



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 Trinxat de col amb oli d'all Mandonguilles a la jardiner Fruita de temporada	3 Arròs tres delícies Truita de patata i ceba enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Llenties saltades amb verdures Fruita de temporada	5 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llenguadina a la milanesa amb enciam i olives negres Fruita de temporada	6 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre al forn amb enciam i tomàquet 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 Llenties estofades Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor (Mongeta, patata i pastanaga) Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	11 Crema de carbassa, porro i moniato Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de botifarra d'ou amb enciam i olives negres Fruita i coca de llardons	13 Espaguetis integrals a la crema Hamburguesa mixta amb enciam i tomàquet 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 Bròquil, carbassa i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures i tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Trinxat de bledes amb oli d'all Cassola de pollastre amb verdures Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Truita de carbassó i ceba 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 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	24 Cigrons guisats amb carbassa Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa logurt natural	25 Espaguetis integrals a la napolitana Bacallà al forn amb salsa verda, enciam i pastanaga Fruita de temporada	26 Coliflor, pastanaga i patata bullida Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	27 Rissoto de bròquil 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 Arròs caldós amb verdures Lluç amb salsa verda amb enciam i pastanaga logurt natural	3 Pèsols amb patata Pollastre a les fines herbes amb amanida Fruita de temporada	4 Llacets amb salsa de bolets Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	5 Minestra de verdures Brotxeta de gall dindi amb amanida Fruita de temporada	6 Sopa minestrone amb fideus Hamburguesa casolana de llenties 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 Arròs amb salsa de pastanaga Remenat espàrrecs, alls tendres, gambes i amanida Fruita de temporada	10 Tallarines a la napolitana Seitons al forn amb amanida Fruita de temporada	11 Trinxat de bledes Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	12 Crema de coliflor i pastanaga Pollastre rostit amb amanida logurt natural	13 Trinxat de bledes Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Crema de verdures del temps Truita d'espínacs i patata, amanida Fruita de temporada	18 Llenties estofades Aletes de pollastre adobades amb amanida logurt natural	19 Espirals saltats amb bròquil Calamarcets a la planxa amb amanida Fruita de temporada	20 Arròs amb api, porro i pastanaga Daus de gall dindi marinats amb amanida Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbarament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Espirals amb salsa de formatges Llenguado a la planxa amb amanida Fruita de temporada	24 Arròs amb verdures al curri Remenat de gambetes amb amanida Fruita de temporada	25 Trinxat de col i patata Cuixa de pollastre al forn amb patata i pastanaga Fruita de temporada	26 Espirals amb salsa de pastanaga Rap a la basca amb amanida Fruita de temporada	27 Crema de bròquil Estofat de vedella logurt natural
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 Trinxat de col amb oli d'all Mandonguilles a la jardiner Fruita de temporada	3 Arròs tres delícies Truita de patata i ceba enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Llenties (s/g) saltades amb verdures Fruita de temporada	5 Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet (s/form..) Llenguadina milanesa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	6 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre al forn amb enciam i tomàquet 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 Llenties (s/g) estofades Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i pastga., Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor Cigrons guisats Fruita de temporada	11 Crema de carbassa, porro i moniato Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de botifarra d'ou, enciam i olives negres Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Espaguetis (s/g) amb oli d'alf., fresca (s/form..) Hamburguesa mixta amb enciam i tomàquet 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 Bròquil, carbassa i patata bullida Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures i tomàquet Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Trinxat de bledes amb oli d'all Cassola de pollastre amb verdures Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Truita de carbassó i ceba, 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 Mongeta i patata bullida Llenties (s/g) estofades amb arròs integral Fruita de temporada	24 Cigrons guisats amb carbassa Pollastre arreb.(s/al·lèrg.), enciam i remolatxa Fruita de temporada	25 Espaguetis (s/g) a la napolitana (s/form..) Bacallà al forn amb salsa verda, enciam i pastanaga Fruita de temporada	26 Coliflor, pastanaga i patata bullida Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	27 Arròs saltat amb bròquil 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 Trinxat de col amb oli d'all Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita de temporada	3 Arròs tres delícies Truita de patata i ceba enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Llenties saltades amb verdures Fruita de temporada	5 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llenguadina a la milanesa amb enciam i olives negres Fruita de temporada	6 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre al forn amb enciam i tomàquet 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 Llenties estofades Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	11 Crema de carbassa, porro i moniato Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i olives negres Fruita i coca de llardons	13 Espaguetis integrals a la crema Hamburguesa de vedella amb enciam i tomàquet 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 Bròquil, carbassa i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures i tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Trinxat de bledes amb oli d'all Cassola de pollastre amb verdures Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Truita de carbassó i ceba 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 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	24 Cigrons guisats amb carbassa Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa logurt natural	25 Espaguetis integrals a la napolitana Bacallà al forn amb salsa verda, enciam i pastanaga Fruita de temporada	26 Coliflor, pastanaga i patata bullida Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	27 Rissoto de bròquil 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				