

HILEKO MENUA - MENÚ MENSUAL

askóra

2018-2019
negua - inBierno



Jaitsi menua zure mugikorrean eta kontsultatu ALERGENOAK!
Descárgate el menú en tu móvil y consulta LOS ALÉRGENOS!



ur farrila / enero

ASTELEHENA / LUNES

ASTEARTEA / MARTES

ASTEAZKENA / MIÉRCOLES

OSTEGUNA / JUEVES

OSTIRALA / VIERNES

1

URTEBERRIA/
AÑO NUEVO

2

-Dilistak barazkiekin
-Lentejas con verduras

-Tortilla frantsesa saltsan
-Tortilla francesa en salsa



3

-Makarroiak tomatearekin
-Macarrones con tomate

-Arraina labean limoiarekin
-Pescado al horno con limón



4

-Barazki purea
-Puré de verduras

-Indioilar gisatua
-Pavo guisado

7

-Makarroiak tomatearekin
-Macarrones con tomate

-Arraina saltsan
-Pescado en salsa



8

-Kalabaza purea
-Puré de calabaza

-Txerri solomoa txanpiñoiekin
-Lomo de cerdo con champiñones

9

-Babarrun gorriak barazkiekin
-Alubias rojas con verduras

-Oilasko maukak piperrekin
-Bocaditos de pollo con pimientos



10

-Arroza tomatearekin
-Arroz con tomate

-Arraina labean limoiarekin
-Pescado al horno con limón



11

-Lekak azenarioarekin
-Vainas con zanahoria

-Patata tortilla entsaladarekin
-Tortilla de patatas con ensalada



14

-Dilistak barazkiekin
-Lentejas con verduras

-Frijitu anitzak letxugarekin
-Fritos variados con lechuga



15

-Makarroiak napolitana
-Macarrones napolitana

-Arraina irin arrautzetan maionesaz
-Pescado rebocado con mahonesa



16

-Azenario purea
-Puré de zanahorias

-Oilasko iztar errea txanpiekin
-Muslo de pollo asado con champis

17

-Porru purea
-Puré de puerros

-Txahal xerra piperrekin
-Filete de ternera con pimientos

18

-Arroza tomatearekin
-Arroz con tomate

-Arraina labean limoiarekin
-Pescado al horno con limón



21

DONOSTIAKO EGUNA/
DÍA DE SAN SEBASTIAN

22

-Leka purea
-Puré de vainas
-San Jakoboak letxugaz
-San Jacobos con lechuga



23

-Espagetiak karbonaran
-Espaguetis a la carbonara

-Arraina saltsan
-Pescado en salsa



24

-Kalabaza purea
-Puré de calabaza

-Bularki enpanatua txip patatekin
-Pechuga empanada con chips



25

-Babarrun zuri gisatuak
-Alubias blancas guisadas

-Arraina labean limoiarekin
-Pescado al horno con limón



28

-Dilistak patatekin
-Lentejas con patatas

-Frijitu anitzak letxugarekin
-Fritos variados con lechuga



29

-Kalabazin purea
-Puré de calabacín

-Oilasko maukak txanpikiekin
-Bocaditos de pollo con champis



30

-Arroza tomatearekin
-Arroz con tomate

-Arraina saltsan
-Pescado en salsa



31

-Brokoli purea
-Puré de brócoli

-Hegazti burrunzia entsaladaz
-Brocheta de ave con ensalada



OHARRA: Esneki bat izango dute postrean.
NOTA: Se les ofrece un lácteo en el postre.

EGUN BERDEETAN
EKOLOGIKOA ETA/EDO
BERTAKOA JANGO DUGU.
LOS DÍAS VERDES
COMEMOS
ECOLÓGICO Y/O LOCAL.

askóra





otsaila / febrero

ASTELEHENA / LUNES

ASTEARTEA / MARTES

ASTEAZKENA / MIÉRCOLES

OSTEGUNA / JUEVES

OSTIRALA / VIERNES

4

- Porru purea
- Puré de puerros
- Albondigak etxeko saltsan
- Albóndigas en salsa casera

5

- Makarroiak tomate eta gaztarekin
- Macarrones con tomate y queso
- Patata tortilla entsaladaz
- Tortilla de patatas con ensalada

6

- Arroza tomatearekin
- Arroz con tomate
- Arrain enpanatua maionesa
- Pescado empanado con mahonesa

7

- Azalore purea
- Puré de coliflor
- Bularki enpanatua piperrekin
- Pechuga empanada con pimientos

8

- Babarrun gisatuak
- Alubias guisadas
- Arraina labeen limoiarekin
- Pescado al horno con limón

11

- Dilista gisatuak
- Lentejas guisadas
- San Jakoboak letxugaz
- San Jacobos con lechuga

12

- Leka purea
- Puré de puerros
- Arraina irin arrautzetan limoiaz
- Pescado rebozado con limón

13

- Espagetiak karbonaran
- Espaguetis a la carbonara
- Saltxitxak patata purearekin
- Salchichas con puré de patata

14

- Kalabaza purea
- Puré de calabaza
- Indioilar gisatua
- Pavo guisado

15

- Arroza tomatearekin
- Arroz con tomate
- Arraina saltsan
- Pescado en salsa

18

- Brokoli purea
- Puré de brócoli
- Solomoa entsaladarekin
- Lomo con ensalada

19

- Babarrun zuriak barazkiekin
- Alubias blancas con verduras
- Arraina labeen limoiarekin
- Pescado al horno con limón

20

- Patatak errioxar erera
- Patatas a la riojana
- Hamburgesa entsaladarekin
- Hamburguesa con ensalada

21

- Leka purea
- Puré de puerros
- Arraina irin arrautzetan limoiaz
- Pescado rebozado con limón

22

- Arroza tomatearekin
- Arroz con tomate
- Frijitu anitzak letxugarekin
- Fritos variados con lechuga

25

- Dilistak barazkiekin
- Lentejas con verduras
- Txahalki gisatua
- Ternera guisada

26

- Arroza tomatearekin
- Arroz con tomate
- Arraina saltsan
- Pescado en salsa

27

- Lau barazki purea
- Puré de cuatro verduras
- Bularki enpanatua piperrekin
- Pechugas empanadas y pimientos

28

- Kalabazin purea
- Sopa de fideos
- Albondigak etxeko saltsan
- Albóndigas en salsa casera

OHARRA: Esneki bat izango dute postrean.
NOTA: Se les ofrece un lácteo en el postre.



EGUN BERDEETAN
EKOLOGIKOA ETA/EDO
BERTAKOA JANGO DUGU.
LOS DÍAS VERDES
COMEMOS
ECOLÓGICO Y/O LOCAL.

askóra



martxoa / marzo

ASTELEHENA / LUNES

ASTEARTEA / MARTES

ASTEAZKENA / MIÉRCOLES

OSTEGUNA / JUEVES

OSTIRALA / VIERNES

4

- Azalore purea
- Puré de coliflor
- Hamburgesa barazki saltsan
- Hamburguesa en salsa de verduras

5 **Astearte inauteria**
Martes de carnaval

- Espagetiak aukeran
- Espaguetis al gusto
- Arraina saltsan
- Pescado en salsa

6 **Hausterre Eguna**
Miércoles de ceniza

- Babarrun zuri gisatuak
- Alubias blancas guisadas
- Tortilla frantsesa letxugaz
- Tortilla francesa con lechuga

7

- Kalabaza purea
- Puré de calabaza
- Oilasko maukak piperrekin
- Bocaditos de pollo con pimientos

8 **Bijilia**
Vigilia

- Arroza aukeran
- Arroz al gusto
- Arraina labean limoiaz
- Pescado al horno con limon

11

- Leka purea
- Puré de vainas
- San Jakoboa letxugaz
- San Jacobos con lechuga

12

- Fideo zopa
- Sopa de fideos
- Arrain enpanatua maionesaz
- Pescado empanado con mahonesa

13

- Arroza tomatearekin
- Arroz con tomate
- Frijitu anitzak letxugarekin
- Fritos variados con lechuga

14

- Porru purea
- Puré de puerros
- Txahal xerra piperrekin
- Filete de ternera con pimientos

15 **Bijilia**
Vigilia

- Makarroiak tomatearekin
- Macarrones con tomate
- Arraina saltsan
- Pescado en salsa

18
ZUBIA/
PUENTE

19
SAN JOSE/
SAN JOSÉ

20

- Espagetiak karbonaran
- Espaguetis a la carbonara
- Arraina labean limoiaz
- Pescado al horno con limon

21

- Brokoli purea
- Puré de brócoli
- Cabezada de cerdo estofada
- Txerri tunka erregosia

22 **Bijilia**
Vigilia

- Babarrun zuriak barazkiekin
- Alubias blancas con verduras
- Patata tortilla letxugarekin
- Tortilla de patatas con lechuga

25

- Dilistak barazkiekin
- Lentejas con verduras
- Frijitu anitzak letxugarekin
- Fritos variados con lechuga

26

- Makarroiak aukeran
- Macarrones al gusto
- Arrain enpanatua maionesaz
- Pescado empanado con mahonesa

27

- Lau barazki purea
- Puré de cuatro verduras
- Oilasko iztar errea txanpiekin
- Muslo de pollo asado con champis

28

- Patatak errioxar erara
- Patatas a la riojana
- Arraina labean limoiaz
- Pescado al horno con liman

29 **Bijilia**
Vigilia

- Kalabaza purea
- Puré de calabaza
- Patata tortilla entsaladaz
- Tortilla de patatas con ensalada

EGUN BERDEETAN
EKOLOGIKOA ETA/EDO
BERTAKOA JANGO DUGU.
LOS DÍAS VERDES
COMEMOS
ECOLÓGICO Y/O LOCAL.

OHARRA: Esneki bat izango dute postrean.
NOTA: Se les ofrece un lácteo en el postre.

askóra

