

GENER

www.cateringsolivera.es

MENÚ DE S'OLIVERA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
7 Amanida mixta Paella de peix Fruita fresca 614kcal (*) Sopa, gall dindi, verdures i lacti	8 Crema de pastanaga ecològica Salsitxes mixtes planxa amb patates forn a les herbes Fruita fresca 655 kcal (*) Arròs, peix, verdures i fruita	9 Tallarins napolitana amb formatge Halibut al forn amb amanida Mandarina ecològica de Can Gall 667 kcal (*) Amanida, ou, verdures i fruita	10 Purè de llegums Gall dindi al forn amb carbassa iogurt 590 kcal (*) Patata, peix, verdures i fruita	11 Sopa amb ossos de vedella Trita de patata amb tomàquets "cherry" Fruita fresca 580 kcal (*) Crema de verdures, porc i fruita
14 Estofat de cigrons Llom de porc amb all, julivert i carbassa Fruita fresca 634kcal (*) Sopa, peix, verdures i fruita	15 Espaguetis 100% Ecològics amb tonyina Lluç a la planxa amb pèsols saltejats Fruita fresca 645 kcal (*) Patata, ou, amanida i fruita	16 Crema de porros Cuixa de pollastre amb cous cous Fruita fresca 620 kcal (*) Pasta, peix, verdura i fruita	17 Sopa amb arròs Trita de carbassó amb bròquil Flam 635 kcal (*) Crema de verdures, gall dindi i fruita	18 GASTRO EIVISSA Amanida de tomàquet amb Crostes Guisat de tonyina i nyora eivissenca Mandarina ecològica de Can Gall 633 kcal (*) Sopa, ou, verdura i lacti
21 Llenties guisades 100% ECO Gall dindi planxa amb arròs saltejat Fruita fresca 637 kcal (*) Amanida, peix i fruita	22 Macarrons al pesto Colin al forn al carbassa Fruita fresca 665 kcal (*) Crema verdures, ou i lacti	23 Crema de carbassa ecològica Hamburguesa de vedella amb patates al forn Mandarina ecològica de Can Gall 640 kcal (*) Pasta, peix, verdura i fruita	24 DIA VEGETARIÀ Amanida mixta Arròs a la cubana iogurt 625 kcal (*) Sopa, tofu, verdures i fruita	25 Patates gratinades Estofat de porc amb pastanaga Fruita fresca 670 kcal (*) Patata, gall dindi, verdura i fruita
28 Patates a la "riojana" Pollastre al forn amb samfaina Fruita fresca 640 kcal (*) Pasta, ou, verdura i fruita	29 Sopa de peix amb arròs Fletan romana amb pastanaga Fruita fresca 670 kcal (*) Arròs, gall dindi, verdura i fruita	30 Amanida mixta Lasanya casolana de carn Mandarina ecològica Can Gall 629 kcal (*) Crema de verdures, ou i fruita	31 Olla de mongetes Trita de pernil amb bròquil Fruita Fresca 615 kcal (*) Patata, peix, verdura i lacti	DIETISTA: SILVIA RUBIO LAGUNAS COLEGIADA: IB00161

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'ameixen 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



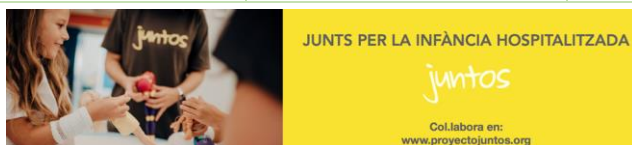
Direcció

pilar@cateringsolivera.com

Administració

647 885 093

info@cateringsolivera.com



Catering S'olivera
El Sabor de Ibiza

ENERO

www.cateringsolivera.es

MENÚ DE S'OLIVERA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 Ensalada mixta Paella de pescado Fruta fresca 614kcal (*) Sopa, pavo, verduras y lácteo	8 Crema de zanahoria ecológica Salchichas mixtas plancha con patatas horno a las hierbas Fruta fresca 655 kcal (*) Arroz, pescado, verduras y fruta	9 Tallarines napolitana con queso Halibut a la plancha con ensalada Fruta 100% ecológica 667 kcal (*) Ensalada, huevo, verd. y fruta	10 Puré de legumbres Pavo al horno con calabaza Yogur 590 kcal (*) Patata, pescado, verd. y fruta	11 Sopa con huesos de ternera Tortilla de patata con tomates cherry Fruta fresca 580 kcal (*) Crema de verduras, cerdo y fruta
14 Estofado de garbanzos Lomo de cerdo con ajo, perejil y calabaza Fruta fresca 634kcal (*) Sopa, pescado, verduras y fruta	15 Espaguetis 100% Ecológicos con atún Merluza a la plancha con guisantes salteados Fruta fresca 645 kcal (*) Patata, huevo, ensal., fruta	16 Crema de puerros Muslo de pollo con cous cous Fruta fresca 620 kcal (*) Pasta, pescado, verdura y fruta	17 Sopa con arroz Tortilla de calabacín con brócoli Flan 635 kcal (*) Crema de verduras, pavo y fruta	18 GASTRO IBIZA Ensalada de tomate con "Crostes" Guisado de atún y ñora ibicenca Mandarina ecológica de Can Gall 633 kcal (*) Sopa, huevo, verdura y lácteo
21 Lentejas guisadas 100% ECO Pavo plancha con arroz salteado Fruta fresca 637 kcal (*) Ensalada, pescado y fruta	22 Macarrones al pesto Colín al horno con calabaza Fruta fresca 665 kcal (*) Crema verduras, huevo y lácteo	23 Crema de calabaza ecológica Hamburguesa de ternera con patatas horno Mandarina ecológica de Can Gall 640 kcal (*) Pasta, pescado, verdura y fruta	24 DÍA VEGETARIANO Ensalada mixta Arroz a la cubana Yogur 625 kcal (*) Sopa, tofu, verduras y fruta	25 Patatas gratinadas Estofado de cerdo con zanahoria Fruta fresca 670 kcal (*) Patata, pavo, verdura y fruta
28 Patatas a la riojana Pollo al horno con pisto Fruta fresca 640 kcal (*) Pasta, huevo, verdura y fruta	29 Sopa de pescado con arroz Fletán a la romana con zanahoria Fruta fresca 670 kcal (*) Arroz, pavo, verdura y fruta	30 Ensalada mixta Lasaña casera de carne Mandarina ecológica de Can Gall 629 kcal (*) Crema de verduras, huevo y fruta	31 Puchero de alubias Tortilla de jamón con brócoli Fruta Fresca 615 kcal (*) Patata, pescado, verdura y lácteo	DIETISTA: SILVIA RUBIO LAGUNAS COLEGIADA: IB00161

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.

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.

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

Temática proyecto pedagógico LOS VIAJEROS



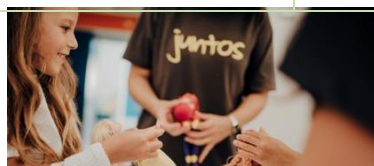
Departamento Administración

647 885 093

info@cateringsolivera.com

Dirección

pilar@cateringsolivera.com



JUNTOS POR LA INFANCIA HOSPITALIZADA

juntos



Catering S'olivera
El Sabor de Ibiza