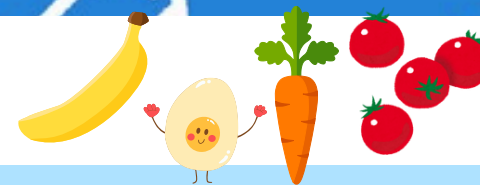




ESCOLA

ABRIL 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida (B0088)



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

PASTA NAPOLITANA **1**
(1,3,6,10)
LLUÇ A L'ESPATLLA (4,11,10,9)
AMANIDA: lletuga, pastanaga
i olives
CREPELLS (1,3,6,7)



TALLARINS INTEGRALS **13**
A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)
LLUÇ ARREBOSSAT
(1,3,4,2,14,7,6,10)
AMANIDA: lletuga, cogombre i
blat
FRUITA

VICHYSSEOISE **14**
PILOTES AMB SALSA DE
TOMÀTIGA I CUSCÚS (1)
FRUITA

ARRÒS DE PEIX (4,9) **15**
TRUITA DE PATATA I
CARBASSÓ (3)
AMANIDA: lletuga, tomàtiga
i formatge (7)
FRUITA

AMANIDA PAGESA **16**
AMB TONYINA (4)
POLLASTRE ROSTIT AMB
MONGETA VERDA
SALTEJADA
FRUITA

CUINAT DE LLENTIES (1) **17**
LLEGUADO AL FORN AMB
ALL I JULIVERT (4)
AMANIDA: lletuga,
pastanaga i brots de soja
IOGURT (7)

ARRÒS AMB SALSA DE **20**
TOMÀTIGA
TRUITA DE PATATA (3)
AMANIDA: lletuga, col
lombarda i pipes (8)
FRUITA

AMANIDA DE PASTA **21**
(1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat
de les índies i d'aus d'indiots
POLLASTRE A LA PLANXA
AMB PISTO
FRUITA

CUINAT DE MONGETA **22**
BLANCA
SALMÓ AL FORN (4)
AMANIDA: Capresse (7)
IOGURT (7)

CREMA DE CARABASSA **23**
I POMA
LLOM AMB SALSA DE
XAMPINYONS I PATATA
ROSTIDA
FRUITA

CIGRONS TREMPATS **24**
patata (local), tonyina, ou bullit,
olives negres i tomàtiga (3,4)
LLUÇ A LA PLANXA AMB
LLIMONA (4) I BRÒQUIL AL
VAPOR
FRUITA

ESPAGUETIS SALTEJATS **27**
AMB INDIOT, ALL, OLI I
ORENGA (1,3,6,10)
LLUÇ AL FORN (4)
AMANIDA: lletuga, tomàtiga
i blat de les índies
FRUITA

PAELLA MIXTA DE **28**
POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14)
TRUITA FRANCESA (3)
AMANIDA: Fulles de roure,
canònges, tomàtiga i olives
FRUITA

SOPA DE FIDEUS AMB **29**
CIGRONS (1,3,6,10)
SALSITXES MIXTES
AMANIDA: tomàtiga,
lletuga i alvocat
FRUITA

PURÉ DE LLENTIA **30**
VERMELLA AMB
CARABASSA (1)
LLUÇ AL FORN AMB
ALLET'S I PEBRE BORD (4)
PATATA AL FORN
IOGURT (7)

Comensals

— MENJADORS ESCOLARS —

Productes de temporada ABRIL SEGONS APAEMA : all tendre, blada, carxofa, cirera, col, coliflor, bròquil, enciam, espinacs, fraula, grells, llimona, nispro, pastanaga, pèsols 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.

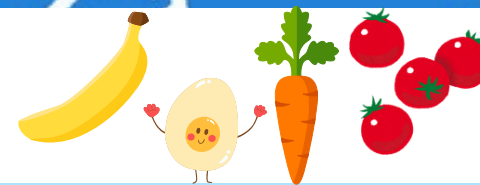
Reglament al·lèrgens 1169/2011, 13 de desembre de 2014: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces







PROPOSTES DE SOPAR

ABRIL 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Crema de verdures + indiots a la planxa amb bròquil + fruita	2 	3 
6 	7 	8 	9 	10 
13 Ous ferrats amb coliflor i patata + fruita	14 Peix al forn amb pastanaga i pèsols + fruita	15 Indiots a la planxa amb patata i bròquil + fruita	16 Humus + truita de patata amb xampinyons + fruita	17 Salsitxes amb arròs i tomàtiga + fruita
20 Daurada a la planxa amb moniato i carbassó + fruita	21 Puré de verdures amb patata + ou dur bullit + fruita	22 "fajitas" de pollastre amb verdura + fruita	23 Boquerons amb tempura + cuscús amb verdures + fruita	24 Sopa + truita francesa amb amanida + fruita
27 Pollastre a la planxa amb xampinyons i patata + fruita	28 Mongeta verda amb patata + rap a la planxa + fruita	29 Truita de patata amb pèsols + fruita	30 Amanida + pa amb oli de formatge + fruita	