

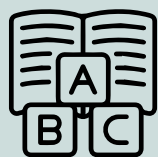


REAL DECRETO 315 | 2025

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.



TU CAFETERÍA DESDE ABRIL 2026

Por PORCIÓN

- * ≤200kcal
- * Máx. 5gr azúcar
- * Máx. 7,8gr grasas totales
- * Máx. 2,2gr grasas saturadas
- * Máx. 15mg | 100ml cafeína

Bizcocho casero

Bocadillos caseros

Lista de productos permitidos:

- ✓ Yogurt natural
- ✓ Leche
- ✓ Manzana
- ✓ Naranja
- ✓ Plátano
- ✓ Zumo fruta
- ✓ Bocadillo casero
- ✓ Panini casero
- ✓ Refresco Zero-Zero
- ✓ Agua
- ✓ Frutos secos crudos/tostados sin sal
- ✓ Bizcocho casero
- ✓ Napolitana casera de chocolate 85%
- ✓ Hojaldre de manzana casero

“Todo lo que elaboremos de forma casera, en el cole, es apto” *



No publicidad
No ubicar en zona de
paso de niños de
infantil y primaria

Estos criterios no se aplicarán a las comidas preparadas o acondicionadas en el propio centro