



OGI INTEGRALA

ANIMALIA-PROTEINARIK  
GABE

## APIRILA 2025

## OINARRIZKOA

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

	1	2	3	4
	<p>Makarroi salteatuak baratzuri eta txanpinoiekin</p> <p>Txerri saltxitxak</p> <p>Letxuga, erremolatxa eta artoa</p> <p>Fruta eta Ogia</p> <p>1006,4Kcal - Prot:33,1g - Lip:47,0g - HC:108,3g AGS:11,1g - Azúcares:24,7g - Sal:5,4g</p>	<p>Txitxirioak kinoarekin</p> <p>Legatza saltsa berdean</p> <p>*</p> <p>Fruta eta Ogi integrala</p> <p>827,7Kcal - Prot:39,5g - Lip:26,9g - HC:97,0g AGS:3,0g - Azúcares:23,7g - Sal:1,8g</p>	<p>Azenario krema</p> <p>Urdaiazpiko eta gazta piloak</p> <p>Tomate entsalada</p> <p>Jogur naturala EKO eta Ogia</p> <p>735,7Kcal - Prot:14,7g - Lip:37,4g - HC:80,3g AGS:7,1g - Azúcares:26,6g - Sal:2,7g</p>	<p>Dilistak barazkiekin</p> <p>Txahalki erregosia barazkiekin</p> <p>*</p> <p>Fruta eta Ogia</p> <p>801,8Kcal - Prot:48,9g - Lip:24,1g - HC:89,9g AGS:4,9g - Azúcares:18,2g - Sal:1,5g</p>
	7	8	9	10
<p>Porru krema</p> <p>Patata eta kuitaxo tortila</p> <p>Letxuga, erremolatxa eta oliba entsalada</p> <p>Fruta eta Ogia</p> <p>675,6Kcal - Prot:15,7g - Lip:27,0g - HC:84,2g AGS:4,0g - Azúcares:31,8g - Sal:1,8g</p>	<p>Indaba zuriak azenarioarekin</p> <p>Txahal albondigak barazki saltsan</p> <p>*</p> <p>Fruta eta Ogia</p> <p>910,3Kcal - Prot:34,5g - Lip:42,5g - HC:84,7g AGS:10,9g - Azúcares:12,8g - Sal:3,4g</p>	<p>Haragi paela</p> <p>Izokina labean baratzuri eta perrexilarekin</p> <p>Maionesa</p> <p>Fruta eta Ogi integrala</p> <p>1074,5Kcal - Prot:36,0g - Lip:65,9g - HC:82,1g AGS:9,4g - Azúcares:7,1g - Sal:2,4g</p>	<p>Barazki menestra</p> <p>Oilasko xterra labean</p> <p>Txip patatak</p> <p>Jogur naturala EKO eta Ogia</p> <p>813,4Kcal - Prot:48,5g - Lip:38,1g - HC:68,0g AGS:9,7g - Azúcares:16,5g - Sal:2,6g</p>	<p>Patatak errioxar erara</p> <p>Arrain fresko arrautzatzatua</p> <p>Tomate entsalada</p> <p>Fruta eta Ogia</p> <p>694,4Kcal - Prot:30,2g - Lip:31,8g - HC:67,5g AGS:9,0g - Azúcares:6,1g - Sal:3,6g</p>
	14	15	16	17
<p>Azalorea patatekin</p> <p>Makarroiak tomate saltsarekin</p> <p>*</p> <p>Fruta eta Ogia</p> <p>748,3Kcal - Prot:20,1g - Lip:22,5g - HC:111,3g AGS:2,9g - Azúcares:17,5g - Sal:1,6g</p>	<p>Txitxirioak barazkiekin</p> <p>Bakailoa labean</p> <p>Piperrak</p> <p>Fruta eta Ogia</p> <p>800,8Kcal - Prot:41,4g - Lip:27,5g - HC:88,9g AGS:3,0g - Azúcares:13,4g - Sal:1,9g</p>	<p>Hegazti-zopa fideoekin</p> <p>Patata eta tipula tortila</p> <p>Letxuga, Erremolatxa eta azenarioa</p> <p>Fruta eta Ogi integrala</p> <p>668,8Kcal - Prot:20,3g - Lip:20,4g - HC:79,0g AGS:3,7g - Azúcares:19,8g - Sal:4,1g</p>	JAIA	JAIA
	21	22	23	24
JAIA	JAIA	JAIA	JAIA	JAIA
	28	29	30	
<p>Lekak patatekin</p> <p>Patata eta tipula tortila</p> <p>Letxuga, erremolatxa eta artoa</p> <p>Fruta eta Ogia</p> <p>686,5Kcal - Prot:17,8g - Lip:28,0g - HC:82,8g AGS:4,3g - Azúcares:22,6g - Sal:4,1g</p>	<p>Dilistak barazkiekin</p> <p>Legatza labean baratzuri eta perrexilarekin</p> <p>Tomate entsalada</p> <p>Fruta eta Ogia</p> <p>777,6Kcal - Prot:39,1g - Lip:27,3g - HC:86,6g AGS:3,6g - Azúcares:18,3g - Sal:1,9g</p>	<p>Kuia krema</p> <p>Txerri solomo adobatua</p> <p>Txanpinoak</p> <p>Fruta eta Ogi integrala</p> <p>668,8Kcal - Prot:32,5g - Lip:25,8g - HC:70,7g AGS:5,4g - Azúcares:31,8g - Sal:1,3g</p>		