

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 (s/all) Llom a la planxa amb enciams variats Fruita tolerada	3 Espaguetis (p.ref.) a la crema (s/ceba) Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita tolerada	4 D.Mundial contra el Càncer Mongeta i patata bullida Gall dindi a la planxa amb enciams variats logurt natural sense sucre	5 Crema de bròquil (s/ceba) Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives negres Fruita tolerada	6 Arròs amb oli d'oliva Pollastre al forn (s/all) amb enciam Fruita tolerada
	9 Crema de coliflor (s/ceba) Gall dindi al forn amb patata caliu Fruita tolerada	10 D.Mundial dels Llegums Daus de patata amb oli d'oliva Lluç al forn amb enciams variats Fruita tolerada	11 Bròquil i patata bullida Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i raves logurt natural sense sucre	12 DIJOUS GRAS Arròs amb oli d'oliva Truita de patata (s/ceba) amb enciam Fruita tolerada i logurt natural sense sucre	13 Espaguetis (p.ref.) amb oli d'alfàbrega Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives Fruita tolerada
	16 Festa	17 Bròquil i patata bullida Macarrons (p.ref.) amb oli d'alfàbrega i carn d'au logurt natural sense sucre	18 DIMECRES DE CENDRA Arròs amb oli d'oliva Llenguadina a l'andalusa amb enciam Fruita tolerada	19 Crema parmentier (s/ceba) Llom a la planxa amb enciam Fruita tolerada	20 Llacets amb oli d'alfàbrega Truita patata (s/ceba) amb enciam Fruita tolerada
	23 Coliflor i patata bullida Pizza verd.tolerades i formatge (s/tom.), enciam logurt natural sense sucre	24 Crema parmentier (s/ceba) Pollastre arrebossat amb enciam Fruita tolerada	25 Sopa de fideus Bacallà al forn amb enciams variats Fruita tolerada	26 Risotto de bolets (s/ceba) Truita patata (s/ceba-carbas.), enciam Fruita tolerada	27 Mongeta i patata bullida Llom a la planxa amb arròs blanc logurt natural sense sucre
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