

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Sopa meravel·la Fletan a la romana amb amanida de tomàtiga i blat logurt 606 kcal (*) Patata, vedella, verdura i lacti	4 Cigrons guisats Gall dindi a la planxa amb carbassa Fruita fresca 634kcal (*) Sopa, peix, verdures i fruita	5 Crema de pèsols Hamburguesa mixta amb patates al forn Mandarina Ecològica de Can Gall 645 kcal (*) Patata, ou, verd. i fruita	6 Festa	7 Espaguetis integrals ECO napolitana Trita de patata amb amanida mixta Fruita fresca 603 kcal (*) Patata, porc, verdura i lacti
10 Sopa d'arròs Croquetes d'espinaacs amb amanida mixta Fruita fresca 624kcal (*) Amanida, gall dindi, verdures i lacti	11 Crema de carbassa eivissenca ecològica Pizza de gall dindi logurt 615 kcal (*) Patata, ou, verdures i fruita	12 DIA VEGETARIÀ Llenties ecològiques guisades Trita de carbassó amb amanida mixta Fruita fresca 620 kcal (*) Arròs, verdures, falafel i lacti	13 Macarrons ecològics bolonyesa Colin al forn amb pèsols saltejats Fruita fresca 644kcal (*) Sopa, pollastre, amanida i fruita	13 GASTRO EIVISSA Amanida de crostes Sofregit pagès Mandarina Ecològica de Can Gall 635 kcal (*) Crema de verdures, ou i fruita
17 Olla de mongetes Pollastre al forn amb cous cous Fruita fresca 618 kcal (*) Pasta, peix, verdures i fruita	18 Arròs amb tomàquet Lluç planxa amb pastanaga Fruita fresca 605 kcal (*) Sopa, ou, verdures i fruita	19 Sopa de pasta Mandonguilles jardinera Mandarina Ecològica de Can Gall 642 kcal (*) Patata, peix, verdures i lacti	20 Crema de porros Cap de llom al forn amb arròs Fruita fresca 635 kcal (*) Patata, ou, verdures i fruita	21 DIA VEGETARIÀ Amanida mixta Guisat de patates i ou Natilles amb galeta Maria 623 kcal (*) Crema de verdures, tofu arrebossat i fruita

Servim un cop a la setmana pa integral

Producte Ecològic

Les amanides s'ameixeixen 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
seguint 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.

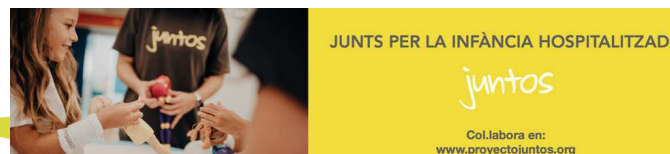
Temàtica projecte
ELS VIATGERS



DIETISTA: SILVIA RUBIO LAGUNAS

COLEGIADA: IB00161

Catering S'Olivera
El Sabor de Ibiza



Direcció
pilar@cateringsolivera.com

Administració
647 885 093
info@cateringsolivera.com

Diciembre					www.cateringsolivera.es				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES					
3 Sopa maravilla Fletan a la romana con ensalada de tomate y maíz Yogur 606 kcal (*) Patata, ternera, verdura y lácteo	4 Garbanzos guisados Pavo a la plancha con calabaza Fruta fresca 634kcal (*) Sopa, pescado, verduras y fruta	5 Crema de guisantes Hamburguesa mixta con patatas al horno Mandarina Ecológica de Can Gall 645 kcal (*) Patata, huevo, verd. y fruta	6 Fiesta	7 Espaguetis integrales ECO napolitana Tortilla de patata con ensalada mixta Fruta fresca 603 kcal (*) Patata, cerdo, verdura y lácteo					
10 Sopa de arroz Croquetas de espinacas con ensalada mixta Fruta fresca 624kcal (*) Ensalada, pavo, verduras y lácteo	11 Crema de calabaza ibicenca ecológica Pizza de pavo Yogur 615 kcal (*) Patata, huevo, verduras y fruta	12 DÍA VEGETARIANO Lentejas ecológicas guisadas Tortilla de calabacín con ensalada mixta Fruta fresca 620 kcal (*) Arroz, verduras, falafel, y lácteo	13 Macarrones ecológicos boloñesa Colín al horno con guisantes salteados Fruta fresca 644kcal (*) Sopa, pollo, ensalada y fruta	13 GASTRO IBIZA Ensalada de "Crostes" Sofrito payés Mandarina Ecológica de Can Gall 635 kcal (*) Crema de verduras, huevo, y fruta					
17 Puchero de alubias Pollo al horno con cous-cous Fruta fresca 618 kcal (*) Pasta, pescado, verduras y fruta	18 Arroz con tomate Filete de Merluza plancha con zanahoria Fruta fresca 605 kcal (*) Sopa, huevo, verduras y fruta	19 Sopa de pasta Albóndigas jardinera Mandarina Ecológica de Can Gall 642 kcal (*) Patata, pescado, verduras y lácteo	20 Crema de puerros Cabeza de lomo al horno con arroz Fruta fresca 635 kcal (*) Patata, huevo, verduras y fruta	21 DÍA VEGETARIANO Ensalada mixta Guisado de patatas y huevo Natillas con galleta María 623 kcal (*) Crema de verduras, tofu rebozado, y fruta					

MENÚ DE S'OLIVERA

Servimos una vez a la semana pan integral

Producto Ecológico

Las ensaladas se aliñan con aceite oliva virgen extra, extracción en frío.

Los platos son caseros y se conserva la tradición 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.

(*) Recomendaciones para elaborar la cena en casa y seguir con la dieta equilibrada según el menú de medio día.

Temática proyecto pedagógico LOS VIAJEROS



Departamento Administración

647 885 093

info@cateringsolivera.com

DIETISTA: SILVIA RÚBIO LAGUNAS

COLEGIADA: IB00161

Catering S'Olivera
El Sabor de Ibiza



JUNTOS POR LA INFANCIA HOSPITALIZADA

juntos

Colabora en:
www.proyectojuntos.org

Dirección

pilar@cateringsolivera.com