

Menua 2025eko azaroaren 03tik abenduaren 19 arte

EGUN BAT, ZAPORE BAT.

AZAROAREN 03 ASTELEHENA  <i>Beterrabak BIO</i>  <i>Gari-opilak</i>  <i>Farfalle pastak BIO</i> ***  <i>Banillazko jogurta BIO "Cazaubon"</i>	AZAROAREN 04A ASTEARTEA  BIO Porru-krema  Tolosako lukainka "Montauzer"  Dilistak "El Maragato" ***  Konpota HVE	AZAROAREN 06A OSTEGUNA  Semola tabulea BIO  Oilasko bularkia "Fermiers Landais"  BIO azalore gratinatua ***  Sagarra BIO	AZAROAREN 07A OSTIRALA  Tomate eta vermicelli salda  Arrain frijitua MSC  Irrisa BIO  Piperrada Panna cotta tomate coulisa basilikoa
AZAROAREN 10A ASTELEHENA  Pastanagre birrinduak BIO  Idi haragi-bolak suediar erara  Bulgur BIO ***  Croc lait BIO	AZAROAREN 11 ASTEARTEA ARMISTIZIOA 1918	AZAROAREN 13A OSTEGUNA  <i>BIO kuia-krema</i>  <i>Ilarnabar Currya</i>  <i>Kuia "Ferme Dache Dise"</i>  <i>Irrisa "El Maragato"</i>  <i>Ogi galdua kuia BIO eta txokolatea</i>	AZAROAREN 14A OSTIRALA  Luzokerrak tzatzikian  Legatz ogiztatua MSC  Penne BIO "Euskal Pastak"  Brokoliak BIO  Azukredun jogurt naturala Bleu Blanc Cœur "Larrea"
AZAROAREN 17 ASTELEHENA  Aza krema gasna freskoarekin  Pulinda salteatua "Aldabia" onddoekin  Patata berriak ***  Sagar-konpota BIO	AZAROAREN 18 ASTEARTEA  <i>Landako arrautza gogorra maionesarekin</i>  <i>Barazki haragi-bolak</i>  <i>Semola BIO</i>  <i>Kuskus barazkiak BIO</i>  <i>Sasoiko fruta</i>	AZAROAREN 20A OSTEGUNA  Apioa remoulade saltsa zitroineztatuan  Izokin krema zitroineztatua  Pipette pastak BIO ***  Zitroinezko jogurta "Bastidarra" HVE	AZAROAREN 21A OSTIRALA  Enpanadak  Solomoa jusan marinatua  Ilar biribilak BIO ***  Bananak IGP Kanariak
AZAROAREN 24 ASTELEHENA  Pastanagre krema BIO laranjarekin  Oilaskoa eltzean laranjarekin  Garia BIO ***  Marokoko laranja entsalada	AZAROAREN 25 ASTEARTEA  Barazki mazedonia  Cordon bleu "Aldabia"  Mafaldine BIO "Euskal Pastak" ***  Azukredun jogurt naturala "Ximun eta Xabi" HVE	AZAROAREN 27A OSTEGUNA  <i>Alfabeto pastadun salda</i>  <i>Espainiar tortilla</i>  <i>Ilar lekak BIO gurina eta perrexilarekin</i> ***  <i>Txokolate-krema BIO "Pechalou"</i>	AZAROAREN 28A OSTIRALA  Euskal pateak HVE "Ferme les Acacias"  Arrain brandada  Uraza ***  Sasoiko fruta HVE
ABENDUAREN 01A ASTELEHENA  <i>Landako arrautza gogorra cocktail saltsarekin</i>  <i>Espinaka opila</i>  <i>Irrisa IGP Camargue</i> ***  <i>Sasoiko fruta</i>	ABENDUAREN 02A ASTEARTEA  Arto eta feta entsalada  Arraina meunière erara Arrantza Iraunkorra  Bulgur BIO  Porruak kreman  Emmental	ABENDUAREN 04A OSTEGUNA  Aza zuria sagar ozpin-oliotan  BIO Txerri parmentiera sagarrekin  Uraza nahasketa ***  Sagar tarta	ABENDUAREN 05A OSTIRALA  Dubarry krema BIO  Axuri haragi-bolak Proventzako erara  Ilar zuriak "Euskal Baserri" ***  Petit suisse fruituekin
ABENDUAREN 08A ASTELEHENA  Ilar leka entsalada BIO  Oilaskoa curry saltsan  Semola BIO ***  Greziar jogurta BIO "Pechalou"	ABENDUAREN 09A ASTEARTEA  <i>Alfabeto pastadun salda</i>  <i>Gari nuggetak</i>  <i>Brokoli purea BIO</i> ***  <i>Sasoiko fruta HVE</i>	ABENDUAREN 11 OSTEGUNA  BIO beterraba entsalada eta mangoa kubotan  Arraina MSC mango saltsan  Conchiglioni BIO "Euskal Pastak" ***  Sagar eta mango konpota	ABENDUAREN 12A OSTIRALA  Tipula salda ogi koskorrekin  Txerriki lepoa IGP mustardarekin  Patata freskoak labean ***  Cantal AOP
ABENDUAREN 15A ASTELEHENA  Coleslaw  Legatz ogiztatua MSC  Maccheroni pastak BIO Cheddar gasnarekin ***  Udarezko jogurta BIO "Cazaubon"	ABENDUAREN 16A ASTEARTEA  <i>Barazki krema BIO "Légumes pro"</i>  <i>Barazki chilia BIO ilar gorrieekin</i>  <i>Irrisa BIO</i> ***  <i>Sasoiko fruta BIO</i>	ABENDUAREN 18 OSTEGUNA LE MENU <i>de Noël</i>	ABENDUAREN 19A OSTIRALA  Beterrabak BIO  Txistorra "Maison Montauzer"  Dilistak BIO ***  Sagar-konpota BIO