

**Escuelas** **Menú General** **junio de 2025**

El dinar s'acompanya de pa del Forn de Binissalem y aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar y Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred per trempar

Las frutas del mes de junio son: albaricoques, cerezas, fresas, melocotón, nectarina, níspero, poma, pera, ciruelas, plátano, naranja, sandía.

Las hortalizas del mes de junio son: axelgas, berenjena, brócoli, calabacín, espinacas, judías verdes, pepino, pimientos, puerros, rábano, tomate, zanahoria.

Hortalizas de producción integrada de proximidad. Fruta ecológica 1 vez a la semana, calabaza o puerro ecológico, lechuga ecológica 1 vez a la semana.

| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS (cebolla, tomate, judía verde, <b>calabaza ecológica</b>) (1)</p> <p>TORTILLA DE PATATA Y CALABACIN (3)</p> <p>ENSALADA ESTIVAL (<b>iceberg</b>, roble, tomate, <b>zanahoria</b>, aceitunas verdes)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Espirales de legumbre con samfaina de verduras / Fruta</p> | <p>FIDEUÁ AL PESTO (1,3,7,8)</p> <p>MUSLO DE POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO</p> <p>ENSALADA MEDITERRÁNEA (<b>lechuga ecológica</b>, tomate cherry, germinados) (6)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Tabulé de cuscús y calamar con picada / Fruta</p>                                                       | <p>CREMA DE VERDURAS Y LEGUMBRE (cebolla, <b>calabacín</b>, <b>zanahoria</b>, judía verde, lenteja roja)</p> <p>HAMBURGUESA VEGETAL (1,3,7,9)</p> <p>PATATAS AL HORNO</p> <p><b>FRUTA ecológica</b></p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Ensalada variada y tortilla a la francesa con pan integral / Fruta</p> | <p>ARROZ CON VERDURAS (guisantes, <b>pimiento rojo</b>, champiñones, <b>zanahoria</b>)</p> <p>HOKI CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4)</p> <p>ENSALADA CON MAÍZ (<b>romana</b>, <b>zanahoria</b>)</p> <p>YOGUR NATURAL (7)</p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Garbanzos aliñados con patata, judías y zanahoria / Fruta</p> | <p>FIDEOS PAYESES (carne de cordero, cebolla, tomate, judía verde, alcachofas) (1,3)</p> <p>PAVO AL HORNO</p> <p>CHAMPIÑONES Y <b>ZANAHORIA</b></p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Salmón a la plancha con arroz y ensalada / Fruta</p>                                 |
| 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 13                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>ARROZ INTEGRAL CON SALSA DE TOMATE</p> <p>MEDALLONES DE MERLUZA AL HORNO CON PICADA (4)</p> <p>ENSALADA 4 ESTACIONES (<b>romana</b>, mezclum, <b>zanahoria</b>)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Espirales de legumbre con calabacín al pesto / Fruta</p>                                                                      | <p>GUIZO DE GARBANZOS CON VERDURAS (cebolla, tomate, judía verde, calabaza)</p> <p>SALCHICHAS DE CERDO (6,7,12)</p> <p><b>ZANAHORIA</b> Y COLIFLOR AL VAPOR</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Ensalada variada y huevos hervidos con patata / Fruta</p>                                                         | <p>ESPIRALES DE VERANO (maíz, aceitunas, huevo, atún) (1,3,4,7)</p> <p>SALMÓN AL HORNO AL LIMÓN (4)</p> <p>ENSALADA PRIMAVERA (<b>lechuga ecológica</b>, cebolla, tomate, pepino)</p> <p>YOGUR NATURAL (7)</p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Ensalada variada de arroz con queso y nuece / Fruta</p>         | <p>CREMA DE CALABAZA (<b>calabaza</b>, <b>cebolla</b>, <b>puerro ecológico</b>, patata)</p> <p>TORTILLA DE PATATAS (3)</p> <p>ENSALADA DE TOMATE CHERRY (<b>iceberg</b>, roble, tomate)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Bacalao al horno con patata, verduras y tomate / Fruta</p>         | <p>ENSALADA CÉSAR (mezclum, iceberg, zanahoria, tomàtiga cicerol, pollo, crostones de pan, queso) (1,4,7)</p> <p>PECHUGA DE POLLO CON SALSA A LA PIMIENTA (1,2,3,4,5,7,8,9)</p> <p>ARROZ BLANCO</p> <p><b>FRUTA ecológica</b></p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Pizza casera variada / Fruta</p> |
| 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 17                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 19                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS (cebolla, tomate, judía verde, <b>calabaza ecológica</b>) (1)</p> <p>TORTILLA A LA FRANCESA (3)</p> <p>ENSALADA MEDITERRÁNEA (<b>lechuga ecológica</b>, tomate cherry, germinados) (6)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Quínoa salteada con verduras y queso / Fruta</p>                        | <p>ARROZ 5 DELICIAS (zanahoria, maíz, guisantes, tortilla, gambas) (2,3,4,12,14)</p> <p>BACALAO REBOZADO (1,2,4,7,14)</p> <p>ENSALADA DE CANÓNICOS (<b>iceberg</b>, canónigos, tomate, <b>zanahoria</b>, aceitunas verdes)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Hervido de verduras y patata con huevo / Fruta</p> | <p>CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA</p> <p>LOMO DE CERDO AL HORNO</p> <p><b>TUMBET MALLORQUÍN</b></p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Atún a la plancha con tabulé de cuscús / Fruta</p>                                                                                               | <p>GARBANZOS CON VERDURAS Y CUSCÚS (1)</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>ENSALADA CON MAÍZ (<b>romana</b>, <b>zanahoria</b>)</p> <p><b>FRUTA ecológica</b></p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Ensalada variada y huevos rotos con patata / Fruta</p>                                                         | <p><b>Menú Especial Fin de Curso</b></p> <p>Macarrones integrales a la Boloñesa (1,3)</p> <p>Nuggets de Pollo (1) con Patatas chips</p> <p>Natillas (7)</p> <p>Sugerencia de cena:<br/>Tacos mexicanos variados / Fruta</p>                                                                   |

**Todo el equipo de cocina y comedor os desea un buen verano!!**



**Leyenda de alérgenos presentes:**

1: Gluten 2: Crustáceos 3: Huevo 4: Pescado 5: Cacahuets 6: Soja 7: Leche 8: Frutos Secos de cáscara 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 Islas Baleares

Catering CAN ARABI

junio 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                                                     | 1_1_1                 | Cumple                         |
| 2  | Incluir integrales              | Incluir                                               | 0_1_0                 | Cumple                         |
| 3  | PASTA                           | 1                                                     | 2_1_1                 | No cumple                      |
| 4  | Incluir integrales              | Incluir                                               | 0_0_1                 | Cumple                         |
| 5  | LEGUMBRES                       | 1 a 2 (Mínimo 6 al mes)                               | 2_1_2                 | Cumple                         |
| 6  | HORTALIZAS-PATATA               | 1 a 2                                                 | 1_1_1                 | Cumple                         |
| 7  | CARNE                           | 1 a 3                                                 | 2_2_1                 | Cumple                         |
| 8  | Priorizar carne blanca          | Priorizar                                             | 2_1_0                 | Cumple                         |
| 9  | Preparados cárnicos             | Máximo 4 al mes                                       | 0_1_0,25              | Cumple                         |
| 10 | HUEVOS                          | 1 a 2                                                 | 1_1_1                 | Cumple                         |
| 11 | PESCADO                         | 1 a 3 (Mínimo 6 al mes)                               | 1_2_2                 | Cumple                         |
| 12 | de los cuales, Azul             | Alternar                                              | 0_1_0                 | Cumple                         |
| 13 | ENSALADAS                       | 3 a 4                                                 | 3_4_3                 | Cumple                         |
| 14 | OTRAS                           | 1 a 2                                                 | 2_2_2                 | Cumple                         |
| 15 | FRUTA FRESCA DE TEMPORADA       | 4 a 5                                                 | 4_4_4                 | Cumple                         |
| 16 | YOGUR (<12,3g de azúcar/ 100ml) | 0 a 1                                                 | 1_1_0                 | No cumple por el menú especial |
| 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                                  | 1_1_3                 | No cumple por el menú especial |
| 20 | PRECOCINADOS                    | Máximo 3 al mes                                       | 1 (1) - 0 (1) - 2 (1) | No cumple por el menú especial |

## 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).

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.



**Escoles** **Menú General** **JUNY 2025**

El dinar s'acompanya de pa del Forn de Binissalem i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred per trempar  
Les fruites del mes de juny són: albercocs, cireres, freses, melicotó, nectarina, nispro, poma, pera, prunes, plàtan, taronja, síndria.

Les hortalisses del mes de juny són: albergínia, bledes, bròquil, carabassó, cogombre, espinacs, mongetes, pebres, pastanaga, porros, rave, tomàtiga.

Hortalisses de producció integrada de proximitat. Fruita ecològica 1 pic a la setmana, carabassa o porro ecològic, lletuga ecològica 1 pic a la setmana

| 2                                                                                                 | 3                                                                                             | 4                                                                                                  | 5                                                                                   | 6                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (ceba, tomàtiga, mongeta tendre, <b>carabassa ecològica</b> ) (1) | FIDEUÀ AL PESTO (1,3,7,8)                                                                     | CREMA DE VERDURES I LLEGUM (ceba, <b>carabassó, pastanaga</b> , mongetes tendres, lletia vermella) | ARRÒS AMB VERDURES (pèsols, <b>pebre vermell</b> , xampinyons, <b>pastanaga</b> )   | FIDEUS PAGESOS (carn de xot, cebes, tomàtiga, mongetes tendres, carxofes) (1,3)                             |
| TRUITA DE PATATA I CARABASSÓ (3)                                                                  | CUIXETA DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA I ROMANÍ                                             | HAMBURGUESA VEGETAL (1,3,7,9)                                                                      | HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)                                                | INDIOT AL FORN                                                                                              |
| ENSALADA ESTIVAL (iceberg, roure, tomàtiga, <b>pastanaga</b> , olives verdes)                     | ENSALADA MEDITERRÀNIA ( <b>lletuga ecològica</b> , tomàtiga cicerol, germinats) (6)           | PATATES AL FORN                                                                                    | ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES ( <b>romana, pastanaga</b> )                         | XAMPINYONS I <b>PASTANAGA</b>                                                                               |
| FRUITA DE TEMPORADA                                                                               | FRUITA DE TEMPORADA                                                                           | <b>FRUITA ecològica</b>                                                                            | IOGURT NATURAL (7)                                                                  | FRUITA DE TEMPORADA                                                                                         |
| Suggestiment de sopar:<br>Espirals de llegum amb samfaina de verdures / Fruita                    | Suggestiment de sopar:<br>Tabulé de cuscús i calamar amb picada / Fruita                      | Suggestiment de sopar:<br>Ensalada variada i truita amb pa integral / Fruita                       | Suggestiment de sopar:<br>Ciurons trempats amb patata, mongetes, pastanaga / Fruita | Suggestiment de sopar:<br>Salmó a la planxa amb arròs i ensalada / Fruita                                   |
| 9                                                                                                 | 10                                                                                            | 11                                                                                                 | 12                                                                                  | 13                                                                                                          |
| ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀTIGA                                                              | CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (ceba, tomàtiga, mongeta tendre, carabassa)                    | ESPIRALS D'ESTIU (blat de les índies, olives, ou, atún) (1,3,4,7)                                  | CREMA DE CARABASSA ( <b>carabassa</b> , cebes, <b>porro ecològic</b> , patata)      | ENSALADA CÉSAR (mesclum, iceberg, pastanaga, tomàtiga cicerol, pollastre, crostons de pa, formatge) (1,4,7) |
| MEDALLONS DE LLUÇ AL FORN AMB PICADA (4)                                                          | SALSITXES DE PORC (6,7,12)                                                                    | SALMÓ AL FORN A LA LLIMONA (4)                                                                     | TRUITA DE PATATES (3)                                                               | PITERA DE POLLASTRE AMB SALSA AL PEBRE (1,2,3,4,5,7,8,9)                                                    |
| ENSALADA 4 ESTACIONS ( <b>romana</b> , mesclum, <b>pastanaga</b> )                                | <b>PASTANAGA</b> I COLFLORI AL VAPOR                                                          | ENSALADA PRIMAVERA ( <b>lletuga ecològica</b> , cebes, tomàtiga, <b>cogombre</b> )                 | ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL ( <b>iceberg</b> , roure, tomàtiga)                    | ARRÒS BLANC                                                                                                 |
| FRUITA DE TEMPORADA                                                                               | FRUITA DE TEMPORADA                                                                           | IOGURT NATURAL (7)                                                                                 | FRUITA DE TEMPORADA                                                                 | <b>FRUTA ecològica</b>                                                                                      |
| Suggestiment de sopar:<br>Espirals de llegums amb carabassó al pesto / Fruita                     | Suggestiment de sopar:<br>Ensalada variada i ous bullits amb patata / Fruita                  | Suggestiment de sopar:<br>Ensalada variada d'arròs amb formatge i nous / Fruita                    | Suggestiment de sopar:<br>Bacallà al forn amb patata, verdures i tomàtiga / Fruita  | Suggestiment de sopar:<br>Pizza casolana variada / Fruita                                                   |
| 16                                                                                                | 17                                                                                            | 18                                                                                                 | 19                                                                                  | 20                                                                                                          |
| CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (ceba, tomàtiga, mongeta tendre, <b>carabassa ecològica</b> ) (1) | ARRÒS 5 DELÍCIES (pastanaga, blat de les índies, pèsols, truita, gambes) (2,3,4,12,14)        | CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA                                                                     | CIURONS AMB VERDURES I CUSCÚS (1)                                                   | <b>Menú Especial Fi de curs</b>                                                                             |
| TRUITA A LA FRANCESA (3)                                                                          | BACALLÀ ARREBOSSAT (1,2,4,7,14)                                                               | LLOM DE PORC                                                                                       | FILET DE LLUÇ AL FORN (4)                                                           | Macarrons integrals a la Bolonyesa (1,3)                                                                    |
| ENSALADA MEDITERRÀNIA ( <b>lletuga ecològica</b> , tomàtiga cicerol, germinats) (6)               | ENSALADA DE CANONGES ( <b>iceberg</b> , canonges, tomàtiga, <b>pastanaga</b> , olives verdes) | <b>TUMBET MALLORQUÍ</b>                                                                            | ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES ( <b>romana, pastanaga</b> )                         | Nuggets de Pollastre (1) amb Patates xips                                                                   |
| FRUITA DE TEMPORADA                                                                               | FRUITA DE TEMPORADA                                                                           | FRUITA DE TEMPORADA                                                                                | <b>FRUITA ecològica</b>                                                             | Natilles (7)                                                                                                |
| Suggestiment de sopar:<br>Quínoa saltada amb verdures i formatge / Fruita                         | Suggestiment de sopar:<br>Bullit de verdures i patata amb ou / Fruita                         | Suggestiment de sopar:<br>Tonyina a la planxa amb tabulé de cuscús / Fruita                        | Suggestiment de sopar:<br>Ensalada variada i ous romputs amb patata / Fruita        | Suggestiment de sopar:<br>Tacos mexicans variats / Fruita                                                   |

**Tot l'equip de cuina i menjador vos desitja un bon estiu!**



Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: Gluten 2: Crustàcids 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Apí 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscos

## Valoració del compliment del Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània als centres educatius i sanitaris de les Illes Balears

Catering escolar CAN ARABÍ

juny de 2025

### Articles del Decret 39/2019, de 17 de maig que s'apliquen al Centres Educatius

Article 16. Vigilància i control. Valoració de la programació del menú per part de personal qualificat amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

Article 4. Requisits i criteris per a la programació dels menús escolars i la freqüència de consum setmanal

|    | Grups d'Aliments               | Freqüència Setmanal                         | Menú                  | OBSERVACIONS                  |
|----|--------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| 1  | ARRÒS                          | 1                                           | 1_1_1                 | Compleix                      |
| 2  | Incloure integrals             | Incloure                                    | 0_1_0                 | Compleix                      |
| 3  | PASTA                          | 1                                           | 2_1_1                 | No compleix                   |
| 4  | Incloure integrals             | Incloure                                    | 0_0_1                 | Compleix                      |
| 5  | LLEGUMS                        | 1 a 2 (Mínim 6 al mes)                      | 2_1_2                 | Compleix                      |
| 6  | HORTALISSES - PATATA           | 1 a 2                                       | 1_1_1                 | Compleix                      |
| 7  | CARN                           | 1 a 3                                       | 2_2_1                 | Compleix                      |
| 8  | Prioritzar carn blanca         | Prioritzar                                  | 2_1_0                 | Compleix                      |
| 9  | Preparats càrnis               | Màxim 4 al mes                              | 0_1_0,25              | Compleix                      |
| 10 | OUS                            | 1 a 2                                       | 1_1_1                 | Compleix                      |
| 11 | PEIX                           | 1 a 3 (Mínim 6 al mes)                      | 1_2_2                 | Compleix                      |
| 12 | dels quals, Blau               | Alternar                                    | 0_1_0                 | Compleix                      |
| 13 | ENSALADES                      | 3 a 4                                       | 3_4_3                 | Compleix                      |
| 14 | ALTRES                         | 1 a 2                                       | 2_2_2                 | Compleix                      |
| 15 | FRUITA FRESCA DE TEMPORADA     | 4 a 5                                       | 4_4_4                 | Compleix                      |
| 16 | YOGUR (<12,3g de sucre/ 100ml) | 0 a 1                                       | 1_1_0                 | No compleix pel menú especial |
| 17 | OLI PER CUINAR                 | Oli d'Oliva o Oli de Girasol Alt Oleic      |                       | Compleix                      |
| 18 | OLI PER TREMPAR                | Oli d'Oliva Verge o Oli d'Oliva Verge Extra |                       | Compleix                      |
| 19 | FRITURES                       | Màxim 2 a la setmana                        | 1_1_3                 | No compleix pel menú especial |
| 20 | PRE CUINATS                    | Màxim 3 al mes                              | 1 (1) - 0 (1) - 2 (1) | No compleix pel menú especial |

### Article 5. Informació dels menús a les famílies

Les persones responsables dels centres educatius han de proporcionar a les famílies, persones que exerceixen la tutela o responsables dels comensals, incloent-hi les persones amb necessitats especials (intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres malalties que així ho exigeixin), la programació mensual dels menús de la manera més clara i detallada possible i les han d'orientar amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari amb el menú del migdia.

La informació sobre els menús ha de ser accessible a persones amb qualsevol tipus de diversitat funcional, quan així es requereixi.

Així mateix, s'ha de posar a disposició de les famílies, persones que exerceixen la tutela o responsables dels comensals la informació dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús que sigui exigible per les normes sobre etiquetatge de productes alimentaris i per les normes sobre la informació a les persones consumidores.

### Article 16. Vigilància i control

La documentació justificativa de la valoració de la programació del menú per part de personal qualificat amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica. (aquest document)

L'existència de fitxes tècniques dels menús, amb la mesura dels ingredients que els integren (volum i pes).

Els centres educatius, a través del consell escolar, poden constituir una comissió de menjador a fi de fer el seguiment i la valoració del servei de menjador, de conformitat amb el contingut d'aquest Decret.

