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.

Será de obligado cumplimiento a partir de abril de 2026.

Publicado en BOE: 16 abril 2025 – Entrada en vigor: abril 2026



Juntos
en tu día
a día

Ausolan.

¿Cómo serán los menús escolares?

Frutas y verduras frescas de temporada y proximidad.

Al menos un **5% de productos ecológicos**.

Reducción del uso de sal yodada, utilizando especias como alternativa.

Uso de **aceite de oliva virgen o virgen extra** para aliñar, y de aceite de oliva o girasol alto oleico para cocinar.

Técnicas culinarias saludables: horno, vapor o plancha, con menor frecuencia de fritos y precocinados.

Pan integral al menos dos veces por semana.

Agua como única bebida en la comida.

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

Postre

- **Fruta fresca:** 4-5 veces por semana
- **Yogur natural, cuajada sin azúcar o queso fresco:** máximo 1 vez por semana

Juntos
en tu día
a día

Ausolan.