



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Gobierno Vasco
Octubre 2024
Menú No pescado

Tamar
 RESTAURACIÓN & CATERING

1 Kcal 824 Glú 109 Líp 27 Pro 36

1° Garbanzos con espinacas*

2° Tortilla de patata con tomate*

Postre Fruta Pan integral

2 Kcal 756 Glú 86 Líp 31 Pro 36

1° Puré de verduras*

2° Hamburguesas de ternera vegetales salteados*

Postre Fruta Pan

3 Kcal 736 Glú 95 Líp 27 Pro 32

1° Patatas camperas*

2° Guisado de pavo a la jardinera*

Postre Fruta Pan

4 Kcal 928 Glú 97 Líp 29 Pro 59

1° Alubias blancas con verduras*

2° Muslo de pollo asado con ensalada tres estaciones*

Postre Yogur Pan

7 Kcal 812 Glú 87 Líp 18 Pro 60

1° Espaguetis con tomate*

2° Lomo adobado de cerdo con champiñones*

Postre Fruta Pan

8 Kcal 814 Glú 75 Líp 38 Pro 43

1° Ensalada oriental*

2° Guisado de ternera con pimientos*

Postre Fruta Pan integral

9 Kcal 845 Glú 112 Líp 36 Pro 22

1° Patatas a la riojana*

2° Pechuga de pollo con ensalada tres estaciones*

Postre Yogur Pan

10 Kcal 812 Glú 77 Líp 42 Pro 34

1° Crema de zanahoria*

2° Guisado de pavo a la jardinera*

Postre Fruta Pan

11 Kcal 916 Glú 96 Líp 41 Pro 47

1° Lentejas con verduras*

2° Tortilla de patata con ensalada tres estaciones*

Postre Fruta Pan

14 Kcal 703 Glú 69 Líp 25 Pro 43

1° Menestra de verduras*

2° Pechuga de pollo con ensalada tres estaciones*

Postre Fruta Pan

15 Kcal 747 Glú 103 Líp 21 Pro 40

1° Alubias rojas con calabaza*

2° Ternera asada con verduras*

Postre Fruta Pan integral

16 Kcal 807 Glú 137 Líp 15 Pro 38

1° Arroz con tomate*

2° Guisado de pavo a la jardinera*

Postre Fruta Pan

17 Kcal 790 Glú 93 Líp 36 Pro 26

1° Crema de coliflor*

2° Tortilla de patata con ensalada tres estaciones*

Postre Yogur Pan

18 Kcal 877 Glú 106 Líp 28 Pro 50

1° Lentejas con zanahoria*

2° Ternera asada con vegetales salteados*

Postre Fruta Pan

21 Kcal 724 Glú 76 Líp 29 Pro 36

1° Vainas con patatas*

2° Pechuga de pollo con ensalada tres estaciones*

Postre Fruta Pan

22 Kcal 905 Glú 93 Líp 33 Pro 45

1° Tallarines con tomate y queso*

2° Hamburguesas de ternera con zanahoria y calabacín*

Postre Yogur Pan integral

23 Kcal 776 Glú 98 Líp 26 Pro 29

1° **Ensalada tropical (sin huevo)***

2° **Garbanzos con verduras***

Postre Fruta Pan

24 Kcal 894 Glú 139 Líp 20 Pro 47

1° Arroz con verduras*

2° Guisado de ternera con champiñones*

Postre Fruta Pan

25 Kcal 755 Glú 86 Líp 36 Pro 22

1° Sopa de fideo*

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

Postre Fruta Pan

28 Kcal 754 Glú 109 Líp 20 Pro 38

1° Lentejas con arroz*

2° Guisado de pavo a la jardinera*

Postre Fruta Pan

29 Kcal 813 Glú 87 Líp 18 Pro 60

1° Macarrones con tomate y verduras*

2° Lomo adobado de cerdo con ensalada tres estaciones*

Postre Fruta Pan integral

30 Kcal 837 Glú 107 Líp 27 Pro 44

1° Alubias blancas con verduras*

2° Pechuga de pollo con pimientos*

Postre Yogur Pan

31 Kcal 787 Glú 82 Líp 37 Pro 33

1° Puré de verduras

2° Ternera asada con ensalada tres estaciones*

Postre Fruta Pan





Eusko Jaurlaritza

2024ko Urria

Arrainik gabeko menua

Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

Astelehena

Asteartea

Asteazkena

Osteguna

Ostirala

<p>7 Kcal 812 Glú 87 Líp 18 Pro 60</p> <p>1° Espagetiak tomatearekin*</p> <p>2° Txerri solomo adobatua barrengorriekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>1 Kcal 824 Glú 109 Líp 27 Pro 36</p> <p>1° Garbantzuk ziazerbekin*</p> <p>2° Patata tortila tomatearekin *</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala</p>	<p>2 Kcal 756 Glú 86 Líp 31 Pro 36</p> <p>1° Barazki purea*</p> <p>2° Txahal hanburgesak begetal saltuatuekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>3 Kcal 736 Glú 95 Líp 27 Pro 32</p> <p>1° Ortuko patatak*</p> <p>2° Indioilar gisatua barazkiekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>4 Kcal 928 Glú 97 Líp 29 Pro 59</p> <p>1° Indaba zuriak barazkiekin*</p> <p>2° Oilasko izter errea hiru urtaro entsaladarekin*</p> <p>Postrea Jogurta Ogia</p>
<p>14 Kcal 703 Glú 69 Líp 25 Pro 43</p> <p>1° Barazki menestra*</p> <p>2° Oilasko bularkia hiru urtaro entsaladarekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>8 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>9 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 Ogia</p>	<p>10 Kcal 812 Glú 77 Líp 42 Pro 34</p> <p>1° Azenario krema*</p> <p>2° Indioilar gisatua barazkiekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>11 Kcal 916 Glú 96 Líp 41 Pro 47</p> <p>1° Dilistak barazkiekin*</p> <p>2° Patata tortila hiru urtaro entsaladarekin *</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>
<p>21 Kcal 724 Glú 76 Líp 29 Pro 36</p> <p>1° Lekak patatekin*</p> <p>2° Oilasko bularkia hiru urtaro entsaladarekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>15 Kcal 747 Glú 103 Líp 21 Pro 40</p> <p>1° Indaba gorriak kuiarekin*</p> <p>2° Txahal errea barazkiekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala</p>	<p>16 Kcal 807 Glú 137 Líp 15 Pro 38</p> <p>1° Arroza tomatearekin*</p> <p>2° Indioilar gisatua barazkiekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>17 Kcal 790 Glú 93 Líp 36 Pro 26</p> <p>1° Azalore krema*</p> <p>2° Patata tortilla hiru urtaro entsaladarekin*</p> <p>Postrea Jogurta Ogia</p>	<p>18 Kcal 877 Glú 106 Líp 28 Pro 50</p> <p>1° Dilistak azenarioarekin</p> <p>2° Txahal errea begetal salteatuekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>
<p>28 Kcal 754 Glú 109 Líp 20 Pro 38</p> <p>1° Dilistak arrozarekin*</p> <p>2° Indioilar gisatua barazkiekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>22 Kcal 905 Glú 93 Líp 33 Pro 45</p> <p>1° Tailarinak tomate eta gaztarekin</p> <p>2° Txahal hanburgesak azenario eta kuitxoarekin*</p> <p>Postrea Jogurta Ogi integrala</p>	<p>23 Kcal 776 Glú 98 Líp 26 Pro 29</p> <p>1° Tropikal entsalada (arrautzarik gabe)*</p> <p>2° Garbantzuk barazkiekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>24 Kcal 894 Glú 139 Líp 20 Pro 47</p> <p>1° Arroza barazkiekin*</p> <p>2° Txahal gisatua barrengorriekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>	<p>25 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 Ogia</p>
<p>29 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>30 Kcal 837 Glú 107 Líp 27 Pro 44</p> <p>1° Indaba zuriak barazkiekin*</p> <p>2° Pilasko bularkia piperrekin*</p> <p>Postrea Jogurta Ogia</p>	<p>31 Kcal 787 Glú 82 Líp 37 Pro 33</p> <p>1° Barazki purea*</p> <p>2° Txahal errea hiru urtaro entsaladarekin*</p> <p>Postrea Fruta Ogia</p>		