



Azkorri Ikastetxea

Febrero 2026

Menú Celíaco



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

2

1° Coles / Arroz integral con verdura*

2° Palometa con tomate *

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Sopa, huevos, lácteo

3

1° Crema de puerros / Berza*

2° Pechuga de pollo a la plancha con champiñones*

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Arroz, pescado, lácteo

4

1° Alubias rojas con espinacas / Brócoli *

2° Tortilla de patata con lechuga*

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Verdura, carne, lácteo

5

1° Espaguetis sin gluten a la carbonara / al ajillo *

2° Merluza al horno con zanahoria *

Postre Yogur Pan s/ gluten

Cena Puré, carne, fruta

6

1° Porrusalda / Crema de calabaza*

2° Guisado de ternera con patata hervida*

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Verdura, pescado, lácteo

9

1° Patatas guisadas/Brócoli al ajillo*

2° Lomo de cerdo asado con pimientos*

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Verdura, pescado, lácteo

10

1° Macarrones sin gluten a la boloñesa / al ajillo*

2° Bacalao al horno con ensalada*

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Puré, carne, lácteo

11

1° Guisantes con jamón / Arroz con tomate *

2° Alubias blancas con zanahoria *

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Puré, huevos, lácteo

12

1° Borraja/Patatas a la riojana *

2° Huevos cocidos con tomate *

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Patatas, pescado, lácteo

13 MENÚ CARNAVAL

1° Crema de calabaza*

2° Hamburguesa casera completa *

Postre Natillas Pan s/ gluten

Cena Verdura, carne, lácteo

16

FIESTA

17

FIESTA

18

1° Crema de puerros / Berza*

2° Atún con tomate *

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Arroz, huevo, lácteo

19

1° Sopa de pollo y verduras / Espinacas*

2° Guisado de pavo con patata hervida*

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Verduras, pescado, lácteo

20

1° Garbanzos con verduras / Acelgas*

2° Huevos fritos con patatas *

Postre Yogur Pan s/ gluten

Cena Patatas, carne, fruta

23

1° Borraja/ Patatas guisadas*

2° Merluza rebozada con limón *

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Verdura, carne, lácteo

24

1° Guisantes con jamón *

2° Revuelto de champiñones *

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Sopa, pescado, lácteo

25

1° Crema de calabaza / coliflor*

2° Croquetas caseras sin gluten con lechuga*

Postre Fruta Pan s/ gluten

Cena Arroz, huevo, lácteo

26

1° Macarrones sin gluten con tomate / al ajillo*

2° Bacalao al horno con ensalada*

Postre Yogur Pan s/ gluten

Cena Puré, carne, fruta

27 MENÚ TURCO

1° Alubias con carne y verduras*

2° Pollo al estilo turco *

Postre Helado (sin gluten)* Pan s/ gluten

Cena Patatas, pescado, fruta





Azkorri Ikastetxea

2026ko Otsaila

Zeliako menua



Astelehena

Asteartea

Asteazkena

Osteguna

Ostirala

2

1° Bruzelazak/ Arroza barazkiekin*

2° Papardoa tomatearekin*

Postrea Fruta **iluten gabe ogi:**

Afaria Zopa, arrautza, esnekia

3

1° Porru krema/ Aza*

2° Oilasko bularkia plantxan barrengorriekin*

Postrea Fruta **iluten gabe ogi**

Afaria Arroza, arraina, esnekia

4

1° Indaba gorriak ziazerbekin/ Brokoli*

2° Patata tortila uhazarekin*

Postrea Fruta **iluten gabe ogi**

Afaria Barazkia, haragia, esnekia

5

1° Gluten gabeko espagetiak karbonara / baratxuriarekin*

2° Legatz errea azenarioarekin*

Postrea Jogurta **luten gabe og**

Afaria Purea, haragia, fruta

6

1° Porrusaltsa/Kuia krema*

2° Txahal gisatua patatarekin*

Postrea Fruta **luten gabe og**

Afaria Barazkia, arraina, esnekia

9

1° Patatak gisatuak/ Brokoli baratxuriarekin*

2° Txerri solomo errea piperrekin*

Postrea Fruta **iluten gabe ogi:**

Afaria Barazkia, arraina, esnekia

10

1° Gluten gabeko makarroiak boloinesar erara/baratxuriarekin*

2° Makailu errea entsaladarekin

Postrea Fruta **iluten gabe ogi**

Afaria Purea, haragia, esnekia

11

1° **Ilarrak urdaiazpikoarekin / Arroza tomatearekin***

2° **Indaba zuriak azenarioarekin***

Postrea Fruta **iluten gabe ogi**

Afaria Purea, arrautza, esnekia

12

1° Borraja / Patatak errioxar erara*

2° Arrautzak tomatearekin*

Postrea Fruta **luten gabe og**

Afaria Patatak, arraina, esnekia

13 INHAUTERIKO MENUA

1° Kuia krema*

2° Etxeko hanburgesak*

Postrea Natillas **luten gabe og**

Afaria Barazkia, haragia, esnekia

16

JAIA

17

JAIA

18

1° Porru krema/ Aza*

2° Hegaluzea tomatearekin *

Postrea Fruta **iluten gabe ogi**

Afaria Arroza, arrautza, esnekia

19

1° Arroza zopa oilo eta barazkiekin / Espinakak*

2° Indoilar gisatua patatarekin*

Postrea Fruta **luten gabe og**

Afaria Barazkia, arraina, esnekia

20

1° Garbantzuak barazkiekin/ Zerbak*

2° Arrautz frijitua patatekin*

Postrea Jogurta **luten gabe og**

Afaria Patatak, haragia, fruta

23

1° Borraja / Patatak gisatuak*

2° Legatz irineztatua limoiarekin*

Postrea Fruta **iluten gabe ogi:**

Afaria Barazkia, haragia, esnekia

24

1° Ilarrak urdaiazpikoarekin*

2° Arrautza nahasiak barrengorriekin*

Postrea Fruta **iluten gabe ogi**

Afaria Zopa, arraina, esnekia

25

1° Kuia krema / Azalore *

2° Etxeko gluten gabeko kroketak uhazarekin*

Postrea Fruta **Ogi integrala**

Afaria Arroza, arrautza, esnekia

26

1° Gluten gabeko makarroiak tomatearekin / baratxuriarekin*

2° Makailu errea entsaladarekin*

Postrea Jogurta **luten gabe og**

Afaria Purea, haragia, fruta

27 TURKIAR MENUA

1° Indaba zuriak haragi eta barazkiekin*

2° Oilaskoa turki erara*

Postrea Izoskia* **luten gabe og**

Afaria Patatak, arraina, fruta

