

		<b>11</b> Azalorea olio errearekin Coliflor con refrito  Oilasko bularkia rebozatu entsaladarekin Pechuga de pollo rebozada con ensalada <b>Gluten.Huevo.</b> Sasoiko fruta Fruta de temporada	<b>12</b> Patatak gisatuak Patatas guisadas  Solomoa txanpiekin Lomo con champis <b>Gluten.Huevo.</b> Sasoiko fruta Fruta de temporada	<b>13</b> Babarrun gorriak barazkiekin Alubias rojas con verduras  Kalabazin tortilla letxugarekin Tortilla de calabacín con lechuga <b>Huevo.Soja.SO2</b> Sasoiko fruta Fruta de temporada
<b>16</b> Kalabaza purea Puré de calabaza  Albondigak espainiar saltsan Albóndigas en salsa española  Sasoiko fruta Fruta de temporada	<b>17</b> Garbantz gisatuak Garbanzos guisados  Oilasko maukak letxugarekin Bocaditos de pollo con lechuga <b>Gluten.Lech.Huevo.Soja.Pescado</b> <b>Molusco.SO2</b> Jogurta edateko naturala edo fruta Yogur bebible natural o fruta <b>Leche</b>	<b>18</b> Kiribikiak barazkiekin Espirales con verduras <b>Gluten.</b> Oilasko izter errea tomate xafiatuarekin Muslo de pollo asado con tomate laminado <b>SO2</b>  Sasoiko fruta Fruta de temporada	<b>19</b> Barrengorri krema Crema de champiñones <b>SO2.</b> Patata tortilla tomate saltsarekin Tortilla de patatas en salsa de tomate <b>Huevo.</b>  Sasoiko fruta Fruta de temporada	<b>20</b> Dilistak barazkiekin Lentejas con verduras  Arrain treskoa (merkatuaren arabera) labean bere zuku Pescado fresco (según mercado) al horno en su jugo <b>Pescado.</b>  Sasoiko fruta Fruta de temporada
<b>23</b> Porripatat Puerros con patatas  San Jakobak tomate saltsan San Jacobos en salsa de tomate <b>Gluten.Soja.Lech.SO2.Crustáceo.</b> <b>Huevo.Pesca.Apio.Mostaza.Molus</b> Sasoiko fruta Fruta de temporada	<b>24</b> Hiru delizadun arroz Arroz tres delicias <b>Crustáceo.Huevo.Soja</b>  Legatza rebozatu limoiarekin Merluza rebozada con limón <b>Pescado.Gluten.Huevo.</b>  Jogurt naturala edo fruta Yogur natural o fruta <b>Leche</b>	<b>25</b> Babarrun zuriak barazkiekin Alubias blancas con verduras  Oilasko hegal erreak entsaladarekin Alas de pollo asadas con ensalada <b>SO2</b>  Sasoiko fruta Fruta de temporada	<b>26</b> Etxeko zopa fideoekin Sopa casera con fideos <b>Gluten.Lech.Huevo.SO2. Apio</b>  Txerri tunka rebozatu letxugarekin Cabezada de cerdo rebozada con lechuga <b>Gluten.Huevo.SO2</b>  Sasoiko fruta Fruta de temporada	<b>27</b> Kalabazin purea Puré de calabacín  Txahalki gisatu barazkiekin Ternera guisada con verduras  Sasoiko fruta Fruta de temporada
<b>30</b> Dilista gisatuak Lentejas guisadas  Tortilla frantsesa txanpiñoekin Tortilla francesa con champis <b>Huevo.Soja.</b> Sasoiko fruta Fruta de temporada				

## JESUITAK IKASTETXEA - Pie de página

## INFORMACION

. Nutrizio-balorazioaren bidez emandako datuak orientagarriak dira eta iturri bibliografikoetan daude onarrituta, haur bakoitzaren jardura fisikoa, sexua eta adina kontutan hartu aabe. 40a-ko oai razioa kontutan hartu da

. Haurtzaidetako haurrei, barazkiak pure textura eskeinitako zaie.

. Lehen platerako bigarren aukera, LH-3tik aurrera eskeintzen da

. Etxean eginiko platerak: Patata tortilla eta arrautzak bexamelarekin

. Produktu freskoak: JESUITAK sukaldean erabiltzen diren barazki guztiak freskoak dira

. Rebozatu / empanatu guztiak arto irinez prestatzen dira, glutena sahisteko

. Eguneroko fruta jateko aukera dago postrean: Astelehenean, asteazken eta ostiraletan fruta bariatua eskeniko da eta astearte, ostegunetan fruta edo jogurta aukeran

. Postre bereziak: Bi astetik behin jogurta eta fruitaren ordezkotako postre bereziren bat egongo da; beti ere, fruta aukeran izanik

**.Txikiarentzat ondorengo aldaketak egingo dira menuan:**

Etxeko arrautza egosiak bexamelarekin, arrautza empanatuetatik

Oilasko hegoak, oilasko bularki rebozatuagatik

Espagetiak, makarroiagatik

Txahalki gisatuak, arrain albondigengatik

. Los datos ofrecidos a través de la valoración nutricional son orientativos y están basados en fuentes bibliográficas, sin tener en cuenta la actividad física, sexo y edad de cada uno.

. Se ha tenido en cuenta una ración de pan de 40 g.

. A los niños de guardería, se les ofrecerán las verduras en textura puré.

. La segunda opción del primer plato se ofrece a partir de EP-3

. Platos caseros: Tortilla de patatas y huevos con bechamel

. Productos frescos: Todas las verduras que se utilizan en la cocina del colegio JESUITAK son frescas

. Los rebozados y empanados se preparan con harina de maíz para evitar el gluten

. Todos los días hay opción de tomar fruta en el postre: Los lunes, miércoles y viernes se ofrece fruta variada y los martes, jueves opción de escoger entre una pieza de fruta y un yogur

. Postres especiales: Quincenalmente habrá un postre especial distinto de la fruta o yogur; siempre habrá opción de tomar fruta.

**. Para los más pequeños se harán los siguientes cambios en el menú**

Huevos cocidos con bechamel casera, por huevos empanados

Las alas de pollo por los pequeños huesos que tienen, se sustituyen por pechugas de pollo rebozadas

Los espaguetis les resulta complicados de comer, por lo que se reemplazan por macarrones

Ternera guisada se les hace bola, por lo tanto se reemplaza por albóndigas de pescado.

askóra

