

## Arrunta

## ASTELEHENA

## ASTEARTEA

## ASTEAZKENA

## OST

<b>01</b>		<b>02</b>	Kcal 741 Lip. 20	P. 45 H.C. 81	<b>03</b>	Kcal 865 Lip. 29	P. 21 H.C. 128	<b>04</b>	Kcal 920 Lip. 30	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dilistak</li> <li>- Legatz xerra erromatar erara liz entsaladarekin</li> <li>- Zaporedun jogurta Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kalabazin krema</li> <li>- San jakoboa letxugarekin</li> <li>● Fruta Ogia</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indaba gorria</li> <li>- Oilasko iztar azenario eta</li> <li>- Zaporedun jo Ogia</li> </ul>		
<b>08</b>	Kcal 827 Lip. 32	P. 43 H.C. 87	<b>09</b>	Kcal 699 Lip. 25	P. 22 H.C. 93	<b>10</b>	Kcal 948 Lip. 44	P. 28 H.C. 106	<b>11</b>	Kcal 955 Lip. 28
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barazki menestra</li> <li>- Oilasko bularkiak saltsa horixkan</li> <li>● Fruta Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hizki zopa</li> <li>- Patata tortila letxugarekin</li> <li>- Zaporedun jogurta Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Barazki purea</li> <li>● Entsalada mistoa</li> <li>- Behiki eta txerri albondigak jardineria saltsan</li> <li>● Fruta Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroza saltxit txorizoarekin</li> <li>- Abadira xerra</li> <li>- Azukredun jo Ogia</li> </ul>			
<b>15</b>	Kcal 704 Lip. 18	P. 42 H.C. 82	<b>16</b>	Kcal 1016 Lip. 30	P. 32 H.C. 150	<b>17</b>	Kcal 739 Lip. 32	P. 22 H.C. 90	<b>18</b>	Kcal 830 Lip. 11
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dilistak</li> <li>- Legatz medailoiak marinela saltsan</li> <li>● Fruta Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Makarroiak tomatearekin</li> <li>- Kroketak urdaiazpiko egosi eta liz entsaladarekin</li> <li>- Zaporedun jogurta Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Zerba eta ziazerba purea</li> <li>- Patata eta txorizo tortila letxugarekin</li> <li>● Fruta Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indaba zuriak</li> <li>- Arroza baratza</li> <li>● Fruta Ogia</li> </ul>			
<b>22</b>	Kcal 829 Lip. 30	P. 49 H.C. 88	<b>23</b>	Kcal 921 Lip. 33	P. 22 H.C. 133	<b>24</b>	Kcal 724 Lip. 33	P. 31 H.C. 74	<b>25</b>	Kcal 875 Lip. 25
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ilar krema</li> <li>- Oilasko iztar errea piper, barrigorri eta patatekin</li> <li>● Fruta Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Patatak errioxar erara</li> <li>- Atun enpanadillak liz entsaladarekin</li> <li>- Azukredun jogurt naturala Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leka sueztituak</li> <li>- %100 txahal hanburgesa jardineria saltsan</li> <li>● Fruta Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garbantzuak</li> <li>- Txerri solomondarrak</li> <li>- Zaporedun jo Ogia</li> </ul>			
<b>29</b>	Kcal 725 Lip. 21	P. 42 H.C. 81	<b>30</b>	Kcal 760 Lip. 27	P. 43 H.C. 82	<b>31</b>	Kcal 635 Lip. 19	P. 17 H.C. 101		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dilistak</li> <li>- Legatza menier saltsan</li> <li>● Fruta Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Euri zopa</li> <li>- Oilasko bularki arrautzatzatuak letxugarekin</li> <li>- Zaporedun jogurta Ogia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kalabaza eta azenario krema</li> <li>- Patata tortila liz entsaladarekin</li> <li>● Fruta Ogia</li> </ul>					

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

