



Azkorri Ikastetxea

Abril 2025

Menú Basal



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

1° Alubias rojas con espinacas/Coliflor

2° Guisado de ternera con zanahoria

Postre Fruta Pan integral
Puré, pescado, lácteo

2

1° Guisantes con jamón/ Sopa de fideo

2° Pechuga de pollo a la plancha con pimientos

Postre Fruta Pan integral
Arroz, huevo, lácteo

3

1° Crema de acelga/Brócoli

2° Merluza a la romana con lechuga

Postre Yogurt Pan integral
Pasta, carne, fruta

4

1° Garbanzos con berza/Espinacas gratinadas

2° Tortilla de patata con ensalada

Postre Fruta Pan integral
Verduras, carne, lácteo

7

1° Arroz con tomate/ Borraja

2° Albondigas con patata hervida

Postre Fruta Pan integral
Verdura, pescado, lácteo

8

1° Berza/ Crema de verduras

2° Alubias blancas con zanahoria

Postre Fruta Pan integral
Arroz, huevo, lácteo

9

1° Tallarines con jamón/ Al ajillo

2° Merluza en salsa con verduras

Postre Fruta Pan integral
Puré, pescado, lácteo

10

1° Patatas a la riojana/ Porrusalda

2° Revuelto de champiñones

Postre Yogurt Pan integral
Verdura, carne, fruta

11

1° Guisantes con jamón/ Crema de acelga

2° Chuleta de cerdo con pimientos

Postre Fruta Pan integral
Pasta, pescado, lácteo

14

FIESTA

15

FIESTA

16

FIESTA

17

FIESTA

18

FIESTA

21

FIESTA

22

FIESTA

23

FIESTA

24

FIESTA

25

FIESTA

28

1° Lentejas con espinacas/ Vainas

2° Croquetas caseras con lechuga

Postre Fruta Pan integral
Verdura, carne, lácteo

29

1° Crema de verdura/ Brócoli

2° Atún a la riojana

Postre Fruta Pan integral
Pasta, carne, fruta

30

MENÚ HUNGARO



1° Turos csusza (pasta con tomate y queso)

2° Paprikas csirke (pollo)

Postre Helado Pan integral
Puré, huevo, fruta



902 103 478

Atención al cliente



www.tamar.es





Azkorri Ikastetxea

2025ko Apirila

Oinarrizko menua




Astelehena

Asteartea

Asteazkena

Osteguna

Ostirala

	<p>1</p> <p>1° Indaba gorriak espinakekin/ Azalorea</p> <p>2° Txahal gisatua azenarioekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala Purea, arraina, esnekia</p>	<p>2</p> <p>1° Ilarrak urdaiazpikoarekin/ Fideo zopa</p> <p>2° Oilasko bularkia plantxan piperrekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala Arroza, arrautza, esnekia</p>	<p>3</p> <p>1° Azelga krema/Brokoli</p> <p>2° Legatz irineztatua entsaladarekin</p> <p>Postrea Jogurta Ogi integrala Pasta, haragia, fruta</p>	<p>4</p> <p>1° Garbantzuak azarekin/Espinaka gratinatuak</p> <p>2° Patata tortila entsaladarekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala Baraskiak, haragia, esnekia</p>
<p>7</p> <p>1° Arroza tomatearekin/ Borrajak</p> <p>2° Albondigak patata egosiekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala Barazkiak, arraina, esnekia</p>	<p>8</p> <p>1° Bertza/ Barazki krema</p> <p>2° Indaba zuriak azenarioekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala Arroza, arrautza, esnekia</p>	<p>9</p> <p>1° Tailarinak urdaiazpikoarekin/ Baratzuritan</p> <p>2° Legatza saltsan barazkiekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala Purea, arraina, esnekia</p>	<p>10</p> <p>1° Patatak errioxar eran/ Porrusaltsa</p> <p>2° Arrautza nahasiak txanpiñoiekin</p> <p>Postrea Jogurta Ogi integrala Barazkiak, haragia, fruta</p>	<p>11</p> <p>1° Ilarrak urdaiazpikoarekin/Azelga krema</p> <p>2° Txerri txuletak piperrekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala Pasta, arraina, esnekia</p>
<p>14</p> <p>JAIA</p>	<p>15</p> <p>JAIA</p>	<p>16</p> <p>JAIA</p>	<p>17</p> <p>JAIA</p>	<p>18</p> <p>JAIA</p>
<p>21</p> <p>JAIA</p>	<p>22</p> <p>JAIA</p>	<p>23</p> <p>JAIA</p>	<p>24</p> <p>JAIA</p>	<p>25</p> <p>JAIA</p>
<p>28</p> <p>1° Dilistak espinakekin/ Lekak</p> <p>2° Etxeko kroketak uhazarekin</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala Barazkiak, haragia, esnekia</p>	<p>29</p> <p>1° Barazki krema/ Brokoli</p> <p>2° Hegaluzea errioxar erera</p> <p>Postrea Fruta Ogi integrala Pasta, haragia, fruta</p>	<p>30 HUNGARIAKO MENUA </p> <p>1° Turos csusza (pasta tomate eta gaztarekin)</p> <p>2° Paprikas csirke (oilaskoa)</p> <p>Postrea Izozkia Ogi integrala Purea, arrautza, fruta</p>		

