

EDUCACIÓN PRIMARIA

SEPTIEMBRE

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES


María Florencia Franzese
Nutricionista CV-2111

aprende
acomer
sano.org


FISH
REVOLUTION

6 METE

2 MUNDO

MENU
BY
SKOOL
arest
heraki

ARDIANES
SALUD

Skool
arest
heraki

STOP
FOOD
WASTE
Program

grow
FOOD
BANKS

COMPASS
Scolarest

								CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA	
								ALBONDIGAS MIXTAS A LA JARDINERA CON VERDURAS Y PATATA	
								FRUTA	
14		15		16		17			
POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS		ARROZ CON SALSA DE TOMATE Y OREGANO		CREMA DE VERDURAS		SOPA DE ESTRELLITAS		ENSALADA DE PATATA CON ATUN Y HUEVO	
TORTILLA DE CALABACIN CON ENSALADA (lechuga, espárragos, maíz)		PESCADO A LA MALLORQUINA		MACARRONES INTEGRALES CON BOLOÑESA DE LEGUMBRETA		LOMO SAJONIA EN SU JUGO CON PANACHE DE VERDURAS		POLLO CON SALSA BARBACOA Y ENSALADA (lechuga, cebolla y tomate)	
FRUTA		YOGUR		FRUTA		FRUTA		FRUTA	
21		22		23		24			
POTAJE DE LENTEJAS		SOPA DE AVE		ARROZ DELICIAS		ENSALADILLA RUSA		ARROZ DE PESCADO	
TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA (lechuga, maíz y zanahoria)		BULLIT (garbanzos, verduras, patata)		MERLUZA AL LIMON CON PASTA INTEGRAL		NUGGETS DE POLLO CON ENSALADA (lechuga, mezclum, aceitunas)		HAMBURGUESA MIXTA (ternera cerdo)CON ENSALADA (lechuga, cebolla y tomate)	
YOGUR		FRUTA		FRUTA		FRUTA		FRUTA	
28		29		30					
SOPA DE ARROZ		GUISO DE ALUBIAS PINTAS		GARBANZOS ALIÑADOS					
MERLUZA AL HORNO CON PICADA Y ENSALADA (lechuga, remolacha y zanahoria)		MUSLITOS DE POLLO AL ROMERO CON ENSALADA (lechuga, zanaharia y aceitunas)		HUEVOS COCIDOS CON PISTO					
FRUTA		YOGUR		FRUTA					

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Beatriz Martínez Ruiz
Dietista - Nutricionista
CVO1948

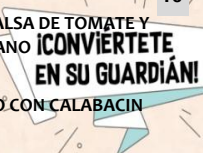

¡ANÍMATE!
SE COCINA
100% CON
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacomersa11.org

CREMA DE CALABAZA
STOP FOOD WASTE
Program 

HAMBURGUESA DE PAVO CON
GUISANTES Y ZANAHORIA


FRUTA

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!


FISH
REVOLUTION

¡ABRIENDO
LOS
MARES!


Grow
FOOD
BANKS

	14	15	16	17	18
CREMA DE ZANAHORIA	SEMOLA DE ARROZ	CREMA DE VERDURAS	CREMA DE GARBANZOS	ESPAGUETTIS CON SALSA DE TOMATE Y OREGANO	FRUTA
POLLO AL HORNO CON PATATAS ASADAS	TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA (lechuga, maíz y aceitunas)	HAMBURGUESA MIXTA CON PATATAS ASADAS	TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA (lechuga, mezclum, zanahoria)	MERLUZA AL HORNO CON CALABACIN	FRUTA
YOGUR NATURAL CON AZUCAR	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
	21	22	23	24	25
CREMA DE PUERROS	CALDO DE AVE CON ARROZ	MACARRONES CON BECHAMEL	TABOULÉ (limón, Hierba buena, cilantro y tomate fresco)	MENESTRA DE VERDURAS	FRUTA
ESTOFADO DE PAVO	TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA (lechuga y tomate)	ESTOFADO DE PAVO CON PATATA Y ZANAHORIA	POLLO FINAS HIERBAS CON ZANAHORIA Y JUDIAS VERDES	MERLUZA AL HORNO CON PASTA CALABACIN Y ZANAHORIA	FRUTA
FRUTA	FRUTA	FRUTA	YOGUR NATURAL CON AZUCAR	FRUTA	FRUTA
	28	29	30		
CREMA DE CALABACIN	CREMA DE JUDIAS VERDES	ARROZ A LA CUBANA			
MERLUZA AL HORNO CON SALSA DE LIMON CON TOMATE NATURAL	ALBONDIGAS MIXTAS A LA JARDINERA	LOMO SAJONIA CON PATATA ASADA			
FRUTA	YOGUR NATURAL CON AZUCAR	FRUTA			

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Beatriz Martínez Ruiz
Dietista - Nutricionista
CV01948

Beatriz

Aquí
se cocina
100% con
ACEITE
DE OLIVA

aprendeacocinar.org

ENSALADA DE VERANO (patata,
pimiento rojo, atún y huevo duro)

STOP FOOD WASTE
Program

CROQUETAS DE BACALAO CON
GUINSALES Y ZANAHORIA

Skoolarest

FRUTA

CREMA DE ZANAHORIA

14

ARROZ CON VERDURAS (CALABACIN,
CHAMPIÑONES Y ZANAHORIA)

15

MENESTRA DE VERDURAS

16

TRAMPÓ DE GARBANZOS

17

ESPAGUETTIS CON SALSA DE TOMATE Y
OREGANO

18

ENSALADA MIXTA CON HUEVO

TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA
(lechuga, maíz y aceitunas)

HAMBURGUESA VEGETARIANA CON
PATATAS ASADAS

TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA
(lechuga, mezclum, zanahoria)

VARITAS DE MERLUZA CON GUINSALES

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

LACTEO

FRUTA

FRUTA

COMPOTA DE MANZANA

FRUTA

21

CREMA DE PUERROS

GARBANZOS ALIÑADOS

22

CREMA DE PUERROS

23

TABOULÉ (limón, Hierba buena, cilantro y
tomate fresco)

24

ENSALADILLA

25

MACARRONES CON BECHAMEL

TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA
(lechuga y tomate)

ESTOFADO DE PAVO CON PATATA Y
ZANAHORIA

TORTILLA FRANCESA CON ZANAHORIA Y
JUDIAS VERDES

MERLUZA AL HORNO CON PICADA Y
ENSALADA (lechuga, maíz y aceitunas)

ABOAREANDO
LOS
MASES

FRUTA

FRUTA

FRUTA

LACTEO

FRUTA

28

CREMA DE CALABACIN

ENSALADA DE VERANO (patata,
pimiento rojo, atún y huevo duro)

29

ARROZ A LA CUBANA

30

MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA
(lechuga, pimiento verde y maíz)

HAMBURGUESA VEGETAL CON
CHAMPIÑONES Y ZANAHORIA
SALTEADOS

Grow
FOOD
BANKS

FRUTA

LACTEO

FRUTA

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

REAL DECRETO 315/2025

De 15 abril por el que se establecen las normas de desarrollo de la ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.



Scolarest



Scolarest

Alineados
con la **Nueva
Normativa**

RD 315/2025 • ENTRADA EN VIGOR: **abril de 2026**

Desarrollo de la Ley 17/2011 | Seguridad alimentaria y nutrición

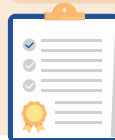
Ámbito de aplicación



Centros públicos, concertados
y privados

Educación infantil 2.º ciclo, primaria, secundaria,
bachillerato, educación especial o ciclos formativos de FP

¿Cómo se controla?



Programa de Control de la Cadena
Alimentaria

Ministerio de Sanidad

Programación de Menús

Primeros



Arroz
→ **1 ración/semana**

Pasta

→ **1 ración/semana**



Legumbres
→ **1-2 raciones/semana**

Hortalizas

→ **1-2 raciones/semana**



Segundos

Carnes

→ **máx. 3 raciones/semana**

Máx. 1 ración/semana de carne roja.

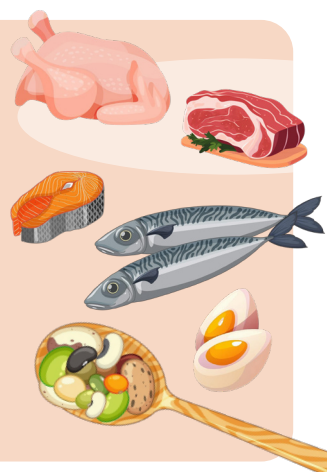
Máx. 2 raciones/mes de carne procesada.

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 → **4-5 raciones/semana**

Otros → **máx. 1 ración/semana**

Preferiblemente yogur sin azúcar o queso fresco.



Otras consideraciones:



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



Priorizar alternar → **pescado azul/blanco**
Se podrán incluir crustáceos y moluscos.



Frituras → **máx. 1 vez/semana**



Precocinados → **máx. 1 vez/mes**



Pan Integral → **mín. 2 veces/semana**



Sal yodada → **en
cantidad reducida**

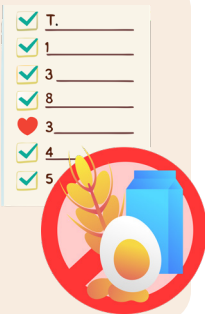
¡Agua siempre disponible y única bebida!

Promoviendo el uso de jarras reutilizables y fuentes de agua potable.

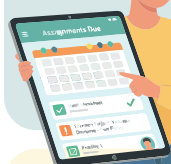


Menús especiales

Menús disponibles para alumnado con alergias, intolerancias o enfermedades debidamente acreditadas con certificado médico. Menús adaptados por motivos éticos o religiosos.



Información clara para las familias



Planificación mensual de los menús que se servirán.



Orientaciones para que la cena sea complementaria con el menú de mediodía.



Máquinas de vending y cafetería

VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CENTRO ESCOLAR

Prohibición venta de productos ricos en sal, azúcares, grasas, calorías y cafeína.

Cantidad máxima permitida por porción envasada:

> 200 Kcal

Grasas, azúcares y sal (por porción)

· Máx. 35% Kcal procedentes de grasas y máx. 7,8 g de grasa.

· Máx. 10% Kcal procedentes de grasas saturadas y máx. 2,2 g.

· Máx. 10% Kcal procedentes de azúcar añadido o libres y máx. de 5 g.

· Máx. 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).

Cafeína > 15mg/100ml

> Prohibida la ubicación de máquinas de vending en zonas de paso de acceso de infantil y primaria. No dispondrán de publicidad.

> Estas prohibiciones no son de aplicación a los productos preparados en el centro.



Scolarest

¡Inspirando a través de la alimentación!

ENTRADA EN VIGOR: abril de 2027

SOSTENIBILIDAD

CRITERIOS NUTRICIONALES Y DE SOSTENIBILIDAD PARA LA CONTRATACIÓN Y ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COMEDORES ESCOLARES

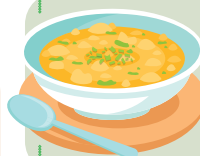


• **Frutas y hortalizas de temporada:**

> **45%** de las raciones serán de temporada.

• **Alimentos ecológicos:**

> **5%** del total de coste o 2 platos principales al mes.



Limitación uso de concentrados

De caldos y potenciadores de sabor

En caso de ser utilizados será con un contenido reducido en sal (-25%).

Aceites

✓ Para aliñar: **aceite de oliva virgen o virgen extra.**

✓ Para cocinar: **preferiblemente, aceite de girasol alto oleico o aceite de oliva.**



Menor uso de monodosis de aderezos y limitación de su tamaño:



Azúcar → **3 g**



Sal → **0,8 g**



Otras salsas → **10 g**



Aceite de oliva virgen → **10 ml**



Vinagre → **8 ml**