

Menú GENERAL, mes de de novembre de 2025

Els menús inclouen pa moreno i aigua. 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'Algaida.

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

3	4	5	6	7
No lectiu	Sopa de gallina i pollastre de camp (fidevi integral)	Arròs integral amb salsa de tomàtiga	Cuinat de lleties amb verdures	Crema de llegums
	Pitera de pollastre al forn	Lluç a la planxa amb picadillo d'all i julivert	Salsitxes de pollastre	Palometa amb arrebossat casolà
	Tomàtiga trempada amb formatge fresc	Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat de les índies	Patates rostides	Arròs saltat amb crudités (pebre verd, vermell i pastanaga)
	Iogurt natural ensucrat	Pera	Mandarina	Plàtan
	Suggestiu de sopar: Bullit de patata i verdures amb ou / Fruita	Suggestiu de sopar: Lluç amb arròs i ensalada / Fruita	Suggestiu de sopar: Cuscús amb ciurons i verdures / Fruita	Suggestiu de sopar: Ensalada i pizza casolana / Fruita
10	11	12	13	14
Fideus de rap i sípia	Crema de pastanaga	Cuinat de ciurons amb patata i verdures	Crema de verdures	Arròs paella de carn i verdures
Truita a la francesa	Bacallà al forn amb salsa marinera	Pitera de pollastre a la planxa amb picadillo	Hamburguesa de carn mixta a la planxa	Hoki a la romana
Montadito de tomàtiga i tonyina	Arròs amb verdures (pèsols, pastanaga, mongetes)	Ensalada de lletuga, tomàtiga, blat de les índies	Patates rostides	Lletugues trempades
Pera	Plàtan	Mandarina	Iogurt natural ensucrat	Poma
Suggestiu de sopar: Pollastre saltat amb verdures i arròs / Fruita	Suggestiu de sopar: Ensalada variada i truita de patata / Fruita	Suggestiu de sopar: Lluç amb patata, pebres i tomàtiga / Fruita	Suggestiu de sopar: Ensalada i hamburguesa de ciurons i arròs / Fruita	Suggestiu de sopar: Quesadillas variades / Fruita
17	18	19	20	21
Sopa minestrone (verdures i patata)	Macarrons integrals a la bolonyesa	Crema de verdures i llegums	Cuinat de lleties amb verdures	Arròs brut
Estofat de magre i pollastre	Lluç a la planxa amb picadillo d'all i julivert	Pitera de pollastre al forn amb salsa espanyola	Truita de patata i verdures	Escalop casolà de salmó
Patata i verdures (pastanaga, pèsols)	Ensalada de lletuga i achicoria	Arròs saltat	Ensalada de lletuga, tomàtiga, olives	Ensalada lletuga, pastanaga, remolatxa
Poma	Pera	Plàtan	Taronja	Iogurt natural
Suggestiu de sopar: Sípia a la planxa amb arròs i ensalada / Fruita	Suggestiu de sopar: Cuscús saltat amb verdures i indi / Fruita	Suggestiu de sopar: Sopa i lluç enfarinat amb ensalada / Fruita	Suggestiu de sopar: Crema de verdures i llom amb xampinyons / Fruita	Suggestiu de sopar: Pa amb oli / Fruita
24	25	26	27	28
Sopa de bullit amb fidevi integral	Cuinat de ciurons amb patata i verdures	Arròs a la marinera	Crema de verdures	Canelons casolans de carn i verdures amb salsa beixamel
Pilotes de carn mixta	Truita de patates	Hoki a la planxa amb salsa espàllia	Pollastre amb salsa de carn	Croquetes casolanes de bullit
Verdures, salsa de tomàtiga i patata rostida	Montadito de tomàtiga i tonyina	Ensalada de lletugues, tomàtiga i blat de les índies	Arròs blanc	Ensalada mezclum
Plàtan	Taronja	Iogurt natural	Mandarina	Poma
Suggestiu de sopar: Ensalada i truita de patata i coliflor / Fruita	Suggestiu de sopar: Arròs amb verdures i formatge / Fruita	Suggestiu de sopar: Falàfel de ciurons amb cuscús i verdures / Fruita	Suggestiu de sopar: Sopa de Pasta i truita amb ensalada / Fruita	Suggestiu de sopar: Salmó a la planxa amb verdures i arròs / Fruita

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

novembre 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	1-1-1-1	Compleix
2	Incloure integrals	Incloure	1-0-0-0	Compleix
3	PASTA	1	1-1-1-2	No compleix 1 setmana
4	Incloure integrals	Incloure	1-0-1-1	Compleix
5	LLEGUMS	1 a 2 (Mínim 6 al mes)	2-1-2-1	Compleix
6	HORTALISSES - PATATA	1 a 2	1-2-2-1	Compleix
7	CARN	1 a 3	2-2-2-3	Compleix
8	Prioritzar carn blanca	Prioritzar	1-1-1,5-2	Compleix
9	Preparats càrnis	Màxim 4 al mes	1-1-0-1	Compleix
10	OUS	1 a 2	0-1-1-1	Compleix
11	PEIX	1 a 3 (Mínim 6 al mes)	2-2-2-1	Compleix
12	dels quals, Blau	Alternar	1-0-1-0	Compleix
13	ENSALADES	3 a 4	2-3-3-3	Compleix
14	ALTRES	1 a 2	2-2-2-2	Compleix
15	FRUITA FRESCA DE TEMPORADA	4 a 5	3-4-4-4	Compleix
16	YOGUR (<12,3g de sucre/100ml)	0 a 1	1-1-1-1	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	1-1-2-2	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.

