

COMUNICAT OFICIAL · ADEQUACIÓ MENÚ ESCOLAR · MAIG 2026

## Compliment del *Real Decret 315/2025*

Benvolgudes famílies,

Amb l'entrada en vigor del Reial decret 315/2025, des de Gumen Càtering s'apliquen alguns ajustos al menú escolar per adaptar-lo plenament a la nova normativa sobre composició dels menús i opcions alimentàries als centres educatius.

Aquests canvis s'incorporaran a partir del proper menú mensual i tenen com a objectiu continuar oferint un servei de menjador equilibrat, segur i adaptat a les necessitats dels infants.

### La bona notícia

La major part dels requisits ja formen part del model de treball actual: cuinat diari a la cuina central de Sabadell, productes de proximitat, menús revisats per dietistes i protocols de seguretat alimentària i d'al·lèrgens.



### Quins canvis veureu al menú per al compliment del 100%?

ÀMBIT	QUÈ CANVIA
<b>Pa</b>	Pa integral els dimarts i dijous. La resta de dies es mantindrà el pa blanc.
<b>logurt</b>	logurt natural sense sucres afegits, en substitució de les versions ensucrades.
<b>Cereals</b>	Pasta o arròs integral un dia a la setmana.
<b>Producte ecològic</b>	Un plat ecològic al mes i una fruita ecològica al mes.
<b>Proteïna vegetal</b>	Un dia a la setmana amb proteïna vegetal com a base principal: llegums, tofu, seitán o altres opcions equivalents.

Aquests ajustos s'integren al menú habitual sense modificar l'enfocament del servei: alimentació equilibrada, varietat setmanal i control dietètic mensual.




## Com identificareu aquests aliments?

Per facilitar la lectura del menú, els documents mensuals incorporaran dues marques visuals:

<b>PRODUCTE INTEGRAL</b>  Apareixerà davant dels plats integrals i del pa integral.	<b>PRODUCTE ECOLÒGIC</b>  Apareixerà davant dels plats i fruites ecològiques del mes.
---	---

## Quina informació rebreu cada mes?

El PDF mensual del menú inclourà tres apartats pensats perquè les famílies tingueu tota la informació necessària:

 <b>Calendari mensual</b> Vista completa del mes amb els dies lectius i la identificació dels productes integrals i ecològics.	 <b>Fitxes setmanals</b> Detall de cada plat, ingredients, tècnica de cocció, al·lèrgens i valors nutricionals.	 <b>Recomanacions de sopars</b> Propostes complementàries per equilibrar el sopar amb el dinar de l'escola.
--	---	---

## Quin és el compromís Gumen?

Aquesta adequació forma part de la cultura de millora contínua de Gumen Càtering. El menú es revisa i actualitza cada mes amb la dietista, l'equip de cuina i la responsable de qualitat, tenint en compte la normativa vigent i també el feedback dels infants i de les famílies.

La missió continua sent oferir un menjador escolar nutritivament equilibrat, sanitàriament segur i culinàriament agradable per als infants. La conformitat amb el RD 315/2025 és una baula més en aquest compromís de llarg recorregut, no un punt d'arribada. Treballen cada dia amb la convicció que el dinar a l'escola ha de ser una experiència positiva i recordable per als infants, i un alleujament per a les famílies.

## Consultes

La persona coordinadora del servei de migdia queda a la vostra disposició per a qualsevol pregunta relacionada amb l'operativa diària. Podeu escriure a [menjador@tecnos.cat](mailto:menjador@tecnos.cat).

Gràcies.