



Lunes

Martes

**Gobierno Vasco**  
**Octubre 2024**  
**Menú No legumbre**

**Tamar**  
 RESTAURACIÓN & CATERING

Miércoles

Jueves

Viernes

	1	2	3	4
	<p><b>1</b> Kcal 824 Glú 109 Líp 27 Pro 36</p> <p>1° Sopa de fideo*</p> <p>2° Tortilla de patata con tomate</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>2</b> Kcal 756 Glú 86 Líp 31 Pro 36</p> <p>1° Puré de verduras</p> <p>2° Hamburguesas de ternera vegetales salteados*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>3</b> Kcal 736 Glú 95 Líp 27 Pro 32</p> <p>1° Patatas camperas</p> <p>2° Merluza al horno en salsa marinera*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>4</b> Kcal 928 Glú 97 Líp 29 Pro 59</p> <p>1° Arroz con verduras*</p> <p>2° Muslo de pollo asado con ensalada tres estaciones</p> <p>Postre Yogur Pan</p>
<p><b>7</b> Kcal 812 Glú 87 Líp 18 Pro 60</p> <p>1° Espaguetis con tomate y bonito</p> <p>2° Lomo adobado de cerdo con champiñones</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>8</b> Kcal 814 Glú 75 Líp 38 Pro 43</p> <p>1° Ensalada oriental</p> <p>2° Guisado de ternera con pimientos</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>9</b> Kcal 845 Glú 112 Líp 36 Pro 22</p> <p>1° Patatas a la riojana</p> <p>2° Pechuga de pollo con ensalada tres estaciones*</p> <p>Postre Yogur Pan</p>	<p><b>10</b> Kcal 812 Glú 77 Líp 42 Pro 34</p> <p>1° Crema de zanahoria</p> <p>2° Salmon fresco al horno con mahonesa</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>11</b> Kcal 916 Glú 96 Líp 41 Pro 47</p> <p>1° Arroz con verduras*</p> <p>2° Tortilla de patata con ensalada tres estaciones</p> <p>Postre Fruta Pan</p>
<p><b>14</b> Kcal 703 Glú 69 Líp 25 Pro 43</p> <p>1° Puré de verduras*</p> <p>2° Pechuga de pollo con ensalada tres estaciones*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>15</b> Kcal 747 Glú 103 Líp 21 Pro 40</p> <p>1° Macarrones con tomate*</p> <p>2° Merluza al horno con verduras*</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>16</b> Kcal 807 Glú 137 Líp 15 Pro 38</p> <p>1° Arroz con tomate</p> <p>2° Guisado de pavo a la jardinera*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>17</b> Kcal 790 Glú 93 Líp 36 Pro 26</p> <p>1° Crema de coliflor</p> <p>2° Tortilla de patata y atún con ensalada tres estaciones</p> <p>Postre Yogur Pan</p>	<p><b>18</b> Kcal 877 Glú 106 Líp 28 Pro 50</p> <p>1° Patatas guisadas*</p> <p>2° Escalope de ternera con vegetales salteados</p> <p>Postre Fruta Pan</p>
<p><b>21</b> Kcal 724 Glú 76 Líp 29 Pro 36</p> <p>1° Puré de verduras*</p> <p>2° Bacalao rebozado con ensalada tres estaciones</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>22</b> Kcal 905 Glú 93 Líp 33 Pro 45</p> <p>1° Espaguetis con tomate y queso*</p> <p>2° Hamburguesas de ternera con zanahoria y calabacín*</p> <p>Postre Yogur Pan integral</p>	<p><b>23</b> Kcal 776 Glú 98 Líp 26 Pro 29</p> <p>1° <b>Ensalada tropical ( sin huevo)</b></p> <p>2° <b>Patatas en salsa verde*</b></p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>24</b> Kcal 894 Glú 139 Líp 20 Pro 47</p> <p>1° Arroz con verduras*</p> <p>2° Guisado de ternera con champiñones</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>25</b> Kcal 755 Glú 86 Líp 36 Pro 22</p> <p>1° Sopa de fideo*</p> <p>2° Tortilla de patata y chorizo con ensalada tres estaciones</p> <p>Postre Fruta Pan</p>
<p><b>28</b> Kcal 754 Glú 109 Líp 20 Pro 38</p> <p>1° Arroz con verduras*</p> <p>2° Merluza al horno en salsa verde*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p><b>29</b> Kcal 813 Glú 87 Líp 18 Pro 60</p> <p>1° Macarrones con tomate y verduras</p> <p>2° Lomo adobado de cerdo con ensalada tres estaciones</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>30</b> Kcal 837 Glú 107 Líp 27 Pro 44</p> <p>1° Patatas guisadas*</p> <p>2° Palometa a la riojana</p> <p>Postre Yogur Pan</p>	<p><b>31</b> Kcal 787 Glú 82 Líp 37 Pro 33</p> <p>1° Puré de verduras</p> <p>2° Escalope de ternera con ensalada tres estaciones</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	





# Eusko Jaurlaritza

## 2024ko Urria

### Lekalerik gabeko menua

#### Astelehena

#### Asteartea

#### Asteazkena

#### Osteguna

#### Ostirala

<p><b>6</b> Kcal 824 Glú 109 Líp 27 Pro 36</p> <p>1° Fideo zopa*</p> <p>2° Patata tortila tomatearekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala</p>	<p><b>7</b> Kcal 812 Glú 87 Líp 18 Pro 60</p> <p>1° Espagetiak tomate eta hegaluzearekin</p> <p>2° Txerri solomo adobatua barrengorriekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>	<p><b>8</b> Kcal 814 Glú 75 Líp 38 Pro 43</p> <p>1° Ekialdeko entsalada</p> <p>2° Txahal gisatua piperrekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala</p>	<p><b>9</b> Kcal 845 Glú 112 Líp 36 Pro 22</p> <p>1° Patatak errioxar erara</p> <p>2° Oilasko bularkia hiru urtaro entsaladarekin*</p> <p>Postrea Jogurta Ogi</p>	<p><b>10</b> Kcal 812 Glú 77 Líp 42 Pro 34</p> <p>1° Azenario krema</p> <p>2° Izokin fresko errea mahonesarekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>
<p><b>11</b> Kcal 736 Glú 95 Líp 27 Pro 32</p> <p>1° Ortuko patatak</p> <p>2° Legatz errea marinela saltsan*</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>	<p><b>12</b> Kcal 824 Glú 109 Líp 27 Pro 36</p> <p>1° Fideo zopa*</p> <p>2° Patata tortila tomatearekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala</p>	<p><b>13</b> Kcal 756 Glú 86 Líp 31 Pro 36</p> <p>1° Barazki purea</p> <p>2° Txahal hanburgesak begetal saltuatuekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>	<p><b>14</b> Kcal 812 Glú 77 Líp 42 Pro 34</p> <p>1° Azenario krema</p> <p>2° Izokin fresko errea mahonesarekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>	<p><b>15</b> Kcal 928 Glú 97 Líp 29 Pro 59</p> <p>1° Arroza barazkiekin*</p> <p>2° Oilasko izter errea hiru urtaro entsaladarekin</p> <p>Postrea Jogurta Ogi</p>
<p><b>17</b> Kcal 703 Glú 69 Líp 25 Pro 43</p> <p>1° Barazki purea*</p> <p>2° Oilasko bularkia hiru urtaro entsaladarekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>	<p><b>18</b> Kcal 747 Glú 103 Líp 21 Pro 40</p> <p>1° Makarroiak tomatearekin*</p> <p>2° Legatz errea barazkiekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala</p>	<p><b>19</b> Kcal 807 Glú 137 Líp 15 Pro 38</p> <p>1° Arroza tomatearekin</p> <p>2° Indiolar gisatua barazkiekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>	<p><b>20</b> Kcal 807 Glú 137 Líp 15 Pro 38</p> <p>1° Arroza tomatearekin</p> <p>2° Indiolar gisatua barazkiekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>	<p><b>21</b> Kcal 877 Glú 106 Líp 28 Pro 50</p> <p>1° Patata gisatuak*</p> <p>2° Txahal eskalopea begetal salteatuekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>
<p><b>22</b> Kcal 724 Glú 76 Líp 29 Pro 36</p> <p>1° Barazki purea*</p> <p>2° Makailu frijitua hiru urtaro entsaladarekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>	<p><b>23</b> Kcal 905 Glú 93 Líp 33 Pro 45</p> <p>1° Espagetiak tomate eta gaztarekin*</p> <p>2° txahal hanburgesak azenario eta kuitxoarekin*</p> <p>Postrea Jogurta Ogi integrala</p>	<p><b>24</b> Kcal 776 Glú 98 Líp 26 Pro 29</p> <p>1° <b>Tropikal entsalada (arrautzarik gabe)</b></p> <p>2° <b>Patatak saltsa berdean*</b></p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>	<p><b>25</b> Kcal 894 Glú 139 Líp 20 Pro 47</p> <p>1° Arroza barazkiekin*</p> <p>2° Txahal gisatua barrengorriekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>	<p><b>26</b> Kcal 755 Glú 86 Líp 36 Pro 22</p> <p>1° Fideo zopa</p> <p>2° Patata tortila txorizo eta hiru urtaro entsaladarekin *</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>
<p><b>27</b> Kcal 754 Glú 109 Líp 20 Pro 38</p> <p>1° Arroza barazkiekin*</p> <p>2° Legatz errea saltsa berdean *</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>	<p><b>28</b> Kcal 813 Glú 87 Líp 18 Pro 60</p> <p>1° Makarroiak tomate eta barazkiekin*</p> <p>2° Txerri solomo adobatua hiru urtaro entsaladarekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala</p>	<p><b>29</b> Kcal 837 Glú 107 Líp 27 Pro 44</p> <p>1° Patata gisatuak*</p> <p>2° Papardoa errioxar erara</p> <p>Postrea Jogurta Ogi</p>	<p><b>30</b> Kcal 837 Glú 107 Líp 27 Pro 44</p> <p>1° Patata gisatuak*</p> <p>2° Papardoa errioxar erara</p> <p>Postrea Jogurta Ogi</p>	<p><b>31</b> Kcal 787 Glú 82 Líp 37 Pro 33</p> <p>1° Barazki purea</p> <p>2° Txahal eskalopea hiru urtaro entsaladarekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi</p>