

Menua 2025eko azaroaren 03tik abenduaren 19 arte

EGUN BAT, ZAPORE BAT.

AZAROAREN 03 ASTELEHENA Beterrabak BIO Gari-opilak Farfalle pastak BIO *** Banillazko jogurta BIO "Cazaubon"	AZAROAREN 04A ASTEARTEA BIO Porru-krema Tolosako lukainka "Montauzer" Dilistak "El Maragato" *** Konpota HVE
AZAROAREN 10A ASTELEHENA Pastanagre birrinduak BIO Idi haragi-bolak suediar erara Bulgur BIO *** Croco lait BIO	AZAROAREN 11 ASTEARTEA ARMISTIZIOA 1918
AZAROAREN 17 ASTELEHENA Aza krema gasna freskoarekin Pulinda salteatua "Aldabia" onddoekin Patata berriak *** Sagar-konpota BIO	AZAROAREN 18 ASTEARTEA Landako arrautza gogorra maionesarekin Barazki haragi-bolak Semola BIO Kuskus barazkiak BIO Sasoiko fruta
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
ABENDUAREN 01A ASTELEHENA Landako arrautza gogorra cocktail saltsarekin Espinaka opila Irrisa IGP Camargue *** Sasoiko fruta	ABENDUAREN 02A ASTEARTEA Arto eta feta entsalada Arraina meunière erara Arrantza Iraunkorra Bulgur BIO Porruak kreman Emmental
ABENDUAREN 08A ASTELEHENA Ilar leka entsalada BIO Oilaskoa curry saltsan Semola BIO *** Greziar jogurta BIO "Pechalou"	ABENDUAREN 09A ASTEARTEA Alfabeto pastadun salda Gari nuggetak Brokoli purea BIO *** Sasoiko fruta HVE
ABENDUAREN 15A ASTELEHENA Coleslaw Legatz ogizatua MSC Maccheroni pastak BIO Cheddar gasnarekin *** Udarezko jogurta BIO "Cazaubon"	ABENDUAREN 16A ASTEARTEA Barazki krema BIO "Légumes pro" Barazki chilia BIO ilar gorriekin Irrisa BIO *** Sasoiko fruta BIO

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 13A OSTEGUNA BIO kuia-krema Ilarnabar Currya Kuia "Ferre Dache Dise" Irrisa "El Maragato" Ogi galdua kuia BIO eta txokolatea	AZAROAREN 14A OSTIRALA Luzokerrak tzatzikian Legatz ogizatua MSC Penne BIO "Euskal Pastak" Brokoliak BIO Azukredun jogurt naturala Bleu Blanc Cœur "Larrea"
AZAROAREN 20A OSTEGUNA Apioa remoulade saltsa zitroineztatuan Izokin krema zitroineztatua Pipette pastak BIO *** Zitroinezko jogurta "Bastidarra" HVE	AZAROAREN 21A OSTIRALA Samoussak Solomoa jusan marinatua Ilar biribilak BIO *** Bananak IGP Kanariak
AZAROAREN 27A OSTEGUNA Alfabeto pastadun salda Espainiar tortilla Ilar lekak BIO gurina eta perrexilarekin *** Txokolate-krema BIO "Pechalou"	AZAROAREN 28A OSTIRALA Euskal pate HVE "Ferre les Acacias" Arrain brandada Uraza *** Sasoiko fruta HVE
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 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 18 OSTEGUNA LE MENU de Noël	ABENDUAREN 19A OSTIRALA Beterrabak BIO Txistorra "Maison Montauzer" Dilistak BIO *** Sagar-konpota BIO