



UN COMEDOR MÁS SALUDABLE Y SOSTENIBLE

DESDE SEPTIEMBRE DE 2025, LOS COMEDORES ESCOLARES HAN DADO UN PASO ADELANTE

Siguiendo los criterios del Real Decreto 315/2025 —de aplicación obligatoria en abril de 2026—, hemos adelantado su implantación para facilitar una adaptación progresiva y natural y ofrecer, desde el inicio del curso, menús más equilibrados, saludables, sostenibles y educativos, acompañando a los niños en el aprendizaje de buenos hábitos alimentarios.

MÁS PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Al menos dos veces al mes se incluirán platos principales elaborados con productos ecológicos.

ALIMENTOS INTEGRALES

Pan integral un mínimo de dos veces por semana y arroz y/o pasta integral todas las semanas.

ALIMENTOS FRESCOS Y DE TEMPORADA

Menús basados principalmente en productos frescos y de temporada.

COCINAMOS DE FORMA SALUDABLE

Se priorizan técnicas culinarias como horno, vapor, hervido, plancha y sofritos.

MENOS CARNES PROCESADAS

Los menús limitan el consumo de carnes rojas, carnes procesadas y platos precocinados.

MENÚS SUPERVISADOS

Diseñados y revisados por profesionales acreditados en nutrición humana y dietética.



GRACIAS
POR VUESTRA
CONFIANZA