



Programa de Revisió  
de Menús Escolars

ANY 2023

**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 PReme va arribar a **89.642 alumnes** que feien ús del servei de menjador escolar.

Es van rebre i avaluar un total de **762 programacions de menús escolars**, de les quals es van generar 537 informes inicials amb suggeriments de millora i 225 informes de seguiment.



## PRINCIPALS INDICADORS DEL PReme

Grau de compliment en els menús escolars:

- **Fruita fresca a les postres (4-5 vegades per setmana):** **95,6%**
- **Hortalisses al menú diari ( $\leq 5$  dies sense hortalisses/mes):** **99,0%**
- **Aliments frescos (fruites o hortalisses) al menú diari ( $\leq 5$  dies sense frescos/mes):** **99,4%**
- **Llegums al primer plat (1-2 vegades per setmana):** **97,5%**
- **Llegums en primers i segons plats (12 dies amb llegums al mes):** **7,2%**
- **Oli d'oliva verge per amanir:** **47,3%**

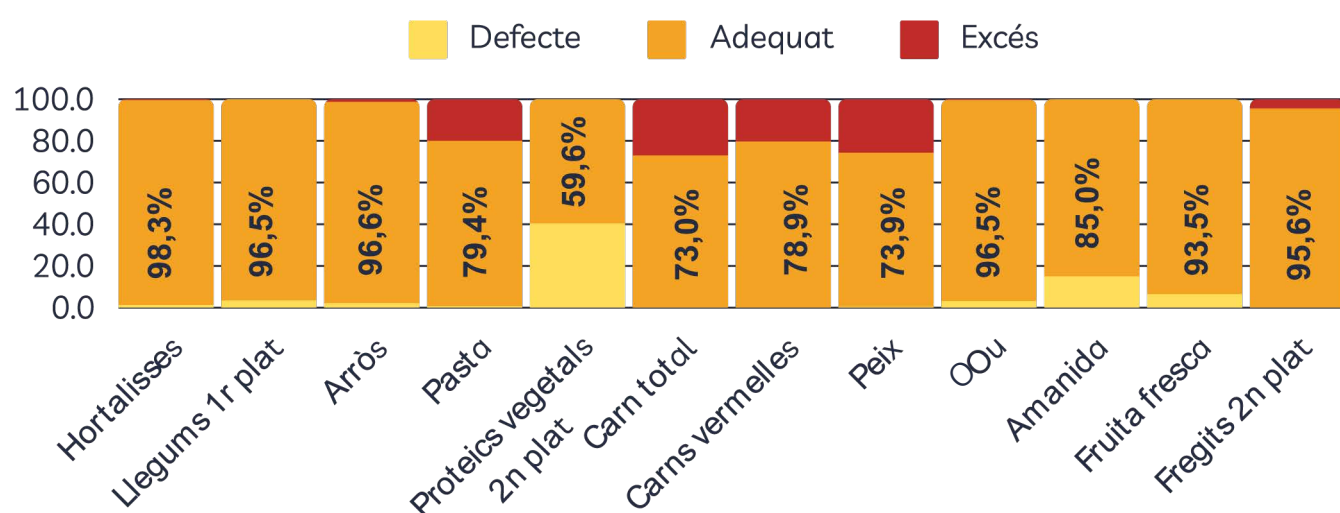
## MÀQUINES EXPENEDORES D'ALIMENTS I BEGUDES (MEABs)

**Sols 1 centre d'educació primària** disposa de MEABs per a l'alumnat. **Un 7,8% dels centres d'educació secundària** avaluats disposen de MEABs accessibles a l'alumnat.

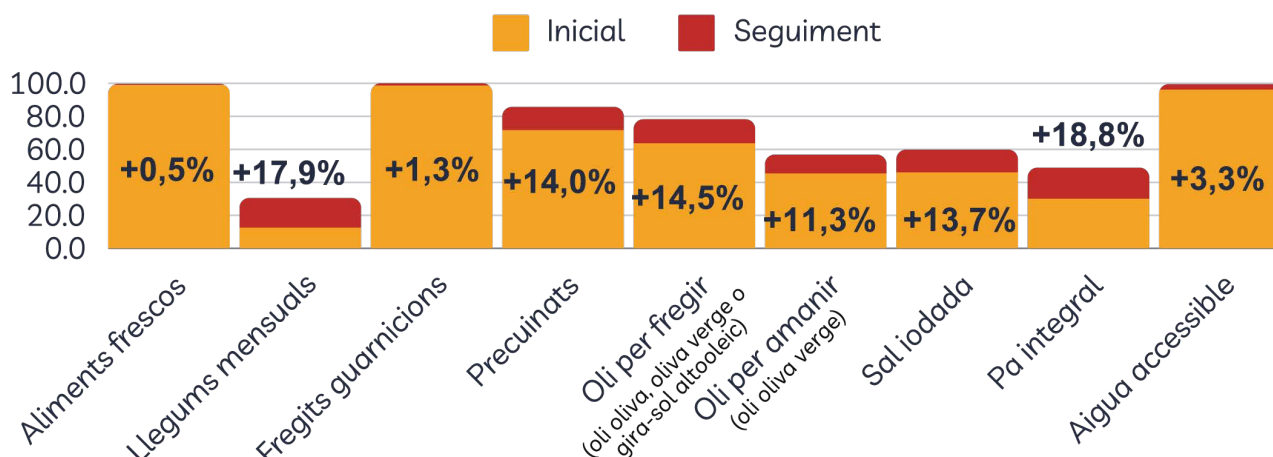
## MENÚS ADAPTATS

El **95% dels centres** disposen de menús adaptats: sense gluten (73,7%), sense llet (72,9%), sense ou (57,0%), sense fruita seca (56,4%) i sense peix (53,0%). També hi ha menús sense carn de porc (80,1%), sense carn (84,3%) i vegetarians (61,8%).

## COMPLIMENT DE FREQUÈNCIES SETMANALS DE L'INFORME INICIAL



## PRINCIPALS PERCENTATGES DE MILLORA EN EL SEGUIMENT



## CONCLUSIONS

Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, llegums de primer plat i ous. Es podria millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant la proteïna vegetal i l'amanida de guarnició. Els informes de seguiment han presentat millores, especialment en l'oferta de pa integral i de llegums mensuals, la reducció de l'ús de precuinats i la qualitat de l'oli per fregir.