

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 Trinxat de col amb oli d'all's Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	3 Espaguetis integrals a la crema Ous durs amb salsa de tom., enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Llenguadina andalusa amb enciam i olives negres Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies Pollastre al curri amb enciam i tomàquet logurt natural
	9 Crema de carbassa, porro i moniato Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades Lluç al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de botifarra d'ou amb enciam i vinag., taronja Fruita i coca de llardons	13 Espaguetis integrals amb toc de remolatxa i formatge Croquetes de bacallà amb enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Bròquil i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Crema de porro i nap Hamburguesa mixta amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Coliflor i patata bullida Pizza de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	24 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà a la llauna Fruita de temporada	26 Rissoto de bolets Truita de carbassa i patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa logurt de sabors
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>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 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
	9 Sopa juliana Bacallà amb samfaina Fruita de temporada	10 Arròs amb salsa de pastanaga Remenat espàrrecs, alls tendres, gambes i amanida Fruita de temporada	11 Tallarines a la napolitana Seitons al forn amb amanida Fruita de temporada	12 Crema de coliflor i pastanaga Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet logurt natural	13 Trinxat de bledes Pollastre rostit amb amanida Fruita de temporada
	16 Festa	17 Crema de verdures del temps Truita d'espínacs i patata, amanida Fruita de temporada	18 Lleties estofades Aletes de pollastre adobades amb amanida logurt natural	19 Espirals saltats amb bròquil Calamarcets a la planxa amb amanida Fruita de temporada	20 Arròs amb api, porro i pastanaga Daus de gall dindi marinats amb amanida Fruita de temporada
	23 Espirals amb salsa de formatges Llenguado a la planxa amb amanida Fruita de temporada	24 Arròs amb verdures al curri Remenat de gambetes amb amanida Fruita de temporada	25 Trinxat de col i patata Cuixa de pollastre al forn amb patata i pastanaga Fruita de temporada	26 Crema de bròquil Estofat de vedella logurt natural	27 Espirals amb salsa de pastanaga Rap a la basca amb amanida Fruita de temporada

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 Trinxat de col amb oli d'all's Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	3 Espaguetis (s/g) a la crema Ous durs amb salsa de tom., enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies Pollastre al forn (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet logurt natural
	9 Crema de carbassa, porro i moniato Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Cigrons guisats Lluç al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de botifarra d'ou amb enciam i vinagreta de taronja Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Espaguetis (s/g) amb toc de remolatxa i formatge Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Bròquil i patata bullida Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal i form., Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Crema de porro i nap Hamburguesa mixta amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Coliflor i patata bullida Pizza (s/g) de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	24 Mongeta i patata bullida Llenties (s/g) estofades amb arròs integral Fruita de temporada	25 Sopa de pasta (s/g) Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita de temporada	26 Rissoto de bolets Truita de carbassa i patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa logurt de sabors
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>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 Trinxat de col amb oli d'all's Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	3 Espaguetis integrals a la crema Ous durs amb salsa de tom., enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies Pollastre al forn (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet logurt natural
	9 Crema de carbassa, porro i moniato Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades Lluç al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de botifarra d'ou amb enciam i vinag., taronja Fruita i coca de llardons	13 Espaguetis integrals amb toc de remolatxa i formatge Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Bròquil i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Crema de porro i nap Hamburguesa mixta amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Coliflor i patata bullida Pizza de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	24 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita de temporada	26 Rissoto de bolets Truita de carbassa i patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa logurt de sabors
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>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 Trinxat de col amb oli d'all's Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	3 Espaguetis integrals a la crema Ous durs amb salsa de tom., enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies Pollastre al forn (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet logurt natural
	9 Crema de carbassa, porro i moniato Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades Lluç al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	11 Verdura tricolor (s/bròquil) Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de botifarra d'ou amb enciam i vinagreta de taronja Fruita i logurt de sabors	13 Espaguetis integrals amb toc de remolatxa i formatge Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Crema de porro i nap Hamburguesa mixta amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Coliflor i patata bullida Pizza de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	24 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita de temporada	26 Rissoto de bolets Truita de carbassa i patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa logurt de sabors
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>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 Trinxat de col amb oli d'all's Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	3 Espaguetis integrals a la crema Ous durs amb salsa de tom., enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies Pollastre al forn (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet logurt natural
	9 Crema de carbassa, porro i moniato Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades Lluç al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de botifarra d'ou amb enciam i vinagreta de taronja Fruita i logurt de sabors	13 Espaguetis integrals amb toc de remolatxa i formatge Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Crema de porro i nap Hamburguesa mixta amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Coliflor i patata bullida Pizza de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	24 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita de temporada	26 Rissoto de bolets Truita de carbassa i patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa logurt de sabors
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>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 Trinxat de col amb oli d'all's Gall dindi (halal) a la jardinera Fruita de temporada	3 Espaguetis integrals a la crema Ous durs amb salsa de tom., enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Llenguadina andalusa amb enciam i olives negres Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Pollastre (halal) al curri amb enciam i tomàquet logurt natural
	9 Crema de carbassa, porro i moniato Estofat de gall dindi (halal) amb nap i patata Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades Lluç al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Cuixa de pollastre (halal) a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i vinagreta Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Espaguetis integrals amb toc de remolatxa i formatge Croquetes de bacallà amb enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Bròquil i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Crema de porro i nap Estofat de gall dindi (halal) amb nap i patata Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Coliflor i patata bullida Pizza de bolo., vegetal amb enciam i pastga. Fruita de temporada	24 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	25 Sopa de fideus (brou vegetal) Bacallà a la llauna Fruita de temporada	26 Rissoto de bolets Truita de carbassa i patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre (halal) arrebossat, enciam i remolatxa logurt de sabors
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>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 Trinxat de col amb oli d'all's Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	3 Espaguetis integrals a la crema Ous durs amb salsa de tom., enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Llenguadina andalusa amb enciam i olives negres Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies Pollastre al curri amb enciam i tomàquet logurt natural
	9 Crema de carbassa, porro i moniato Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Patates estofades Lluç al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de botifarra d'ou amb enciam i vinag., taronja Fruita i coca de llardons	13 Espaguetis integrals amb toc de remolatxa i formatge Croquetes de bacallà amb enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Bròquil i patata bullida Macarrons integrals amb bolo., de carn d'au i formatge Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Crema de porro i nap Hamburguesa mixta amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Coliflor i patata bullida Pizza de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	24 Mongeta i patata bullida Llom a la planxa amb arròs integral Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà a la llauna Fruita de temporada	26 Rissoto de bolets Truita de carbassa i patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa logurt de sabors
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>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 Trinxat de col amb oli d'all's Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada (no kiwi)	3 Espaguetis integrals a la crema Ous durs amb salsa de tom., enciam i remolatxa Fruita de temporada (no kiwi)	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada (no kiwi)	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Llenguadina andalusa amb enciam i olives negres Fruita de temporada (no kiwi)	6 Arròs tres delícies Pollastre al curri amb enciam i tomàquet logurt natural
	9 Crema de carbassa, porro i moniato Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada (no kiwi)	10 D.Mundial dels Llegums Patates estofades Lluç al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada (no kiwi)	11 Verdura tricolor Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada (no kiwi)	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de botifarra d'ou amb enciam i vinag., taronja Fruita i coca de llardons	13 Espaguetis integrals amb toc de remolatxa i formatge Croquetes de bacallà amb enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)
	16 Festa	17 Bròquil i patata bullida Macarrons integrals amb bolo., de carn d'au i formatge Fruita de temporada (no kiwi)	18 Arròs amb salsa de verdures Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada (no kiwi)	19 Crema de porro i nap Hamburguesa mixta amb enciam i remolatxa Fruita de temporada (no kiwi)	20 Cigrons guisats Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada (no kiwi)
	23 Coliflor i patata bullida Pizza de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada (no kiwi)	24 Mongeta i patata bullida Llom a la planxa amb arròs integral Fruita de temporada (no kiwi)	25 Sopa de fideus Bacallà a la llauna Fruita de temporada (no kiwi)	26 Rissoto de bolets Truita de carbassa i patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada (no kiwi)	27 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa logurt natural ensucrat
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>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 Trinxat de col amb oli d'all's Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita tolerada sense pell	3 Espaguetis integrals a la crema Ous durs amb salsa de tom., enciam i remolatxa Fruita tolerada sense pell	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Gall dindi a la planxa amb enciams variats Fruita tolerada sense pell	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita tolerada sense pell	6 Arròs tres delícies Pollastre al forn (s/al·lèrg.), enciam i tom., (s/pell) logurt natural
	9 Crema de carbassa, porro i moniato Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita tolerada sense pell	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades Lluç al forn sobre llit de carbassó Fruita tolerada sense pell	11 Verdura tricolor Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita tolerada sense pell	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de botifarra d'ou amb enciams variats Fruita i logurt natural ensucrat	13 Espaguetis integrals amb toc de remolatxa i formatge Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita tolerada sense pell
	16 Festa	17 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita tolerada sense pell	18 Arròs amb salsa de verdures Llenguadina andal. (s/al·lèrg.), enciam i tom., (s/pell) Fruita tolerada sense pell	19 Crema de porro i nap Hamburguesa mixta amb enciam i remolatxa Fruita tolerada sense pell	20 Llacets amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita tolerada sense pell
	23 Coliflor i patata bullida Pizza de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita tolerada sense pell	24 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita tolerada sense pell	25 Sopa de fideus Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita tolerada sense pell	26 Rissoto de bolets Truita de carbassa i patata amb enciam i tom., (s/pell) Fruita tolerada sense pell	27 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa logurt natural ensucrat
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>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 Trinxat de col amb oli d'all's Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	3 Espaguetis integrals amb oli d'alf., fresca (s/form.) Ous durs amb salsa de tom., enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Pollastre al forn (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet logurt sense lactosa
	9 Crema de carbassa, porro i moniato Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades Lluç al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de botifarra d'ou amb enciam i vinag., taronja Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Espaguetis integrals amb toc de remolatxa (s/form.) Croquetes de bacallà amb enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Bròquil i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Crema de porro i nap Hamburguesa mixta amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Coliflor i patata bullida Pizza de p.país (s/form.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	24 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita de temporada	26 Arròs saltat amb bolets Truita de carbassa i patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre arreb. (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa logurt sense lactosa
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>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 Trinxat de col amb oli d'all's Mandonguilles mixtes a la jardinera (s/tomàquet) Fruita de temporada	3 Espaguetis integrals a la crema Gall dindi al forn amb nciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Cigrons guisats (s/tomàquet) Fruita de temporada	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciams variats logurt natural
	9 Crema de carbassa, porro i moniato Estofat de gall dindi amb nap i patata (s/tomàquet) Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades (s/tomàquet) Lluç al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb oli i orenga Gall dindi a la planxa amb enciam i vinag., taronja Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Espag. integrals amb s.remol., (s/tom..) i form., Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Bròquil i patata bullida Macarrons integrals amb oli, orenga, carn d'au i form., Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de pastanaga (s/tom..) Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i enciams variats Fruita de temporada	19 Crema de porro i nap Hamburguesa mixta amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Cigrons guisats (s/tomàquet) Pollastre al forn (s/al·lèrg.), amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Coliflor i patata bullida Pizza de gall dindi (s/tomàquet) enciam i pastga., Fruita de temporada	24 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà al forn amb mongetes seques Fruita de temporada	26 Arròs saltat amb bolets Gall dindi a la planxa amb enciams variats Fruita de temporada	27 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa logurt de sabors
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>Avançem cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles, on cuidar l'alimentació dels infants i joves és cuidar el seu present i el seu futur.</i> Benvolgudes famílies, 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 per assolir les directrius del decret. 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 Trinxat de col amb oli d'all's Gall dindi a la jardinera Fruita de temporada	3 Espaguetis integrals a la crema Ous durs amb salsa de tom., enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Llenguadina andalusa amb enciam i olives negres Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Pollastre al curri amb enciam i tomàquet logurt natural
	9 Crema de carbassa, porro i moniato Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada	10 D.Mundial dels Llegums Llenties estofades Lluç al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i vinagreta Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)	13 Espaguetis integrals amb toc de remolatxa i formatge Croquetes de bacallà amb enciam i olives Fruita de temporada
	16 Festa	17 Bròquil i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Crema de porro i nap Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Coliflor i patata bullida Pizza de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	24 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà a la llauna Fruita de temporada	26 Rissoto de bolets Truita de carbassa i patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	27 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa logurt de sabors
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					