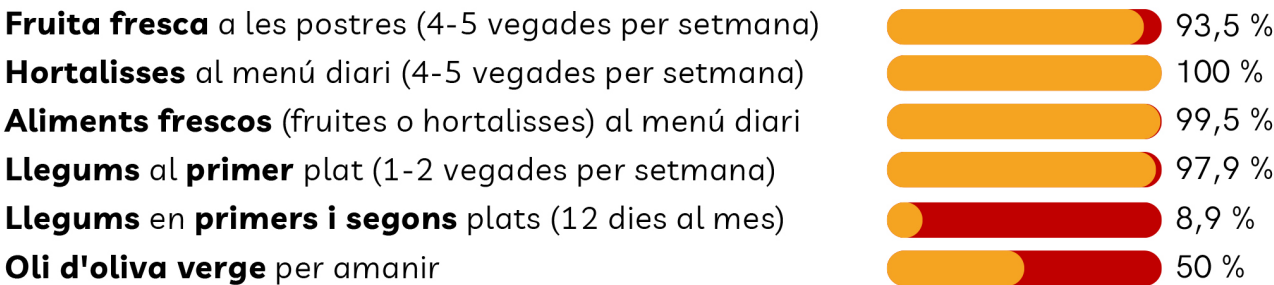


2024

El PReme va arribar a **67.952 alumnes** que feien ús del servei de menjador escolar. Es van rebre i avaluar un total de **689 programacions** de menús escolars, de les quals es van generar **387 informes inicials** amb suggeriments de millora i **302 informes de seguiment**.

RESULTATS PRINCIPALS DELS INDICADORS PREME

Grau de compliment dels indicadors en els menús escolars:



MENÚS ADAPTATS

El 94,6% dels centres educatius disposen de menús adaptats:

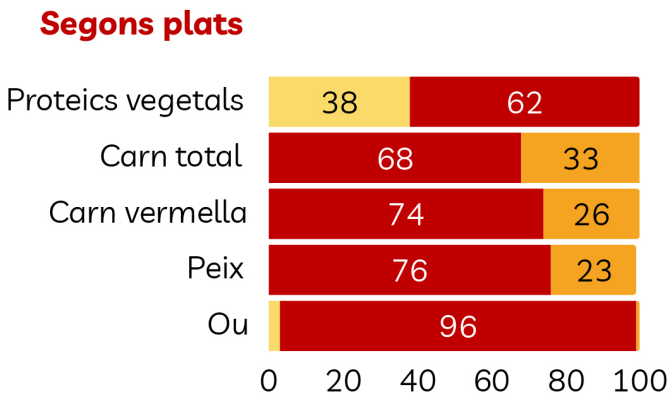
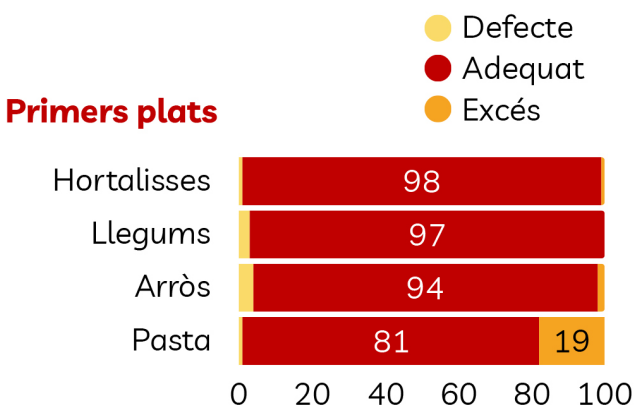
80,1% Sense **carn de porc**
75,5% Sense **llet**
73,1% Sense **gluten**
68,9% **Vegetarià**
61,8% Sense **ou**
59,7% Sense **fruita seca**
54,8% Sense **peix**

MÀQUINES EXPENEDORES D'ALIMENTS I BEGUDES (MEAB)

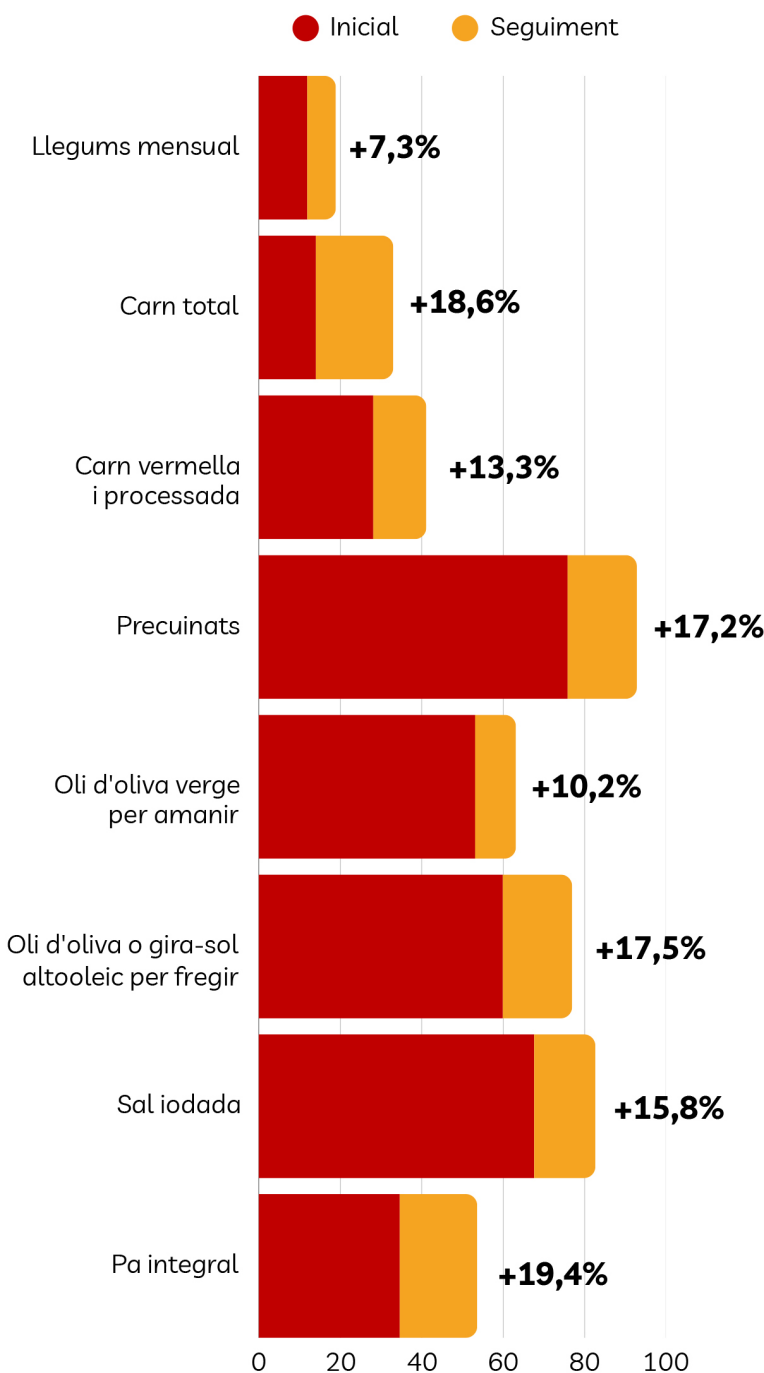
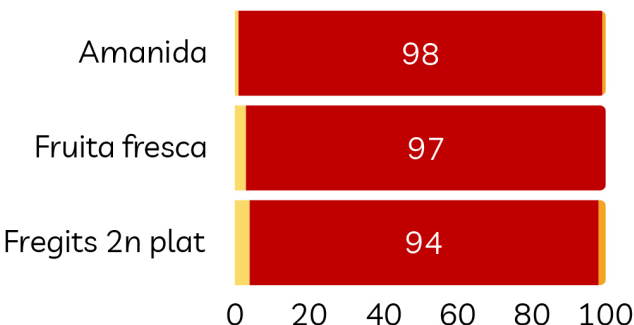
Un **centre d'educació primària** disposa de MEABs per a l'alumnat. Sols **dos centres d'educació secundària** disposen de MEABs accessibles a l'alumnat.

COMPLIMENT DE FREQÜÈNCIES SETMANALS RECOMANADES EN L'INFORME INICIAL

PRINCIPALS PERCENTATGES DE MILLORA EN EL SEGUIMENT RESPECTE A L'INFORME INICIAL



Guarnició, fruita fresca i tècnica culinària



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, pasta i ous. Els menús podrien millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant-ne els llegums així com l'ús d'oli d'oliva verge per amanir. Els informes de seguiment han presentat millores significatives, especialment en la presència de carn total, precuinats, la qualitat de l'oli per fregir, l'ús de sal iodada i l'oferta de pa integral.

Memòria completa del PReme 2024 [AQUÍ](#)

PAAS Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable



Generalitat de Catalunya