

# solivera

## menú invierno\_

Catering  
de alimentación  
sostenible\_



¡Ven! Visita nuestras instalaciones.  
Será un placer transmitirte el cariño con el que  
cocinamos cada día.



Menú basado en la dieta mediterránea diseñado por un profesional sanitario.



Compramos productos frescos, de temporada, ecológicos y locales según el calendario payés, es decir, sostenible con el medio ambiente y el desarrollo de nuestra comunidad.



Cocina tradicional y artesana conscientes de que el sabor se consigue con tiempo, sensibilidad y dedicación. No usamos conservantes ni aditivos.



El pan se elabora diariamente en un horno ibicenco y se produce con masa madre. Una vez a la semana servimos pan integral.



El aceite es de oliva virgen extracción en frío.



Preparamos el yogur en nuestras cocinas y lo servimos a granel, así evitamos comprar y tirar un vasito de plástico por comensal.



El menú no está adaptado a alergias e intolerancias alimentarias, creencias religiosas o dietas especiales. Para los comensales que necesiten otras dietas se preparará un menú alternativo siguiendo el protocolo establecido.

**José Miguel Guasch Planells**

Dietista N° Colegiado IB0115

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

647 855 093

[cateringsolivera.com](http://cateringsolivera.com)



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<b>615 kcal</b>	<b>05</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pan integral de masa madre con tomate y queso fresco [8,9]</li> <li>Lentejas guisadas con vegetales</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Crema verdura, falafel, patata y yogur

<b>618 kcal</b>	<b>06</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verduras ecológica y km0 con especies de "COMERCIO JUSTO"</li> <li>Pollo horno con manzana y pera confitada</li> <li>Yogur natural con azúcar de caña integral</li> </ul>	

Arroz, hamburguesa vegetal y fruta

<b>655 kcal</b>	<b>07</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensalada de pavo</li> <li>Macarrones integrales ecológicos boloñesa [9]</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Quinoa, huevo, verduras y fruta

<b>693 kcal</b>	<b>01</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verduras con especies de "COMERCIO JUSTO"</li> <li>Pizza de pavo [1,2,3,4,5,6,7,8,9,13]</li> <li>Yogur natural con azúcar de caña integral "COMERCIO JUSTO" [8]</li> </ul>	

Verduras, pescado, patata y fruta

<b>635 kcal</b>	<b>02</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensalada de atún [4,5,6]</li> <li>Guisado de pescado azul, llampuga, al estilo ibicenco [4,5,6]</li> <li>Bizcocho de calabaza ecológica y km0 [7,8,9]</li> </ul>	

Crema boniato, puerros, tortilla y fruta

<b>622 kcal</b>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Puchero de garbanzos con verduras</li> <li>Tortilla de patata [7]</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Sopa, pescado, verduras y fruta

<b>624 kcal</b>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verduras ecológica y km0 con especies de "COMERCIO JUSTO"</li> <li>Lasaña mixta [8,9]</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Patata, pescado, verduras y fruta

<b>635 kcal</b>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa maravilla [7,9,11,13]</li> <li>Croquetas de cocido con brócoli [1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13]</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Huevo, judías verdes, jamón y fruta

<b>613 kcal</b>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata a la riojana [8,13]</li> <li>Filete de merluza MSC pesca sostenible plancha con puré verduras ecológicas km0 [4,5,6]</li> <li>Yogur azúcar de caña integral "COMERCIO JUSTO" [8]</li> </ul>	

Arroz, legumbres, verduras y lácteo

<b>610 kcal</b>	<b>19</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensalada mixta</li> <li>Paella [4,5,6]</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Pasta integral, verduras, cerdo, fruta

<b>630 kcal</b>	<b>19</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verduras ecológica y km0 con especies de "COMERCIO JUSTO"</li> <li>Pollo horno co zanahoria</li> <li>Yogur natural con azúcar de caña integral "COMERCIO JUSTO" [8]</li> </ul>	

Ensalada, hamburguesa vegetal, boniato y fruta

<b>615 kcal</b>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensalada con aceitunas verdes</li> <li>Lentejas guisadas con verduras y arroz integral</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Crema verdura, falafel, patata y yogur

<b>634 kcal</b>	<b>21</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta al pesto [7,8,9]</li> <li>Tortilla con verduras [7]</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Pizza de espelta integral, verduras, pavo y lácteo

<b>657 kcal</b>	<b>22</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de tiburones [7,9]</li> <li>Carbonero MSC pesca sostenible al horno con verduras rebozadas [4,5,6,9]</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Verdura, huevo, boniato y fruta

<b>625 kcal</b>	<b>23</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verduras ecológica y km0 con especies de "COMERCIO JUSTO"</li> <li>Arroz napolitana con huevo hervido [7]</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Patata, pescado, verdura y lácteo

<b>633 kcal</b>	<b>26</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensalada de pollo y bacon</li> <li>Arroz a banda [4,5,6]</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Sopa, verduras, conejo y fruta

<b>620 kcal</b>	<b>27</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verduras ecológica y km0 con especies de "COMERCIO JUSTO"</li> <li>Lasaña de zanahoria y proteína vegetal [7,9,13]</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Arroz, falafel, verdura y fruta

<b>644 kcal</b>	<b>28</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Guiso de alubias</li> <li>Albóndigas horno de carne 100% ternera con verduras [9]</li> <li>Yogur natural con azúcar de caña integral "COMERCIO JUSTO" [8]</li> </ul>	

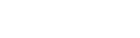
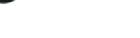
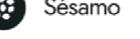
Ensalada quinoa, atún, vegetales y fruta

<b>635 kcal</b>	<b>29</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa fideos [7,9,11,13]</li> <li>Merluza MSC pesca sostenible rebozado con puré vegetal [4,5,6,9]</li> <li>Fruta fresca</li> </ul>	

Patata, huevo, verduras y fruta



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



# solivera

## menú hivern\_

Catering  
d' alimentació  
sostenible\_



Vine! Visita les nostres instal·lacions.  
Serà un plaer transmetre't l'afecte amb què  
cuinem cada dia.



Menú basat en la dieta mediterrània dissenyat per un professional sanitari.



Comprem productes frescos, de temporada, ecològics i locals segons el calendari pagès, és a dir, sostenible amb el medi ambient i el desenvolupament de la nostra comunitat.



Cuina tradicional i artesana conscients que el sabor s'aconsegueix amb temps, sensibilitat i dedicació. No fem servir conservants ni additius.



El pa s'elabora diàriament en un forn eivissenc i es produceix amb massa mare. Un cop a la setmana servim pa integral.



L'oli és d'oliva verge extracció en fred.



Preparam el iogur a les nostres cuines i el servim a granel, així evitem comprar i llençar un gotet de plàstic per comensal.

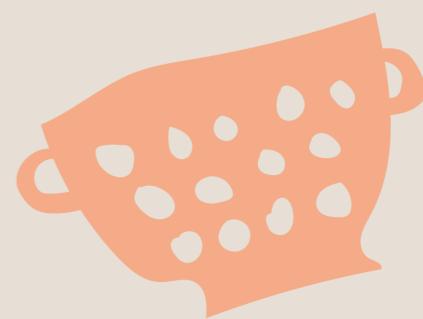


El menú no està adaptat a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, creences religioses o dietes especials. Pels comensals que necessitin altres dietes es prepara un menú alternatiu seguint el protocol establert.

José Miguel Guasch Planells  
Dietista N° Col·legiat IB0115

---

info@cateringsolivera.com  
647 855 093  
cateringsolivera.com



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<b>615 kcal</b>	<b>05</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pa integral amb massa mare, tomàtiga i formatge fresc [8,9]</li> <li>Llenties guisades amb verdures</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	
 Crema de verdures, falafel, pasta i iogurt	

<b>618 kcal</b>	<b>06</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verdures ecològiques i km0 amb espècies COMERÇ JUST</li> <li>Pollastre al forn amb poma i pera confitada</li> <li>Iogurt amb sucre canya integral "COMERÇ JUST" [8]</li> </ul>	
 Arròs, hamburguesa vegetal i fruita	

<b>655 kcal</b>	<b>07</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida de gall dindi</li> <li>Macarrons integrals ecològics bolonyesa [9]</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	
 Quinoa, ou, verdures i fruita	

<b>693 kcal</b>	<b>01</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verdures amb espècies COMERÇ JUST</li> <li>Pizza de gall dindi [1,2,3,4,5,6,7,8,9,13]</li> <li>Iogurt amb sucre canya integral "COMERÇ JUST" [8]</li> </ul>	

 Verdures, peix, patata i fruita

<b>635 kcal</b>	<b>02</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida de tonyina [4,5,6]</li> <li>Guisat de peix blau "llampuga" al estil eivissenc [4,5,6]</li> <li>Bescuit casolà de carbassa ecològica i km0 [7,8,9]</li> </ul>	

 Crema moniato, porros, truita i fruita

<b>622 kcal</b>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Guisat de cigrons amb verdures</li> <li>Truita de patates [7]</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	

<b>624 kcal</b>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verdures ecològiques i km0 amb espècies COMERÇ JUST</li> <li>Lasanya mixta [8,9]</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	

<b>635 kcal</b>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa meravella [7,9,11,13]</li> <li>Croquetes de cuinat amb bròquil [1,2,3,4,5,5,7,8,9,10,11,13]</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	

<b>613 kcal</b>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Patates a la riojana [8,13]</li> <li>Filet de lluç planxa MSC pesca sostenible planxa amb puré de verdures ecològiques i km0 [4,5,6]</li> <li>Iogurt amb sucre canya integral "COMERÇ JUST" [8]</li> </ul>	

<b>610 kcal</b>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida mixta</li> <li>Paella [4,5,6]</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	

<b>630 kcal</b>	<b>19</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verdures ecològiques i km0 amb espècies COMERÇ JUST</li> <li>Pollastre al forn amb pastanaga</li> <li>Iogurt amb sucre canya integral "COMERÇ JUST" [8]</li> </ul>	

<b>615 kcal</b>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida d'olives verdes</li> <li>Llenties guisades amb verdures i arròs integral</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	

<b>634 kcal</b>	<b>21</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta al pesto [7,8,9]</li> <li>Truita amb verdures [7]</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	

<b>657 kcal</b>	<b>22</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de taurons [7,9]</li> <li>Carboner MSC pesca sostenible al forn amb verdures arrebossades [4,5,6,9]</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	

<b>625 kcal</b>	<b>23</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verdures ecològiques i km0 amb espècies COMERÇ JUST</li> <li>Arròs napolitana amb ou bullit [7]</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	

<b>633 kcal</b>	<b>26</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida pollastre i bacon</li> <li>Arròs a banda [4,5,6]</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	

<b>620 kcal</b>	<b>27</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verdures ecològiques i km0 amb espècies COMERÇ JUST</li> <li>Lasanya de pastanaga i proteïna vegetal [7,9,13]</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	

<b>644 kcal</b>	<b>28</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Guisat de montgetes blanques</li> <li>Mandonguilles 100% de vedella amb verdures</li> <li>Iogurt amb sucre canya integral "COMERÇ JUST" [8]</li> </ul>	

<b>635 kcal</b>	<b>29</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de fideus [7,9,11,13]</li> <li>Iluç MSC pesca sostenible arrebossat amb puré vegetal [4,5,6,9]</li> <li>Fruita fresca</li> </ul>	



KMO



Ecològic

Recomanacions per elaborar el sopar a casa i seguir amb la dieta equilibrada segons el menú de mig dia.

1 Cacauet

3 Sèsam

5 Crustaci

7 Ou

9 Gluten

11 Mostassa

13 Soja

2 Closca de fruits secs

4 Peix

6 Molusc

8 Lactosa

10 Api

12 Sulfits

14 Tramussos