

2019KO IRAILA

ASTELEHENA 9

Arroza tomatearekin edo barazki paella.
Oilaskoa labean egina.
Fruta.

ASTEARTEA 10

Babarrun txuriak.
Legatza labean egina ozpin-olio saltsan.
Zaporetako jogurta.

ASTEAZKENA 11

JAI EGUNA

OSTEGUNA 12

Makarroiak tomate eta txistorrarekin.
Legatza labean egina ozpin-olio saltsan.
Jogurta.

OSTIRALA 13

Entsalada mistoa edo lekak patatekin.
Txerri xerrak piper gorriekin.
Bainilazko natila.

ASTELEHENA 16

Euskal labeldun txekor haragiarekin egindako zopa.
Euskal labeldun haragi gisatua tomate eta piperrekin.
Fruta.

ASTEARTEA 17

Babarrun beltzak.
Legatza arrautza-irinetan pasatuta.
Zaporetako jogurta.

ASTEAZKENA 18

Makarroiak tomate eta txistorrarekin.
Oilaskoa labean egina.
Txokolatezko irabiakia baserriko esnez egina.

OSTEGUNA 19

Entsalada mistoa edo lekak patatekin.
Legatza labean egina ozpin-olio saltsan.
Jogurta.

OSTIRALA 20

Arroza tomatearekin edo barazki paella.
Txerri solomoa piper gorriekin.
Bainilazko natila.

ASTELEHENA 23

Dilistak.
Oilaskoa labean egina.
Fruta.

ASTEARTEA 24

Arroza tomatearekin edo barazki paella.
Legatza arrautza-irinetan pasatuta.
Zaporetako jogurta.

ASTEAZKENA 25

Kuia krema edo entsalada mistoa.
Eusko labeldun txekor haragiz egindako pilotatxoak barazki saltsaz.
Txokolatezko irabiakia baserriko esnez egina.

OSTEGUNA 26

Makarroiak tomate eta txistorrarekin.
Arraina labean egina.
Jogurta.

OSTIRALA 27

Babarrunak.
Txerri solomoa piper gorriekin.
Bainilazko natila.

ASTELEHENA 30

Ziazerba krema.
Eusko labeldun txekor haragiz egindako pilotatxoak barazki saltsaz.
Txokolatezko irabiakia baserriko esnez egina.