



## 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**



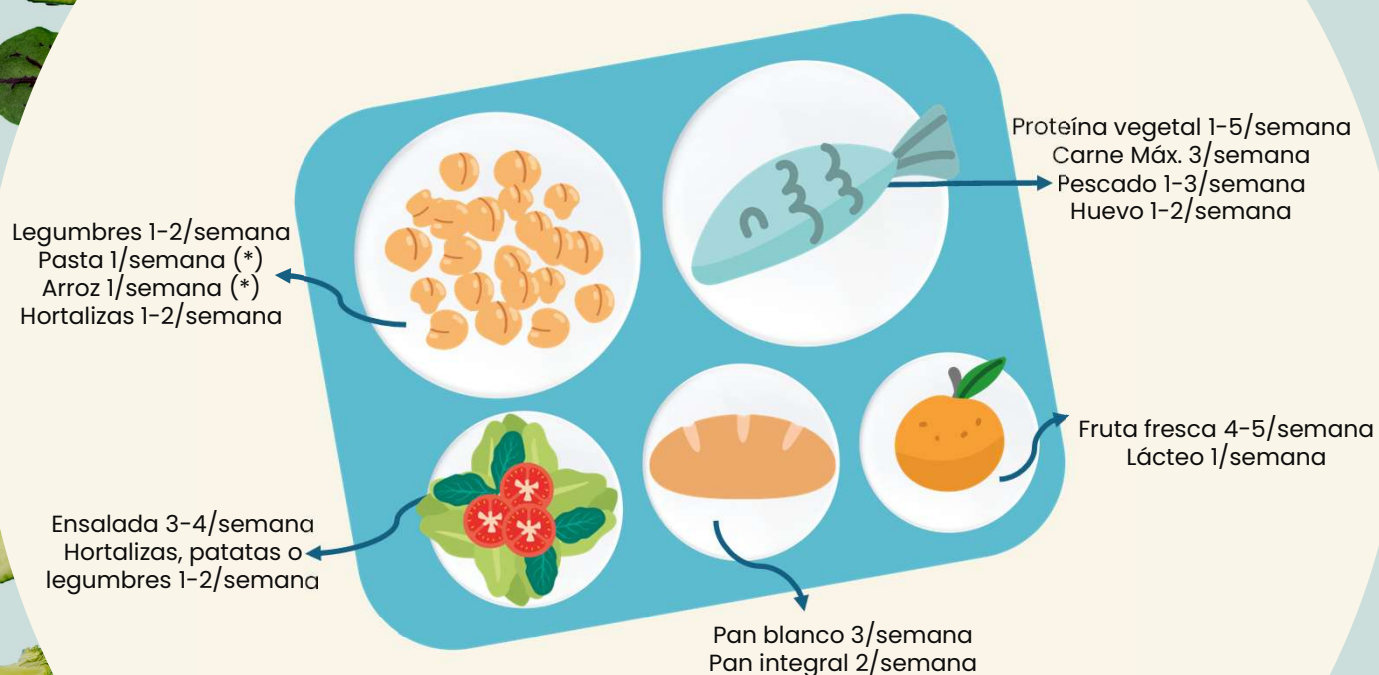
**Formación  
profesional**



**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

### Lista de productos permitidos:

- ✓ Yogurt natural
- ✓ Leche
- ✓ Manzana
- ✓ Naranja
- ✓ Plátano
- ✓ Zumo fruta
- ✓ Bocado 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\*

