



Girona, 09 de març de 2026

Benvolgudes direccions, equips docents i famílies,

Ens adrecem a vosaltres per informar-vos de l'aprovació del **Real Decreto 315/2025**, que estableix els criteris que han de complir els centres educatius en la contractació, l'oferta i la programació dels menús escolars, amb l'objectiu de garantir una alimentació saludable, equilibrada i de qualitat per a tot l'alumnat.

Aquesta norma regula la composició dels menús escolars. Us adjuntem un quadre resum amb els criteris que cal tenir en compte per a l'elaboració dels menús.

Així mateix, el decret limita la venda de productes amb un excés de sucres, greixos, sal o cafeïna, i promou el consum d'aliments frescos, de temporada i de producció sostenible. Igualment, reforça el paper educatiu del menjador escolar com a espai clau en la promoció d'hàbits alimentaris saludables.

La norma també estableix mesures de control i transparència, garanteix una informació clara i detallada a les famílies i assegura la disponibilitat de menús adaptats per motius de salut, ètics o religiosos, sense que això comporti un increment del cost del menú per a les famílies.

A partir del mes d'abril implantarem aquests canvis en els menús del centre, coincidint amb l'entrada en vigor del Reial decret.

Restem a la vostra disposició per ampliar qualsevol informació i resoldre els dubtes que puguin sorgir.

Atentament,

Marta Pla

Departament de Qualitat

Càtering Vilanova, s.l.



Programació de menús escolars Real Decret 315/2025. Requisits i criteris.

Primers plats	Racions setmanals
Hortalisses (> 45% de temporada)	1 - 2
Llegums	1 - 2
Arròs	1
Pasta	1
Segons plats	Racions setmanals
Peix	1 - 3
Ous	1 - 2
Carns	0 - 3
<i>Carns blanques</i>	0 - 3
<i>Carns vermelles</i>	0 - 1
<i>Carns processades</i>	0 - 2 al mes
Proteïna Vegetal	1 - 5
Guarnicions	Racions setmanals
Amanides variades	3 - 4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums)	1 - 2
Postres	Racions setmanals
Fruita fresca (> 45% de temporada)	4 - 5
Làctic sense sucre (iogurt, cuallada)	0 - 1
Altres	Racions setmanals
Aigua	Única beguda
Pa integral	≥ 2 vegades
Arròs i pasta integral	≥ 4 vegades al mes
Peixos	Alternança entre peix blanc i blau. Es poden incloure crustacis i mol·luscs
Fruits secs sencers	Només a majors de 6 anys
Fregits	0 - 1
Plats precuinats (pizzes, canelons, croquetes, arrebossats)	0 - 1 al mes
Sal	Sempre iodada. Utilitzar-la de forma reduïda
Plats principals ecològics	2 al mes
Oli per cuinar	oli d'oliva ó oli girasol alt oleic
Oli per amanir	oli d'oliva verge ó verge extra
Prioritzar tècniques culinàries saludables (forn, vapor, bullit, planxa...)	