

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

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Arròs caldós amb verdures Lluç amb salsa verda amb enciam i pastanaga logurt natural	3 Pèsols amb patata Pollastre a les fines herbes amb amanida Fruita de temporada	4 Minestra de verdures Brotxeta de gall dindi amb amanida Fruita de temporada	5 Llacets amb salsa de bolets Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	6 Sopa minestrone amb fideus Hamburguesa casolana de lleties amb amanida Fruita de temporada
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Sopa juliana Bacallà amb samfaina Fruita de temporada	10 Tallarines a la napolitana Seitons al forn amb amanida logurt natural	11 Arròs amb salsa de pastanaga Remenat espàrrecs, alls tendres, gambes i amanida Fruita de temporada	12 Crema de coliflor i pastanaga Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	13 Trinxat de bledes Pollastre rostit amb amanida Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Lleties estofades Aletes de pollastre adobades amb amanida logurt natural	18 Crema de verdures del temps Truita d'espínacs i patata, amanida Fruita de temporada	19 Arròs amb api, porro i pastanaga Daus de gall dindi marinats amb amanida Fruita de temporada	20 Espirals saltats amb bròquil Calamarcets a la planxa amb amanida Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del 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 Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Macarrons blancs amb oli i orenga Lluç a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Trita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	5 Crema de pastanaga Gall dindi al forn amb arròs Fruita de temporada	6 Arròs blanc amb oli d'oliva Pollastre arrebossat amb amanida del temps logurt ecològic
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Macarrons blancs amb salsa de tom., triturat a part Gall dindi al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Crema de carbassa Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes (amb salsa a part) Fruita de temporada	12 Arròs blanc amb oli d'oliva Trita a la francesa amb amanida Fruita i coca de llardons	13 Hummus de mongetes seques amb torrades Llenguadina andalusa amb amanida logurt ecològic
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs blanc amb salsa de tomàquet triturat a part Trita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	18 Crema de carbassa Lluç a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	19 Tallarines amb oli i orenga Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alfàbrega Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Macarrons blancs amb oli d'oliva Mandonguilles mixtes (amb salsa a part) Fruita de temporada	24 Arròs blanc amb oli d'oliva Llenguadina andalusa amb amanida Fruita de temporada	25 Espaguetis blancs amb oli i orenga Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	26 Arròs blanc amb oli d'oliva Trita a la francesa amb amanida logurt ecològic	27 Crema de pastanaga Gall dindi al forn amb amanida del temps Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

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

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

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb oli d'espínacs Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'alls Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Iogurt ecològic
	9 Verdura tricolor Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb amanida del temps Fruita i iogurt de sabors	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada
	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Tallarines amb s.beixamel vegetal de coliflor Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Crema de pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alf., fresca Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	23 Trinxat de col amb oli d'alls Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida Iogurt ecològic	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 Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Crema de bledes Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps logurt ecològic
	9 Crema de bròquil Macarrons integrals amb bolo., vegetal i formatge Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb poma i carbassa Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb amanida Fruita i coca de llardons	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa amb amanida logurt ecològic
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alfàbrega Fruita de temporada
		23 Crema de col Llom al forn amb puré de poma i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt ecològic
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 Llom al forn amb amanida Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs (salsa a part) Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Trita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all (separar verd.) Cigróns sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll (separar verd.) Pollastre a l'allet amb amanida del temps logurt ecològic
	9 Verdura tricolor (separar verd.) Macarrons amb oli, orenga i carn d'au Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties bullides amb oli d'oliva Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardiner (salsa a part) Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verd., (separar verd.) Trita de botifarra d'ou amb amanida Fruita i coca de llardons	13 Mongetes bullides amb oli d'oliva Llenguadina andalusa amb amanida logurt ecològic
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa (salsa a part) Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigróns bullits amb oli d'oliva Lluç al forn sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor (salsa a part) Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alfàbrega Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.		23 Trinxat de col amb oli d'all (separar verd.) Llom al forn amb puré de poma i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets (separar verd.) Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures (separar verd.) Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties bullides amb oli d'oliva Trita de patata i ceba amb amanida logurt ecològic
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 Llom al forn (s/al·lèrg.) amb verdures Fruita de temporada	3 Crema d'espinacs Lluç al forn(s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Crema de bròquil Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Llom planxa amb enciams variats Fruita de temporada	6 Estofat de patates Pollastre al forn (s/al·lèrg.) 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 Coliflor i patata amb oli de romaní Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Estofat de patates Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	11 Crema de col Llom a la jardinera Fruita de temporada	12 Crema de porro i nap Truita de patata amb amanida Fruita de temporada	13 Crema de pastanaga Llenguadina planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Crema de bròquil Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Mongeta i patata Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Estofat de patates Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de pastanaga Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada	24 Crema de carbassa Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb enciams Fruita de temporada	25 Estofat de patates Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	26 Crema de bròquil Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) 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.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

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

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

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Falafels amb s.iogurt, i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Hamburguesa vegetal amb amanida del temps logurt ecològic
	9 Verdura tricolor Macarrons integrals amb bolo., vegetal i formatge Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Amanida de pasta Llenties estofades amb poma i carbassa Fruita de temporada	11 Sopa de fideus (brou vegetal) Mandonguilles vegetals a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata amb amanida Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Crema de carbassa Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alfàbrega Fruita de temporada
		23 Trinxat de col amb oli d'all Hamburg. vegetal amb puré de poma i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt, i amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt ecològic
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.					
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					

Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus

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

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb oli d'espínacs (s/form.) Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Amanida de pasta d'arròs Truita de moniato i ceba amb amanida 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 amanida Fruita de temporada
	9 Verdura tricolor Maca. (p.arròs) (s/al·lèrg.) amb bolo., de carn d'au (s/form.) Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Patates estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de pasta (p.arròs)(s/al·lèrg.) Llom a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata amb amanida Fruita de temporada	13 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada
	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Mongeta i patata Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 P.d'arròs (s/al·lèrg.) i beixamel veg. de coliflor (s/form.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Crema de pastanaga Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb enciams Fruita de temporada	25 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) saltada amb verdures (s/form.) Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Bledes i patata amb oli de romaní Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada (p.arròs)(s/al·lèrg.) de verd., i carn d'au Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.					
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

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

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur. 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 Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb oli d'espínacs (s/form.) Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada
	9 Verdura tricolor Maca. (p.arròs) (s/al·lèrg.) i bolo., de carn d'au (s/form.,) Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de pasta (p.arròs)(s/al·lèrg.) Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata amb amanida Fruita de temporada	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada
	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 P.d'arròs (s/al·lèrg.) i beixamel veg. de coliflor (s/form.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Crema de pastanaga Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g) i (s/form.,) i amb amanida Fruita de temporada
	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) saltada amb verdures (s/form.) Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties (s/g) estofades Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada	27 Crema de porro i moniato Fideuada (pasta s/g) de verdures i llegum (s/g) 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 Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons (s/g) amb oli d'espínacs (s/form.) Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Trita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'alls Cigróns sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida logurt de soja
	9 Verdura tricolor Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) i (s/formatge) Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de pasta (s/g) Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Trita de botifarra d'ou amb amanida del temps Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada
	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigróns guisats Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Pasta (s/g) amb s.beixamel veg. de coliflor (s/form.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Crema de pastanaga Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g) i (s/form..) i amb amanida Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'alls Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis (s/g) saltats amb verdures (s/form.) Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties (s/g) estofades Trita de patata i ceba amb amanida logurt de soja	27 Crema de porro i moniato Fideuada (pasta s/g) de verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					

Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	3 Macarrons (s/g) amb pesto d'espínacs Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida logurt ecològic
	9 Verdura tricolor Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) i formatge Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Sopa de pasta (s/g) Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb amanida del temps Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada
	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Pasta (s/g) amb salsa beixamel de coliflor Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza (s/g) de tom., formatge, olives negres i alf., fresca Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis (s/g) saltats amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties (s/g) estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada (pasta s/g) de verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					

Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus

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

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

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures (s/tom..) Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Lluç al forn amb saltat de porro i amanida (s/tom..) Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida (s/tom..) Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps (s/tom..) logurt ecològic
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Verdura tricolor Macarrons integrals amb oli, orenga, carn d'au i formatge Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb poma i carbassa Pollastre al curri amb amanida del temps (s/tom..) Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes amb xampinyons Fruita de temporada	12 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de botifarra d'ou amb amanida (s/tom..) Fruita i coca de llardons	13 Estofat de mongetes seques amb verdures (s/tom..) Llenguadina andalusa amb amanida (s/tom..) Fruita de temporada
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa (s/tom..) Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida (s/tom..) Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de moniato i amanida (s/tom..) Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Pollastre rostit amb amanida del temps (s/tom..) Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza deformatge, olives negres i alf., fresca (s/tom..) Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn amb puré de poma i amanida (s/tom..) Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/tom..) Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida (s/tom..) Fruita de temporada	26 Llenties estofades (s/tom..) Truita de patata i ceba amb amanida (s/tom..) logurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum (s/tom..) 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				