

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 amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 enciam i raves logurt natural
	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 enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb enciam i tomàquet Fruita i coca de llardons	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Tallarines amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre rostit amb enciam i pastanaga 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. 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.	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn amb puré de poma i enciams variats Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus					

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

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba (ou b.cuit) enciam i pastga., 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 enciam i raves logurt natural
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 enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou (ou b.cuit) enciam i tom., Fruita i coca de llardons	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb enciam i olives 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 Tallarines amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre rostit amb enciam i pastanaga 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 enciams variats Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba (ou b.cuit) enciam i tom., Fruita de temporada	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. 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. 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. 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.	2 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb oli d'espínacs Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Gall dindi planxa amb enciam i pastanaga 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 al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt natural
	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 enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Sopa de pasta (s/o) Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Gall dindi planxa amb enciam i tomàquet Fruita i iogurt de sabors	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Pasta (s/o) amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Pollastre planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Trinxat de col amb oli d'alls Llom al forn, puré de poma (s/al·lèrg.) i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Gall dindi planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
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. 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. 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. 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.	2 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb oli d'espínacs Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Gall dindi planxa amb enciam i pastanaga 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 al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt natural
	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 enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Sopa de pasta (s/o) Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Gall dindi planxa amb enciam i tomàquet Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Pasta (s/o) amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Pollastre planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn, puré de poma (s/al·lèrg.) i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Gall dindi planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
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. 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. 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. 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.	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.) enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt de soja
	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 enciam i cogombre 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 enciam i tomàquet Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Tallarines amb salsa de tomàquet i toc de remol., (s/form..) Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolo., vegetal (s/form..) enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn, puré de poma (s/al·lèrg.) i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/form..) Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
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 bròquil (s/ceba) Llom planxa amb enciams variats F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	3 Macarrons (p.ref.) amb oli d'espínacs Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	4 D.Mundial contra el Càncer Amanida de pasta d'arròs (pasta, oli i orenga) Truita de patata (s/ceba) amb enciam i raves F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	5 Trinxat de bledes (s/oli d'all) Llom planxa amb enciams variats F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	6 Arròs blanc amb oli i orenga Pollastre al forn (s/all) amb enciam i raves logurt natural
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 (p.ref) amb bolo., de carn d'au i formatge F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	10 D.Mundial dels Llegums Llenties bullides amb oli d'oliva Pollastre al forn (s/all) amb enciam i cogombre F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	11 Sopa de fideus (p.ref.) Llom planxa amb xampinyons planxa F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	12 Arròs blanc amb oli i orenga Truita de patata (s/ceba) amb enciam i tomàquet F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	13 Crema de carbassó (s/ceba) Lluç a la romana amb enciam i olives F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)
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 Tallarines (p.ref.) amb salsa de tomàquet natural Truita a la francesa amb enciam i cogombre F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	18 Mongeta i patata Lluç al forn sobre llit de patata amb enciams variats F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	19 Crema de carbassó (s/ceba) Pizza de pernil país (amb tom., natural) amb enciam i olives F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	20 Arròs blanc amb salsa de tomàquet natural Pollastre al forn (s/all) amb enciam i raves F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)
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 (s/oli d'all) Llom al forn amb enciams variats F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	24 Arròs blanc amb salsa de tomàquet natural Bacallà al forn amb enciam i raves F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	25 Espaguetis (p.ref.) amb oli i orenga Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Bròquil i patata amb oli de romaní Truita de patata (s/ceba) amb enciam i tomàquet F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)	27 Crema de carbassó (s/ceba) Fideuada (pasta ref.) de verdures i carn d'au F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)
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 Pollastre arrebossat Fruita de temporada	3 Macarrons amb salsa de tomàquet a part Llenguadina a l'andalusa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Pollastre arrebossat Fruita de temporada	5 Crema de pastanaga Llenguadina arrebossada Fruita de temporada	6 Arròs amb oli i orenga Pollastre arrebossat logurt natural
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 Macarrons amb salsa de tomàquet a part Llenguadina milanesa Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Mongeta i patata bullida Pollastre arrebossat Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Llenguadina arrebossada Fruita de temporada	12 Arròs amb oli i orenga Pollastre arrebossat logurt natural	13 Crema de pastanaga Llenguadina a la romana 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 Tallarines amb salsa de tomàquet a part Pollastre arrebossat Fruita de temporada	18 Arròs amb oli i orenga Llenguadina milanesa Fruita de temporada	19 Crema de carbassa Pollastre arrebossat Fruita de temporada	20 Arròs amb salsa de tomàquet a part Llenguadina a l'andalusa 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 Crema de pastanaga Pollastre arrebossat Fruita de temporada	24 Arròs amb oli i orenga Llenguadina arrebossada Fruita de temporada	25 Espaguetis amb salsa de tomàquet a part Pollastre arrebossat logurt natural	26 Patata bullida amb oli d'oliva Llenguadina milanesa Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Pollastre arrebossat 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 Falafels amb s.iogurt, enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 (halal) a l'allet amb enciam i raves logurt natural
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 (halal) al curri amb enciam i cogombre 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 enciam i tomàquet Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Falafels amb s.iogurt, enciam i olives 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 Tallarines amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre (halal) rostit amb enciam i pastanaga 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 Hamburguesa vegetal amb puré de poma i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre (halal) a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	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 enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 (halal) a l'allet amb enciam i raves logurt natural
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 (halal) al curri amb enciam i cogombre 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 enciam i tomàquet Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb enciam i olives 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 Tallarines amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre (halal) rostit amb enciam i pastanaga 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 Hamburguesa vegetal amb puré de poma i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre (halal) a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	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 Falafels amb s.iogurt, enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 Hamburguesa vegetal amb enciam i raves logurt natural
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 de pasta Llenties estofades amb poma i carbassa Fruita de temporada	11 Sopa de fideus (brou vegetal) Mandonguilles vegetals a la jardiner Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Falafels amb s.iogurt, enciam i olives 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 Tallarines amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita a la francesa amb enciam i pastanaga 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 Hamburguesa vegetal amb puré de poma i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt, enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	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 Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 Llom a l'allet amb enciam i raves logurt natural
	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 Bacallà al curri amb enciam i cogombre 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 enciam i tomàquet Fruita i coca de llardons	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Tallarines amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llom rostit amb enciam i pastanaga 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 i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Lluç a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum 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 i moniato Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 enciam i raves logurt natural
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 enciam i cogombre 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 enciam i tomàquet Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb enciam i olives 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 Tallarines amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre rostit amb enciam i pastanaga 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 Pollastre al forn, puré de poma i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	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 enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 enciam i raves logurt natural
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 enciam i cogombre 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 enciam i tomàquet Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb enciam i olives 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 Tallarines amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre rostit amb enciam i pastanaga 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 Pollastre al forn, puré de poma i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	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. 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. 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. 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.	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 enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 Hamburguesa vegetal amb enciam i raves logurt natural
	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 Bacallà al curri amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Sopa de fideus (brou vegetal) Mandonguilles vegetals a la jardineria Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Tallarines amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada
	23 Trinxat de col amb oli d'all Hamburguesa vegetal amb puré de poma i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Lluç a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
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 (produc. Fresc) Fruita de temporada	3 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb oli d'espínacs (s/form..) Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i raves 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 Coliflor i patata amb oli de romaní Maca. (p.arròs) (s/al·lèrg.) amb bolo., vegetal (s/g) (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 enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Sopa de pasta (s/g) Llom a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita i iogurt de sabors	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana (s/al·lèrg.) amb enciam i olives 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 Pasta (s/g) amb salsa de tom., i toc de remol., (s/form..) Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastga., Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolo., vegetal (s/g) i (s/form..) enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga 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 (s/al·lèrg.) i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espag. (p.arròs) (s/al·lèrg.) saltats amb verd., (s/form..) Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties (s/g) estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons (s/g) amb pesto d'espinacs Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt natural
	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 enciam i cogombre 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 Crema de pastanaga Lluç a la romana (s/al·lèrg.) amb enciam i olives 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 Pasta (s/g) amb salsa de tom., i toc de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza (s/g) de bolo., vegetal, enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga 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 (s/al·lèrg.) i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis (s/g) saltats amb verdures Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties (s/g) estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet 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 oli d'espínacs (s/form..) Falafels al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Amanida de pasta (s/form..) Mongetes estofades amb verdures 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 Hamburguesa vegetal amb enciam i raves 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 integrals amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Amanida de pasta (s/form..) Llenties estofades amb poma i carbassa 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 francesa (farina de cigró) amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	13 Crema de pastanaga Falafels al forn amb enciam i olives 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 Tallarines amb salsa de tom., i toc de remol., (s/form..) Truita de farina de cigró amb porro-ceba, enciam i pastga., Fruita de temporada	18 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolo., vegetal (s/form..) enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Falafels al forn enciam i pastga., 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 Hamburguesa vegetal amb puré de poma i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verd., (s/form..) Falafels al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	26 Llenties estofades Arròs amb verdures saltades Fruita de temporada	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. 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. 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. 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.	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.) enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt sense lactosa
	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 enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb enciam i tomàquet Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Tallarines amb salsa de tom., i toc de remol., (s/form..) Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolo., vegetal (s/form..) enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn, puré de poma (s/al·lèrg.) i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/form..) Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt sense lactosa	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
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 (produc. Fresc) Fruita de temporada	3 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb pesto d'espinacs Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) enciam i tom., Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Amanida de pasta d'arròs Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Llom planxa amb enciams variats Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt natural
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 (p.arròs) amb bolo., de carn d'au i formatge Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Patates estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Sopa de pasta d'arròs Llom a la jardinera (s/pèsols) Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita i iogurt de sabors	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana (s/al·lèrg.) amb enciam i olives 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 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) salsa de tom., i toc de remol., Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Mongeta i patata Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de pernil país amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga 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 (s/al·lèrg.) i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i cogombre Fruita de temporada	25 Espaguetis (p.arròs) saltats amb verdures Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Bròquil i patata amb oli de romaní Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada (p.arròs) de verdures i carn d'au 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.) enciam i tom., Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt natural
	9 Coliflor i patata amb oli de romaní fresc 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.) enciam i cogombre 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 enciam i tomàquet Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana (s/al·lèrg.) enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Tallarines amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de moniato i enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga 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, puré de poma (s/al·lèrg.) i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum 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 i moniato Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb enciam i pastanaga 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 enciam i raves logurt natural
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 enciam i cogombre 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 enciam i tomàquet Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb enciam i olives 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 Tallarines amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre rostit amb enciam i pastanaga 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 Pollastre al forn, puré de poma i enciams Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt natural	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	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> Avançem 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 (no kiwi)	3 Macarrons integrals amb oli d'espínacs (s/form..) Falafels (s/s.iogurt), enciam i tomàquet Fruita de temporada (no kiwi)	4 D.Mundial contra el Càncer Amanida de pasta (s/form..) Mongetes estofades amb verdures Fruita de temporada (no kiwi)	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada (no kiwi)	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Hamburguesa vegetal amb enciam i raves Fruita de temporada (no kiwi)
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 (no kiwi)	10 D.Mundial dels Llegums Amanida de pasta (s/form..) Llenties estofades amb poma i carbassa Fruita de temporada (no kiwi)	11 Sopa de fideus (brou vegetal) Mandonguilles vegetals a la jardineria Fruita de temporada (no kiwi)	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada (no kiwi)	13 Crema de pastanaga Falafels (s/s.iogurt), enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)
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 Tallarines amb salsa de tom., i toc de remol., (s/form..) Truita de farina de cigró amb porro-ceba, enciam i pastga., Fruita de temporada (no kiwi)	18 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada (no kiwi)	19 Crema de verdures de temporada Pizza de bolo., vegetal (s/form..) enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Falafels (s/s.iogurt), enciam i pstga., Fruita de temporada (no kiwi)
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 Hamburguesa vegetal amb puré de poma i enciams Fruita de temporada (no kiwi)	24 Arròs integral amb salsa de pastanaga i ceba Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada (no kiwi)	25 Espaguetis integrals saltats amb verd., (s/form..) Falafels (s/s.iogurt), enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)	26 Llenties estofades Arròs amb verdures saltades Fruita de temporada (no kiwi)	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada (no kiwi)
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. 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. 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. 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.	2 Crema carbassa (65g mon.-1R, 100g carb.-0,5R) Estofat de porc amb verdures i arròs (45g-1R) Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs (80g pasta-2R) Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (110g.lleg.-2R) Truita moniato i ceba (35g pat.forn-1R) enciam i pastga., Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)	5 Trinxat de bledes amb oli d'all (65g pat.-1R) Cigrons guisats (110g.lleg.-2R) Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll (135g arròs-3R) Pollastre a l'allet amb enciam i raves logurt (1unitat-0,5R) - PA (20gr-1R)
	9 Coliflor i patata amb oli de romaní (32,5g pat.-0,5R) Maca. int. (80g pasta-2R) i bolo.veg.(30g b.veg.-1R) i forma Fruita de temporada (1R) - NO PA	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades (125g lleg.-2,5R) Pollastre al curri amb enciam i cogombre Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)	11 Sopa de fideus (80g pasta-2R) Mandonguilles mixtes a la jardineria i arròs (45g-1R) Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)	12 Arròs integral tres delícies de verdures (90g arròs-2R) Truita botifarra d'ou (35g pat.forn- 1R) enciam i tom., Fruita (1R) i logurt (1unitat-0,5R)-NO PA	13 Crema de pstga., (65g pat.-1R,100g pstga.-0,5R) Lluç a la romana amb enciam i olives i arròs (45g-1R) Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)
	16 Festa	17 Tallarines amb s.tom., i toc de remol., (100g pasta-2,5R) Remenat d'ou amb porro i ceba, enciam i pastanaga Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)	18 Cigrons guisats (137,5g.lleg.-2,5R) Lluç al forn sobre llit de moniato amb enciams variats Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)	19 Crema de carbassó (65g pat.-1R) Pizza (30g - 1,5R), bolo., veg.(30g b.veg.-1R) enciam i olives Fruita de temporada (1R) - NO PA	20 Arròs integral amb salsa de tomàquet (135g arròs-3R) Pollastre rostit amb enciam i pastanaga Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)
	23 Trinxat de col amb oli d'all (65g pat.-1R) Llom al forn amb arròs (45g-1R) i enciams (s/puré) Fruita de temporada (1R) - PA (30gr-1,5R)	24 Arròs integral amb salsa de pastga., i ceba (90g arròs-2R) Bacallà amb mong.seques (82,5g.lleg.-1,5R) Fruita de temporada (1R) - NO PA	25 Espaguetis integrals saltats amb verd., (120g pasta-3R) Pollastre a la llimona amb enciam i olives logurt (1unitat-0,5R) - PA (20gr-1R)	26 Llenties estofades (100g lleg.-2R) Truita de pat., i ceba (35g pat.forn-1R) enciam i tom., Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)	27 Crema de porro i moniato (65g moniato-1R) Fideuada (100g pasta-2,5R) de verdures i carn d'au Fruita de temporada (1R) - NO PA

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. És 1 ració HC amb pell: 150g de poma, taronja,préssec, i pera, 100g de kiwi, nectarina, i pruna i 75g de plàtan. Totes les racions d'HC són en cuit. Oferim pa integral

Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat (ASPCAT).



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats