrea Fruta Ogia

23 Kcal 879 Glú 107 Líp 30 Pro 50

1° Indaba zuriak kuiarekin*

2° Txahal errea hiru urtaro entsaladarekin*

Postrea Fruta Ogia

