

**"B" MENUA**

	ASTELEHENA	ASTEARTEA	ASTEAZKENA	OSTEGUNA	OSTIRALA	LARUNBATA	IGANDEA
<b>BAZKARIAK</b>							
1. ASTEA	* Borraja, 100 g patatarekin * Oilasko errea, 100 g + patata lurrunetan, 50g * Fruta * Ogia	* Dilista erregosiak, 60 g * Legatza labean erreña, 125 g + ilarrak, 50 g * Fruta * Ogia	* Porrusalda, 100 g patatarekin * Indioilarra plantxan, 100 g + patata-purea, 15 g * Fruta * Ogia	* Ilar erregosiak, 225 g * Izokina plantxan, 125 g + barrengorriak, 100 g * Fruta * Ogia	* 200 g izokin eta 150 g patata duen marmitakoa * Entsalada * Fruta * Ogia	* 45 g arroz duen ehiztari erako paella * Urraburua labean erreña, 125 g + tomate erreña * Fruta * Ogia	* Zerbak, 40 g dilista zurirekin * Untxi gisatua, 100 g + patata, 50 g * Fruta * Ogia
	<b>AFARIAK</b>						
2. ASTEA	* Fideo-zopa, 30 g * Arrautza bateko patata-tortilla, 100 g + entsalada * Fruta * Ogia	* Purea: 100 g patata + tipula * Indioilar roti-a, 125 g + patata lurrunetan, 50 g + tomate erreña * Fruta * Ogia	* Purea: 100 g patata + barazkia * Oilarra, 125 g + entsalada + patata, 50 g * Fruta * Ogia	* Purea: 100 g patata + kuia * Oilasko-bularkia plantxan, 100 g + patata, 50g + entsalada * Fruta * Ogia	* Haragi-salda, arrautzarekin eta oilaskoarekin (30 g) * Oilasko errea, 100 g + patata lurrunetan, 50 g + ilarrak, 50 g + azenarioa * Fruta * Ogia	* Purea: 100 g patata + ziazerba * Arrautza bateko tortilla, nekazari eran + patata, 50 g + entsalada * Fruta * Ogia	* Itsaski-krema eta 30 g arroz * Bakailaoa labean erreña, 125 g + entsalada + patata, 50 g * Fruta * Ogia
	<b>BAZKARIAK</b>						
2. ASTEA	* Fideua, 45 g, barazkiekin * Oilasko errea, 100 g, 50 g ilarrekin eta azenarioarekin * Fruta * Ogia	* Pistoia, 40 g txitxiriorekin * Entrekota, 100 g + patata lurrunetan, 50 g * Fruta * Ogia	* Dilista gorri erregosiak, 60 g * Legatza labean erreña, 125 g + piper gorria * Fruta * Ogia	* Patatak saltza berdean, 150 g * Indioilar haragibolak, 100 g + entsalada * Fruta * Ogia	* 45 g makarroi, barazkiekin * Masail erregosiak, 100 g * Fruta * Ogia	* Zerba, 40 g dilista zurirekin * Indioilar erregosia, 100 g + 15 g patata-pure * Fruta * Ogia	* 45 g arroz duen paella, marinela erara * Untxi gisatua, 100 g + entsalada * Fruta * Ogia
	<b>AFARIAK</b>						
2. ASTEA	* 100 g patata duen kuiatxo-krema * Urraburua labean erreña, 125 g + patata, 50 g + tomate-entsalada * Fruta * Ogia	* 30 g pasta duen barazki-zopa * Lupia labean erreña, 125 g + patata lurrunetan, 50 g + entsalada * Fruta * Ogia	* Brokolia eta 100 g patata duen krema * Arrautza bateko ziazerba-tortilla + patata, 50 g + tomate erreña * Fruta * Ogia	* 30 g arroz duen zopa + azenarioa * Bakailaoa labean erreña, 125 g + piper erreña + patata, 50 g * Fruta * Ogia	* Porrua eta 100 g patata duen krema * Urraburua, 125 g + patata, 50 g + entsalada * Fruta * Ogia	* Fideo-zopa, 30 g * Legatza, 125 g + patata, 50 g + tomate erreña * Fruta * Ogia	* Purea: 100 g patata + tipula * Lupia, 125 g + patata, 50 g + piper gorria * Fruta * Ogia

Ahorakin bakotzerako ogia = 25 g

Fruta = Pisu garbia: 150 g

## "B" MENUA

	ASTELEHENA	ASTEARTEA	ASTEAKZENA	OSTEGUNA	OSTIRALA	LARUNBATA	IGANDEA
3. ASTEA	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ziazerbak, 40 g txitxiriorekin</li> <li>* Hegaluzea tipularekin eta tomatearekin, 125 g + patata, 50 g</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 45 g arroz, barazkiekin</li> <li>* Masail erregosiak, 100 g</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Aza, 40 g dilista gorriarekin</li> <li>* Bakailaoa labean erre, 125 g + patata-purea, 15 g</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 45 g pasta, tomatearekin</li> <li>* Txahalki gisatua, 100 g</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Txitxirio erregosiak, 60 g</li> <li>* Indioilar roti-a, 125 g + entsalada</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dilistak lekekin, 60 g</li> <li>* Solomoa piperrekin, 100 g</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 100 g patata duen menestra</li> <li>* Berrugeta, 125 g + patata lurrunetan, 50 g</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>
<b>BAZKARIAK</b>							
4. ASTEA	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 100 g patata duen kuiatxo-krema</li> <li>* Arrautza bateko patata-tortilla, 100 g + entsalada</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Baratxuri-zopa, 40 g ogirekin</li> <li>* Lupia labean erre, 125 g + tomate erre, 150 g + patata, 50 g</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Barazki-purea, 100 g patatarekin</li> <li>* Arrautza egosi bat Aurora saltsan (bexamela+tomate-saltsa) + patata lurrunetan, 50 g + entsalada</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 30 g pasta duen zopa</li> <li>* Legatza saltsa berdean, 125 g + patata lurrunetan, 50 g + entsalada</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Porru-krema, 100 g patatarekin</li> <li>* Berrugeta labean erre, 125 g, 50 g ilarrekin + azenarioa + patata lurrunetan, 50 g + entsalada</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 30 g pasta duen zopa</li> <li>* Legatza labean erre, 125 g + patata lurrunetan, 50 g + entsalada</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Purea: 100 g patata + tipula</li> <li>* 100 g oilasko duen hanburgesa + entsalada + patata, 50 g</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>
<b>AFARIAK</b>							
4. ASTEA	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dilista erregosiak, 60 g</li> <li>* 125 g izokin-amuarrai, 50 g ilarrekin eta azenarioarekin</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kardua, 100 g patatarekin</li> <li>* Legatza labean erre, 100 g + patata lurrunetan, 50 g</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 45 g arroz, piperrekin</li> <li>* 100 g solomo, piper gorriekin</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Txitxirio erregosiak, 60 g</li> <li>* 2 piper bete + entsalada</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 225 g ilar, azenarioarekin salteatuta</li> <li>* Berrugeta labean erre, 125 g + azenarioa lurrunetan</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Lekak, 100 g patatarekin</li> <li>* Bakailaoa labean erre, 125 g + patata-purea, 15 g</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dilista erregosiak, 60 g</li> <li>* Oilarra labean erre, 125 g + entsalada</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>
<b>AFARIAK</b>							
4. ASTEA	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 100 g patata duen kuiatxo-krema</li> <li>* Arrautza egosi bat florentziar saltsan (bexamela+ ziazerba) + tomate-entsalada</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Purea: 100 g patata, tipularekin</li> <li>* Oilaskoa plantxan, 100 g + patata lurrunetan, 50 g + entsalada</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 30 g pasta duen zopa</li> <li>* Arrautza bateko ziazerba-tortilla + 50 g patata + tomate erre</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kuia-purea, 100 g patatarekin</li> <li>* Oilasko erre, 100 g + piper berdea eta patata, 50 g</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Haragi-salda, arrautza eta oilaskoarekin (30 g)</li> <li>* Indioilar roti-a, 125 g + patata lurrunetan, 50 g + entsalada</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 30 g pasta duen zopa</li> <li>* Arrautza bateko zainzuri-tortilla + patata, 50 g + tomate erre</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Purea: 100 g patata, tipularekin</li> <li>* 100 g oilasko duen hanburgesa + patata, 50 g + piperrak</li> <li>* Fruta</li> <li>* Ogia</li> </ul>

Ahorakin bakoitzerako ogia = 25 g

Fruta = Pisu garbia: 150 g

## “B” MENUA

**GOSARIA** \* Esne osoa 200 cc  
\* Ogja 25 g  
\* Tomate naturala 25 g  
\* Fruta freskoa 150 g

**HAMAIKETAKOA** \* Fruta freskoa 150 g

**ASKARIA** \* Esne osoa 200 cc  
\* Fruta freskoa 150 g

**BERRAFARIA** \* Jogurt natural oso 1

- Bazkari eta afari bakoitzeko ogi-anoa  $25 \text{ gr} \pm 3 \text{ cm-koia}$  (3 hatz) izango da, barra arruntekoa edo 2 biskotekoa.
- Hiru zopa-koilarakada olio dituzu egun bakoitzerako.
- Barazkiaren pisua librea da (plater batean sartzen dena gutxi gorabehera).
- Dietan adierazitako elikagaien pisua gordina da beti, eta jangarriak ez diren zatiak kendu ondoren.
- Janaria prestatzeko moduak alda daitezke, betiere elikagaien eta olioaren kantitateak errespetatzen badira.
- Azukrea, cola-caoa eta kafea aukerakoa da, norberaren lehentasunak zein diren.
- Entsalada adieraztean entsalada mistoa dela esan nahi da (letxuga + tomatea + tipula).
- **Baliokidetzak:**
  - 100 g patata gordin, eltzekari baterako burruntzalian sartzen dena izango litzateke.
  - 30 g arroz gordin, eltzekari baterako burruntzalian sartzen dena izango litzateke.
  - 40 g leka (garbantzuak, babarrunak, dilistikak) eta kinoa, eltzekari baterako burruntzalian sartzen dena izango litzateke.
  - 120 gr ilar fresko edo baba fresko, eltzekari baterako burruntzalian sartzen dena izango litzateke.