

El pasado mes de abril de 2025 se aprobó el nuevo Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

**Su entrada en vigor será el 16 de abril de 2026**, dado que su puesta en marcha se produce en el último trimestre del curso 2025/2026, durante estos meses se irá aplicando progresivamente y a partir del **inicio del curso escolar 2026-2027 se deberá aplicar en su totalidad.**

**Dado que en Mediterránea llevamos tiempo trabajando en mejorar la alimentación en los comedores escolares, de los criterios nutricionales y de sostenibilidad del Real Decreto, ya aplicamos:**

- Oferta de alimentos frescos y de temporada.
- Prioridad a técnicas culinarias más saludables como horno, vapor, hervido, plancha, sofritos.
- Uso de aceite de oliva y aceite de girasol alto oleico.
- Uso de sal yodada y reducción de la cantidad añadida en las preparaciones.
- Incluimos alimentos integrales en los menús.
- Incluimos en los menús variedad de pescado azul y blanco.
- Al menos dos platos principales de comida al mes de producto ecológico.

#### **NOVEDADES QUE IREMOS INCORPORANDO AL MENÚ PARA SU IMPLANTACIÓN:**

A lo largo de estos meses iremos incorporando de manera paulatina todos los requisitos del RD, informando a las familias y a la Comunidad Educativa, para lograr:

- **Platos cuya base sean alimentos que aporten proteína de origen vegetal**, de una a cinco raciones por semana. El componente proteico principal) debe ser de origen vegetal pudiendo estar acompañado de otros ingredientes, **pero en ningún caso contener proteína de origen animal.**
- Ofertar máximo una vez a la semana postre lácteo (*yogur y cuajada sin azúcar añadido, queso fresco*).
- Mayor presencia de cereales Integrales (*arroz y/o pasta integral una vez a la semana; pan integral 2 veces a la semana*).

**¡Muchas gracias por su colaboración!**