

Abril					www.cateringsolivera.es	MENÚ DE S'OLIVERA
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES		
9 Estofat de Llenties Truita de coliflor i porros amb amanida mixta Fruita fresca 634kcal (*)Sopa, porc, verd.i fruta	10 Crema verdures 100% Ecològica Gall d'indi amb patata casolana forn Fruita temporada 655kcal (*)Patata, peix, verd, fruta	11 Sopa meravella Croquetes de pernil amb amanida mixta Iogurt 645kcal (*)Arròs, pollastre, verd i lacti	12 Espaguetis 100% Ecològics e integrals amb tonyina Filet de lluç forn amb salsa de marisc i pèsols Fruita fresca 645kcal (*) Patata, Ou, Amanida, Fruita	13 GASTRO MALLORQUÍ Amanida tomàtiga amb crostons Arròs "Brut" Fruita fresca 660kcal (*)Amanida, Peix, Verdura, Fruita	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 són casolans i es conserva la tradicionalitat en la seva elaboració. La forma de cuinar és 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 seguent el protocol establert per la Conselleria de Educació i Cultura. (*) Recomanacions per a elaborar el sopar en casa i seguint amb la dieta equilibrada segons el menú del mig dia. Temàtica projecte ELS VIATGERS	
16 Cigrons amb espinacs Pizza prosciutto Melicotó amb almívar 640 kcal (*)Sopa, peix, verdura, fruta	17 Sopa amb ossos de vedella i pasta Cuixa campera amb sèmola de cous-cous Fruita 100% Ecològic 655 kcal (*) Patata, porc, verdura, producte lòtic	18 Macarrons amb bolonyesa Colin amb albergínia planxa Fruita temporada 660 kcal (*)Crema verdures, vedella, verd y fruta	19 Amanida Mixta amb formatge Estofat de porc amb xampinyons i pèsols Flam 645 kcal (*)Pasta, pollastre, verd,fruta	20 Truita de formatge i pernil Arròs a banda de peix Fruita de temporada 675 kcal (*)Amanida, ou, verdura i fruta		
23 Mongeta Blanca estofada Truita de patates amb tomàquet i orenga Fruita fresca 589kcal (*)Pasta, Pollastre, Verd., Fruita	24 Sopa de peix amb arròs Halibut arrebossat casolà amb carbassó planxa Fruita fresca 606kcal (*)Patata, Vedella, Verdura, iogurt	25 Amanida de Pasta Estofat de vedella amb xampinyons i pastanaga Fruita fresca 580kcal (*)Sopa, Peix, Verdura, Fruita	26 Crema de carbassa 100% Ecològica Pit de pollastre planxa amb bròquil vapor Fruita 100% Ecològic 655kcal (*)Crema verdura, Ou, Fruita	27 GASTRO EIVISSA Amanida de tomàtiga amb blat de moro Guisat de peix (tonyina i rap) Graixonera 605kcal (*)Arròs, Gall d'indi, Verd., Fruita		
30 Llenties ecològiques Varetes de lluç amb amanida mixta Fruita de temporada 670 kcal (*) Pasta, pollastre, verd i fruta	 <p>JUNTS PER LA INFÀNCIA HOSPITALITZADA</p> <p>juntos</p> <p>Col.labora en: www.proyectojuntos.org</p>					 <p>Direcció pilar@cateringsolivera.com</p>

Abril					www.cateringsolivera.es	MENÚ DE S'OLIVERA
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
9 Lentejas estofadas Tortilla de coliflor y puerros con ensalada mixta Fruta fresca 643 kcal (*) Sopa, cerdo, verdura y fruta	10 Crema de verduras ecológicas Pavo al horno con patata caseras Fruta fresca 655 kcal (*) Patata, pescado, verduras y fruta	11 Sopa maravilla Croquetas con ensalada mixta Fruta fresca 645 kcal (*) Arroz, pollo, verduras y lácteo	12 Espaguetis 100% ecológicos e integrales con atún Filete de merluza horno con salsa de marisco y guisantes Yogur 645 kcal (*) Patata, huevo, ensalada, fruta	13 GASTRO MALLORQUÍ Ensalada de tomate y "Crostons" Arroz "Brut" Fruta fresca 660 kcal (*) Ensalada, pescado, verduras y fruta	El pan es casero y se elabora en una panadería de Ibiza. Servimos una vez a la semana pan integral Producto Ecológico Las ensaladas se aliñan con aceite oliva virgen extra, extracción en frío.	
16 Garbanzos con espinacas Pizza Prosciutto Melocotón en almíbar 640 kcal (*) Sopa, pescado, verduras y fruta	17 Sopa con huesos de ternera y pasta Muslos de pollo horno con sémola de cous-cous Fruta 100% ecológica 655 kcal (*) Patata, cerdo, verduras, producto lácteo	18 Macarrones con boloñesa Colín con berenjena plancha Fruta temporada 660 kcal (*) Crema verduras, ternera, verduras y fruta	19 Ensalada Mixta con queso Estofado de cerdo con champiñones y guisantes Flan 645 kcal (*) Pasta, pollo, verdura y fruta	20 Tortilla queso y jamón Arroz a banda de pescado Fruta de temporada 675 kcal (*) Ensalada, huevo, verdura y fruta	Los platos son caseros y se conserva la tradicionalidad en su elaboración. La forma de cocinar es apetecible, sencilla y natural. Fruta fresca y de temporada Los menús no están adaptados a alergias alimentarias, creencias religiosas o dietas especiales. Para los usuarios que necesiten otras dietas se preparará un menú alternativo siguiendo el protocolo establecido por la Consejería de Educación y Cultura.	
23 Judía blanca estofada Tortilla de patatas con tomate y orégano Fruta fresca 589 kcal (*) Pasta, pollo, verdura y fruta	24 Sopa de pescado con arroz Halibut rebozado casero con calabacín a la plancha Fruta fresca 606 kcal (*) Patata, ternera, verdura y yogur	25 Ensalada de pasta Estofado de ternera con champiñones y zanahoria Fruta fresca 580 kcal (*) Sopa, pescado, verdura y fruta	26 Crema calabaza 100% ecológica Pechuga pollo plancha con brócoli vapor Fruta 100% ecológica 655 kcal (*) crema verdura, huevo y fruta	27 GASTRO EIVISSA Ensalada de tomate con maíz Guisado de pescado (atún y rape) Graixonera 605 kcal (*) Arroz, pavo, verdura y fruta	(*) Recomendaciones para elaborar la cena en casa y seguir con la dieta equilibrada según el menú de medio día.	
30 Lentejas 100% ecológicas Varitas de Merluza con ensalada mixta Fruta de temporada 670 kcal (*)Pasta, pollo, verdura y fruta	 <p>JUNTOS POR LA INFANCIA HOSPITALIZADA juntos Colabora en: www.proyectojuntos.org</p>				Temática proyecto pedagógico LOS VIAJEROS	