HAUR ESKOLA AITZI

Curso 2020-2021

DICIEMBRE

Puré con Proteína Sin Legumbre

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	01 – Puré de pollo con verduras – Yogurt natural	02 – Puré de ternera con verduras – Yogurt natural	03 – Puré de cordero con verduras – Yogurt natural	04 – Puré de pavo con verduras – Yogurt natural
07 – Puré de merluza y arroz con verduras – Yogurt natural	08	09 – Puré de ternera con verduras – Yogurt natural	10 – Puré de cordero con verduras – Yogurt natural	11 – Puré de pollo con verduras – Yogurt natural
14 – Puré de merluza y arroz con verduras – Yogurt natural	15 – Puré de pollo con verduras – Yogurt natural	16 – Puré de ternera con verduras – Yogurt natural	17 – Puré de cordero con verduras – Yogurt natural	18 – Puré de pavo con verduras – Yogurt natural
21 – Puré de merluza y arroz con verduras – Yogurt natural	22 – Puré de pavo con verduras – Yogurt natural	23 – Puré de ternera con verduras – Yogurt natural	24 – Puré de cordero con verduras – Yogurt natural	25
28 – Puré de merluza y arroz con verduras – Yogurt natural	29 – Puré de pollo con verduras – Yogurt natural	30 – Puré de ternera con verduras – Yogurt natural	31 – Puré de cordero con verduras – Yogurt natural	

AENOR
PROTOCOLO FRENTE AL COVID-19
GB CORPORACION

CompromisoKode

Konpromisua dugu erkidegoarekin
Compromiso con la comunidad

www.compromisokode.com

www.zaindu zaitez!.com

SALUD Y NUTRICIÓN
A TU ALCANCE

Colaboramos con tu colegio para integrar el comedor en los objetivos educativos idóneos para niños y niñas. Con programas adaptados a cada edad trabajamos para que el alumnado adquiera buenos hábitos de comportamiento, aprenda a comer y entienda la importancia de una correcta alimentación.

También abrimos ventanas para que alumnos y alumnas crezcan en información y responsabilidad en distintos campos de conocimiento.

AENOR
PROTOCOLO FRENTE AL COVID-19
GB CORPORACION

gastronomía baska

SUGERENCIAS PARA CENAS:

ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA	SUGERENCIA PARA LA CENA
Arroz, pasta, patata o legumbre	Verduras u hortalizas crudas o cocinadas
Verduras	Arroz, pasta o patata
Carnes	Pescados o huevo
Pescados	Carne o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta	Lácteo o fruta
Lácteo	Fruta

LOCAL responsable
agroecología RICO saludable

Trabajamos en valores que nos hacen mejores

Gastronomía Baska
Aritz Bidea 75, Eneperi 13, Belako Industrialdea
48100 Mungia (Bizkaia)
Tel.: 94 452 38 00

www.gastronomiabaska.com