

Estimadas familias,

Nos dirigimos a ustedes para informarles de los cambios que se van a aplicar en los menús del comedor escolar en los próximos meses, con el objetivo de aclarar las dudas que puedan haber surgido recientemente.

Estas modificaciones **no responden a una decisión del centro ni de la empresa de restauración**, sino que son consecuencia directa de la entrada en vigor del **Real Decreto 315/2025 sobre alimentación saludable y sostenible en centros educativos**, normativa estatal de obligado cumplimiento para todos los colegios (públicos, concertados y privados) que disponen de servicio de comedor.

CAMBIO PRINCIPAL

Uno de los aspectos principales que introduce esta nueva normativa es la obligatoriedad de incorporar **proteína vegetal como segundo plato con una frecuencia mínima de una vez por semana** y pudiendo llegar hasta cinco veces semanales.

Esto supone un cambio importante respecto a los modelos de menú anteriores y responde a criterios nutricionales actuales basados en recomendaciones científicas y sanitarias, orientadas a fomentar una alimentación equilibrada, variada y sostenible desde la infancia.

OTRAS ADAPTACIONES OBLIGATORIAS DEL MENÚ

El Real Decreto también establece frecuencias concretas de consumo de distintos grupos de alimentos, entre ellas:

- Legumbres: 1–2 veces por semana
- Pasta: 1 vez por semana
- Arroz: 1 vez por semana
- Carne: máximo 3 veces por semana
- Pescado: 1–3 veces por semana
- Huevo: 1–2 veces por semana
- Ensaladas: 3–4 veces por semana
- Fruta fresca: 4–5 veces por semana
- Lácteo: 1 vez por semana

Además, se exige la inclusión de **4 raciones mensuales de cereales integrales** (arroz o pasta).

Asimismo, se regulan aspectos como los métodos de cocinado recomendados, el tipo de aceites permitidos, el uso obligatorio de sal yodada y, en fases posteriores, el porcentaje mínimo de productos de temporada y ecológicos.

Entendemos que cualquier modificación en la alimentación escolar puede generar preguntas o inquietudes. Por ello, queremos transmitirles tranquilidad: los menús se diseñan siguiendo criterios nutricionales profesionales y cumpliendo estrictamente la legislación vigente, con el objetivo de garantizar una alimentación saludable y adecuada para el alumnado.

Agradecemos su comprensión y colaboración ante estas actualizaciones obligatorias.

Tanto el centro educativo como la empresa responsable del servicio estamos a su disposición para resolver cualquier duda o aclaración que necesiten.

Atentamente,

La Dirección / Servicio de Comedor.