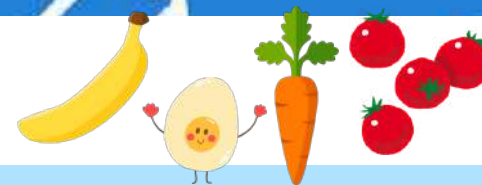




ESCOLA MAIG 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida 980088



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
PASTA INTEGRAL AL PESTO 4 (1,3,6,7,8,10) HAMBURGUESA MIXTA DE VEDELLA I PORC A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSA 5 I POMA LLUÇ AL FORN AMB TUMBET (4) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA 6 patata, tomàtiga, olives i ou (3) CROQUETES DE BULLIT (1,2,3,4,6,7,9,14) BRÒQUIL AL VAPOR IOGURT (7)	TREMPÓ DE CIGRONS 7 AMB TONYINA (4) POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	PAELLA MIXTA DE CARN I SÈPIA (3,4,14) 8 TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS
CREMA DE MONGETA 11 BLANCA, PASTANAGA I GINGEBRE TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: CAPRESSE (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUÀ DE PEIX 12 (1,2,3,4,6,9,10) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES 13 SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4) AMB MONGETES VERDES FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE 14 SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12) AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES 15 AMB CARABASSA I BULGUR (1) POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada IOGURT (7)
ARRÒS TRES DELICIES 18 (indiots, pastanaga i pèsols) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRÉ BORD I ALLETS (4,9,11) AMANIDA: canònges, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUÍ AMB CIGRONS (1,3,6,9,10) 19 TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA 20 POLLASTRE AMB SALS DE VERDURES AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA 21 LLENGUADO AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA GREGA: 22 lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives (7) INDIOT A LA PEPITORIA (1,3,8) AMB ARRÒS INTEGRAL IOGURT (7)
PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA 25 (1,3,6,7,10) HALIBUT A LA PLANXA (4) AMANIDA: Trempó FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PÈSOLS LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN 26 IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA AMB PATATA LOCAL: 27 pastanaga, mongeta verda, ou, tonyina i maionesa (3,4,6,7) CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB TABULÉ DE CUSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4,9) 28 TRUITA DE CARBASSÓ AMB PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) 29 LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: canònges, pastanaga i poma FRUITA DEL TEMPS

Comensals

— MENJADORS ESCOLARS —

Productes de temporada ABRIL SEGONS APAEMA : albercoc, bleda, carxofa, cirera, cogombre, enciam, espinacs, figa, fraula, llimona, nispro, poma i taronja

INFORMACIÓ SOBRE ELS NOSTRES MENÚS

- Acompanyem els àpats amb aigua embotellada i pa moreno de forn de llenya. Aquest pa es donarà integral com a mínim 2 pics a la setmana.
- Utilitzem oli d'oliva extra verjo premsat amb fred per amanir i oli d'oliva verge o oli de girasol alt en oleic per cuinar o fregir.
- Els nostres iogurts contenen menys de 12,3g de sucre per cada 100 ml.
- En cas d'utilitzar sal, aquesta sempre serà iodada. Per tal de reduir el consum de sal, utilitzem espècies de comerç just.
- No utilitzem brous concentrats ni potenciadors de sabors, però en cas que per alguna excepció els utilitzéssim, aquests serien amb un 25% reduïts en sal.
- En cas que s'ofereixi un producte precuinat, aquest es limitarà a 1 al mes.
- No oferim fruits secs sencers en els menors de 6 anys pel seu risc d'asfíxia.
- En ocasions oferim arròs i pasta integral per millorar el seu valor nutricional.
- En ocasions combinem llegum i cereal per aportar una proteïna d'alt valor biològic d'origen vegetal.
- El nostre lluç té certificat MSC (pesca sostenible).
- El 5% de les carns i ous que empleem tenen certificat WELFAIR (benestar animal)
- Adaptem els menús: En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària sempre que s'entregui certificat mèdic que ho acrediti i per motius ètics o religiosos. (Dispossem de CERTIFICAT HALAL.)
- Destacam amb color: 10% dels nostres productes són locals, de proximitat i km0 (pa moreno, fuita i verdures), Plats tradicionals de les Illes Balears, 10% productes ecològics (una vegada al mes, panet integral), 70% pastes i arrossos integrals
- Per l'elaboració dels nostres menús treballem amb els següents documents vigents: "DOCUMENTO DE CONSENSO SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS EDUCATIVOS", el Decret (BOIB) 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears i el nou reial decret (BOE) 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 en centres educatius.

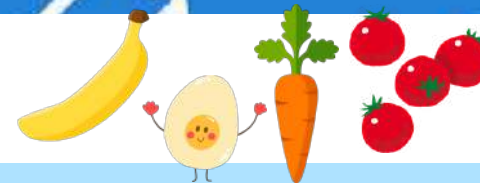
Reglament al·lèrgens 1169/2011, 13 de desembre de 2014: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces



PROPOSTES DE SOPAR

MAIG 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

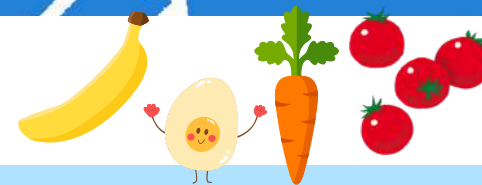
DIVENDRES

				
4 Trita de patata amb xampinyons saltejats + fruita	5 Rap a la planxa amb pèsols i amanida d'alvocat i tomàtiga + fruita	6 Cogombre amb blat de les indies + salmó a la planxa amb arròs + fruita	7 Sopa + conill amb carxofes + fruita	8 Humus amb crudités + pa amb oli de formatge + fruita
11 Bacallà al forn amb carabassa i moniato + fruita	12 Remenat d'ou amb pernil amb amanida i pa integral + fruita	13 Pollastre al forn amb patata i carbassó + fruita	14 Sopa + lluç a la planxa amb pebrot escalivat + fruita	15 Amanida + pizza casolana + fruita
18 Llom a la planxa amb pisto i patata bullida + fruita	19 Crema de verdures + rap amb moniato + fruita	20 Guacamole amb xips de blat+ salmó a la planxa + fruita	21 Ous ferrats amb bròquil i patata + fruita	22 Sopa + pilotes amb mongeta verda + fruita
25 Trita de patata amb amanida + fruita	26 Seitons en tempura amb amanide d'arròs + fruita	27 Crema de verdures + pa amb oli + fruita	28 Salsitxes amb panotxa de blat i amanida + fruita	29 Pollastre a la planxa amb pastanaga i pèsols + fruita

COLE

MAYO 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida 980088



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				
<p>PASTA INTEGRAL AL PESTO 4 (1,3,6,7,8,10) HAMBURGUESA MIXTA DE TERNERA Y CERDO A LA PLANCHA (6,9,12) ENSALADA: lechuga, pepino y tomate FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y MANZANA 5 MERLUZA AL HORNO CON TUMBET (4) FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>ENSALADA DE PATATA: 6 patata, tomate, aceitunas y huevo (3) CROQUETAS DE COCIDO (1,2,3,4,6,7,9,14) BRÓCOLI AL VAPOR YOGUR (7)</p>	<p>TREMPÓ DE GARBANZOS 7 CON ATÚN (4) POLLO AL HORNO CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>PAELLA MIXTA DE CARNE Y SÉPIA (3,4,14) TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA: hojas de roble, zanahoria y maíz FRUTA DEL TIEMPO</p>
<p>CREMA DE JUDÍA BLANCA, ZANAHORIA Y GENGIBRE 11 TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA: CAPRESSE (7) FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>FIDEUÀ DE PESCADO 12 (1,2,3,4,6,9,10) PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL ENSALADA: lechuga, remolacha y manzana FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>ARROZ CALDOSO CON CALDO DE CARNE Y VERDURAS (9) 13 SALMÓN AL HORNO CON SALSA DE NARANJA Y ENELDO(4) CON JUDÍAS VERDES FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>VICHYSOISE 14 SALCHICHAS DE CERDO A LA PLANCHA (6,9,12) CON PATATA AL HORNO FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS CON CALABAZA Y BULGUR (1) 15 POLLO AL HORNO CON LIMÓN ENSALADA: lechuga, tomate y col morada YOGUR (7)</p>
<p>ARROZ 3 DELICIAS (pavo, zanahoria y guisantes) 18 MERLUZA A LA ESPALDA CON PIMENTÓN Y AJETES (4,9,11) ENSALADA: canónigos, tomate y pipas (8) FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS (1,3,6,9,10) 19 TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA: lechuga, brotes de soja y pavo (6) FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>PURÉ DE CALABACÍN Y PERA 20 POLLO CON SALSA DE VERDURAS CON PATATA AL HORNO FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA 21 LENGUADO AL HORNO (4) ENSALADA: lechuga, zanahoria y maíz FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>ENSALADA GRIEGA: 22 lechuga, cebolla morada, pepino, queso, tomate y aceitunas (7) PAVO A LA PEPITORIA (1,3,8) CON ARROZ INTEGRAL YOGUR (7)</p>
<p>PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA 25 (1,3,6,7,10) HALIBUT A LA PLANCHA (4) ENSALADA: Trempó FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>CREMA DE GUISANTES LOMO CON BRESA Y PATATA AL HORNO 26 YOGUR (7)</p>	<p>ENSALADILLA RUSA CON PATATA LOCAL: zanahoria, judía verde, huevo, atún y mayonesa (3,4,6,7) 27 MUSLOS DE POLLO AL HORNO CON TABULÉ DE CUSCÚS (1) FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4,9) 28 TORTILLA DE CALABACÍN AMB PATATA (3) ENSALADA: lechuga, tomate y queso (7) FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS (1) 29 MERLUZA REBOZADA CON HARINA DE GARBANZO (4) ENSALADA: canónigos, zanahoria y manzana FRUTA DEL TIEMPO</p>

Comensals

— MENJADORS ESCOLARS —

Productes de temporada ABRIL SEGONS APAEMA : albercoc, blada, carxofa, cirera, cogombre, enciam, espinacs, figa, fraula, llimona, nispro, poma i taronja

INFORMACIÓ SOBRE ELS NOSTRES MENÚS

- Acompanyem els àpats amb aigua embotellada i pa moreno de forn de llenya. Aquest pa es donarà integral com a mínim 2 pics a la setmana.
- Utilitzem oli d'oliva extra verge premsat amb fred per amanir i oli d'oliva verge o oli de girasol alt en oleic per cuinar o fregir.
- Els nostres iogurts contenen menys de 12,3g de sucre per cada 100 ml.
- En cas d'utilitzar sal, aquesta sempre serà iodada. Per tal de reduir el consum de sal, utilitzem espècies de comerç just.
- No utilitzem brous concentrats ni potenciadors de sabors, però en cas que per alguna excepció els utilitzéssim, aquests serien amb un 25% reduïts en sal.
- En cas que s'ofereixi un producte precuinat, aquest es limitarà a 1 al mes.
- No oferim fruits secs sencers en els menors de 6 anys pel seu risc d'asfíxia.
- En ocasions oferim arròs i pasta integral per millorar el seu valor nutricional.
- En ocasions combinem llegum i cereal per aportar una proteïna d'alt valor biològic d'origen vegetal.
- El nostre lluç té certificat MSC (pesca sostenible).
- El 5% de les carns i ous que empleem tenen certificat WELFAIR (benestar animal)
- Adaptem els menús: En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària sempre que s'entregui certificat mèdic que ho acrediti i per motius ètics o religiosos. (Dispossem de CERTIFICAT HALAL.)
- Destacam amb color: 10% dels nostres productes són locals de proximitat i km0 (pa moreno, fuita i verdures), Plats tradicionals de les Illes Balears, 10% productes ecològics (una verdura més, pa més integral), 70% pastes i arrossos integrals
- Per l'elaboració dels nostres menús treballem amb els següents documents vigents: "DOCUMENTO DE CONSENSO SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS EDUCATIVOS", el Decret (BOIB) 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears i el nou reial decret (BOE) 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 en centres educatius.

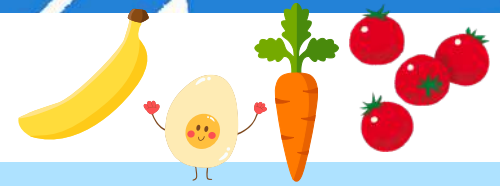
Reglament al·lèrgens 1169/2011, 13 de desembre de 2014: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces



PROPUESTAS DE CENA

MAYO 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088




LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				
4 Tortilla de patata con champiñones salteados + fruta	5 Rape a la plancha con guisantes y ensalada de aguacate y tomate + fruta	6 Pepino con maíz + salmón a la plancha con arroz + fruta	7 Sopa + conejo con alcachofas + fruta	8 Humus con crudites + pa amb oli de queso + fruta
11 Bacalao al horno con calabaza y moniato + fruta	12 Revuelto de huevo con jamón, ensalada y pan integral + fruta	13 Pollo al horno con patata y calabacín + fruta	14 Sopa + merluza a la plancha con ensalada de pimientos + fruta	15 Ensalada + pizza casera + fruta
18 Lomo a la plancha con pisto y patata hervida + fruta	19 Crema de verduras + rape con moniato + fruta	20 Guacamole con chips de maíz + salmón a la plancha + fruta	21 Huevos fritos con brócoli y patata + fruta	22 Sopa + albóndigas con judía verde + fruta
25 Tortilla de patata con ensalada + fruta	26 Pescadito en tempura con ensalada de arroz + fruta	27 Crema de verduras + pa amb oli + fruta	28 Salchichas con panocha de maíz y ensalada + fruta	29 Pollo a la plancha con zanahoria y guisantes + fruta