



COMEDORES ESCOLARES MUNICIPAIS

Nota informativa sobre aspectos legais que afectan aos CEM

Novo Real Decreto para comedores escolares (RESUMO)

REAL DECRETO 315/2025 (BOE NÚM 92 16.03.2025)

O día 15 de abril de 2025, publicouse no BOE o Real Decreto 315/2025 polo que se establecen normas para fomentar unha alimentación saudable e sostible nos centros educativos de España. A súa aplicación entrou en virgor o 15 de abril de 2026.

O Concello de Mugardos e a empresa prestataria do servizo de comedor, Jardanay SL, acordaron no mes de xaneiro de 2026, coincidindo coa volta das vacacións de nadal, a adaptación dos menús ao Real Decreto(4 meses antes).

Isto supuxo un cambio considerable que foi apreciado polos/as menores que acuden ao comedor. Desde o 15 de abril de 2026 é xa obrigatorio e así se aplica nos comedores escolares municipais do Concello.

É importante que as familias usuarias do comedor coñezan a normativa relativa aos comedores municipais dado que permite reforzar os aspectos de unha alimentación saudable dos fillos/as e afianzar as normas que respecto aos menús son obrigatorias por lei.

CALES SON OS PUNTOS CLAVE DO NOVO RD?

<https://www.boe.es/boe/dias/2025/04/16/pdfs/BOE-A-2025-7659.pdf>

- **Art.2. Ámbito de aplicación.** Aplícase aos centros educativos públicos, aos centros concertados e aos centros privados, que imparten educación infantil (2º ciclo), primaria, educación especial, educación secundaria obrigatoria, bacharelato ou ciclos formativos de formación profesional de grao básico ou medio.
- **Art.4. Criterios nutricionais e de sustentabilidade para a contratación, adquisición e oferta de alimentos e bebidas en comedores escolares.**
 - Polo menos o 45% das racións de froitas e hortalizas que se oferten serán de tempada.
 - Polo menos o 5% do total do custo de adquisición de alimentos ofertados serán de produción ecolóxica.
 - Darase prioridade a utilizar técnicas culinarias máis saudables como forno, vapor, fervido, ferro, sofritos e salsas de tomate.



COMEDORES ESCOLARES MUNICIPAIS

Nota informativa sobre aspectos legais que afectan aos CEM

- **Art.9. Requisitos e criterios para a programación dos menús escolares.**
 - Deberán ser supervisadas por profesionais con formación acreditada en nutrición humana e dietética.
 - Confeccionaranse tendo en conta as frecuencias de consumo para os diferentes grupos de alimentos, sobre a base da estrutura tradicional dos compoñentes da comida do mediodía na nosa cultura.
 - **Segundos pratos:**
 - Peixes: dunha a tres racións por semana.
 - Ovos: dunha a dúas racións por semana.
 - Carnes: máximo tres racións á semana. Máximo unha ración de carne vermella á semana.
 - Pratos cuxa base sexan alimentos que acheguen proteína de orixe vexetal: dunha a cinco racións por semana. Naqueles centros educativos que realicen unha oferta de menú vexetariano, os cinco segundos pratos basearanse en alimentos que acheguen exclusivamente proteína vexetal.
 - **Guarnicións:**
 - Ensaladas variadas: de tres a catro racións por semana.
 - Outras guarnicións (patacas, hortalizas, legumes): dunha a dúas racións por semana.
 - **Sobremesas:**
 - Froitas frescas: de catro a cinco racións por semana.
 - Outras sobremesas, preferentemente iogur e callada sen azucre engadido, queixo fresco: máximo unha vez á semana.
 - **Outros requisitos:**
 - Auga como única bebida.
 - Polo menos dúas veces á semana ofrecerase pan integral.
 - Polo menos catro veces ao mes o arroz ou a pasta será integral.
 - Priorizarase o peixe azul e branco de forma alterna e poderanse incluír crustáceos e moluscos.
 - As frituras limitaranse como máximo a unha ración por semana.
- **Art.10. Disponibilidade de menús especiais.**
 - Deberán dispoñer de menús especiais para o alumnado con diagnóstico médico de alerxias ou intolerancias alimentarias ou outras enfermidades que así o esixan.
 - Deberán dispoñer de menús especiais para o alumnado que o requira, por motivos éticos ou relixiosos.

MENÚ DESAYUNOS

¡Salud y energía para empezar bien el día!

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES LOCO

Fruta

Fruta de temporada cortada
Zumo de naranja natural

Fruta de temporada cortada

Fruta de temporada cortada
Zumo de naranja natural

Fruta de temporada cortada

Coktail de frutas
Zumo de naranja natural

Lácteo

Leche entera AL: 7

Yogur natural sin edulcorar
AL: 7

Cacao soluble Buencao

Leche entera AL: 7

Yogur natural sin edulcorar
AL: 7

Cacao soluble Buencao

Leche entera AL: 7

Yogur natural sin edulcorar
AL: 7

Cacao soluble Buencao

Leche entera AL: 7

Yogur natural sin edulcorar
AL: 7

Cacao soluble Buencao

Leche entera AL: 7

Yogur natural sin edulcorar
AL: 7

Cacao soluble Buencao

Cereal

Tostadas de barra AL: 1, 13

Tostadas de barra AL: 1, 13

Cereales de maíz sin aaa
AL: 1, 7, 6, 8

Cereales de avena crunchy
AL: 1, 7, 6, 8

Tostadas de barra AL: 1, 13

Tostadas de barra AL: 1, 13

Galletas tipo María AL: 1, 6, 7, 9, 13

Tostadas de barra AL: 1, 13

Cereales de maíz sin aaa /
avena crunchy / chocolate
AL: 1, 7, 6, 8

Galletas tipo María AL: 1, 6, 7, 9, 13

Último viernes de
mes: bizcocho casero AL: 1, 3, 7

Topping

Margarina vegetal y
mermelada sin aaa
AL: 7

Aceite de oliva virgen

Margarina vegetal y
mermelada sin aaa
AL: 7

Tomate natural rallado

Margarina vegetal y
mermelada sin aaa
AL: 7

Queso crema bajo en grasa
AL: 7

Margarina vegetal y
mermelada sin aaa
AL: 7

Tomate natural rallado

Margarina vegetal y
mermelada sin aaa
AL: 7

Queso crema bajo en grasa
AL: 7

Tomate natural rallado
Aceite de oliva virgen