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?

Mayor presencia de productos integrales

Consumo moderado de proteínas animales, priorizando legumbres, pescado, huevos y carnes blancas e incorporando segundos platos de proteina 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

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

¿Y en las cafeterías y maquinas expendedoras?

- Se prohibirá la venta de productos con más de 200 kcal por porción.
- Se limitará el contenido de grasas saturadas, azúcares añadidos y sal al 10 % de las calorías totales.
- Se prohibirán los ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural.
- No se permitirá la venta de bebidas con más de 15 mg/100 ml de cafeína.
- Se restringirá la instalación de máquinas expendedoras en zonas accesibles al alumnado de infantil y primaria.
- Se prohibirá la publicidad de productos alimentarios en las máquinas expendedoras.

Juntos
en tu día
a día

Ausolan.