



Menú GENERAL, mes de setembre de 2025

Els menús inclouen aigua i pa moreno del forn de Sa Creu d'Algaída.

La cuina utilitza oli d'oliva i oli de girasol alt oleic per cuinar i oli d'oliva verge per trempar.

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

El iogurt és natural ensucrat. Conté menys de 12,3g de sucre per 100 ml.

		10	11	12
		Sopa de gallina i pollastre	Crema de carabassó	Cuinat de lleties amb verdures
		Hamburguesa de carn mixta a la planxa	Lluç a la romana	Truita de patata i ceba
		Ensalada de tomàtiga i patata	Ensalada variada amb blat de les índies	Montadito de tomàtiga i tonyina
		logurt natural	Poma	Meló
		Suggeriment de sopar: Salmó amb patata, ceba i pebres / Fruita	Suggeriment de sopar: Indiot amb xampinyons i cuscús / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i pizza / Fruita
15	16	17	18	19
Sopa de faraona i vedella	Crema de porros i pastanaga	Ciurons amb patata (all, oli, pebre bord)	Arròs de peix	Crema de llegums
Pollastre rostí amb llimona i alls	Palometa amb panat casolà	Truita de carabassó	Llibret de pernil dolç i formatge	Bacallà a la Biscaina
Ensalada de lletuga i axicoria i Patates	Verdures al vapor	Ensalada amb blat de les índies	Ensalada variada amb olives	Arròs saltat a les fines herbes
Plàtan	logurt natural	Meló	Poma	Pera
Suggeriment de sopar: Espirals de pèsols amb verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Indiot amb patata i xampinyons / Fruita	Suggeriment de sopar: Truita de patata i trempó / Fruita	Suggeriment de sopar: Calamar amb picadillo, patata i carabassó / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i quiche / Fruita
22	23	24	25	26
Macarrons integrals amb salsa de tomàtiga	Arròs brut	Crema de verdures i pèsols	Cuinat de lleties amb verdures	Sopa minestrone amb patata i verdures
Hoki a la romana	Truita de verdures	Lluç a la planxa amb salsa espàlla	Pitera de pollastre a la planxa amb picadillo	Pilotes de carn de pollastre i vedella
Ensalada de lletuga i endivis	Ensalada variada amb olives	Patata al vapor	Montadito de tomàtiga i tonyina	Salsa jardinera i arròs
Pera	Plàtan	logurt natural	Meló	Poma
Suggeriment de sopar: Ensalada d'arròs amb ciurons	Suggeriment de sopar: Truita de patata i ceba amb ensalada	Suggeriment de sopar: Cuscús amb verdures i formatge / Fruita	Suggeriment de sopar: Crema de verdures i indiot amb xampinyons / Fruita	Suggeriment de sopar: Coca de verdures i sardines / Fruita
29	30			
Sopa de faraona i pollastre	Arròs integral amb salsa napolitana			
Estofat de pollastre	Truita a la francesa			
Verdures i Patata	Ensalada amb blat de les índies			
Pera	logurt natural			
Suggeriment de sopar: Ensalada d'arròs amb ciurons	Suggeriment de sopar: Truita de patata i ceba amb ensalada			

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

segueix - nos a instagram



coesma.sl

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

setembre 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	ARRÒS	1	0-1-1-1	Compleix
2	Incloure integrals	Incloure	0-0-0-1	Compleix
3	PASTA	1	1-1-1-1	Compleix
4	Incloure integrals	Incloure	0-0-1-0	Compleix
5	LLEGUMS	1 a 2 (Mínim 6 al mes)	1-2-2-0	Compleix
6	HORTALISSES - PATATA	1 a 2	1-2-2-0	Compleix
7	CARN	1 a 3	1-2-2-1	Compleix
8	Prioritzar carn blanca	Prioritzar	0-1-1,5-1	Compleix
9	Preparats càrnis	Màxim 4 al mes	1-0-1-0	Compleix
10	OUS	1 a 2	1-1-1-1	Compleix
11	PEIX	1 a 3 (Mínim 6 al mes)	1-2-2-0	Compleix
12	dels quals, Blau	Alternar	0-1-0-0	Compleix
13	ENSALADES	3 a 4	3-3-3-1	Compleix
14	ALTRES	1 a 2	0-2-2-1	Compleix
15	FRUITA FRESCA DE TEMPORADA	4 a 5	2-4-4-2	Compleix
16	YOGUR (<12,3g de sucre/ 100ml)	0 a 1	1-1-1-0	Compleix
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	2-2-2-0	Compleix
20	PRE CUINATS	Màxim 3 al mes	0-0-0-0	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 letiquetat 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.

