


## Desembre

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 <p>NINGÚN NIÑO SIN ESCUELA I LADRILLO – I EURO</p> <p>DONACIONES EN: <a href="http://www.proyectojuntos.org">www.proyectojuntos.org</a> <b>juntos</b></p>				
<p>5</p> <p>Amanida amb con ou bullit Hamburguesa de vedella amb patates Fruita fresca <b>675 kcal</b> (* Arròs, Pollastre, Verdura, Fruita.)</p>	<p>6</p> <p><b>FESTA</b></p>	<p>7</p> <p>Canelons amb tomàtiga Salmó a la planxa amb carbassa ecològica al vapor Melicotó en Almívar <b>660 kcal</b> (* Sopa, ou, Verdura, Fruita.)</p>	<p>1</p> <p>Sopa Meravella Pollastre fresc a la planxa amb albergínia Fruita fresca <b>605 kcal</b> (* Pasta, Peix, Verdura, Fruita.)</p>	<p>2</p> <p>Llenties ecològiques Trita espanyola amb tomàtiga i orenga Fruita fresca <b>645 kcal</b> (* Puré, vedella, Verdura, Fruita.)</p>
<p>12</p> <p>Llenties ecològiques Trita de carbassí amb amanida mixta Fruita fresca <b>634 kcal</b> (* Patata, peix, Verdura, Fruita.)</p>	<p>13</p> <p>Crema de carbassa ecològica Pollastre al forn amb cous- cous logurt <b>655 kcal</b> (* Sopa, vedella, Verdura, Fruita.)</p>	<p>14</p> <p>Macarrons Ecològics Carbonera Tilapia a la planxa amb pèsols saltejats i bacon Fruita fresca <b>680 kcal</b> (* Puré, Pollastre, Verdura, Fruita.)</p>	<p>15</p> <p>Sopa amb carcasses de pollastre i vedella Cap de llom al forn amb salsa espanyola amb carbassí a la planxa Fruita fresca <b>615 kcal</b> (* Pasta, ou, Verdura, lacti.)</p>	<p>16</p> <p>Puré de llegums amb crostons "San Jacobos" de lluç amb carbassí gratinat Fruita fresca <b>680 kcal</b> (* Amanida arròs, porc, Verdura, Fruita.)</p>
<p>19</p> <p>Estofat de cigrons Pizza de pernil dolç i formatge Fruita fresca <b>635 kcal</b> (* Crema de verdures, Pollastre, Verdura, Fruita.)</p>	<p>20</p> <p><b>MENÚ DE LA TERRA</b> Amanida de tomàtiga d'eivissa amb formatge fresc i alfàbrega Arròs a banda de peix amb picada eivissenca Fruita de fresca <b>655 kcal</b> (* Patata, vedella, Verdura, lacti)</p>	<p>21</p> <p>Espiral bolonyesa amb formatge ratllat Lluç forn amb mongetes verdes saltejades Gelatina de Fresa <b>635 kcal</b> (* Sopa, ou, Verdura, Fruita.)</p>	<p>22</p> <p>Sopa amb trossets d'ou Croquetes de pernil amb enciam, pastanaga, tomàtiga, blat. Fruita fresca <b>608 kcal</b> (* Pasta, peix, Verdura, Fruita.)</p>	

### El Menú de S'Olivera

El pa és casolà i s'elabora en un forn d'Eivissa. Servim un cop a la setmana pa integral

Producte Ecològic

Les amanides s'amaneixen amb oli oliva verge extra, extracció en fred.

Els plats son casolans i es conserva la tradicionalitat en la seva elaboració. La forma de cuinar es gustosa, senzilla i natural.

Fruita fresca i de temporada

Els menús no estan adaptats a al·lèrgies alimentàries, creences religioses o dietes especials. Per als usuaris que necessiten altres dietes es prepararà un menú alternatiu seguint el protocol establert per la Conselleria de Educació i Cultura.

#### LLISTAT AL·LÈRGENS:



**Nota:** els plats indicats contenen o poden contenir traços de la llista de al·lèrgens.

(\* **Recomanacions per a elaborar el sopar en casa i seguint amb la dieta equilibrada segons el menú del mig dia.**

**Temàtica projecte pedagògic  
EDAT DELS METALLS**



**Catering S'Olivera**  
El Sabor de Ibiza

DIETISTA ÓSCAR RAMÓN MARÍ  
COLEGIADO: IB 0038

Departamento Administración

647 885 093

[info@cateringsolivera.com](mailto:info@cateringsolivera.com)

Dirección

[pilar@cateringsolivera.com](mailto:pilar@cateringsolivera.com)