



EKINTZA



AUSOLAN ETA EKINTZA Ikastola ELIKADURA OSASUNTSUA LANTZEN

Ausolanen etengabe lan egiten dugu gure bezeroei elikadura osasungarria eta jasangarria eskaintzeko, eta gure bazkaltiarren beharretara egokitua.

Gaur egun, gure hornitzaileen %85 Araba, Bizkai, Gipuzkoa edo Nafarroan daude, batez ere produktu freskoen hornitzaileak: txerri, oilasko, indioilar edo txahal haragiak, fruta eta barazki freskoak, arrautzak eta olioak... eta hornitzailearen hurbiltasuna kalitatearen eta zerbitzuaren bermea da.

Gure menuetan sartu ohi ditugun produktuak ere bertan ekoizten dira, hala nola Gipuzkoan fabrikatutako esnekiak eta jogurtak, Gipuzkoan eta Araban ekoiztako arrautzak, haragi fresko guztiak eta txorizo, sarta, saltxitxa fresko, albondiga eta hanburgesak Gipuzkoan ekoiztiak, Arabako patata, eta barazkien portzentaje handi bat Nafarroako Erriberan ekoiztia.

Gainera, aurrerapauso bat eman nahi dugu bide horretan, eta EKINTZA Ikastolako menuan hainbat nobedade sartuko ditugu proba moduan ikasturte honetako bigarren hiruhileko honetan.

Horrenbestez, aurkituko duzue:

- OGI INTEGRALA:

Abendutik aurrera astean behin (ostegunetan) ogi integrala aukera izango duzue, eta ondorioz dietan zuntz gehiago egongo da.

-BERTAKO PRODUKTUAK:



· Abenduak 20ko, txahal txankarra Eusko Label jatorrikoa izango da, eta gure tokiko hornitzaile Adurizek hornituko du, Lasarte (Gipuzkoa).



-PRODUKTU EKOLOGIKOA:

· Azarotik aurrera hilabetean 2 edo 3-tan, fruta ekologikoa zebitzatuko ditugu EKINTZA Ikastolako jantokian. Astebeteko aurrerapenarekin zer fruta izango den argitaratuko dugu



Espero dugu hobekuntza hauek onarpen baikorra izatea,
bai komentsal eta bai famillengan





EKINTZA



AUSOLAN Y EKINTZA Ikastola TRABAJANDO POR UNA ALIMENTACION SALUDABLE

En Ausolan trabajamos continuamente por ofrecer a nuestros clientes una alimentación saludable y sostenible, además de adecuada a las necesidades de nuestros comensales.

Hoy en día el 85% de nuestros proveedores están situados en Araba, Bizkaia, Gipuzkoa o Nafarroa, especialmente los proveedores de producto fresco, como carnes de cerdo, pollo, pavo o ternera, fruta y verdura fresca, huevos y aceites, en los que la cercanía del proveedor es una garantía de calidad y servicio.

Los productos que incluimos habitualmente en nuestros menús también son producidos aquí, como por ejemplo, los lácteos y yogures fabricados en Gipuzkoa, los huevos producidos en Gipuzkoa y Araba, todas las carnes frescas y los productos cárnicos como chorizo sarta, salchichas frescas, las albóndigas, hamburguesas y filetes rusos, fabricados en Gipuzkoa, la patata de Araba y un alto porcentaje de las verduras con procedencia de la Ribera navarra.

Además, queremos dar un paso adelante en este sentido y vamos a introducir algunas novedades en los comedores de EKINTZA Ikastola en el menú de este trimestre :

PAN INTEGRAL:

- A partir de diciembre, un día a la semana (los jueves) la mitad del pan que se sirve en el comedor será integral, por lo que aumentará el aporte de fibra en la dieta para los que elijan esta opción.



PRODUCTOS LOCALES:

- El zancarrón de ternera que serviremos el día 20 de diciembre será de Eusko Label suministrado por nuestro proveedor local Aduriz, en Lasarte (Gipuzkoa).

PRODUCTO ECOLÓGICO:

- A partir de noviembre, 2 o 3 días al mes la fruta que se servirá en el comedor de EKINTZA Ikastola será fruta de producción ecológica. Se os informará con una semana de antelación la fruta ecológica a servir



Confiamos en que la introducción de estas mejoras sea satisfactoria para los usuarios del comedor y sus familias

