



## COLEGIO BEGOÑAKO ANDRA MARI (GURUTZE)

2022-2023 Ikasturtea

OTSAILA

Arrunta

## ASTELEHENEA

## ASTEARTEA

## ASTEAKZENA

## OSTEGUNA

## OSTIRALA

<b>06</b>	Kcal 688 Lip. 22	P. 36 H.C. 88	<b>07</b>	Kcal 830 Lip. 29	P. 39 H.C. 96	<b>08</b>	Kcal 757 Lip. 33	P. 25 H.C. 90	<b>09</b>	Kcal 918 Lip. 25	P. 31 H.C. 133	<b>10</b>	Kcal 890 Lip. 45	P. 49 H.C. 112
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Kalabaza eta azenario krema</b></li> <li>- Txerri solomo fresko arrautzatzaiza liz entsaladarekin</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Patatak errioxar erara</b></li> <li>- Abadira xerra saltza berdean</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zerba sueztitua</li> <li>- Olasko eta txerri albondigak saltza leunean patatekin</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hiru gutiziako arroza</li> <li>- Olasko hegoboaletxugarekin</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indaba zuria</li> <li>- Atun empanadillak letxugarekin</li> <li>- Azukredun jogurt naturala</li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Makarroi salteatuak barrengorri eta hiruigharrarekin</li> <li>- Olasko regresioa barazkiekin</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>			
<b>13</b>	Kcal 744 Lip. 23	P. 33 H.C. 98	<b>14</b>	Kcal 749 Lip. 33	P. 28 H.C. 84	<b>15</b>	Kcal 774 Lip. 11	P. 31 H.C. 123	<b>16</b>	Kcal 789 Lip. 32	P. 45 H.C. 77	<b>17</b>	Kcal 796 Lip. 21	P. 30 H.C. 113
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Porrusalda</b></li> <li>- Legatz saltza amerikarrean</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hizki zopa</li> <li>- Behiki eta txerri hanburgesa laban eginda jardineria saltsan</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dilistikak barazkiekin</li> <li>- Kiribilk salteatuak soja eta barazkitxoekin</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barazki purea</li> <li>- Olasko iztar erreja letxugarekin</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indaba gorriak</li> <li>- Patata eta piper tortila liz entsaladarekin</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>					
<b>20</b>	Kcal 743 Lip. 28	P. 39 H.C. 82	<b>21</b>	Kcal 854 Lip. 36	P. 32 H.C. 98	<b>22</b>	Kcal 658 Lip. 22	P. 17 H.C. 94	<b>23</b>	Kcal 986 Lip. 33	P. 33 H.C. 141	<b>24</b>	Kcal 816 Lip. 20	P. 45 H.C. 103
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leka sueztitua</li> <li>- Olasko bularkiak barrengorri saltsan</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hegazi zopa fideoekin</li> <li>- Behiki eta txerri albondigak jardineria saltsan</li> <li>- Azukredun jogurt naturala</li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Kalabazar krema</b></li> <li>- Patata tortila letxugarekin</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paella</li> <li>- Frankfurt saltxitxak tomate eta patata laukiekin</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garbanzuak</li> <li>- Abadira xerra errromatar erara liz entsaladarekin</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>					
<b>27</b>	Kcal 711 Lip. 18	P. 42 H.C. 84	<b>28</b>	Kcal 857 Lip. 29	P. 25 H.C. 121									
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dilistikak</li> <li>- Legatz medailoiak marinel saltsan</li> <li>● <b>Fruta</b></li> <li>Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Patatak saltza berdean</b></li> <li>- Kroketak urdiazipliko egosi eta liz entsaladarekin</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> <li>Ogia</li> </ul>											

● Puntu hau gure KODE Programako hornitzaleen bidez kudeatutako plateren eta egunen adierazgarri da.



[www.gastronomiabaska.com](http://www.gastronomiabaska.com)