

El Programa de Revisió de Menús Escolars (PReME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), 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.

L'any 2021 s'han rebut i avaluat **502 programacions de menús escolars:**

- 341 informes inicials
- 161 informes de seguiment

El PReME ha arribat a **45.878 alumnes.**

## 6 INDICADORS

Percentatge d'escoles que compleixen

### Fruita fresca a les postres

4-5 vegades a la setmana



### Llegums de primer plat

1-2 vegades a la setmana



### Llegums en primers i segons plats

12 vegades llegums al mes



### Hortalisses al menú diari

Cada dia de la setmana



### Amanida o fruita al menú diari

Cada dia de la setmana



### Oli d'oliva verge per amanir

Cada dia de la setmana



## MENÚS ADAPTATS

El **95,6%** dels centres amb menús adaptats:

### al·lèrgies i intoleràncies

**67,4%** Sense llet

**75,4%** Sense gluten

**55,4%** Sense ou

**46,3%** Sense peix

**53,7%** Sense fruita seca

### menús especials

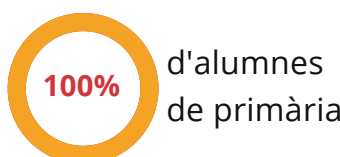
**77,4%** Sense porc

**34,0%** Vegetarià



## MÀQUINES EXPENEDORES DE BEGUES I ALIMENTS (MEABS)

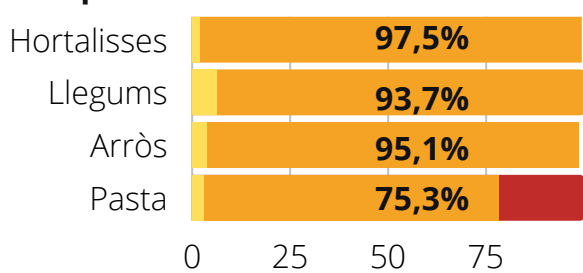
No tenen accés a MEABS:



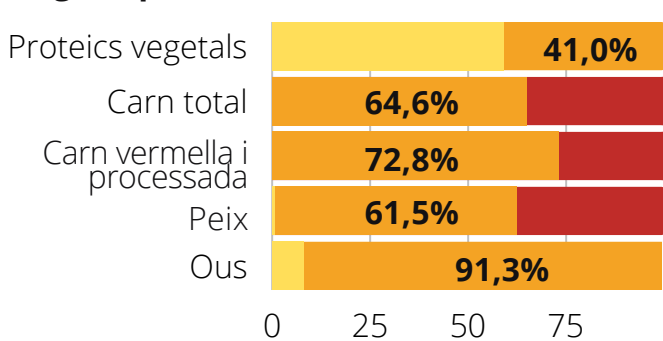
## COMPLIMENT DE FREQUÈNCIES SETMANALS RECOMANADES EN L'INFORME INICIAL

■ Defecte  
■ Adequat  
■ Excés

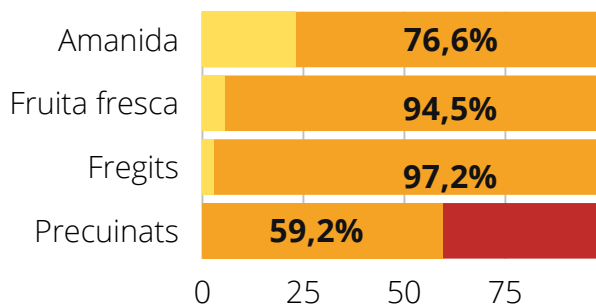
### Primers plats



### Segons plats



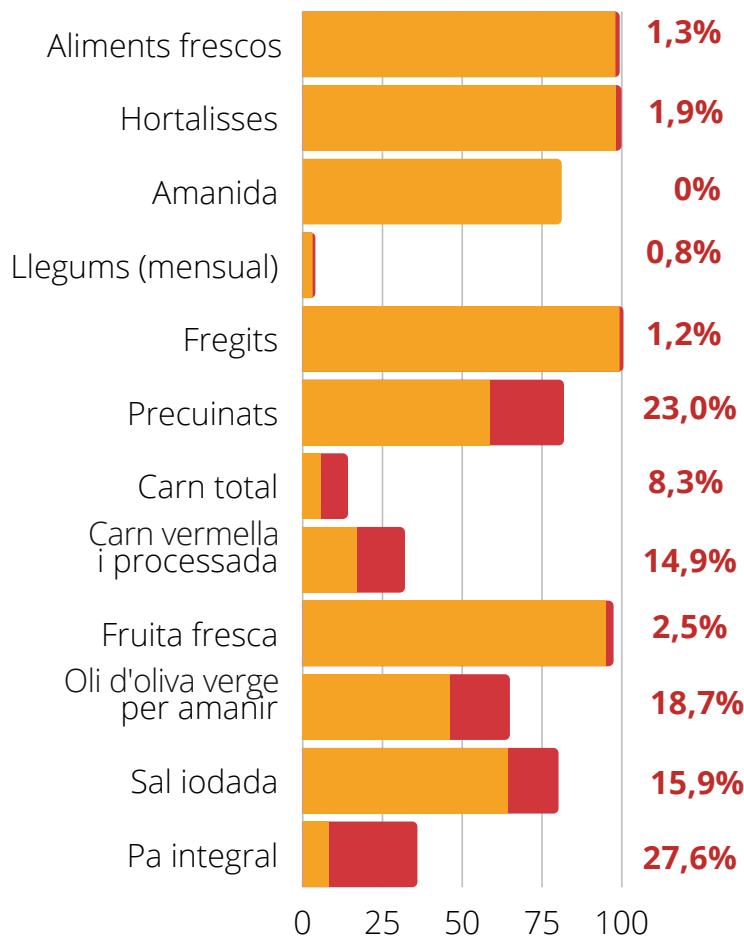
### Guarnició, fruita fresca, tècnica culinària i precuinats



## EN EL SEGUIMENT HA AUGMENTAT L'ADHERÈNCIA A LES RECOMANACIONS

El seguiment ha mostrat els següents percentatges de millora respecte a l'informe inicial:

■ 1r informe  
■ Seguiment



Memòria del PReME [AQUÍ](#)

## CONCLUSIONS

Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalissa, pasta i ous. Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats i d'aliments precuinats, i augmentant els llegums en els primers i segons plats i l'amanida de guarnició. En els informes de seguiment destaquen les millores de l'ús diari de pa integral, de sal iodada i d'oli d'oliva verge per amanir.