









APRIL 2025  
GENERAL MENU



	MONDAY	TUESDAY 1ST	WEDNESDAY 2ND	THURSDAY 3RD	FRIDAY 4TH
LUCNH		AVOCADO AND EGG SALAD (3)	LENTIL STEW(1)	GREEN SALAD WITH APPLES	HUMMUS WITH VEGGIE STICKS
SUPPER		FISH AND CHIPS (1,4) SEASONAL FRUIT	TURKEY CURRY COUSCOUS (1) YOGURT (7)	PAELLA (2,4,14) SEASONAL FRUIT	SPINACH PESTO PASTA(1,3,6,7,10) SEASONAL FRUIT
	Salmon with peas and mash SEASONAL FRUIT	Quinoa salad with vegetables and cheese. SEASONAL FRUIT	Soup + boiled chicken with green beans. SEASONAL FRUIT	Fried eggs with sweet potato and cauliflower SEASONAL FRUIT	
	MONDAY 7TH	TUESDAY 8TH	WEDNESDAY 9TH	THURSDAY 10TH	FRIDAY 11TH
LUCNH	CHICKEN SOUP (1,3,6,10) BREADED SQUID (1,14) GREEN BEANS WITH POTATOES SEASONAL FRUIT	PUMPKIN SOUP GUISO DE POLLO BULGUR (1) SEASONAL FRUIT	CHICKPEA SALAD GRILLED HAKE (4) FRENCH FRIES VANILLA PUDDING (7)	MIXED SALAD PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) FRENCH OMELETTE (3) SEASONAL FRUIT	GAZPACHO (1) BEEF BURGERS WITH POTATOES (1,3,7) SEASONAL FRUIT
SUPPER	Vegetable medley with chickpeas + boiled egg SEASONAL FRUIT	Fish soup + monkfish with zucchini. SEASONAL FRUIT	Baked turkey with mushrooms and carrots SEASONAL FRUIT	Vegetable cream soup + "pa amb oli" with cheese SEASONAL FRUIT	Grilled gilt-head bream with rice and broccoli SEASONAL FRUIT
	MONDAY 14TH	TUESDAY 15TH	WEDNESDAY 16TH	THURSDAY 17TH	FRIDAY 18TH
LUCNH	CHINESE SALAD SPRING ROLLS (1,6) SPECIAL FRIED RICE (3) SEASONAL FRUIT	CAULIFLOWER AND COCONUT SOUP MEATBALLS AND TOMATO SAUCE (6,9,12) MASHED POTATOES YOGURT (7)	HOLIDAY 	HOLIDAY 	HOLIDAY 
SUPPER	Baked sea bass with zucchini and potato SEASONAL FRUIT	Cucumber and cheese salad + homemade pizza. SEASONAL FRUIT			
	MONDAY 21ST	TUESDAY 22ND	WEDNESDAY 23RD	THURSDAY 24TH	FRIDAY 25TH
LUCNH	HOLIDAY 	HOLIDAY 	HOLIDAY 	HOLIDAY 	HOLIDAY 
SUPPER					
	MONDAY 28TH	TUESDAY 29TH	WEDNESDAY 30TH		
LUCNH	SALAD (1) RICE WITH TOMATO SAUCE SPANISH OMELETTE (3) SEASONAL FRUIT	LENTIL STEW (1) TURKEY CORDON BLEU (1,3,7) GREEN BEANS AND CARROTS SEASONAL FRUIT	CEASAR SALAD (1,7,10) MIXED FIDEUA (SPANISH PASTA DISH) (1,2,3,4,6,10) JELLY		
SUPPER	Spinach cream soup + sausages with couscous SEASONAL FRUIT	Soup + grilled hake with pumpkin SEASONAL FRUIT	Potato and zucchini omelette with hummus and crudités. SEASONAL FRUIT		



#### 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 Cacahuets 6 Soja 7 Leche, Lactosa 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dióxido de sofre 13 Altramuces 14 Moluscos**