

Real Decreto 315/2025

Alimentación saludable y sostenible en centros educativos

En abril de 2025 se aprobó el Real Decreto 315/2025, que establece los criterios para garantizar una alimentación más saludable y sostenible en los comedores de los centros educativos.

De forma general será de obligado cumplimiento desde abril 2026 aunque algunos requisitos específicos de compra y sostenibilidad tienen un plazo de adaptación, siendo obligatorios en abril de 2027

Publicado en BOE: 16 abril 2025 – Entrada en vigor: abril 2026

Juntos
en tu día
a día

Ausolan.



¿Cómo serán los menús escolares?

Al.



Mayor presencia de productos integrales



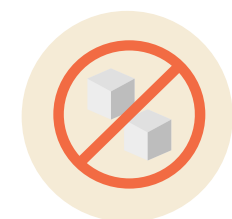
Consumo moderado de proteínas animales, priorizando legumbres, pescado, huevos y carnes blancas e incorporando segundos platos de proteína exclusivamente vegetal.



Reducción del uso de sal, priorizando la utilización de sal yodada y potenciando el sabor con especias naturales.



Frutas y verduras frescas de temporada y proximidad.



Reducción del consumo de azúcares.



Técnicas culinarias saludables: horno, vapor o plancha, con menor frecuencia de fritos y precocinados.

Programación del menú semanal

Al.



Primeros platos

- **Legumbres:** 1-2 veces por semana
- **Hortalizas:** 1-2 veces por semana
- **Arroz*:** 1 vez por semana
- **Pasta*:** 1 vez por semana

* 4 veces al mes arroz o pasta integral



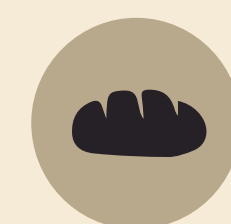
Segundos platos

- **Carne:** máximo 3 veces por semana
- **Pescado (blanco y azul):** 1-3 veces por semana
- **Huevo:** 1-2 veces por semana
- **Proteína vegetal:** 1-5 veces por semana



Guarniciones

- **Ensaladas variadas:** 3-4 veces por semana
- **Otras guarniciones:** 1-2 veces por semana



Pan integral al menos dos veces por semana



Postre

- **Fruta fresca:** 4-5 veces por semana
- **Yogur natural, cuajada sin azúcar o queso fresco:** máximo 1 vez por semana



Agua como única bebida en la comida

Juntos
en tu día
a día

Ausolan.