

**Arrunta**
**ASTELEHENEA**
**ASTEARTEA**
**ASTEAKENA**
**OST...**

<b>03</b>	Kcal 688 Lip. 32	P. 22 H.C. 76	<b>04</b>	Kcal 729 Lip. 19	P. 32 H.C. 92	<b>05</b>	Kcal 869 Lip. 25	P. 38 H.C. 123	<b>06</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leka sueztituak</li> <li>- Behik eta txerri hanburgesa laban eginda jardinera saltsan</li> </ul> <span style="color: red;">● Fruta</span> Ogia		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dilistak</li> <li>- Patata tortila liz entsaladarekin</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> </ul> <span style="color: red;">● Ogia</span>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Makarroiak tomatearekin</li> <li>- Legatz xerra erromatar erara letxugarekin</li> </ul> <span style="color: red;">● Fruta</span> Ogia				
<b>10</b>			<b>11</b>	Kcal 775 Lip. 31	P. 24 H.C. 94	<b>12</b>	Kcal 896 Lip. 24	P. 40 H.C. 129	<b>13</b>
				<span style="color: red;">● Kalabazin krema</span> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patata eta txorizo tortila letxugarekin</li> <li>- Azukredun jogurt naturala</li> </ul> <span style="color: red;">● Ogia</span>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paella</li> <li>- Abadira xerra marinel saltsan</li> </ul> <span style="color: red;">● Fruta</span> Ogia		<span style="color: red;">● Izar zopa oila arrautzarekin</span> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Txerri solomo arrautzatzatu</li> <li>- Zaporedun jo</li> </ul> <span style="color: red;">● Ogia</span>	
<b>17</b>	Kcal 739 Lip. 28	P. 25 H.C. 96	<b>18</b>	Kcal 788 Lip. 21	P. 53 H.C. 81	<b>19</b>	Kcal 639 Lip. 17	P. 29 H.C. 91	<b>20</b>
	<span style="color: red;">● Barazki purea</span> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oilasko eta txerri albondigak saltsa leunean</li> </ul> <span style="color: red;">● Fruta</span> Ogia		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dilistak</li> <li>- Oilasko bularki arrautzatzauak letxugarekin</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> </ul> <span style="color: red;">● Ogia</span>		<span style="color: red;">● Porrusalda</span> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legatz medailoiak galiziar erara</li> </ul> <span style="color: red;">● Fruta</span> Ogia			<span style="color: red;">● Garbantzuak</span> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiribilak salte barazkitxoeki</li> </ul> <span style="color: red;">● Fruta</span> Ogia	
<b>24</b>	Kcal 753 Lip. 42	P. 43 H.C. 90	<b>25</b>	Kcal 1065 Lip. 48	P. 43 H.C. 116	<b>26</b>	Kcal 677 Lip. 23	P. 20 H.C. 97	<b>27</b>
	<span style="color: red;">● Patatak saltsa berdean</span> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oilasko erregosia barazkiekin</li> </ul> <span style="color: red;">● Fruta</span> Ogia		<span style="color: red;">● Kalabaza eta azenario krema</span> <span style="color: red;">● Entsalada mistoa</span> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Txerri solomo ontzutu arrautzatzatua txip patatekin</li> <li>- Zaporedun jogurta</li> </ul> <span style="color: red;">● Ogia</span>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hegazti zopa fideoekin</li> <li>- Patata tortila letxugarekin</li> </ul> <span style="color: red;">● Fruta</span> Ogia			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indaba zuriak</li> <li>- Abadira xerra liz entsaladar</li> <li>- Azukredun jo</li> </ul> <span style="color: red;">● Ogia</span>	

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

