

Menú GENERAL, mes de juny de 2025

Els menús inclouen aigua i pa blanc o morè del forn de Sa Creu d'Algaida. Els trempats es fan amb oli d'oliva.

Les hortalisses de temporada del menú són de producció ecològica i de proximitat, de la finca Can Delomo d'Algaida.

2	3	4	5	6
Arros integral amb salsa a la napolitana	Crema de ciurons	Llenties amb patata i verdures	Crema de pastanaga i verdures	Espirals vegetals (tomàtiga, pastanaga, blat de les índies, olives, tonyina)
Truita d'espínacs	Lluç amb salsa Verda	Hamburguesa de pollastre a la planxa	Escalop casolà de pollastre	Bacallà arrebossat casolà
Montadito de tomàtiga i tonyina	Arros a les fines herbes	Ensalada amb blat de les índies	Patates a la gallega	Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives
Poma	logurt	Taronja	Plàtan	Meló
Suggeriment de sopar: Cuscús amb verdures i conill trossetat / Fruita	Suggeriment de sopar: Llenties amb patata i verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i salmó a la planxa amb arros / Fruita	Suggeriment de sopar: Pizza casolana / Fruita
9	10	11	12	13
Arros brouós mariner	Macarrons integrals a la bolonyesa	Crema de carabassa	Cuinat de ciurons amb patata i verdures	Crema de pèsols
Pollastre al forn amb salsa caçadora (pastanaga, xampinyons, ceba, porros, tomàtiga, api)	Palometa a la planxa amb picada	Truita de patata i ceba	Salsitxes fresques de pollastre a la planxa	Hoki al forn amb salsa espatja (all, pebre dolç, vinagre)
Patates rostides	Ensalada de lletuga, pastanaga i tonyina	Ensalada de lletugues, tomàtiga i blat de les índies	Ensalada de lletuga i tomàtiga	Patata panadera
logurt	Síndria	Plàtan	Meló	Poma
Suggeriment de sopar: Ensalada amb cuscús i lluç arrebossat / Fruita	Suggeriment de sopar: Hamburguesa amb puré de patata i porros / Fruita	Suggeriment de sopar: Arros amb verdures saltades i ciurons / Fruita	Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita amb alls tendres / Fruita	Suggeriment de sopar: Broqueta d'indiot amb verdures i patata / Fruita
16	17	18	19	20
Sopa minestrone (patata i verdures)	Crema de verdures i ciurons	Cuinat de llenties amb verdures	Ensalada de pasta (tomàtiga, pastanaga, ou, olives i pemil dolç)	Menú Especial Fi de Curs
Lluç arrebossat casolà	Pitera de pollastre al forn amb salsa espanyola	Truita de verdures i patata	Bacallà amb salsa Biscaina	Infantil: San Jacobo amb Patates i Ensalada
Ensalada amb arros	Patata i xampinyons	Ensalada cóctel (pinya, poma i cranc)	Patata a la Gallega	Primària: San Jacobo, Mini pizza, Mini Hamburguesa amb Patates i Ensalada
Plàtan	Meló	Síndria	Poma	Tassonet de xocolata i nata
Suggeriment de sopar: Espirals de llenties amb verdures i tomàtiga / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita	Suggeriment de sopar: Bacallà amb patata i tomàtiga / Fruita	Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i pollastre amb xampinyons / Fruita	Suggeriment de sopar: Coca casolana amb caballa / Fruita

Tot l'equip de cuina i menjador vos desitja
un bon estiu!



segueix-nos a Instagram



coesma.sl

Disposam de la informació dels al·lèrgens continguts en els menús conforme al RD 126/2015.

Valoració del compliment del Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània als centres educatius i sanitaris de les Illes Balears

COESMA Comedores Escolares Mallorquines SL

juny de 2025

Articles del Decret 39/2019, de 17 de maig que s'apliquen al Centres Educatius

Article 16. Vigilància i control. Valoració de la programació del menú per part de personal qualificat amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

Article 4. Requisits i criteris per a la programació dels menús escolars i la freqüència de consum setmanal

	Grups d'Aliments	Freqüència Setmanal	Menú	OBSERVACIONS
1	ARRÓS	1	1_1_0	Compleix
2	Incloure integrals	Incloure	1_0_0	Compleix
3	PASTA	1	1_1_1	Compleix
4	Incloure integrals	Incloure	0_1_0	Compleix
5	LLEGUMS	1 a 2 (Mínim 6 al mes)	2_2_2	Compleix
6	HORTALISSES - PATATA	1 a 2	2_2_2	Compleix
7	CARN	1 a 3	2_2_2	Compleix
8	Prioritzar carn blanca	Prioritzar	1_1_1	Compleix
9	Preparats carnis	Màxim 4 al mes	1_0_1	Compleix
10	OUS	1 a 2	1_1_1	Compleix
11	PEIX	1 a 3 (Mínim 6 al mes)	2_2_2	Compleix
12	dels quals, Blau	Alternar	0_1_0	Compleix
13	ENSALADES	3 a 4	3_3_3	Compleix
14	ALTRES	1 a 2	2_2_2	Compleix
15	FRUITA FRESCA DE TEMPORADA	4 a 5	4_4_4	Compleix
16	YOGUR (<12,3g de sucre/100ml)	0 a 1	1_1_0	No compleix per menú especial de F de Curs
17	OLI PER CUINAR	Oli d'Oliva o Oli de Girasol Alt Oleic		Compleix
18	OLI PER TREMPAR	Oli d'Oliva Verge o Oli d'Oliva Verge Extra		Compleix
19	FRITURES	Màxim 2 a la setmana	2_2_2	No compleix per menú especial de F de Curs
20	PRE CUINATS	Màxim 3 al mes	0_0_2	Compleix

Article 5. Informació dels menús a les famílies

Les persones responsables dels centres educatius han de proporcionar a les famílies, persones que exerceixen la tutela o responsables dels comensals, incloent-hi les persones amb necessitats especials (intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres malalties que així ho exigeixin), la programació mensual dels menús de la manera més clara i detallada possible i les han d'orientar amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari amb el menú del migdia.

La informació sobre els menús ha de ser accessible a persones amb qualsevol tipus de diversitat funcional, quan així es requereixi.

Així mateix, s'ha de posar a disposició de les famílies, persones que exerceixen la tutela o responsables dels comensals la informació dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús que sigui exigible per les normes sobre etiquetatge de productes alimentaris i per les normes sobre la informació a les persones consumidores.

Article 16. Vigilància i control

La documentació justificativa de la valoració de la programació del menú per part de personal qualificat amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica. (aquest document)

L'existència de fitxes tècniques dels menús, amb la mesura dels ingredients que els integren (volum i pes).

Les persones responsables de l'oferta alimentària dels centres educatius, dels centres sanitaris i de les dependències administratives sanitàries han de tenir a disposició de la Direcció General de Salut Pública i Participació l'etiquetatge nutricional dels aliments envasats y/o la documentació necessària per conèixer els continguts nutricionals i el tipus d'aliments que s'ofereixen en els bars, cantines, quioscos o màquines expendedores ubicades en el seu recinte.

Els centres educatius, a través del consell escolar, poden constituir una comissió de menjador a fi de fer el seguiment i la valoració del servei de menjador, de conformitat amb el contingut d'aquest Decret.

