



DESEMBRE



Programa de Revisió de Menús Escolars

El Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta.

El passat mes de novembre van presentar la **Memòria 2022**. El PRrME va arribar a 65.942 alumnes que feien úl del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de **478 programacions** de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment.

Aquestes són les conclusions de la memòria:

Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous.

Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de quarnició.

Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOURS

DIVENDRES

1
Arròs integral saltat amb porro
i fonoll

Lluç al forn sobre llit de
moniato

Fruita de temporada

4
Espaguetis amb salsa de
remolatxa i formatge

Truita de patata i ceba amb
amanida del temps

Fruita de temporada

5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'alls

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada

7

Festa

11
Verdura tricolor amb oli de romaní
Llenties estofades amb arròs integral i toc comí
Fruita de temporada

12
Arròs tres delícies de verdures

Pollastre al curri amb amanida
del temps

Fruita de temporada

13
Crema de carbassa

Macarrons amb bolonyesa de carn

Fruita de temporada

14
Sopa de fideus

Maires fresques a l'andalus
amb amanida del temps

logurt ecològic

15
Cigrons guisats

Remenat de porros amb
amanida del temps

Fruita de temporada

18
Coliflor i patata amb all i julivert

Arròs a la cassola amb
verdures i magre de porc

Fruita de temporada

19
Crema de mongetes seques i
verdures
Gall de St.Pere a la romana
amb amanida del temps
Fruita de temporada

20 **DINAR DE NADAL**
Sopa de galets

Pollastre de Nadal amb xips

Fruita de temporada i torrons

B

ones Fest

es

Bones Festes

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 cuinar i 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





DESEMBRE



El Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta.

El passat mes de novembre van presentar la **Memòria 2022**. El PRrME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de **478 programacions** de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment.

Aquestes són les conclusions de la memòria:

Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous.

Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de quarnició.

Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOURS

DIVENDRES

1
Sopa de ceba, pa torrat i
farigola
Truita de bolets amb pa
integral
Fruita de temporada

4 Graellada de verdures

Salmó marinat amb saltat de
bròquil i moniato

Fruita de temporada

11

Espirals amb tomàquet i alfàbrega

Conill guisat a la mostassa

Fruita de temporada

18 Amanida del temps amb fruita seca

Sípia a l'allet amb enciam i raves

Fruita de temporada

5 Amanida caprese

Hamburguesa vegetal amb
puré de patata

Fruita de temporada

12 Wok de verdures amb soja

Truita a la francesa amb
samfaina

Fruita de temporada

19

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Pit de pollastre marinat, amb
enciam i pastanaga
Fruita de temporada

6

13 Saltat de pèsols amb alls tendres

Verat al forn amb enciam i
pastanaga
Fruita de temporada

20

Bròquil saltat amb quinoa i allets

Truita a la francesa amb
samfaina

Fruita de temporada i torrons

7

14 Amanida de l'hort

Broquetes de pastanaga, ceba
i gall dindi

logurt ecològic

8

15
Amanida de llacets

Sonsos amb enciam i
pastanaga

Fruita de temporada

Festa

Bones Festes



A close-up photograph of a child's hands peeling an orange. The child is wearing a blue and white checkered shirt with black cuffs. The orange is being peeled over a white plate, and the peels are falling onto it. A small pile of orange peels is visible on the plate.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 El Programa de Revisió de Menús Escolars (PRaME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta. El passat mes de novembre van presentar la Memòria 2022. El PRaME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de 478 programacions de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment. Aquestes són les conclusions de la memòria: Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous. Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de guarnició. Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.					1 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada
	4 Espaguetis amb salsa de remolatxa i formatge Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'alls Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada	6	7	8
	11 Verdura tricolor amb oli de romaní Llenties estofades amb arròs integral i toc comí Fruita de temporada	12 Arròs tres delícies de verdures Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema de carbassa Macarrons amb bolonyesa de carn Fruita de temporada	14 Sopa de fideus Falafels amb amanida del temps Iogurt ecològic	15 Cigrons guisats Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada
	18 Coliflor i patata amb all i julivert Arròs a la cassola amb verdures i magre de porc Fruita de temporada	19 Crema de verdures Estofat de mongetes seques Fruita de temporada	20 DINAR DE NADAL Sopa de galets Pollastre de Nadal amb xips Fruita de temporada i torrons		

Festa

Bones Festes

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 cuinar i 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





DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 Programa de Revisió de Menús Escolars El Programa de Revisió de Menús Escolars (PRaME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta. El passat mes de novembre van presentar la Memòria 2022. El PRaME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de 478 programacions de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment. Aquestes són les conclusions de la memòria: Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous. Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de guarnició. Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.					1 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada
	4 Espaguetis amb salsa de remolatxa i formatge Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'all Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada	6	7	8
				Festa	
	11 Verdura tricolor amb oli de romaní Llenties estofades amb arròs integral i toc comí Fruita de temporada	12 Arròs tres delícies de verdures Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema de carbassa Macarrons amb bolonyesa de carn Fruita de temporada	14 Sopa de fideus Falafels (s/iogurt) amb amanida del temps Iogurt sense lactosa	15 Cigrons guisats Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada
	18 Coliflor i patata amb all i julivert Arròs a la cassola amb verdures i magre de porc Fruita de temporada	19 Crema de verdures Estofat de mongetes seques Fruita de temporada	20 DINAR DE NADAL Sopa de galets Pollastre de Nadal amb xips Fruita de temporada i torrons		
Bones Festes					

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 cuinar i 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





DESEMBRE



Programa de Revisió de Menús Escolars

El Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta.

El passat mes de novembre van presentar la **Memòria 2022**. El PRrME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de **478 programacions** de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment.

Aquestes són les conclusions de la memòria:

Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous.

Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de quarnició.

Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOURS

DIVENDRES

1
Arròs integral saltat amb porro
i fonoll

Lluç al forn sobre llit de
moniato

Fruita de temporada

4
Espaguetis amb salsa de
remolatxa i formatge

Truita de patata i ceba amb
amanida del temps

Fruita de temporada

5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'all

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada

7

Festa

11
Verdura tricolor amb oli de romaní

Llenties estofades amb arròs integral i toc comí

Fruita de temporada

12
Arròs tres delícies de verdures

Pollastre al curri amb amanida
del temps

Fruita de temporada

13
Crema de carbassa

Macarrons amb bolonyesa de carn

Fruita de temporada

14
Sopa de fideus

Maires fresques a l'andalusa
amb amanida del temps

logurt ecològic

15
Cigrons guisats

Remenat de porros amb
amanida del temps

Fruita de temporada

18
Coliflor i patata amb all i julivert

Arròs a la cassola amb
verdures i magre de porc

Fruita de temporada

19
Crema de mongetes seques i
verdures

Gall de St.Pere a la romana
amb amanida del temps

Fruita de temporada

20 **DINAR DE NADAL**
Sopa de galets

Pollastre al forn amb xips

Fruita i postres dolces

B

ones Feste

es

Bones Festes

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 cuinar i 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



DESEMBRE



El Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta.

El passat mes de novembre van presentar la **Memòria 2022**. El PRrME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de **478 programacions** de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment.

Aquestes són les conclusions de la memòria:

Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous.

Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de quarnició.

Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOURS

DIVENDRES

1
Pasta integral saltat amb porro
i fonoll
Lluç al forn sobre llit de
moniato
Fruita tolerada sense pell

4
Espaguetis amb salsa de
remolatxa i formatge

Truita de patata i ceba amb
amanida del temps

Fruita tolerada sense pell

5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'alls

Llom al forn amb puré de poma

Fruita tolerada sense pell

7

Festa

11
Verdura tricolor amb oli de romaní

Llenties estofades amb toc comí

Fruita tolerada sense pell

12
Pasta integral saltada amb
verdures

Pollastre al curri amb amanida
del temps

Fruita tolerada sense pell

13
Crema de carbassa

Macarrons amb bolonyesa de carn

Fruita tolerada sense pell

14
Sopa de fideus

Maires fresques a l'andalus
amb amanida del temps

logurt ecològic

15
Cigrons guisats

Remenat de porros amb
amanida del temps

Fruita tolerada sense pell

18
Coliflor i patata amb all i julivert

Fideus a la cassola amb
verdures i magre de porc

Fruita tolerada sense pell

19
Crema de pastanaga

Gall de St.Pere a la romana
amb amanida del temps

Fruita tolerada sense pell

20 DINAR DE NADAL
Sopa de galets

Pollastre de Nadal amb xips

Fruita tolerada sense pell i postres dolces (s/al·lèrg..)

Bones Festes

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 cuinar i 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



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 Programa de Revisió de Menús Escolars El Programa de Revisió de Menús Escolars (PRaME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta. El passat mes de novembre van presentar la Memòria 2022. El PRaME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de 478 programacions de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment. Aquestes són les conclusions de la memòria: Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous. Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de guarnició. Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.					1 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Lluç al forn sobre llit de moniato Fruita de temporada
	4 Espaguetis amb salsa de remolatxa i formatge Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'alls Pollastre (halal) al forn amb puré de poma Fruita de temporada	6	7	8
				Festa	
	11 Verdura tricolor amb oli de romaní Llenties estofades amb arròs integral i toc comí Fruita de temporada	12 Arròs tres delícies de verdures Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema de carbassa Macarrons amb bolonyesa de llenties Fruita de temporada	14 Sopa de fideus (brou vegetal) Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	15 Cigrons guisats Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada
	18 Coliflor i patata amb all i julivert Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	19 Crema de mongetes seques i verdures Gall de St.Pere a la romana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 DINAR DE NADAL Sopa de galets (brou vegetal) Pollastre (halal) de Nadal amb xips Fruita de temporada i torrons		

Bones Festes

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 cuinar i 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





DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 Programa de Revisió de Menús Escolars El Programa de Revisió de Menús Escolars (PRaME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta. El passat mes de novembre van presentar la Memòria 2022. El PRaME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de 478 programacions de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment. Aquestes són les conclusions de la memòria: Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous. Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de guarnició. Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.					1 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada
	4 Espaguetis amb salsa de remolatxa i formatge Truita de farina de cigró amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'all Hamburguesa de llegum amb puré de poma Fruita de temporada	6	7	8
				Festa	
	11 Verdura tricolor amb oli de romaní Llenties estofades amb arròs integral i toc comí Fruita de temporada	12 Arròs tres delícies de verdures Truita de farina de cigró amb amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema de carbassa Macarrons amb bolonyesa de llenties i formatge Fruita de temporada	14 Sopa de fideus (brou vegetal) Falafels amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida de pasta Cigrons guisats Fruita de temporada
	18 Coliflor i patata amb all i julivert Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	19 Crema de verdures Estofat de mongetes seques Fruita de temporada	20 DINAR DE NADAL Sopa de galets (brou vegetal) Hamburguesa de llegum a la planxa amb xips Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.,)		

Bones Festes

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 cuinar i 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





DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 El Programa de Revisió de Menús Escolars (PRaME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta. El passat mes de novembre van presentar la Memòria 2022. El PRaME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de 478 programacions de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment. Aquestes són les conclusions de la memòria: Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous. Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de guarnició. Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.					1 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Lluç al forn sobre llit de moniato Fruita de temporada
	4 Espaguetis amb salsa de remolatxa i formatge Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'alls Hamburguesa de llegum amb puré de poma Fruita de temporada	6	7 Festa	8
	11 Verdura tricolor amb oli de romaní Llenties estofades amb arròs integral i toc comí Fruita de temporada	12 Arròs tres delícies de verdures Truita de farina de cigró amb amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema de carbassa Macarrons amb bolonyesa de llenties i formatge Fruita de temporada	14 Sopa de fideus Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	15 Cigrons guisats Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada
	18 Coliflor i patata amb all i julivert Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	19 Crema de mongetes seques i verdures Gall de St.Pere a la romana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 DINAR DE NADAL Sopa de galets Hamburguesa de llegum a la planxa amb xips Fruita de temporada i torrons		

Bones Festes

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 cuinar i 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





DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 Programa de Revisió de Menús Escolars El Programa de Revisió de Menús Escolars (PRaME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta. El passat mes de novembre van presentar la Memòria 2022. El PRaME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de 478 programacions de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment. Aquestes són les conclusions de la memòria: Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous. Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de guarnició. Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.					1 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Lluç al forn sobre llit de moniato Fruita de temporada
	4 Espaguetis (s/g) amb salsa de remolatxa (s/form..) Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'alls Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada	6	7	8
				Festa	
	11 Verdura tricolor amb oli de romaní Llenties (s/g) estofades amb arròs integral i toc comí Fruita de temporada	12 Arròs tres delícies de verdures Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema de carbassa Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn (s/form..) Fruita de temporada	14 Sopa de fideus (s/g) Maires fresques a l'andalusa (s/g) amb amanida del temps logurt sense lactosa	15 Cigrons (s/g) guisats Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada
	18 Coliflor i patata amb all i julivert Arròs a la cassola amb verdures i magre de porc Fruita de temporada	19 Crema de mongetes seques (s/g) i verdures Gall de St.Pere a la romana (s/g) amb amanida del temps Fruita de temporada	20 DINAR DE NADAL Sopa de galets (s/g) Pollastre al forn amb xips Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)		

Bones Festes

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 cuinar i 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





DESEMBRE



El Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta.

El passat mes de novembre van presentar la **Memòria 2022**. El PRrME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de **478 programacions** de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment.

Aquestes són les conclusions de la memòria:

Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous.

Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de quarnició.

Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOURS

DIVENDRES

1
Arròs integral saltat amb porro
i fonoll

Lluç al forn sobre llit de
moniato

Fruita de temporada

4
Espaguetis (s/g) amb salsa de
remolatxa i formatge

Truita de patata i ceba amb
amanida del temps
Fruita de temporada

5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'alls

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada

6

7

Festa

8

11

Verdura tricolor amb oli de romaní

Lenties (s/g) estofades amb
arròs integral i toc comí

Fruita de temporada

12 Arròs tres delícies de verdure

Pollastre al curri amb amanida
del temps

Fruita de temporada

13 Crema de carbassa

Macarrons (s/g) amb
bolonyesa de carn
Fruita de temporada

14
Sopa de fideus (s/q)

Maires fresques a l'andalusa
(s/g) amb amanida del temps
logurt ecològic

15 Cigrons (s/q) quisats

Remenat de porros amb
amanida del temps

Fruita de temporada

18
Coliflor i patata amb all i julivert

Arròs a la cassola amb
verdures i magre de porc
Fruita de temporada

19
Crema de mongetes seques
(s/g) i verdures

Gall de St.Pere a la romana
(s/g) amb amanida del temps
Fruita de temporada

20 **DINAR DE NADAL**
Sopa de galets (s/g)

Pollastre al forn amb xips

Fruita i postres dolces
(s/al·lèrg.)

Bones Festes

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 cuinar i 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



DESEMBRE



El Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta.

El passat mes de novembre van presentar la **Memòria 2022**. El PRoME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de **478 programacions** de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment.

Aquestes són les conclusions de la memòria:

Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous.

Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de quarnició.

Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOURS

DIVENDRES

1
Arròs integral saltat amb porro
i fonoll

Lluç al forn sobre llit de
moniato

Fruita de temporada

4
Espaguetis amb salsa de
remolatxa (s/form.)
Truita de patata i ceba amb
amanida del temps
Fruita de temporada

5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'alls

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada

7

Festa

11
Verdura tricolor amb oli de romaní
Llenties estofades amb arròs integral i toc comí
Fruita de temporada

12
Arròs tres delícies de verdures

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

13
Crema de carbassa

Macarrons amb bolonyesa de
carn (s/form.)

Fruita de temporada

14
Sopa de fideus

Maires fresques a l'andalusa
amb amanida del temps

loqurt sense lactosa

15
Cigrons guisats

Remenat de porros amb
amanida del temps

Fruita de temporada

18
Coliflor i patata amb all i julivert

Arròs a la cassola amb
verdures i magre de porc

Fruita de temporada

19
Crema de mongetes seques i
verdures
Gall de St.Pere a la romana
amb amanida del temps
Fruita de temporada

20 **DINAR DE NADAL**
Sopa de galets

Pollastre al forn amb xips

Fruita i postres dolces

B

ones Feste

es

Bones Festes

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 cuinar i 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



DESEMBRE



El Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta.

El passat mes de novembre van presentar la **Memòria 2022**. El PRrME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de **478 programacions** de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment.

Aquestes són les conclusions de la memòria:

Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous.

Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de quarnició.

Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOURS

DIVENDRES

1
Arròs integral saltat amb porro
i fonoll

Lluç al forn sobre llit de
moniato

Fruita de temporada

4
Espaguetis amb salsa de
remolatxa i formatge

Truita de patata i ceba amb
amanida del temps

Fruita de temporada

5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'alls

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada

7

Festa

11
Verdura tricolor amb oli de romaní
Gall dindi planxa amb arròs i toc de corní
Fruita de temporada

12
Arròs tres delícies de verdures

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

13
Crema de carbassa

Macarrons amb bolonyesa de
carn

Fruita de temporada

14
Sopa de fideus

Maires fresques a l'andalus
amb amanida del temps

logurt ecològic

15
Cigrons guisats

Remenat de porros amb
amanida del temps

Fruita de temporada

18
Coliflor i patata amb all i julivert

Arròs a la cassola amb
verdures i magre de porc

Fruita de temporada

19
Crema de mongetes seques i
verdures
Gall de St.Pere a la romana
amb amanida del temps
Fruita de temporada

20 DINAR DE NADAL
Sopa de galets

Pollastre de Nadal amb xips

Fruita de temporada i torrons

B

ones Fest

es

Bones Festes

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 cuinar i 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





DESEMBRE



El Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta.

El passat mes de novembre van presentar la **Memòria 2022**. El PRrME va arribar a 65.942 alumnes que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de **478 programacions** de menús escolars, de les quals es van generar 374 informes inicials amb suggeriments de millora i 104 informes de seguiment.

Aquestes són les conclusions de la memòria:

Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, pasta i ous.

Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne el llegum i l'amanida de quarnició.

Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en l'oferta de pa integral, l'ús de sal iodada i la qualitat de l'oli per fregir.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOURS

DIVENDRES

1
Arròs integral saltat amb porro
i fonoll

Lluç al forn sobre llit de
moniato

Fruita de temporada

4
Espaguetis amb salsa de
remolatxa i formatge
Truita de patata i ceba amb
amanida del temps
Fruita de temporada

5 Bleda, pastanaga i patata amb oli d'all
Hamburguesa de llegum amb puré de poma
Fruita de temporada

7

Festa

11
Verdura tricolor amb oli de romaní
Llenties estofades amb arròs integral i toc comí
Fruita de temporada

12
Arròs tres delícies de verdures

Pollastre al curri amb amanida
del temps

Fruita de temporada

13
Crema de carbassa

Macarrons amb bolonyesa de
llenties i formatge

Fruita de temporada

14
Sopa de fideus

Maires fresques a l'andalusa
amb amanida del temps

logurt ecològic

15
Cigrons guisats

Remenat de porros amb
amanida del temps

Fruita de temporada

18
Coliflor i patata amb all i julivert

Arròs a la cassola amb
verdures i llegum

Fruita de temporada

19
Crema de mongetes seques i
verdures

Gall de St.Pere a la romana
amb amanida del temps

Fruita de temporada

20 **DINAR DE NADAL**
Sopa de galets

Pollastre de Nadal amb xips

Fruita de temporada i torrons

6

ones Fest

es

Bones Festes

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 cuinar i 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