

Circular informativa



Cap a una escola més saludable: nova normativa d'alimentació

A partir d'aquest curs escolar, entra en vigor el **Reial decret 315/2025**, que desplega la **Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició**.

Fins ara, moltes de les mesures relacionades amb l'alimentació saludable i sostenible als centres escolars eren **recomanacions**, però a partir d'ara passen a ser **obligatòries** per a tots els centres educatius.

REQUISITS I CRITERIS PER A LA PROGRAMACIÓ DELS MENÚS ESCOLARS.

PRIMERS PLATS:

- Hortalisses: d'una a dues racions per setmana.
- Llegums: d'una a dues racions per setmana.
- Arròs: una ració per setmana.
- Pasta: una ració per setmana.

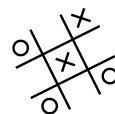


SEGONS PLATS:

- Peixos: d'una a tres racions per setmana.
- Ous: d'una a dues racions per setmana.
- Carns: màxim tres racions a la setmana. Màxim una ració de carn vermella a la setmana. Màxim dues racions de carn processada al mes.
- Plats la base dels quals siguin aliments que aportin proteïna d'origen vegetal: d'una a cinc racions per setmana.

GUARNICIONS:

- Amanides variades: de tres a quatre racions per setmana.
- Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums): d'una a dues racions per setmana.



POSTRES:

- Fruïtes fresques: de quatre a cinc racions per setmana.
- Altres postres (iogurt i quallada sense sucre afegit, formatge fresc): màxim una vegada a la setmana.