

ASTELEHENA · LUNES

2

1.116 Kcal. P.: 85 HC.: 86 L.: 44

D. DILISTAK BARAZKIAREKIN
D. LENTEJAS CON VERDURA

D. OILASKO ERREA 4 URTARO ENTSALADAREKIN
D. POLLO ASADO CON ENSALADA 4 ESTACIONES

JOGURT NATURALA AZUKREZTATUA
YOGURT NATURAL AZUCARADO

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN

9

712 Kcal. P.: 28 HC.: 64 L.: 36

D. LEKAK PATATEKIN(D)
D. VAINAS CON PATATAS

D. LEGATZA LABEAN EGINDA LIZ ENTSALADAREKIN
D. MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA LIZ

ZAPORE JOGURTA
YOGURT SABORES

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN

16

835 Kcal. P.: 26 HC.: 85 L.: 42

D. BARAZKI KREMA
D. CREMA DE VERDURAS

D. HANBURGESA % 100 ZEKORRA LOREZAINERA
D. HAMBURGUESA 100% TERNERA A LA JARDINERA

C. POSTRE BEREZIA
C. POSTRE ESPECIAL

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN



ASTEARTEA · MARTES

3

751 Kcal. P.: 30 HC.: 74 L.: 34

D. ILARRAK PATATEKIN
D. GUISANTES CON PATATAS

D. ALBONDIGA MISTOAK TOMATEAREKIN
D. ALBONDIGAS MIXTAS CON TOMATE

FRUTA
FRUTA

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN

10

873 Kcal. P.: 38 HC.: 86 L.: 36

D. BABARRUN ZURIAK BARAZKIAREKIN
D. ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA

D. HANBURGESA MISTOA PIPERREKIN
D. HAMBURGUESA MIXTA CON PIMIENTOS

FRUTA
FRUTA

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN

17

747 Kcal. P.: 42 HC.: 84 L.: 23

D. DILISTAK BARAZKIAREKIN
D. LENTEJAS CON VERDURA

D. ARRAUTZ EGOSIAK ATUNA ETA TOMATEAREKIN
D. HUEVOS COCIDOS CON ATUN Y TOMATE

FRUTA
FRUTA

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN



ASTEAZKENA · MIÉRCOLES

4

879 Kcal. P.: 64 HC.: 87 L.: 25

D. BABARRUN PINTAK BARAZKIAREKIN
D. ALUBIAS PINTAS CON VERDURA

D. ZEKOR ERREGOSIA LOREZAINERA
D. ESTOFADO DE TERNERA A LA JARDINERA

FRUTA
FRUTA

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN

11

1.002 Kcal. P.: 57 HC.: 115 L.: 32

D. GLUTENIK GABEKO KIRIBILAK NAPOLITANA
D. ESPIRALES NAPOLITANA SIN GLUTEN

D. ZEKOR ERREGOSIA BARAZKIEKIN
D. ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS

FRUTA
FRUTA

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN

18

744 Kcal. P.: 33 HC.: 77 L.: 32

D. PATATA GISATUAK BARAZKIEKIN
D. PATATAS GUIADAS CON VERDURAS

D. ARRAIN FRESKOA LABEAN EGINDA LIZ ENTSALADAREKIN
D. SALMON FRESCO AL HORNO CON ENSALADA LIZ

FRUTA
FRUTA

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN



OSTEGUNA · JUEVES

5

887 Kcal. P.: 25 HC.: 116 L.: 34

D. ARROZA TOMATEAREKIN
D. ARROZ CON TOMATE

D. LEGATZA LABEAN EGINDA LIZ ENTSALADAREKIN
D. MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA LIZ

FRUTA
FRUTA

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN

12

692 Kcal. P.: 19 HC.: 80 L.: 31

D. BARAZKI KREMA
D. CREMA DE VERDURAS

D. PATATA ETA ZIZEBARK ARRAUTZOPILA 4 URTARO ENTSALADAREKIN
D. TORTILLA DE PATATA Y ESPINACAS CON ENSALADA 4 ESTACIONES

FRUTA
FRUTA

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN

19

1.048 Kcal. P.: 80 HC.: 76 L.: 42

D. BABARRUN PINTAK KALABAZAREKIN
D. ALUBIAS PINTAS CON CALABAZA

D. OILASKO ERREA 4 URTARO ENTSALADAREKIN
D. POLLO ASADO CON ENSALADA 4 ESTACIONES

FRUTA
FRUTA

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN



OSTIRALA · VIERNES

6

761 Kcal. P.: 18 HC.: 76 L.: 41

D. BARAZKI PUREA
D. PURE DE VERDURAS

D. PATATA ARRAUTZOPILA MAHONESAREKIN
D. TORTILLA DE PATATA CON MAHONESA

FRUTA
FRUTA

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN

13

921 Kcal. P.: 52 HC.: 86 L.: 37

D. TXITXIRIOAK TXORIZOAREKIN
D. GARBANZOS CON CHORIZO

D. IZOKINA LABEAN EGINDA BARAZKIEKIN
D. SALMON AL HORNO CON VERDURITAS

FRUTA
FRUTA

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN

20

661 Kcal. P.: 12 HC.: 124 L.: 11

D. BARAZKI MENESTRA BILBOKOA
D. MENESTRA DE VERDURAS A LA BILBAINA

D. LANDAKO ARROZA
D. ARROZ CAMPERO

FRUTA
FRUTA

D. GLUTEN GABEKO OGIA
D. PAN SIN GLUTEN



aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



NOTAS: Elikagaien balorazioaren bitartez eskainitako datuak gutxi gorabeherakoak dira eta bibliografia iturrietan oinarrituta daude, erreferentzia gisa 12-14 urte bitarteko adin talde bat hartu delarik. Eskolako menuak energia beharizan osoaren %30-35 inguru izan beharko du, 12-14 urte bitarteko adin taldearentzako Energiaren Eguneko Gutxi Gorabeherako Kopurua 2500 kcal inguruan zenbatesten da. Gizabanako bakoitzaren elikagai beharizanak handiagoak edo txikiagoak izan daitezke sexua, adina, jarduera fisikoaren maila eta beste faktore batzuen arabera. Los datos ofrecidos a través de la valoración nutricional son orientativos y basados en fuentes bibliográficas, tomando como referencia un grupo de edad de 12-14 años. El menú escolar deberá aportar en torno al 30-35% del total de las necesidades de energía. La cantidad diaria orientativa de energía para un grupo de edad de 12-14 años se estima en torno a 2500 kcal. Las necesidades nutricionales de cada individuo puede ser superiores o inferiores basadas en su sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

Scolarest

JATEA,

IKASTEA,

BIZITZEA

Scolarest, comer, aprender y vivir.



✓ **Jatea** esperientzia gastronomiko, osasungarri, seguru eta jasangarri bat izatea da, dieta mediterraneoan oinarritutako elikadurarekin.
Comer es tener una experiencia gastronómica, saludable segura y sostenible con una alimentación basada en la dieta mediterránea.

Eguerdiaren transmititzen ditugun bizitza-balio eta -ohitura osasungarrietatik **ikastea**.
Aprender de los valores y hábitos de vida saludables que transmitimos en el tiempo de mediodía.

✓ Elkarbizitzen, jolasten eta partekatzen dugun bitartean ongizatea lortzeko une paregabeak elkarrekin **bizitzea**.
Vivir momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo que nos guían hacia el máximo bienestar.

www.scolarest.es

Sareetan jarrai iezaguzu, gure proiektuei buruz gehiago jakiteko:
Siguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



Sasoia | Temporada

UDABERRI/PRIMAVERA - UDA/VERANO

Erabili sasoiko produktuak afariak prestatzeko.
Consume productos de temporada para la elaboración del menú.



FRUTAK - FRUTA



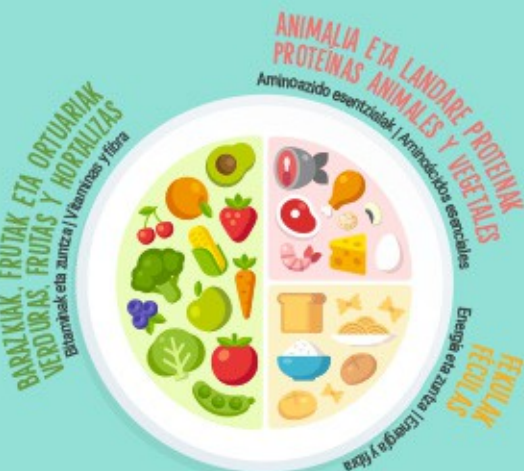
Albertxikoa Albaricoque
Uztapikua Brega
Gerezia Cereza
Arana Ciruela
Pikua Higo
Limoia Limón
Mertxika Melocotón

Meloia Melón
Nektarina Nectarina
Mizpira Nispero
Paraguaioa
Paraguaya
Madaria Pera
Angurria Sandía

BARAZKIAK ETA ORTUARIK VERDURAS Y HORTALIZAS

Zerbak Acelga
Baratzuria Ajo
Alberjinia Berenjena
Brokolia Brócoli
Kuiatxoa Calabacín
Tipula Cebolla
Zainzuria Esparrago
verde
Ziazerbak Espinacas
Ilarrak Guisantes

Babak Habas
Lekak Judía verde
Letxuga Lechuga
Patata Patata
Luzokerra Pepino
Piperra Pimiento
Porrua Puerro
Errefau Rábano
Tomatea Tomato
Azenarioa Zanahoria



BAZKALDU BADUGU / SI HEMOS COMIDO... HAU AFAL DEZAKEGU / PODEMOS CENAR:

Pasta, arroz, legumbres, patatas...	→	Verduras cocinadas o ensalada...
Pasta, arroz, legumbres, patatas	→	Barazki kozinatutak edo entsaladan...
Barazki kozinatutak edo entsalada	→	Pasta, arroza, lekaleak, patatak...
Verduras cocinadas o ensalada	→	Pasta, arroz, legumbres, patatas...
Haragia Carne	→	Arraina edo arrautza Pescado o huevo
Arraina Pescado	→	Haragia edo arrautza Carne o huevo
Arrautza Huevo	→	Arraina edo haragia Pescado o carne
Fruta Fruta	→	Esnekiak edo fruta Lácteos o Fruta
Esnekiak Lácteos	→	Fruta Fruta

Gogoratu: Bazkari eta afarietan jan beti barazkiak eta ortuariak.
Recuerda: incluye siempre verduras y hortalizas en comidas y cenas.

SUKALDATU BELAR USAINTSUEKIN ETA ESPEZIEKIN
AFARIAK ONTZEKO, ETA GATZ GUTXIAGO KONTSUMITZEKO.
COCINA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS, PARA
ADEREZAR LAS CENAS Y REDUCIR EL CONSUMO DE SAL.