

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 Falafels amb salsa de iogurt i amanida 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 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 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardineria 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 Verdura tricolor Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa amb amanida Iogurt 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 amanidas Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Arancinis d'espínacs amb 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 saltat 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
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 St. Hilari	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 Falafels amb salsa de iogurt i amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	3 Macarrons integrals amb oli i orenga Lluç al forn amb daus de patata logurt	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida 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 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	10 D.Mundial dels Llegums Llenties bullides amb oli d'oliva Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb arròs blanc logurt	11 Verdura tricolor Pastís (s/al·lèrg.) de patata i gall dindi Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) 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 oli i orenga Remenat d'ou amb allets i daus de patata logurt	18 Cigrons guisats Arancinis (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alf., fresca Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)
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 tolerada sense pell (no rosàcies)	24 Arròs integral saltat amb bolets (s/ceba) Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques logurt	25 Espaguetis integrals saltat amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)
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 Falafels amb salsa de iogurt i amanida Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	3 Macarrons integrals amb oli d'espínacs Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truïta de moniato i ceba (ou b.cuit) amb amanida Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida logurt ecològic
	9 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb carbassa (s/poma) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	11 Verdura tricolor (no mongeta verda) Pastís (s/al·lèrg.) de patata i gall dindi Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida logurt ecològic
	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanides Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	18 Cigrons guisats Arancinis (s/al·lèrg.) amb amanida Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alf., fresca Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)
	23 Trinxat de col amb oli d'all Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) i amanida Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	25 Espaguetis integrals saltat amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)	26 Llenties estofades Truïta de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida logurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)
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 verdures Fruita de temporada	3 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb pesto d'espinacs 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'alls Llom planxa amb enciams variats Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida 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 Sopa de pasta d'arròs Llom a la jardineria Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Patates estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Pastís de patata (s/al·lèrg.) de patata i gall dindi Fruita de temporada	12 St. Hilari	13 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) 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 Mongeta i patata Llom (s/al·lèrg.) sobre llit de moniato i amanida Fruita de temporada	19 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb sa.beixamel de coliflor Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de 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 enciams Fruita de temporada	25 Espaguetis (p.arròs) saltats amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	26 Bròquil i patata amb oli de romaní Truita de patata i ceba amb amanida logurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada (p.arròs) de verdures i carn d'au Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Falafels amb salsa de iogurt i amanida 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 (ou b.cuit) 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 a l'allet 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 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardinera 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 Verdura tricolor Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa amb amanida Iogurt 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 amanidas Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Arancinis d'espínacs amb 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 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 i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Bacallà a la llauna Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltat amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba (ou b.cuit) 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 Falafels amb salsa de iogurt i amanida Fruita de temporada	3 Macarrons integrals amb pesto d'espínacs Llom al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida 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 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardineria 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 Verdura tricolor Pastís de patata (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) 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 Arancinis d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i 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 Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida logurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
Seguirem treballant amb rigor, criteri professional i sensibilitat educativa. Volem fer un agraïment especial al nostre equip de dietistes-nutricionistes, que han liderat aquest camí amb compromís i expertesa.					
Aquest febrer, reafirmem el nostre compromís: oferir àpats que alimenten el cos, eduquen els hàbits i cuiden el futur, amb transparència, responsabilitat i confiança compartida.	En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Els menús de l'escola compleixen el nou Reial decret d'alimentació saludable</i> Avancem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.	2 Crema de carbassa Falafels amb salsa de iogurt i amanida 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
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 de fideus Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Pastís de patata (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Iogurt 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 Arancinis (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i 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 saltat amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida 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 Falafels amb salsa de iogurt i amanida 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 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 Sopa de fideus (s/col) Mandonguilles mixtes a la jardinera 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 Verdura tricolor (s/col) Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa amb amanida Iogurt 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 amanidas Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Arancinis d'espínacs amb 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 bledes 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 saltat 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
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 Falafels amb salsa de iogurt i amanida Fruita de temporada (no préssec)	3 Macarrons integrals amb oli d'espínacs Llom al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada (no préssec)	4 D.Mundial contra el Càncer Hummus de mongetes seques (s/torrades) Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada (no préssec)	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada (no préssec)	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 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada (no préssec)	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb poma i carbassa Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	11 Verdura tricolor Pastís de patata (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada (no préssec)	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Iogurt 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 Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada (no préssec)	18 Cigrons guisats Arancinis (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada (no préssec)	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alf., fresca Fruita de temporada (no préssec)
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 (no préssec)	24 Arròs integral saltat amb bolets Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada (no préssec)	25 Espaguetis integrals saltat amb verdures Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita de temporada (no préssec)	26 Llenties estofades Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i amanida Iogurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada (no préssec)
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 Falafels (s/salsa de iogurt) i amanida 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 (ou b.cuit) amb amanida Fruita de temporada	5 Trinxat de bledes amb oli d'all Cigróns sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	6 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida logurt de soja
Volem compartir amb vosaltres un pas important a nivell legislatiu que reforça aquesta mirada: l'aprovació del Reial decret 315/2025, que desplega la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquest decret entrarà en vigor l'abril del 2026 i regula els menjadors escolars amb l'objectiu de garantir una alimentació més saludable, equilibrada i respectuosa amb el medi ambient.	9 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes a la jardiner 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 Verdura tricolor Pastís de patata amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps logurt de soja
A Catalunya, des de fa anys, hem comptat amb la feina rigorosa i constant de l'ASPCAT a través de les guies d'alimentació als centres educatius. El nou Reial decret converteix en norma d'obligat compliment moltes de les recomanacions que ja han guiat l'elaboració dels menús escolars i que, a F. ROCA, hem impulsat de manera constant amb el vostre suport i compromís.	16 Festa	17 Arròs integral amb salsa de remolatxa Remenat d'ou amb porro i ceba i amanida Fruita de temporada	18 Cigróns guisats Arancinis (s/al·lèrg.) amb 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 mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., olives negres i alf., fresca (s/form.) 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 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 mong.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 (ou b.cuit) 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.					

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 Falafels amb salsa de iogurt i amanida 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 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 Sopa de fideus (brou vegetal) Mandonguilles de vedella (halal) a la jardineria 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 Verdura tricolor Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa amb amanida Iogurt 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 Arancinis d'espínacs amb 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 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 Falafels amb salsa de iogurt i amanida 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 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 Sopa de fideus (brou vegetal) Mandonguilles vegetals a la jardineria Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Amanida de pasta Llenties estofades amb poma i carbassa Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	12 St. Hilari	13 Crema de carbassa Estofat de llegum amb verdures Iogurt 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 Arancinis d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	19 Tallarines amb salsa beixamel de coliflor Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de mongetes seques i pastanaga Pizza de tom., formatge, olives negres i alfàbrega Fruita de temporada
El decret també fa una aposta clara per la sostenibilitat, promovent el consum responsable, la reducció del malbaratament alimentari i una relació més conscient amb el que mengem. En aquest sentit, ja l'any 2015 vam ser pioners en l'impuls d'un dels primers circuits curts de comercialització de verdures i hortalisses.	23 Trinxat de col amb oli d'all Hamburg. vegetal amb puré de poma i amanida Fruita de temporada	24 Arròs integral saltat amb bolets Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	25 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt, i amanida Fruita de temporada	26 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida 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 Falafels amb salsa de iogurt i amanida 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 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 Sopa de fideus (brou vegetal) Mandonguilles vegetals a la jardineria Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades amb poma i carbassa Bacallà al curri amb amanida Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa amb amanida Iogurt 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 Arancinis d'espínacs amb 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 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 Falafels amb salsa de iogurt i amanida 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 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 Sopa de pasta (s/g) Mandonguilles mixtes a la jardineria 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 Verdura tricolor Pastís de patata (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Iogurt 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 Arancinis (s/g) amb amanida del temps 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 Iogurt 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. 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 Falafels amb salsa de iogurt i amanida (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.,) Iogurt ecològic
	9 Sopa de fideus Mandonguilles mixtes amb xampinyons 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 Verdura tricolor Pastís de patata amb bolonyesa vegetal (s/tom.,) Fruita de temporada	12 St. Hilari	13 Estofat de mongetes seques amb verdures (s/tom.,) Llenguadina andalusa amb amanida (s/tom.,) Iogurt ecològic
	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 (s/tom.,) Arancinis d'espínacs amb 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 de formatge, olives negres i alf., (s/tom.,) Fruita de temporada
	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.,) Iogurt ecològic	27 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum (s/tom.,) 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					

Benvolgudes famílies,

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

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

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

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



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats