

Menú GENERAL, mes d'abril de 2026

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.

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

segueix-nos a Instagram



coesma.sl

1	2	3
Sopa de Gallina i Pollastre		
Hamburguesa de pollastre i vedella a la planxa amb tomàtiga	Festiu	Festiu
Patata i mongetes tendres saltades		
Plàtan		
Suggeriment de sopar: Quesadilles variades casolanes / Fruita		
6	7	8

Vacances

13	14	15	16	17
Arròs Brut	Crema de carabassa	Cuinat de ciurons amb patata i verdures	Canelons casolans de carn	Crema de verdures de temporada i llegum
Palometa a la romana casolana	Salsitxes fresques de pollastre a la planxa	Escalopa casolana d'indiot	Truita a la francesa	Bacallà a la planxa amb salsa marinera
Ensalada de lletuga, pastanaga i tonyina	Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives	Minestra de verdures	Ensalada de lletuga, pastanaga i blat de les índies	Arròs saltat a les fines herbes
Plàtan	Poma	Taronja	Pera	logurt natural ensucrat
Suggeriment de sopar: Espirals de lleties amb verdures i festucs / Fruita	Suggeriment de sopar: Sopa i truita a la francesa amb espinacs / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i calamar saltat amb arròs / Fruita	Suggeriment de sopar: Saltat de verdures, cuscús i indiot / Fruita	Suggeriment de sopar: Quiche casolà / Fruita
20	21	22	23	24
Sopa d'ossos d'espina da i faraona	Crema de verdures de temporada i llegum	Arròs integral amb salsa a la napolitana	Lleties amb verdures	Crema de porros
Aguiat de pilotes de vedella	Truita de patata i verdures	Lluç al fom amb picadillo	Pitera de pollastre al fom amb patata panadera	Hoki amb panat casolà
Patates i verdures (pèsols, mongetes, pastanaga)	Montadito de tomàtiga i tonyina	Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives	Ensalada lletuga, pastanaga i blat de les índies	Arròs amb verdures en brunoise
Plàtan	logurt natural ensucrat	Poma	Taronja	Pera
Suggeriment de sopar: Ensalada i truita de patata i ceba / Fruita	Suggeriment de sopar: Ciurons amb arròs i verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Espirals de llegums amb verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb cuscús i verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Pizza casolana / Fruita
27	28	29	30	
Arròs marinera	Crema de carabassó	Cuinat de ciurons amb verdures	Macarrons integrals amb Salsa de Tomàtiga	
Truita d'espinacs i patata	Salmó arrebossat casolà	Pitera de pollastre a la planxa amb picadillo	Croquetes de Bacallà	
Montadito de tomàtiga i tonyina	Bròquil, pastanaga i pèsols al vapor	Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives	Ensalada de lletuga i endivis	
Pera	logurt natural ensucrat	Taronja	Poma	
Suggeriment de sopar: Cuscús amb verdures i ciurons / Fruita	Suggeriment de sopar: Sopa i truita amb ensalada / Fruita	Suggeriment de sopar: Sípia amb ceba i arròs / Fruita	Suggeriment de sopar: Pa amb oli / Fruita	

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

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

