

NUEVO REAL DECRETO COMEDORES ESCOLARES

¿QUÉ ES?

El Consejo de Ministros aprobó el Real Decreto 315/2025 sobre Comedores Escolares Saludables y Sostenibles, que entra en vigor a partir de abril del 2026. Este nuevo decreto es de **OBLIGADO** cumplimiento, por lo que provocará algunos cambios en nuestros menús, que queremos explicaros.



OBJETIVO

Mejorar la alimentación en los centros educativos, promoviendo hábitos saludables desde la infancia mediante menús nutritivos, equilibrados, accesibles y sostenibles.



¿CÓMO TRABAJAMOS?

- Prioridad al producto fresco, de proximidad y de temporada.
- Refuerzo del consumo de frutas, verduras y legumbres.
- Reducción de alimentos procesados.
- Compromiso con prácticas más sostenibles.
- Utilización de aceite de oliva virgen extra en ensaladas y girasol alto oleico para cocinar y freír.
- Uso de sal yodada en nuestras cocinas, siempre con moderación.

CONTACTO

www.contalabor.com

**CONTA
LABOR**



CÓMO TIENEN QUE SER LOS MENÚS SEGÚN REAL DECRETO 315/2025

1º PLATOS

- HORTALIZAS:**
1-2 raciones (semana)
- LEGUMBRES:**
1-2 raciones (semana)
- ARROZ:**
1 ración (semana)
- PASTA:**
1 ración (semana)

2º PLATOS

- PESCADOS:**
1-2 raciones (semana)
- HUEVOS:**
1-2 raciones (semana)
- CARNES:**
máx. 3 raciones /semana,
máx. 2 raciones de carnes
procesadas al mes.
- PROTEÍNA VEGETAL:**
1-5 raciones/semana.

GUARNICIONES

- ENSALADAS:**
3-4 raciones /semana
- OTRAS (patatas, hortalizas,
legumbres):**
1-2 raciones/semana

POSTRES

- FRUTAS FRESCAS:**
4-5 raciones/semana
- OTROS:** yogures o lácteos sin
azúcar añadido

- Agua cómo única bebida
- Pan integral 2 veces/semana
- 4 veces al mes arroz o pasta
integral.

