

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades	5 Trinxat de bledes amb oli d'all	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll
	Estofat de porc amb verdures	Lluç al forn amb saltat de porro i amanida	Truita de moniato i ceba amb amanida	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada	Pollastre a l'allet amb amanida del temps
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt ecològic
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Verdura tricolor	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb poma i carbassa	11 Sopa de fideus	12 Arròs integral tres delícies de verdures	13 Estofat de mongetes seques amb verdures
	Macarrons integrals amb bolo., vegetal i formatge	Pollastre al curri amb amanida del temps	Mandonguilles mixtes a la jardiner	Truita de botifarra d'ou amb amanida	Llenguadina andalusa amb amanida
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita i coca de llardons	Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa	18 Cigrons guisats	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor	20 Crema de mongetes seques i pastanaga
		Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida	Lluç al forn sobre llit de moniato i amanida	Pollastre rostit amb amanida del temps	Pizza de tom., formatge, olives negres i alfàbrega
		Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all	24 Arròs integral saltat amb bolets	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures	26 Llenties estofades	27 Crema de porro i moniato
	Llom al forn amb puré de poma i amanida	Bacallà a la llauna	Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida	Truita de patata i ceba amb amanida	Fideuada de verdures i llegum
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt ecològic	Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.					
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus					

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Arròs caldós amb verdures Lluç amb salsa verda amb enciam i pastanaga logurt natural	3 Pèsols amb patata Pollastre a les fines herbes amb amanida Fruita de temporada	4 Minestra de verdures Brotxeta de gall dindi amb amanida Fruita de temporada	5 Llacets amb salsa de bolets Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	6 Sopa minestrone amb fideus Hamburguesa casolana de lleties amb amanida Fruita de temporada
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Sopa juliana Bacallà amb samfaina Fruita de temporada	10 Tallarines a la napolitana Seitons al forn amb amanida logurt natural	11 Arròs amb salsa de pastanaga Remenat espàrrecs, alls tendres, gambes i amanida Fruita de temporada	12 Crema de coliflor i pastanaga Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	13 Trinxat de bledes Pollastre rostit amb amanida Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Lleties estofades Aletes de pollastre adobades amb amanida logurt natural	18 Crema de verdures del temps Truita d'espínacs i patata, amanida Fruita de temporada	19 Arròs amb api, porro i pastanaga Daus de gall dindi marinats amb amanida Fruita de temporada	20 Espirals saltats amb bròquil Calamarcets a la planxa amb amanida Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Arròs amb verdures al curri Remenat de gambetes amb amanida Fruita de temporada	24 Trinxat de col i patata Cuixa de pollastre al forn amb patata i pastanaga Fruita de temporada	25 Crema de bròquil Estofat de vedella logurt natural	26 Espirals amb salsa de formatges Llenguado a la planxa amb amanida Fruita de temporada	27 Espirals amb salsa de pastanaga Rap a la basca amb amanida Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.					

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb oli d'espínacs (s/form.) Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida logurt de soja
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Verdura tricolor Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb amanida del temps Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Tallarines amb s.beixamel vegetal de coliflor (s/form.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Crema de pastanaga Pizza de bolonyesa vegetal (s/form.,) i amanida Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/form.) Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt de soja	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb oli d'espínacs (s/form.) Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida logurt sense lactosa
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Verdura tricolor Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardiner Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb amanida del temps Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) sobre lli de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Tallarines amb s.beixamel vegetal de coliflor (s/form.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Crema de pastanaga Pizza de bolonyesa vegetal (s/form.) i amanida Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/form.) Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt sense lactosa	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	3 Macarrons integrals amb oli d'espínacs Lluç al forn amb saltat de porro i amanida (s/tom..) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amanida (s/tom..) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amanida (s/tom..) Iogurt ecològic
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Verdura tricolor Macarrons integrals amb bolo., vegetal i formatge Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb carbassa (s/poma) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amanida (s/tom..) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	11 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amanida (s/tom..) Fruita i iogurt natural ensucrat	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom..) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida (s/tom..) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato i amanida (s/tom..) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amanida (s/tom..) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alf., fresca Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn am amanida (s/tom..-i s/puré de poma) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Cuixa de pollastre planxa amb amanida (s/tom..-i s/llimona) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida (s/tom..) Iogurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre (halal) a l'allet amb amanida del temps logurt ecològic
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Verdura tricolor Macarrons integrals amb bolo., vegetal i formatge Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb poma i carbassa Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de fideus (brou vegetal) Mandonguilles de vedella (halal) a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata amb amanida Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa amb amanida Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Pollastre (halal) rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alfàbrega Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all Hamburg. de vedella (halal) amb puré de poma i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Cuixa de pollastre (halal) a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Falafels amb s.iogurt, i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Hamburguesa vegetal amb amanida del temps logurt ecològic
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Verdura tricolor Macarrons integrals amb bolo., vegetal i formatge Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Amanida de pasta Llenties estofades amb poma i carbassa Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles vegetals a la jardiner Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata amb amanida Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de carbassa Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alfàbrega Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all Hamburg. vegetal amb puré de poma i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt, i amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons (s/g) amb oli d'espínacs (s/form.) Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'alls Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida logurt de soja
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Verdura tricolor Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) i (s/formatge) Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de pasta (s/g) Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb amanida del temps Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Pasta (s/g) amb salsa beixamel vegetal de coliflor (s/form.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Crema de pastanaga Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g) i (s/form.,) i amb amanida Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'alls Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis (s/g) saltats amb verdures (s/form.) Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties (s/g) estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt de soja	27 Crema de porro i moniato Fideuada (pasta s/g) de verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons (s/g) amb pesto d'espínacs Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida logurt ecològic
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Verdura tricolor Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) i formatge Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de pasta (s/g) Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb amanida del temps Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Pasta (s/g) amb salsa beixamel de coliflor Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza (s/g) de tom., formatge, olives negres i alf., fresca Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis (s/g) saltats amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties (s/g) estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada (pasta s/g) de verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb oli d'espínacs (s/form.) Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida logurt sense lactosa
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Verdura tricolor Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb amanida del temps Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Tallarines amb s.beixamel vegetal de coliflor (s/form.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Crema de pastanaga Pizza de bolonyesa vegetal (s/form.,) i amanida Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/form.) Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt sense lactosa	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps logurt ecològic
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Verdura tricolor Macarrons integrals amb bolo., vegetal i formatge Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb poma i carbassa Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles de vedella a la jardiner Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata amb amanida Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa amb amanida Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alfàbrega Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all Hamburg. de vedella amb puré de poma i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				