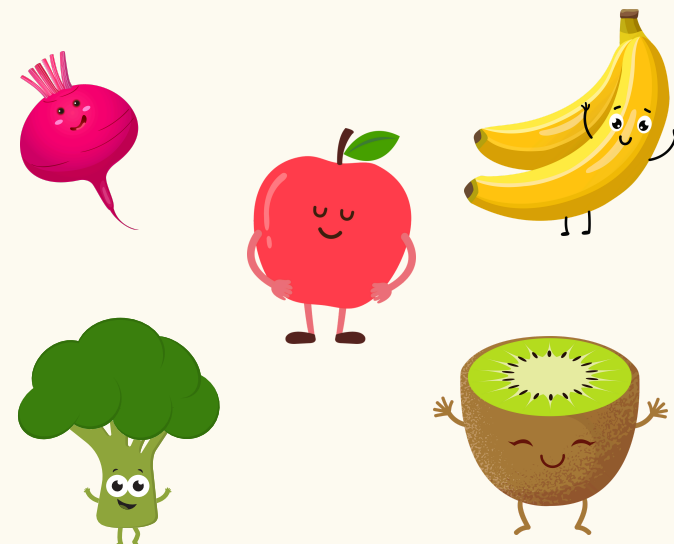
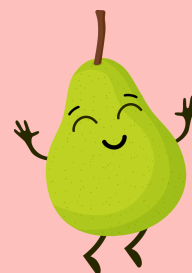
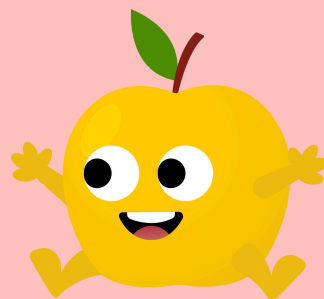


¿CÓMO LO CONSEGUIREMOS?

Vamos a realizar formación presencial a nuestros equipos para dotarles de todos los conocimientos necesarios para afrontar el nuevo decreto. Diferentes cocineros y expertos nos compartirán sus secretos y crearán conocimientos comunes.



Te contamos todo sobre:

NUEVO DECRETO COMEDORES ESCOLARES



¿QUÉ ES EL NUEVO REAL DECRETO?

El consejo de Ministros aprobó el pasado mes de abril el Real Decreto de Comedores Escolares Saludables y Sostenibles, que entrará en vigor en abril del 2026. Este nuevo decreto será de **OBLIGADO** cumplimiento y provocará ciertos cambios en los menús que se irán viendo reflejados a partir de este curso.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

A los **menús** del comedor escolar y las **máquinas expendedoras y cafeterías** de todos los **centros escolares públicos, privados y concertados**, de edades comprendidas **entre 3 y 18 años**.



¿A QUÉ HACE REFERENCIA EL REAL DECRETO?

01 | Guarniciones

La ensalada dejará de ser obligatoria diariamente para estar presente en forma de guarnición entre 3-4 veces/semana.

02 | Carnes procesadas

Máximo dos carnes procesadas/picadas al mes (albóndigas, hamburguesas, longanizas...).

03 | Pan

Pan integral 2 veces/semana.

04 | Arroz y pasta

Arroz o pasta integral 4 veces/mes.

05 | Fritos y precocinados

Fritos máximo 1 vez a la semana y precocinados máximo 1 vez al mes.

06 | Proteína vegetal

Proteína vegetal de segundo plato entre 1-5 veces a la semana.

07 | Alérgenos

Añadir los alérgenos de cada plato en el menú.

El decreto recomienda priorizar los postres no azucarados.

NUESTRO RECORRIDO DE IMPLANTACIÓN

Lo realizaremos de forma progresiva para que en la fecha de aplicación esté implantado en un 100% y mejorar la aceptación del alumnado. La adaptación de los cambios anteriores se realizará de la siguiente manera:

Octubre: cambio en las raciones de ensalada y carnes procesadas.

Noviembre: modificación de las raciones de pan integral.

Diciembre: ajuste en el consumo de fritos.

Enero: integración de la proteína vegetal.

Febrero: cambios en la cantidad de precocinados, pasta y arroz.

Abril: declaración de alérgenos por plato en el menú.

