



La comida se acompaña de pan integral y agua. La cocina utiliza aceite de oliva y aceite de girasol alto oleico para cocinar y aceite de oliva virgen extra para aliñar.

Las frutas de este mes son: Manzana, Melón, Naranja, Pera, Plátano.

EL 10% del volumen de compra es de producto ecológico y local. De temporada: acelgas, brócoli, calabaza, calabacín, coliflor, espinacas, pimientos, zanahoria.

El yogur que se ofrece es natural, de bienestar animal. Con azúcar o sin, a demanda del centro educativo. El yogur azucarado contiene < 12,3g de azúcar/ 100g.

1	2
	GARBANZOS ALIÑADOS CON ACEITUNAS Y ATÚN (4)
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
	PATATAS ASADAS CON AJO
	FRUTA DE TEMPORADA
	Sugerencia de cena:
	Ensalada variada y pizza casolana / Fruta

Festivo

5	6	7	8	9
CREMA DE VERDURAS Y ALUBIAS BLANCAS	ESPIRALES DE VERANO (aceitunas negras, albahaca, queso) (1,3,6,7,10)	ARROZ integral CON SALSA DE TOMATE	CREMA DE CALABACÍN	GARBANZOS SALTEADOS CON SOFRITO Y TOMATE
SALCHICHAS DE CERDO A LA PLANCHA (12)	TORTILLA A LA FRANCESA CON JAMÓN (3,6,7)	PALOMETA AL HORNO CON VELOUTÉ (4)	MUSLITO DE POLLO AL HORNO	GALLINETA AL HORNO AL LIMÓN (4)
PATATA ASADA	ENSALADA CON ACEITUNAS (lechuga, escarola, tomate)	ENSALADA CON ATÚN (lechuga, tomate) (4)	CHAMPIÑONES Y PATATA	ENSALADA CON PEPINO (hojas variadas, zanahoria)
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:
Verduras con cuscús y salmonetes a la plancha / Fruta	Ensalada de quínoa con garbanzos y aromáticas / Fruta	Hervido de patata y verduras con huevo cocido / Fruta	Ensalada variada y hamburguesa de legumbres / Fruta	Crema y quesadillas variadas / Fruta
12	13	14	15	16
GUIISO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1)	MACARRONES integrales AGLIO E OLIO (1,3,6,10)	ENSALADA DE ARROZ (cebolla morada, tomate, maíz, aceitunas)	CREMA DE ESPINACAS	GARBANZOS CON PATATA (sal, aceite de oliva, pimentón)
CORDON BLEU DE PAVO (1,3,7)	HUEVO COCIDO (3)	FOGONERO AL HORNO (4)	GUIISO DE ALBÓNDIGAS DE POLLO Y TERNERA CON SALSA DE TOMATE (1,6,12)	PECHUGA DE POLLO CON CEBOLLA
ENSALADA CON MAÍZ (hojas variadas, zanahoria)	ENSALADA CON ACEITUNAS (lechuga, tomate)	TUMBET (patata, calabacín, pimiento, tomate)	ARROZ COCIDO	ENSALADA CON ATÚN (lechuga, zanahoria) (4)
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7)	FRUTA DE TEMPORADA
Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:
Calabacín salteado y salmón a la plancha con arroz / Fruta	Ensalada de patata, pimientos asados y alubias blancas / Fruta	Tabulé de cuscús con huevo cocido y aceitunas / Fruta	Ensalada y merluza a la plancha con patata / Fruta	Crema y quiche casero variado / Fruta
19	20	21	22	23
CREMA DE ACELGAS CON CROSTONES (1)	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	LAZOS DE VERANO (aceitunas negras, albahaca, queso) (1,3,6,7,10)	ARROS SECO DE PESCADO (2,4,14)	HERVIDO DE PATATA, ZANAHORIA Y JUDÍAS (ajo, sal, aceite de oliva, pimentón)
TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN (3)	PAVO AL HORNO CON CEBOLLA	GALLINETA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4)	HAMBURGUESA DE POLLO Y TERNERA A LA PLANCHA (1,6,12)	BOQUERONES EN TEMPURA (1,2,3,4,7,14)
ENSALADA CON QUESO TIERNO (romana, tomate, zanahoria) (7)	PATATA ASADA	ENSALADA CON ACEITUNAS (lechuga, tomate)	ENSALADA CON PEPINO (lechuga, tomate, aceitunas)	TOMATE ALIÑADO CON ORÉGANO
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:
Espirales de legumbres con verduras y salsa de tomate / Fruta	Ensalada y raolas de verduras / Fruta	Sanfaina de verduras con cuscús y huevo frito / Fruta	Bacalao al homo con patata y verduras / Fruta	Ensalada variada y pa amb oli / Fruta
26	27	28	29	30
CREMA DE VERDURAS	ESPAGUETIS integrales CON SALSA CARBONARA (1,3,6,7,10)	GUIISO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1)	ARROZ A LA MILANESA (cebolla, pimiento rojo, guisantes, tomate)	GARBANZOS ALIÑADOS CON PATATA (aceite de oliva, aceitunas negras)
ESCALOPE DE POLLO (1)	FOGONERO AL HORNO CON PICADA (4)	POLLO ASADO AL LIMÓN	TORTILLA A LA FRANCESA (3)	ABADEJO AL HORNO CON SALSA DE VERDURAS (4)
ENSALADA DE PEPINO (tomate, aceitunas negras)	ENSALADA CON ACEITUNAS (lechuga, tomate)	CEBOLLA, ZANAHORIA, TOMATE Y PATATA PANADERA	ENSALADA CON ATÚN (iceberg, mezclum, tomate) (4)	ENSALADA CON QUESO TIERNO (romana, tomate, zanahoria) (7)
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:	Sugerencia de cena:
Espirales de legumbre con champiñones al cumy / Fruta	Calabacín a la plancha y huevos rotos con patata / Fruta	Ensalada variada y sardinas a la plancha con pan / Fruta	Crema fría de puerros y croquetas de espinacas / Fruta	Coca de verduras con queso / Fruta

Legenda de alérgenos presentes:

1: Gluten 2: Crustáceos 3: Huevo 4: Pescado 5: Cacahuets 6: Soja 7: Leche 8: Frutos secos 9: Apio 10: Mostaza 11: Sésamo 12: Sulfitos 13: Altramuces 14: Moluscos

Valoración del cumplimiento del Decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Illes Balears

Servei de Menjador Escolar MENUDIX

mayo de 2025

Artículos del Decreto 39/2019, de 17 de mayo que aplican en Centros Educativos

Artículo 16. Vigilancia y Control. Valoración de la programación del menú por parte de personal cualificado con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Artículo 4. Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares y la frecuencia de consumo semanal

	Grupos de Alimentos	Frecuencia Semanal	Menú	OBSERVACIONES
1	ARROZ	1	0-1-1-1	Cumple
2	Incluir integrales	Incluir	0-1-0-0-0	Cumple
3	PASTA	1	0-1-1-1	Cumple
4	Incluir integrales	Incluir	0-0-1-0-1	Cumple
5	LEGUMBRES	1 a 2 (Mínimo 6 al mes)	1-2-2-1-2	Cumple
6	HORTALIZAS-PATATA	1 a 2	0-2-1-2-1	Cumple
7	CARNE	1 a 3	1-2-3-2-2	Cumple
8	Priorizar carne blanca	Priorizar	1-1-2,5-1-2	Cumple
9	Preparados cárnicos	Máximo 4 al mes	0-1-1-1-0	Cumple
10	HUEVOS	1 a 2	0-1-1-1-1	Cumple
11	PESCADO	1 a 3 (Mínimo 6 al mes)	0-2-1-2-2	Cumple
12	de los cuales, Azul	Alternar	0-1-0-1-0	Cumple
13	ENSALADAS	3 a 4	0-3-3-4-4	Cumple
14	OTRAS	1 a 2	1-2-2-1-1	Cumple
15	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	4 a 5	1-5-4-5-5	Cumple
16	YOGUR (<12,3g de azúcar/100ml)	0 a 1	0-0-1-0-0	Cumple
17	ACEITE PARA COCINAR	Aceite de Oliva o Aceite de Girasol Alto Oleico		Cumple
18	ACEITE PARA ALIÑAR	Aceite de Oliva virgen o Aceite de Oliva virgen Extra		Cumple
19	FRITURAS	Máximo 2 a la semana	0-0-1-2-1	Cumple
20	PRECOCINADOS	Máximo 3 al mes	0-0-1-1-1	Cumple

Artículo 5. Información de los menús a las familias

Las personas responsables de los centros educativos han de proporcionar a las familias, personas que ejercen la tutela o responsables de los comensales, incluyendo las personas con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias y otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús de la manera más clara y detallada posible y les han de orientar con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

La información sobre los menús debe ser accesible a personas con cualquier tipo de diversidad funcional, cuando así lo requieran.

Asimismo, se tiene que poner a disposición de las familias, personas que ejerzan la tutela o responsables de los comensales la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimentarios y por las normas sobre la información a las personas consumidoras.

Artículo 16. Vigilancia y control

La documentación justificativa de la valoración de la programación del menú por parte de personal cualificado con formación acreditada en nutrición humana y dietética. (este documento)

La existencia de fichas técnicas de los menús, con la medida de los ingredientes que los integran (volumen y peso).

Las personas responsables de la oferta alimentaria de los centros educativos, de los centros sanitarios y de las dependencias administrativas sanitarias deben tener a disposición de la Dirección General de Salud Pública y Participación el etiquetado nutricional de los alimentos envasados y/o la documentación necesaria para saber los contenidos nutricionales y el tipo de alimentos que se ofrecen en los bares, cantinas, quioscos o máquinas expendedores ubicado en sus recintos.

Los centros educativos, a través del consejo escolar, pueden constituir una comisión de comedor con el fin de hacer el seguimiento, la valoración del servicio de comedor, de conformidad con el contenido de este Decreto.

