



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

PRINCIPALES MEDIDAS Y CRITERIOS



ABRIL 2026



FRECUENCIAS OBLIGATORIAS

1º Platos:

- Hortalizas: 1-2/semana
- Legumbres: 1-2/semana
- Arroz: 1/semana
- Pasta: 1/semana

2º Platos:

- Pescado: 1-3/semana
- Huevo: 1-2/semana
- Carne: máx.3/semana. Máx. 1 carne roja/semana. Máx. 2 picadas-procesadas/mes
- Prot. Vegetal: 1-5/semana

Otros:

- Pan integral: 2/semana
- Arroz o Pasta integral: 4/mes
- Priorizar pescado blanco y azul de forma alterna.
- Precocinados: máx. 1/mes.
- Frituras: máx. 1/semana

Guarniciones:

- Ensalada: 3-4/semana
- Otros: 1-2/semana

Postres:

- Fruta fresca: 4-5/semana
- Otros (yogur, cuajada sin azúcar,...): máx. 1/semana



INFORMACIÓN EN MENÚ

- Recomendaciones de cenas (ej.: recomendador genérico de cenas)
- Proporcionar menús de dietas.
- Definir técnica culinaria, tipos de salsas, guarniciones y variedad de fruta.
- Listado de alérgenos por plato.

CRITERIOS NUTRICIONALES Y DE SOSTENIBILIDAD



ABRIL 2027



CARACTERÍSTICAS MATERIA PRIMA

- Alimentos frescos, de temporada y de **canales cortos de distribución**.
- **45%** de las raciones de fruta y hortalizas de **temporada**.
- **5%** de productos **ECOLÓGICOS** sobre el total de adquisición o 2 platos principales al mes.
- Priorizar alimentos de **producción integrada**.
- **Reducción** de generación de **residuos** y **desperdicio alimentario**.
- **Técnicas culinarias saludables:** horno, vapor, hervido, plancha, sofrito, salsa de tomate.
- AOV o AOVE para aliñar, AO o GIRASOL ALTO OLEICO para cocinar y freír.
- Uso de **sal yodada** y en cantidades reducidas.
- Limitar el uso de caldos concentrados, se usarán aquellos con un 25% reducido en sal.
- Reducción envases monodosis.



CONTROL Y SANCIONES

Se realizarán controles por parte de la autoridad competente. El incumplimiento de lo establecido en esta norma será motivo de sanción.

