

Descobreix el menú escolar

Saludable, sostenible i deliciós



Famílies, això és per a vosaltres!

Amb el nou RD315/2025 de menjadors escolars, totes les escoles (públiques, concertades i privades) han d'oferir menús pensats per al benestar dels vostres fills i filles: nutritius, equilibrats i respectuosos amb el planeta.

El nostre objectiu és clar: continuar garantint cada dia un menjar apetitós i ple de valor nutricional.

8
claus

MÉS VERDURES I LLEGUMS AL PRIMER PLAT

Amanides, cremes i potatges perquè les hortalisses i els llegums siguin l'estrella des de l'inici.

CARN DE QUALITAT, SENSE ABUSAR DE LA CARN PICADA NI DELS PROCESSATS!

Reducció d'hamburgueses, mandonguilles, viandes i embotits, apostant per talls magres.

GUARNICIONS VEGETALS PLENES DE COLOR

Acompanyaments de verdures, llegums i patates que aporten textura i sabor.

"MENJAR DE VERITAT" AMB RECEPTES CASOLANES

La millor manera de cuinar: sofregits, rostits i al forn. Precuinats i fregits, només en ocasions especials.

PROTEÏNA VEGETAL AL SEGON PLAT

Noves receptes originals i saboroses d'origen vegetal com ara llegums, soja texturitzada...

EL PEIX OCUPA UN GRAN LLOC

Peix blanc i blau. Amb varietat de receptes perquè aprenguin a gaudir-ne a poc a poc!

FIBRA PER CRÉIXER FORT!

Més freqüència de productes integrals com ara pa, pasta i arròs.

POSTRES SEMPRE SALUDABLES

Fruita fresca o lacti sense sucre per gaudir sense excessos.

Amb aquestes 8 Claus, el menjador escolar esdevé un espai en què els vostres fills i filles aprenen a menjar bé, gaudeixen del plat i col·laboren amb un futur més sostenible.

bon
profit!