

Menú GENERAL, mes de febrer de 2026

Els menús inclouen aigua i pa blanc o morè del fom de Sa Creu d'Algaída. 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'Algaída.

2	3	4	5	6
Crema de verdures	Cuinat de lleties amb Verdures	Sopa d'ossos d'espina i faraona amb fideu integral	Crema de carabassa i pastanaga	Arròs integral amb salsa de tomàtiga i verdures
Palometa amb arrebossat casolà	Salsitxes fresques de porc	Pitera de pollastre amb salsa espanyola	Truita d'espina i patata	Croquetes casolanes de Lluç
Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives	Ensalada de lletuga, pastanaga i blat de les índies	Xampinyons i arròs a les fines herbes	Ensalada de Tomàtiga	Ensalada de lletuga, pastanaga i olives
Pera	Taronja	Plàtan	Poma	logurt natural
Suggestiu de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	Suggestiu de sopar: Sopa i truita a la francesa amb carabassí / Fruita	Suggestiu de sopar: Lluç al fom amb patata i ensalada / Fruita	Suggestiu de sopar: Indiot amb alls tendres i puré de patata / Fruita	Suggestiu de sopar: Pa amb oli variat / Fruita
9	10	11	12	13
Crema de bledes i lleties	Arròs Brut	Crema de carabassí i porros	Macarrons integrals a la napolitana	Cuinat de ciurons amb patata i verdures
Truita de patata i ceba	Hoki al fom amb picada	Pilotes de carn mixta	Lluç a la planxa amb salsa espatja	Pitera de pollastre al fom
Montadito de tomàtiga i tonyina	Ensalada de lletuga, pastanaga i blat de les índies	Verdures, patata i salsa de tomàtiga	Ensalada mesclum, tomàtiga, pastanaga i olives	Patates rostides
Plàtan	Poma	Pera	logurt natural	Taronja
Suggestiu de sopar: Puré de verdures i indiot amb xampinyons / Fruita	Suggestiu de sopar: Verdures saltades amb ciurons i cuscús / Fruita	Suggestiu de sopar: Salmó a la planxa amb ensalada i arròs / Fruita	Suggestiu de sopar: Sopa i truita amb verdures / Fruita	Suggestiu de sopar: Pizza casolana / Fruita
16	17	18	19	20
Sopa de vedella i gallina amb fideu integral	Crema d'espina i ciurons	Lleties amb patata i verdures	Crema de verdures	Arròs paella de verdures i carn
Estofat de magre i pollastre amb patata i verdures (ceba, pebre verd, pastanaga i mongetes tendres)	Bacallà amb salsa a la Biscaïna	Pitera d'indiot al fom	Truita de patata	Escalop casolà de salmó
logurt natural	Arròs amb verdures	Ensalada de lletuga, pastanaga i olives	Tomàtiga trempada amb tonyina	Ensalada de lletuga i tomàtiga
Pera	Taronja	Plàtan	Poma	
Suggestiu de sopar: Ensalada variada i ous fregits amb pa / Fruita	Suggestiu de sopar: Lluç enfarinat amb verdures i patata / Fruita	Suggestiu de sopar: Cuscús amb verdures i ciurons / Fruita	Suggestiu de sopar: Sopa de pasta i calamar amb ensalada / Fruita	Suggestiu de sopar: Hamburguesa casolana completa / Fruita
23	24	25	26	27
Arròs de Peix	Cuinat de ciurons amb patata i verdures	Crema de verdures i llegum	Canelons de carn amb salsa beixamel	Festa escolar unificada
Hamburguesa de Pollastre	Llibrets casolans de pemil dolç i formatge	Lluç a la planxa amb salsa marinera	Truita a la francesa	
Mongetes tendres saltades	Tomàtiga trempada	Arròs saltat	Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives	
Plàtan	Taronja	logurt natural	Pera	
Suggestiu de sopar: Ensalada i truita de patata i ceba / Fruita	Suggestiu de sopar: Puré de verdures i pèsols saltats amb pemil / Fruita	Suggestiu de sopar: Sopa i llenguado enfarinat amb ensalada / Fruita	Suggestiu de sopar: Indiot amb puré de patata i alls tendres / Fruita	

COESMA Comedores Escolares Mallorquines SL

febrer de 2026

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	1-1-1-1	Compleix
4	Incloure integrals	Incloure	1-1-1-0	Compleix
5	LLEGUMS	1 a 2 (Mínim 6 al mes)	1-2-2-2	Compleix
6	HORTALISSES - PATATA	1 a 2	2-2-2-1	Compleix
7	CARN	1 a 3	2-2-2-2	Compleix
8	Prioritzar carn blanca	Prioritzar	1-1-1,5-1	Compleix
9	Preparats càrnis	Màxim 4 al mes	1-1-0-1	Compleix
10	OUS	1 a 2	1-1-1-1	Compleix
11	PEIX	1 a 3 (Mínim 6 al mes)	2-2-2-1	Compleix
12	dels quals, Blau	Alternar	0-0-1-0	Compleix
13	ENSALADES	3 a 4	4-3-3-2	Compleix
14	ALTRES	1 a 2	1-2-2-2	Compleix
15	FRUITA FRESCA DE TEMPORADA	4 a 5	4-4-4-3	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	2-2-2-2	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 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.