

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN LOS CENTROS EDUCATIVOS



REAL DECRETO 315/2025 MENÚS ESCOLARES

SIGNO

SERVICIOS
EDUCATIVOS

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



Estimadas familias:

Nos ponemos en contacto con ustedes para informarles sobre la reciente aprobación del **Real Decreto 315/2025**, el cual establece medidas de seguridad alimentaria y nutrición en el ámbito escolar para garantizar una alimentación saludable y sostenible.

Esta normativa es de aplicación en centros públicos, concertados y privados que impartan Educación Infantil (2º ciclo), Primaria, Educación Especial, ESO, Bachillerato y Formación Profesional de grado básico o medio.

Plazo de aplicación

- Frecuencias de consumo: En **abril de 2026** quedarán establecidas las frecuencias de consumo de los diferentes grupos de alimentos, un aspecto que las autoridades sanitarias ya están supervisando en los comedores escolares. Cabe destacar que en Signo Servicios Educativos llevamos dos años trabajando de forma progresiva en esta línea.
- Sostenibilidad y contratación: Las disposiciones relativas a la adquisición de alimentos y bebidas bajo criterios de sostenibilidad entrarán en vigor en abril de 2027.

Beneficios para los alumnos

- Disfrutar de menús equilibrados
- Adquisición de hábitos de alimentación saludables.
- Contribución a un entorno más sostenible.

En Signo valoramos profundamente la protección de la salud de los escolares. Estamos convencidos de que el comedor es un espacio educativo fundamental donde se aprenden hábitos que perdurarán toda la vida.

Agradecemos de antemano su colaboración y apoyo durante este proceso.

Adjuntamos infografía en las que les comentamos los criterios a aplicar.

Atentamente,
Signo Servicios Educativos

PROGRAMACIÓN DE MENÚS

PRIMEROS

Arroz



1 ración/semana

Legumbres



1-2 raciones/semana

Pasta



1 ración/semana

Hortalizas



1-2 raciones/semana

SEGUNDOS

Carnes



* máx. 3 raciones/semana

Máx. 1 ración/semana de carne roja. Máx. 2 raciones/mes de carne procesada.

Pescado



1-3 raciones/semana

Huevos



1-2 raciones/semana

Platos con base de proteína vegetal



1-5 raciones/semana

GUARNICIONES

Ensaladas Variadas
3-4 raciones/semana



Otras
(patatas, hortalizas y legumbres)
1-2 raciones/semana



POSTRES

Frutas Frescas
3-4 raciones/semana



Otros
Preferiblemente
yogur sin azúcar o queso fresco.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Arroz/Pasta integral **mín. 4 veces/mes**



Frituras **máx. 1 vez/semana**

Sal yodada
cantidad reducida

Pan Integral **mín. 2 veces/semana**



Precocinados **máx. 1 vez/mes**



Priorizar alternar
pescado azul/blanco

ACEITES



Para aliñar Aceite de oliva virgen extra



Para cocinar Aceite de girasol alto oleico o aceite de oliva



¡Agua siempre disponible y única bebida!
Promoviendo el uso de jarras reutilizables y fuentes de agua potable.

