

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 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 mixtes a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb amanida Fruita i coca de llardons	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 Llom al forn 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				

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 malbarament 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 Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) 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 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 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 pasta (s/o) Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre planxa amb amanida del temps Fruita i iogurt de sabors	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 Pollastre planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Pasta (s/o) amb salsa beixamel de coliflor (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza 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 integrals saltats amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Iogurt 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 integrals amb oli d'espínacs (s/form.) Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps 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 vegetals a la jardineria 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 (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.) 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 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 jardinera 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 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 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 Llenties estofades amb poma i carbassa Bacallà al curri amb amanida Fruita de temporada	11 Sopa de fideus (brou vegetal) Mandonguilles vegetals 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 Hamburguesa vegetal 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 Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Lluç 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 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
	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 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
	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
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.	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
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.					
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 Cigróns 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 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 Cigróns 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 porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Bacallà 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 mixtes a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb amanida Fruita i coca de llardons	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 Bacallà 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 Llom al forn 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				

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 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 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 forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles de vedella a la jardineria 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 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 llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Pollastre al forn (s/al·lèrg.) 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 Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques 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				

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 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 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				

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 pesto d'espínacs Lluç al forn, saltat de porro i amanida (s/tom., cru) Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida (s/tom., cru) 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 (s/tom., cru) 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 (s/tom., cru) 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 i amanida (s/tom., cru) Fruita i coca de llardons	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa amb amanida (s/tom., cru) 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 (s/tom., cru) Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato i amanida (s/tom., cru) Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Pollastre rostit amb amanida (s/tom., cru) 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 Llom al forn, puré de poma i amanida (s/tom., cru) 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 i amanida (s/tom., cru) Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida (s/tom., cru) 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				