

		MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
COMIDA		GAZPACHO	ENSALADA DE MANZANA	ENSALADA DE LENTEJAS (1)
CENA		ESPAGUETIS AL PESTO DE ESPINACA (1,3,6,7,10) TORTILLA FRANCESA (3) YOGUR (7) Ensalada de arroz con atún y aguacate Fruta del tiempo	POLLO AL CURRI ARROZ BLANCO FRUTA DEL TIEMPO Brócoli y patata con huevos revueltos Fruta del tiempo	FISH AND CHIPS (1,4) FRUTA DEL TIEMPO Pavo a la plancha con quinoa con verduras Fruta del tiempo
		LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11
COMIDA		HUMUS CON CRUDITÉS	ENSALADA TROPICAL CON PIÑA	ENSALADA PANZANELLA (1)
		ARROZ A LA CUBANA	SALMÓN AL CHIMICHURRY(4)	LASAÑA DE CARNE DE TERNERA (1,3,7)
		TORTILLA DE QUESO (3,7)	PURÉ DE PATATA	GELATINA
CENA		FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO
		LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18
COMIDA		ENSALADA CAPRESSE (7)	TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	ENSALADA CÉSAR (1)
		PASTA AL PESTO ROJO (1,3,6,7,10)	PAELLA MIXTA (2,4,14)	MERLUZA A LA ROMANA (1,4)
		FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	CUSCÚS CON BRÓCOLI (1)
CENA		Pollo a la plancha con guisantes y zanahoria Fruta del tiempo	Pollo al horno con boniato y champiñones Fruta del tiempo	Gazpacho + huevos al horno con patata asada Fruta del tiempo
		LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25
COMIDA		ENSALADA DE MANZANA	HUMUS CON CRUDITÉS	MENÚ CHINO
		MACARRONES A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)	ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE (1,6,12)	ENSALADA CHINA (6)
		FRUTA DEL TIEMPO	BULGUR HERVIDO (1)	ROLLITOS DE PRIMAVERA (1,6)
CENA		Rape a la plancha con judía verde y patata Fruta del tiempo	Sopa + tortilla francesa con ensalada Fruta del tiempo	ARROZ TRES DELICIAS CON TORTILLA (2,3,6)
		LUNES 30	MARTES 24	JUEVES 26
COMIDA		ENSALADA TROPICAL		ENSALADA DE LENTEJAS (1)
		TALLARINES A LA BOLOÑESA VEGETAL (1,3,6,10)		MERLUZA A LA PLANCHA (4)
		FRUTA DEL TIEMPO		JUDÍA VERDE CON PATATA
CENA		Crema de calabacín con huevo duro y taquitos de jamón fruta del tiempo		FRUTA DEL TIEMPO
		LUNES 30	MARTES 24	VIERNES 27
COMIDA		ENSALADA TROPICAL		ENSALADA MIXTA CON ATÚN (4)
		TALLARINES A LA BOLOÑESA VEGETAL (1,3,6,10)		PIZZA (1,7)
		FRUTA DEL TIEMPO		FRUTA DEL TIEMPO
CENA		Crema de calabacín con huevo duro y taquitos de jamón fruta del tiempo		Ensaladilla rusa + salchichas Fruta del tiempo



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14

Información sobre los menús

Cada día se ofrece entre 20-40g de pan integral con el menú, aportando de ese modo una opción integral diaria

Las ensaladas están aliñadas con aceite de oliva virgen extra prensado en frío.

Cocinamos alternando aceite de oliva Y de girasol alto oleico. Utilizamos poca sal y siempre yodada.

Nuestros yogures no contienen más de 12,3g de azúcar por cada 100ml, tal como dicta la normativa

El 5% de nuestras carnes de ave tienen el certificado "WELFAIR", que promueve el bienestar animal.

Todo nuestra meluza tiene certificado MSC (pesca sostenible certificada)

En ocasiones utilizamos alimentos integrales

Utilizamos productos ecológicos (numero inscrito Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Intentamos utilizar Productos km0

A modo de lo posible utilizamos productos de temporada según el calendario APAEMA:

Para la elaboración de los menús se tiene en cuenta: Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos así como el Decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

*** En caso de alergia o intolerancia alimentaria se adaptará el menú siempre que se entregue un certificado médico.**

*** En caso de dieta astringente o por dolor de barriga se le dará sopa de arroz blanco o puré de zanahoria + un hervido de pollo o pescado con patata, zanahoria o arroz hervido de guarnición.**

Información completa sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre de 2014 **1 Gluten 2 Crustacios 3 Huevos 4 Pescados 5 Cacauefes 6 Soja 7 Leche, Lactosa 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dióxido de sofre 13 Altramuces 14 Moluscos**