HAUR ESKOLA AITZI

Curso 2026-2027

NOVIEMBRE

Menú Adaptación

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02 – Puré de merluza y arroz con verduras – Tortilla de patata – Fruta Pan	**03** – Puré de pavo con verduras – Filete de abadejo romana – Yogur sabores Pan	**04** – Puré de ternera con verduras – Pechugas de pollo con salsa – Fruta Pan	**05** – Puré de cordero con verduras – Merluza al horno en salsa meniere – Yogur natural Pan	**06** – Puré de garbanzos con verduras – Hamburguesa de ternera 100% en salsa – Fruta Pan
09 – Puré de merluza y arroz con verduras – Empanadillas de atún – Fruta Pan	**10** – Puré de pollo con verduras – Tortilla de patata – Yogur sabores Pan	**11** – Puré de ternera con verduras – Albóndigas de pollo en salsa – Fruta Pan	**12** – Puré de cordero con verduras – Pechugas de pollo rebozadas – Yogur natural Pan	**13** – Puré de alubias rojas con verduras – Filete de abadejo en salsa marinera – Fruta Pan
16 – Puré de merluza y arroz con verduras – Muslo de pollo asado con verduras – Fruta Pan	**17** – Puré de pavo con verduras – Croquetas – Yogur sabores Pan	**18** – Puré de ternera con verduras – Tortilla de jamón cocido – Fruta Pan	**19** – Puré de cordero con verduras – Filete de abadejo romana – Yogur natural Pan	**20** – Puré de alubias blancas con verduras – Albóndigas de pollo en salsa – Fruta Pan
23 – Puré de merluza y arroz con verduras – Tortilla francesa – Fruta Pan	**24** – Puré de pollo con verduras – Pechugas de pollo con salsa – Yogur sabores Pan	**25** – Puré de ternera con verduras – Filete de salmón en salsa meniere – Fruta Pan	**26** – Puré de cordero con verduras – Lomo adobado de cerdo rebozado – Yogur natural Pan	**27** – Puré de lentejas con verduras – Croquetas – Fruta Pan
30 – Puré de merluza y arroz con verduras – Tortilla de patata – Fruta Pan				





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.

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