



Menú GENERAL, mes de maig 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.
 Les fruites de patata es fan amb patata bnullida no fregida

1

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

Festiu

segueix-nos a Instagram  coesma.sl

4	5	6	7	8
No lectiu	Llenties amb verdures	Crema de pastanaga	Sopa de brou de Vedella amb Fideví integral	Arròs de peix
	Palometa a la romana casolana	Trita de patata i ceba	Pitera de pollastre a la planxa a la llimona	Lluç al forn amb picada
	Ensalada de lletuga i endivis	Montadito de tomàtiga i tonyina	Patates rostides amb pebres	Ensalada de lletuga i olives
	Taronja	Plàtan	Poma	Pera
	Suggeriment de sopar: Arròs amb verdures i pollastre / Fruïta	Suggeriment de sopar: Verdures saltades amb ciurons i cuscús / Fruïta	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i ous romputs amb patata / Fruïta	Suggeriment de sopar: Coca de verdures amb formatge / Fruïta
11	12	13	14	15
Crema de carabassa	Cuinat de ciurons amb patata i verdures	Ensalada de Pasta de colors (tomàtiga, zanahoria, blat de les índies, olives, tonyina)	Sopa minestrone (patata i verdures)	Arròs integral amb salsa a la napolitana
Salsitxes fresques de pollastre a la planxa	Trita d'espínacs i patata	Bacallà amb salsa verda	Pitera de pollastre al forn	Lluç a la planxa amb picada
Patates rostides i Ensalada	Montadito de tomàtiga i tonyina	Patates a la gallega i mongetes	Ceba, tomàtiga, pastanaga i patata	Ensalada de lletuga i axicoïa
Pera	Taronja	Meló	logurt natural	Poma
Suggeriment de sopar: Arròs amb verdures i formatge / Fruïta	Suggeriment de sopar: Cuscús amb ciurons i verdures / Fruïta	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruïta	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i fal·lafel de ciurons / Fruïta	Suggeriment de sopar: Pa amb oli / Fruïta
18	19	20	21	22
Macarrons integrals a la bolonyesa	Crema de Verdures	Cuinat de Llenties amb verdures	Arròs Brut	Crema de Porros i Pèsols
Hoki a la planxa amb Salsa Espalda	Llibrets casolans de Pernil dolç i formatge	Trita de patates	Lluç a la planxa amb salsa marinera	Aguiat de Pilotes de Vedella
Ensalada variada amb olives	Ensalada de tomàtiga	Ensalada variada amb i blat de les índies	Patates i verdures (pèsols, mongetes, pastanaga)	Verdures i Patata
Poma	Plàtan	Taronja	Síndria	logurt natural
Suggeriment de sopar: Bullit de patata, verdures i ciurons / Fruïta	Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruïta	Suggeriment de sopar: Pollastre a la planxa amb patata i xampinyons / Fruïta	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i ous fregits amb pa / Fruïta	Suggeriment de sopar: Ensalada i quiche / Fruïta
25	26	27	28	29
Espaguetis integrals amb salsa de tonyina	Cuinat de ciurons amb patata i verdures	Crema de Verdures i Llenties	Sopa minestrone (patata i verdures)	Arròs marinera
Trita a la francesa	Pitera de pollastre a la planxa	Bacallà a la biscaina	Aguiat de magre de Porc i Pollastre	Hoki Orly
Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives	Patates rostides	Arròs saltat a les fines herbes	Patata i Verdures	Ensalada Verda
Plàtan	Meló	logurt natural	Plàtan	Síndria
Suggeriment de sopar: Ciurons amb ceba i pebres amb arròs / Fruïta	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata / Fruïta	Suggeriment de sopar: Ensalada de cuscús amb llenties / Fruïta	Suggeriment de sopar: Ensalada i truita ous romputs amb patata / Fruïta	Suggeriment de sopar: Tortillas mexicanes de pollastre i verdures / Fruïta

Valoració del compliment del Reial Decret 315/2025 de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, del 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició

COESMA Comedores Escolares Mallorquines SL

maig de 2026

Articles del Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible als centres educatius.

Article 9. Requisits i Criteris per a la programació dels menús escolars.

	Grups d'Aliments	Freqüència Setmanal	Menú	Observacions
1	PA amb alt contingut en fibra (>6g fibra / 100g)	Mínim 2	Cada dia	Compleix
2	ARRÒS	1	1-1-1-1	Compleix
3	PASTA	1	1-1-1-1	Compleix
4	ARRÒS I PASTA INTEGRALS	Mínim 4 al mes	1-1-1-1	Compleix
5	LLEGUMS	1 a 2	1-2-2-1	Compleix
6	HORTALISSES - PATATA	1 a 2	1-1-2-2	Compleix
7	CARN (pollastre, indi, magra de porc)	Màxim 3	1-2-1-2	Compleix
8	Carn vermella	Màxim 1	0-0-2-0,5	Compleix
9	Processats de carn	Màxim 2 al mes	0-1-1-0	Compleix
10	OUS	1 a 2	1-1-1-1	Compleix
11	PEIX	1 a 3	2-2-2-2	Compleix
12	dels quals, Blau	Alternar	1-0-0-0	Compleix
13	ENSALADES	3 a 4	3-3-3-3	Compleix
14	ALTRES	1 a 2	2-2-2-2	Compleix
15	FRUITA FRESCA DE TEMPORADA	4 a 5	4-4-4-4	Compleix
16	IOGURT SENSE SUCRE AFEGIT	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 1	1-1-1-1	Compleix
20	PRE CUINATS	Màxim 1 al mes	0-0-1-0	Compleix

