

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 i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons guisats amb carbassa 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 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa 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 del temps Fruita i coca de llardons	13 Estofat de mongetes seques i verdures Llenguadina andalusa amb amanida del temps logurt ecològic
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 remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida del temps Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb amanida del temps 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 del temps 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 del temps Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps 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 Llacets amb salsa de bolets Hamburguesa casolana de llenties amb amanida Fruita de temporada	5 Minestra de verdures Brotxeta de gall dindi amb amanida Fruita de temporada	6 Sopa minestrone amb fideus Truita paisana amb enciam i olives 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 Arròs amb salsa de pastanaga Remenat espàrrecs, alls tendres, gambes i amanida Fruita de temporada	11 Trinxat de bledes Seitons al forn amb amanida Fruita de temporada	12 Crema de coliflor i pastanaga Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet logurt natural	13 Tallarines a la napolitana 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 Crema de verdures del temps Daus de gall dindi marinats amb amanida Fruita de temporada	18 Espirals saltats amb bròquil Aletes de pollastre adobades amb amanida logurt natural	19 Verdura tricolor Calamarcets a la planxa amb amanida Fruita de temporada	20 Arròs amb api, porro i pastanaga Truita d'espínacs i patata, 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 Espirals amb salsa de formatges Llenguado a la planxa amb amanida Fruita de temporada	24 Crema de bròquil Estofat de vedella logurt natural	25 Trinxat de col i patata Rap a la basca amb amanida Fruita de temporada	26 Arròs amb verdures al curri Remenat de gambetes amb amanida Fruita de temporada	27 Espirals amb salsa de pastanaga Cuixa de pollastre al forn amb patata i pastanaga 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 i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'alls Cigrons guisats amb carbassa 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 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa 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 mixtes a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita i logurt de sabors	13 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps logurt ecològic
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 remolatxa Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb amanida del temps Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet 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'alls Llom al forn amb puré de poma i amanida del temps 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 del temps Fruita de temporada	26 Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb amanida del temps 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 i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'alls Cigrons guisats amb carbassa 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 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa 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 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 logurt de sabors	13 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps logurt ecològic
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 remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida del temps Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb amanida del temps Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet 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'alls Llom al forn amb puré de poma i amanida del temps 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 del temps Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps 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 i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb oli d'espínacs (s/form.) Gall dindi a l'andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'alls Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps 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 Coliflor i patata amb oli de romaní 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 (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Pollastre a la planxa amb amanida del temps logurt ecològic
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 remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida del temps Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Gall dindi al forn sobre llit de moniato amb amanida del temps Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor (s/form.) Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre rostit amb amanida del temps 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 i amanida del temps Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Gall dindi al forn amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/form.) Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps 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 i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons (s/g) 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 amb pa (s/g) Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'alls Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps 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 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/form.) 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 (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga 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 remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida del temps Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb amanida del temps Fruita de temporada	19 Pasta (s/g) amb salsa beixamel de coliflor Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre rostit amb amanida del temps 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 i amanida del temps 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 del temps Fruita de temporada	26 Llenties (s/g) estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada (s/g) 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 Triturat de carbassa, moniato i Vedella Fruita triturada	3 Triturat de verdures, pasta i Lluç Fruita triturada	4 D.Mundial contra el Càncer Triturat de verdures, mongetes seques i Ou Fruita triturada	5 Triturat de patata, verdures i Cigrons Fruita triturada	6 Triturat de verdures, arròs i Pollastre 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 Triturat de coliflor, patata i Llenguadina Fruita triturada	10 D.Mundial dels Llegums Triturat de llenties estofades, poma, carbassa i Pollastre Fruita triturada	11 Triturat de verdures, pasta i Vedella Fruita triturada	12 Triturat de verdures, arròs i Ou Fruita triturada	13 Triturat de patata, pastanaga i Llenguadina logurt ecològic
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 Triturat de verdures, arròs i Ou Fruit triturada	18 Triturat de verdures, cigrons i Lluç Fruita triturada	19 Triturat de verdures, pasta i Pollastre Fruita triturada	20 Triturat de verdures, mongete seques i Gall dindi 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 Triturat de col, patata i Vedella Fruita triturada	24 Triturat de verdures, arròs i Bacallà Fruita triturada	25 Triturat de verdures, pasta i Pollastre Fruita triturada	26 Triturat de verdures, llenties i Ou logurt ecològic	27 Triturat de patata, porro, moniato 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 i moniato Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Truita a la francesa 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 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Amanida d'arròs 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 del temps Fruita i coca de llardons	13 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa amb amanida del temps logurt ecològic
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 remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida del temps Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb amanida del temps Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet 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 Mandonguilles vegetals, puré de poma i amanida del temps Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps 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 i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons (s/g) amb pesto d'espínacs Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb pa (s/g) Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'alls Cigrons guisats amb carbassa 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 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal 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 (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps logurt ecològic
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 remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida del temps Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb amanida del temps Fruita de temporada	19 Pasta (s/g) amb salsa beixamel de coliflor Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pizza (s/g) de tom., form., olives negres i alfàb. 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 i amanida del temps 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 del temps Fruita de temporada	26 Llenties (s/g) estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada (s/g) 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 i moniato 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 amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'alls Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps 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 Coliflor i patata amb oli de romaní 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 (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps logurt ecològic
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 remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida del temps Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb amanida del temps Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor (s/form.) Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pizza de bolonyesa vegetal (s/form.) 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 i amanida del temps 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 del temps Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps 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 i moniato Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'alls Cigrons guisats amb carbassa 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 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa 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 vedella a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata amb amanida del temps Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa amb amanida del temps logurt ecològic
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 remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida del temps Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb amanida del temps Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet 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'alls Pollastre al forn, puré de poma i amanida del temps 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 del temps Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps 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.				