

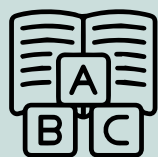


# REAL DECRETO 315 | 2025

Alimentación saludable y sostenible en centros educativos

**Menús escolares**

**Ámbito de aplicación: Centros públicos, concertados y privados**



**Educación  
infantil (2º ciclo)**



**Educación Primaria,  
ESO, Bachillerato**



**Formación  
profesional**



**Educación  
especial**

# TU MENÚ SEMANAL DESDE ABRIL 2026

¿Cómo estará compuesto?



\* 4 cereales integrales al mes (Arroz o Pasta)

## ¿Cómo será nuestra cesta de la compra a partir de abril 2027?

- ✓ 45% de frutas y verduras de temporada/mes
- ✓ 5% Productos ecológicos/mes
- ✓ Sal yodada: siempre
- ✓ Técnicas prioritarias: horno | vapor | hervido
- ✓ Aceite para aliñar: AOVE, AOV.
- ✓ Aceite para cocinar: AO, Girasol Alto Oleico.



Cesta de la compra

# Descubre el menú escolar

saludable, sostenible y delicioso



## ¡Familias, esto es para vosotros!

Con el nuevo RD 315/2025 de Comedores Escolares, todos los coles (públicos, concertados y privados) deben ofrecer menús pensados para el bienestar de vuestr@s hij@s: nutritivos, equilibrados y respetuosos con el planeta.

Nuestro objetivo es claro: seguir garantizando cada día una comida apetitosa y llena de valor nutricional.

8  
claves

### MÁS VERDURAS Y LEGUMBRES EN EL PRIMER PLATO

Ensaladas, cremas y potajes para que las hortalizas y legumbres sean la estrella desde el inicio.

### CARNE DE CALIDAD, ¡SIN ABUSAR DE LA PICADA NI PROCESADOS!

Reducción de hamburguesas, albóndigas, fiambres y embutidos, apostando por cortes magros

### GUARNICIONES VEGETALES LLENAS DE COLOR

Acompañamientos de verduras, legumbres y patatas que aportan textura y sabor.

### COMIDA DE VERDAD CON RECETAS CASERAS

La mejor forma de cocinar: pochadas, asadas y al horno. Precocinados y fritos, solo en ocasiones especiales.

### PROTEÍNA VEGETAL EN EL SEGUNDO PLATO

Nuevas recetas originales y sabrosas de origen vegetal como legumbres, soja texturizada.

### EL PESCADO OCUPA UN GRAN LUGAR

Pescado blanco y azul. ¡Con variedad de recetas para que aprendan a disfrutarlo poco a poco!

### ¡FIBRA PARA CRECER FUERTE!

Mayor frecuencia de productos integrales como pan, pasta y arroz.

### POSTRES SIEMPRE SALUDABLES

Fruta fresca o lácteo sin azúcar para disfrutar sin excesos.

Con estas 8 claves, el comedor escolar se convierte en un espacio donde vuestr@s hij@s aprenden a comer bien, disfrutan del plato y colaboran con un futuro más sostenible.

¡buen  
provecho!