





# Eusko Jaurlaritza

## 2025ko Urria

### Arrainik gabeko menua

# Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

Astelehena

Asteartea

Asteazkena

Osteguna

Ostirala

Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
				<b>1</b> Kcal 756 Glú 92 Líp 35 Pro 25 1° Barazki purea* 2° Patata tortila hiru urtaro entsaladarekin* Postrea Fruta Ogia	<b>2</b> Kcal 680 Glú 97 Líp 20 Pro 34 1° Patatak saltsa berdean* 2° Oilasko bularki planxan piperrekin* Postrea Fruta Ogia	<b>3</b> Kcal 897 Glú 104 Líp 31 Pro 54 1° Indaba gorriak barazkiekin* 2° Txahal eskalopea barrengorriein* Postrea Jogurta Ogia			
<b>6</b> Kcal 914 Glú 121 Líp 29 Pro 43 1° Espagetiak tomatearekin* 2° Hanburgesak piperrekin* Postrea Fruta Ogia	<b>7</b> Kcal 787 Glú 93 Líp 36 Pro 29 1° Patata gisatuak* 2° Txerri solomo adobatua barrengorriein* Postrea Fruta Ogi integrala	<b>8</b> Kcal 827 Glú 76 Líp 39 Pro 43 1° Entsalada ilustratua* 2° Txahal gisatua barazkiekin* Postrea Jogurta Ogia	<b>9</b> Kcal 719 Glú 80 Líp 37 Pro 22 1° Kuia krema* 2° Patata eta kuitxo tortila ensaladarekin* Postrea Fruta Ogia	<b>10</b> Kcal 895 Glú 121 Líp 36 Pro 30 1° Dilistak barazkiekin* 2° Txerrik txuleta entsaladarekin* Postrea Fruta Ogia					
<b>13</b> Kcal 760 Glú 81 Líp 25 Pro 58 1° Lekak patatekin* 2° Txerri solomo adobatua uhazarekin* Postrea Jogurta Ogia	<b>14</b> Kcal 626 Glú 81 Líp 13 Pro 38 1° Indaba gorriak kuiarekin* 2° Oilasko bularkia plantxan barazkiekin* Postrea Fruta Ogi integrala	<b>15</b> Kcal 790 Glú 138 Líp 13 Pro 38 1° Arroza barazkiekin* 2° Indioilar gisatua piperrekin* Postrea Fruta Ogia	<b>16</b> Kcal 648 Glú 88 Líp 24 Pro 23 1° Fideo zopa* 2° Patata tortila tomatearekin* Postrea Fruta Ogia	<b>17</b> Kcal 876 Glú 104 Líp 30 Pro 51 1° Garbantzuak azarekin* 2° Txahal eskalopea entsaladarekin* Postrea Fruta Ogia					
<b>20</b> Kcal 883 Glú 122 Líp 33 Pro 31 1° Tailarinak Boloinesar erara* 2° Patata tortila hiru urtaro entsaladarekin* Postrea Fruta Ogia	<b>21</b> Kcal 808 Glú 96 Líp 25 Pro 48 1° Garbantzuak kuiarekin* 2° Txerri solomoa hiru urtaro entsaladarekin* Postrea Fruta Ogi integrala	<b>22</b> Kcal 940 Glú 102 Líp 34 Pro 50 1° Patata gisatuak* 2° Oilasko izter errea txips patatekin* Postrea Jogurta Ogia	<b>23</b> Kcal 746 Glú 85 Líp 30 Pro 36 1° Barazki purea* 2° Txerri txuleta barrengorriein* Postrea Fruta Ogia	<b>24</b> Kcal 862 Glú 103 Líp 29 Pro 51 1° Indaba zuriak azenarioarekin* 2° Txahal hanburgesak barrengorriein* Postrea Fruta Ogia					
<b>27</b> Kcal 671 Glú 98 Líp 16 Pro 40 1° Dilistak azenarioarekin* 2° Indioilar gisatua barazkiekin* Postrea Fruta Ogia	<b>28</b> Kcal 729 Glú 82 Líp 26 Pro 45 1° Makarroiak tomate eta barazkiekin* 2° Oilasko bularki birrineztatua hiru urtaro entsaladarekin* Postrea Fruta Ogi integrala	<b>29</b> Kcal 856 Glú 151 Líp 12 Pro 34 1° <b>Arroza barazkiekin*</b> 2° <b>Indaba gorriak azenarioarekin*</b> Postrea Jogurta Ogia	<b>30</b> Kcal 678 Glú 74 Líp 27 Pro 37 1° Porrusaltsa* 2° Txahal eskalopea tian barazkiekin* Postrea Fruta Ogia	<b>31</b> Kcal 788 Glú 91 Líp 36 Pro 29 1° Ilarrak urdaiazpikoarekin* 2° Patata tortila uhazarekin* Postrea Fruta Ogia					

