

MENU BASAL SERVICIO TRANSPORTADO CALIENTE

ASTELEHENA Lunes

ASTEARTEA Martes

ASTEAZKENA Miércoles

OSTEGUNA Jueves

Mayo - 2026 OSTIRALA Viernes



□

□

□

□

1

FESTIVO



FISH
REVOLUTION



4 918 Kcal. P.: 47 HC.: 100 L.: 33

DILISTAK BARAZKIEKIN
LENTEJAS CON VERDURAS
LEGATZ ALBONDIGAK LIZ ENTSALADAREKIN
ALBONDIGAS DE MERLUZA CON ENSALADA LIZ
ZAPORE JOGURTA
YOGUR SABORES
OGIA
PAN

5 738 Kcal. P.: 17 HC.: 135 L.: 11

LANDAKO ARROZA
ARROZ CAMPERO
LEKAK PATATEKIN
VAINAS CON PATATAS
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
OGIA
PAN

6 800 Kcal. P.: 37 HC.: 80 L.: 35

BARAZKI KREMA
CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
ZEKOR XERRA ARRAUTZAZTATUA 4 URTARO
ENTSALADAREKIN
FILETE DE TERNERA REBOZADO CON ENSALADA 4 ESTACIONES
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
OGIA
PAN

7 826 Kcal. P.: 34 HC.: 90 L.: 32

TXITXIRIOAK BARAZKIAREKIN
GARBANZOS CON VERDURA
PATATA ARRAUTZOPILA ERA ASKOTAKO
ENTSALADAREKIN
TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA VARIADA
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
INTEGRAL OGIA
PAN INTEGRAL

8 711 Kcal. P.: 29 HC.: 102 L.: 18

MAKARROI INTEGRALAK TOMATEAREKIN
MACARRONES INTEGRALES CON TOMATE
INDIOLAR HANBRUGESA PIPERREKIN
HAMBURGUESA DE PAVO CON PIMIENTOS
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
INTEGRAL OGIA
PAN INTEGRAL

11 825 Kcal. P.: 35 HC.: 136 L.: 11

ARROZA BARRENGORRIKIN
ARROZ CON CHAMPIÑONES
DILISTAK AZENARIOAREKIN
LENTEJAS CON ZANAHORTIA
ZAPORE JOGURTA
YOGUR SABORES
INTEGRAL OGIA
PAN INTEGRAL

12 805 Kcal. P.: 36 HC.: 74 L.: 38

PATATAK PROVENTZAL ERARA
PATATAS A LA PROVENZAL
IZOKIN LABEAN EGINDA ERA ASKOTAKO
ENTSALADAREKIN
SALMON AL HORNO CON ENSALADA VARIADA
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
INTEGRAL OGIA
PAN INTEGRAL

13 708 Kcal. P.: 41 HC.: 73 L.: 25

BILBOKO ERARA ILARRAK
GUISANTES A LA BILBAINA
ZEKOR XERRA ARRAUTZAZTATUA 4 URTARO
ENTSALADAREKIN
FILETE DE TERNERA REBOZADO CON ENSALADA 4 ESTACIONES
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
OGIA
PAN

14 775 Kcal. P.: 37 HC.: 81 L.: 29

BABARRUN PINTAK ARROZA INTEGRALAREKIN
ALUBIAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL
ARRAUTZ EGOSIAK ATUNA ETA MAHONESAREKIN
HUEVOS COCIDOS CON ATUN Y MAYONESA
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
OGIA
PAN

15 765 Kcal. P.: 30 HC.: 103 L.: 24

MAKARROIAK TOMATEAREKIN ETA OREGANOA
MACARRONES CON TOMATE Y OREGANO
LEGATZA LABEAN EGINDA LIZ ENTSALADAREKIN
MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA LIZ
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
OGIA
PAN

18 796 Kcal. P.: 20 HC.: 81 L.: 40

BARAZKI MENESTRA
MENESTRA DE VERDURAS
SAN JACOBEOA LIZ LETXUGAREKIN
SAN JACOBO CON ENSALADA LIZ
ZAPORE JOGURTA
YOGUR SABORES
INTEGRAL OGIA
PAN INTEGRAL

19 682 Kcal. P.: 27 HC.: 89 L.: 22

ESPIRAL INTEGRALAK TOMATEAREKIN
ESPIRALES INTEGRALES CON TOMATE
LEGATZA LABEAN EGINDA 4 URTARO
ENTSALADAREKIN
MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA 4 ESTACIONES
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
INTEGRAL OGIA
PAN INTEGRAL

20 731 Kcal. P.: 48 HC.: 79 L.: 19

BABARRUN ZURIAK BARAZKIEKIN
ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA
ZEKOR XERRA PIPERREKIN
FILETE DE TERNERA CON PIMIENTOS
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
OGIA
PAN

21 794 Kcal. P.: 24 HC.: 144 L.: 10

ARROZA PAELLAN BEGETALEAN
ARROZ EN PAELLA VEGETAL
TXITXIRIOAK GISATUAK
GARBANZOS GUISADOS
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
OGIA
PAN

22 759 Kcal. P.: 22 HC.: 79 L.: 37

BARAZKI PUREA
PURE DE VERDURAS
PATATA ARRAUTZOPILA ERA ASKOTAKO
ENTSALADAREKIN
TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA VARIADA
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
OGIA
PAN

25 747 Kcal. P.: 39 HC.: 88 L.: 25

IZAR ZOPA
SOPA DE ESTRELLITAS
HANBRUGESA % 100 ZEKORRA LABEAN LOREZAIN
ERARA
HAMBURGUESA 100% TERNERA HORNO A LA JARDINERA
ZAPORE JOGURTA
YOGUR SABORES
OGIA
PAN

26 835 Kcal. P.: 31 HC.: 145 L.: 8

ARROZA KUIAREKIN ETA KALABAZINAREKIN
ARROZ CON CALABAZA Y CALABACIN
BABARRUN PINTAK ODOLOSTEAREKIN
ALUBIAS PINTAS CON MORCILLA
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
OGIA
PAN

27 821 Kcal. P.: 44 HC.: 71 L.: 36

DILISTAK ARROZA INTEGRALAREKIN
LENTEJAS CON CALABAZA Y CALABACIN
ARRAIN FRESKOA LABEAN EGINDA LIZ
ENTSALADAREKIN
PESCADO FRESCO AL HORNO CON ENSALADA LIZ
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
INTEGRAL OGIA
PAN INTEGRAL

28 737 Kcal. P.: 20 HC.: 76 L.: 37

AZENARIO ETA KUIA KREMA
CREMA DE ZANAHORTIA Y CALABAZA
PATATA ARRAUTZOPILA ERA ASKOTAKO
ENTSALADAREKIN
TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA VARIADA
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
OGIA
PAN

29 825 Kcal. P.: 41 HC.: 95 L.: 29

MAKARROIAK NAPOLITANA
MACARRONES NAPOLITANA
OILASKO BULARKIA ARRAUTZAZTATUA 4 URTARO
ENTSALADAREKIN
PECHUGA DE POLLO REBOZADA CON ENSALADA 4 ESTACIONES
DENBORALDIKO FRUTA
FRUTA DE TEMPORADA
INTEGRAL OGIA
PAN INTEGRAL

NOTAS: Elkagaien balorazioaren bitartez eskaintako 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 elkagai beharizanak handiagoak edo txikiagoak izan daitezke sexua, adina, jardueraren 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

Jan. Ikasi. Bizi.
Comer. Aprender. Vivir.

JAN. Askotariko elikagai osasungarri gozo-gozoz egindako errezetak, gure bazkaltiarrek goza dezaten.
COMER. Recetas elaboradas a base de alimentos saludables, sabrosos y variados para que nuestros comensales disfruten a la hora de comer.

IKASI. Bizi-balio eta -ohitura osasungarriak, bizitza osoan lagun egingo dieten erabaki arduratsuak hartzeko aukera emango dutenak.
Aprender. Valores y hábitos de vida saludables que permitan tomar decisiones responsables que les acompañen toda la vida.

BIZI. Une apartak elkarrekin bizitzen, jolasten eta partekatzen, pertsonak eta ingurumena errespetatzeko ingurunean.
VIVIR. Momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo en un entorno respetuoso con las personas y el medioambiente.



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

www.scolarest.es

OHARRAK / NOTAS:



Empresa adherida al PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020. Conforme al Real Decreto 1021/2022, nuestra empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis. En caso de alergias o intolerancias, conforme al Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, disponemos en cocina de la información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados. En caso de requerir un menú adaptado, por favor facilítenos el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011 para que nuestro equipo de dietistas le pueda elaborar una dieta adaptada a sus necesidades.

Sasoia

UDAZKENA / otoño - NEQUA / invierno

Sasoiko produktuak aukeratu zure otorduetarako: freskoagoak, zapoetsuagoak eta planetarako hobeak. Usa productos de temporada: MÁS FRESCOS, MÁS SABROSOS Y MEJORES PARA EL PLANETA.



FRUTAK - Fruta



Ahuakatea Aguacate
Kakia Caqui
Txirimioia Chirimoya
Mugurdia Frambuesa
Kiwia Kiwi
Limoia Limón

Mandarina Mandarina
Mango Mangoa
Sagarra Manzana
Laranja Naranja
Pera Madaria
Plátano Banana
Uva Mahatsa

BARAZKIAK - Verduras

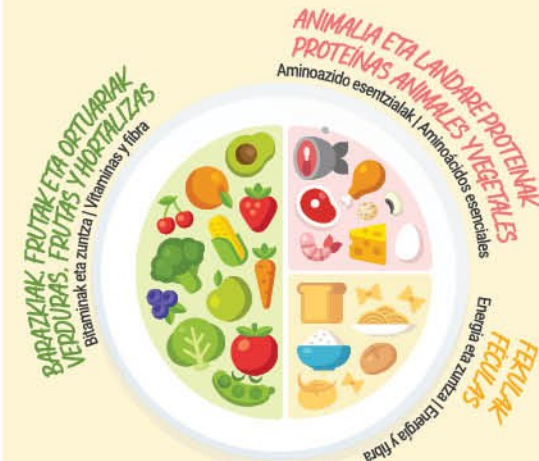


Zerba Acelga
Baratxuria Ajo
Orburuak Alcachofas
Alberjinia Berenjena
Brokolia Brócoli
Kalabazina Calabacín
Kalabaza Calabaza
Aza gorria Col lombarda
Azalorea Coliflor
Endibia Endivia
Eskarola Escarola

Espinaka Espinaca
Baba Haba
Leka Judía verde
Uraza Lechuga
Pepinoa Pepino
Piperra Pimiento
Porrua Puerro
Errefaua Rábano
Aza Repollo
Tomatea Tomate
Azenarioa Zanahoria

AFARI OSASUNGARRIA SORTZEA Construir una cena saludable HARVARD PLATERRAREN

bidez erraz presta dezakegu afari osasungarri bat. Banaketa horrekin, erraz ulertzen dira elikagai-multzo bakoitzeko proportzioak. Una manera sencilla de planificar una cena saludable es a través del Plato Harvard. Con este reparto es fácil entender las proporciones de cada grupo de alimentos.



... BAZKALDU BADUGU, HAU AFAL DEZAKEGU:

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

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 ADERERAZ LAS CENAS Y REDUCIR EL CONSUMO DE SAL.