



EL JUSTICIA DE ARAGÓN

EL JUSTICIA DE ARAGÓN

202200007235

06 OCT 2022

REGISTRO DE SALIDA

Exp: Q22/655/08

**Sr. Consejero de Educación, Cultura y
Deporte** eljusticiatramitesdgr@aragon.es

ASUNTO: Sugerencia relativa a la revisión de la calidad de los menús en el comedor escolar.

I.- ANTECEDENTES

PRIMERO.- El día 6 de mayo tuvo entrada en esta Institución una queja del representante de una plataforma por los comedores escolares públicos de Aragón quien expone que los padres sienten gran preocupación por conocer cuál es la salubridad, composición, autenticidad y cantidad de los alimentos que se sirve a sus hijos en el menú diario de los comedores de los centros públicos.

En concreto, se dirige a nosotros un miembro del AMPA del colegio público Vadorrey les Alles, quien expone, entre otras cosas, que: *Las empresas adjudicatarias de la prestación del servicio de comedor escolar únicamente facilitan a sus usuarios la información referida al calendario mensual de menús, indicando escuetamente el nombre del alimento de primer plato, segundo plato y postre. Sin embargo, esa información es claramente insuficiente e impide a los usuarios conocer las características del alimento y, en particular, la naturaleza, identidad, cualidades, composición, y cualquier otra información de relevancia que forme parte del etiquetado obligatorio que acompaña a los alimentos. Información, que por otra parte es obligatorio proporcionar a los usuarios de comedores colectivos y que cualquier consumidor de colectividades tiene el derecho de solicitar (...)*

SEGUNDO.- A la vista de la queja presentada, se acordó admitirla a supervisión, asignando el expediente para su instrucción. Con tal objeto, se enviaron escritos con fecha 17 de mayo de 2022 a la Consejera de Sanidad, al Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente y al Consejero de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón con el fin de recabar información sobre los controles que se realizan en los centros educativos para valorar las condiciones de contratación, calidad, cantidad, y composición, así como el cumplimiento de la normativa de aplicación, tanto del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, como de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad



alimentaria y nutrición, o el PROTOCOLO de 30 de abril de 2019 seguimiento y evaluación de la calidad de la prestación del servicio de comedor escolar y de vigilancia y atención al alumnado en los centros públicos de educación infantil y primaria y en los centros de educación especial de la Comunidad Autónoma de Aragón.

TERCERO.- La respuesta del Departamento de Sanidad se recibió el 9 de junio de 2022 y en ella se hace constar lo siguiente:

“(…) En cuanto a las actuaciones llevadas a cabo por el Departamento de Sanidad indicar que, desde el mismo, no se hacen estudios nutricionales. Para el control nutricional de los comedores se dispone del Subprograma de control nutricional de comedores escolares, dentro del Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PACCAA), cuyo ámbito de aplicación son los comedores escolares (3-18 años) donde se sirven comidas preparadas para su consumo, con o sin cocina propia de la Comunidad Autónoma de Aragón. Para facilitar la evaluación, los resultados de las visitas de los inspectores se recogen en las fichas de control nutricional y, a su vez, se levantan las correspondientes actas de inspección de control oficial, cuya copia queda a disposición del interesado (centro escolar).

Con motivo de reforzar la función nutricional y educativa que desempeñan los comedores escolares, el Departamento de Sanidad (a través de la Dirección General de Salud Pública) y el Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón (a través de la Dirección General de Planificación y Equidad), y como línea de trabajo de la Estrategia de Alimentación y Actividad Física Saludable en Aragón (PASEAR), han llevado a cabo una actualización de la ‘Guía de Comedores Escolares y Alimentación en los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón’. Dicha Guía tiene como objetivo servir de orientación a los centros para proporcionar una alimentación saludable a los escolares de Aragón.

En la nueva guía se destaca que, con el objetivo de informar a las familias, tutores o responsables de los niños y niñas, los centros educativos o, cuando proceda, las entidades adjudicatarias del servicio, proporcionarán la programación mensual incluyendo información de los platos, la valoración nutricional del menú diario, los alérgenos, el tipo de aceite empleado y ejemplos de menús complementarios para las cenas.”

CUARTO.- La respuesta del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente tuvo entrada el día 7 de julio de 2022, y se transcribe a continuación:

“(…) El Decreto 25/2020, de 26 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente establece en su artículo 1, apartado 2.g), que corresponde a este Departamento, entre otras, la siguiente competencia:

“La mejora de la sanidad animal y vegetal y la seguridad agroalimentaria, en particular la lucha contra los fraudes en la producción y comercialización agroalimentaria antes de su



llegada al consumidor, sin perjuicio de lo dispuesto en la normativa específica en materia de disciplina de mercado y de defensa de los consumidores y usuarios”.

En similares términos se pronuncia el artículo 20.1 de la misma norma, que atribuye a la Dirección General de Calidad y Seguridad Alimentaria, “la dirección, planificación, coordinación y supervisión en materia de trazabilidad y seguridad agroalimentaria, entendiéndose por tales, las que se desarrollan antes de que los productos sean puestos a disposición del consumidor”. En aplicación de los citados preceptos, el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente no ostenta ninguna competencia en el ámbito de las cuestiones sujetas a informe, en concreto:

- a) La forma en que se controla la composición e identidad de los productos, valor nutricional y calórico de los menús escolares en el servicio de menú de línea fría.
- b) La evaluación que realiza el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente sobre las características nutricionales y de composición de los alimentos que se sirven en el menú de línea fría de los centros.

Efectivamente, tal como se apunta en el escrito recibido, son los Departamentos de Sanidad y de Educación, Cultura y Deporte los que ostentan competencias en el ámbito de los comedores escolares. (...)

QUINTO.- La respuesta del Departamento de Educación, Cultura y Deporte se recibió el 14 de septiembre de 2022, y en ella hace constar, textualmente, lo siguiente:

El Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT), que rige la prestación del servicio de comedor escolar de centros públicos en la provincia de Zaragoza desde el curso 2018/2019, persigue como principal objetivo, entre otros, una alimentación sana y equilibrada. Por ello, en su apartado 2. Condiciones generales de la prestación del servicio, el PPT expone que será de obligado cumplimiento para la empresa adjudicataria la legislación y normativa vigente en materia de seguridad y calidad alimentaria, salud pública, manipulación de alimentos, higiene, transporte de mercancías perecederas, organización y funcionamiento del servicio de comedor y medio ambiente que se relaciona en el Anexo I de este PPT, así como cualquier otra que le resulte de aplicación a lo largo de la ejecución del contrato como consecuencia de una modificación de la actual normativa y de la entrada en vigor de nuevas normas. En el citado Anexo I se recoge la normativa sectorial estatal y europea que deben cumplir las empresas adjudicatarias:

Normativa sectorial:

- Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) N° 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y el Reglamento (UE) N° 202/2014 de la Comisión de 3 de marzo de 2014 por el que se modifica el anterior.



- Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y el Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el anterior.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. • Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se regula la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Real Decreto 3484/00 por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Código Alimentario Español.
- Resolución de 4 de septiembre de 2000, de la Dirección General de Renovación Pedagógica, sobre el personal de cuidado y atención al alumnado en el servicio de comedor escolar.
- Ley 5/2014, de 26 de junio, de salud pública de Aragón.
- Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de calidad alimentaria en Aragón.
- Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.
- Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo por la que se desarrollan determinados aspectos del Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.
- Decreto 2/2006, de 10 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de la producción, posesión y gestión de residuos industriales no peligrosos y del régimen jurídico del servicio público de eliminación de residuos industriales no peligrosos no susceptibles de valorización en la Comunidad Autónoma de Aragón Decreto 38/2004, de 24 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los vertidos de aguas residuales a las redes municipales de alcantarillado.
- Orden de 12 de junio de 2000, del Departamento de Educación y Ciencia, por la que se dictan instrucciones para la organización y el funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios.
- Orden ECD/666/2016, de 17 de junio, por la que se establecen las condiciones de atención y cuidado del alumnado en el servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón.



Por otra parte, el PPT, en su apartado 2.5 Menús, expone que el diseño, composición y procedimiento de elaboración de los menús deberán dar cumplimiento a la normativa sectorial vigente que sea de aplicación durante la ejecución del contrato, así como respetar la Guía de Comedores Escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón (GCEA) y el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos (DCACE) del año 2010 de los Ministerios de Educación y de Sanidad. La actual GCEA fue aprobada por Resolución de 23 de febrero de 2022 de la Dirección General de Planificación y Equidad del Departamento de Educación y de la Dirección General de Salud Pública del Departamento de Sanidad.

El DCACE contiene información precisa relativa a criterios nutricionales para alimentos y bebidas ofertados en los centros educativos, así como frecuencias de consumo recomendadas en los menús de los centros y el tamaño orientativo y gramajes recomendados para las raciones destinadas a la población escolar por tramos de edad para lácteos, cereales, legumbres y tubérculos, verduras, carnes, pescados, fruta, etc.

La GCEA también recoge información relativa a los menús escolares. Concretamente en su punto 5 dice que Los centros educativos o, cuando proceda, las entidades adjudicatarias del servicio proporcionarán a las familias, tutores o responsables de los niños y niñas, la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible incluyendo la siguiente información:

- Nombre de los platos, los ingredientes utilizados, el proceso culinario de elaboración, salsas y guarniciones, así como el tipo de postre servido. Valoración nutricional del menú diario por grupo de edad, incluido el pan y el postre. Se indicará el aporte calórico y se podrá especificar el porcentaje de grasas totales, grasas saturadas, sal y azúcares.
- Se detallará el listado de alérgenos que contengan los platos que integren los menús.
- Tipo de aceite usado en la elaboración del menú y para aliñar.
- Ejemplos de menús complementarios para las cenas.

El mismo documento (GCEA) realiza una exposición detallada de criterios nutricionales acompañada de cuadros con información sobre la Ingesta energética y porcentaje de energía de la comida del mediodía según edad escolar, Frecuencias de consumo de alimentos recomendadas en la programación de los menús escolares. Así mismo, la Guía contiene un Anexo I con los tamaños orientativos y gramajes de las raciones.

Todo lo anterior es aplicable tanto a los comedores con cocina in situ como a aquellos que prestan el servicio con la modalidad de catering de línea fría. Las empresas prestatarias del servicio tienen obligación de elaborar sus menús de acuerdo con la normativa vigente y criterios expuestos tanto en el DCACE, como en la GCEA y en el propio PPT.

El actual PPT, en su apartado 3.1.1 Directora del Servicio, obliga a la adjudicataria a informar a las familias, la última semana de cada mes, de todos los tipos de menú, distinguiendo entre los basales y los especiales, que se servirán en el mes inmediatamente siguiente, indicando que esta notificación se realizará a través de la página web y del tablón de anuncios del centro docente, así como a través de correo electrónico a las familias. En caso de que éstas requieran su notificación por correo postal o la entrega en mano, la adjudicataria quedará



obligada a ello. En el mismo apartado se indica que la notificación de los menús deberá contener la siguiente información:

- a. La identificación y composición de cada uno de los menús (basales, especiales y ecológicos), cuyo diseño deberá cumplir con lo exigido en el presente PPT.
- b. Detalle de los ingredientes y coadyuvantes tecnológicos que figuren en la lista de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias y que se utilicen en la fabricación de cada plato y sigan estando presente en el producto acabado, aunque sea de forma modificada. La lista de estas sustancias es la que figura en el anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- c. Orientaciones para la elaboración de los menús que complementen la adecuada alimentación de los niños fuera del centro educativo.

En el caso de los centros educativos públicos, una herramienta fundamental de evaluación y seguimiento por parte de la comunidad educativa y de las familias del centro es el Protocolo de 30 de abril de 2019, de seguimiento y evaluación de la calidad de la prestación del servicio de comedor escolar y de vigilancia y atención al alumnado en los Centros Públicos de Educación Infantil y Primaria y en los Centros de Educación Especial de la Comunidad Autónoma de Aragón, en el que la Dirección General de Planificación y Formación Profesional ordenó a los centros públicos con comedor escolar que en cada uno de ellos se constituyera una Comisión del Servicio de Comedor Escolar (CSCE), a la que concede atribuciones, entre otras, para la supervisión de los menús escolares y de evaluación de la prestación del servicio. Esta CSCE, que debe tener una composición paritaria entre familias y personal docente, dispone, como ya se ha indicado de las atribuciones citadas y del acceso de toda la información relativa a las características nutricionales y de composición de los alimentos que se sirven en los comedores escolares, así como al conocimiento de la custodia de las barquetas de línea fría depositadas en el centro escolar y por supuesto a toda la información que contiene el etiquetado de estas barquetas: centro, denominación del plato, ingredientes y su composición (ingredientes principales y los ingredientes de éstos, así como sus porcentajes), alérgenos, instrucciones de conservación, lote, caducidad, etc.”

II.- CONSIDERACIONES

Primera.- El comedor escolar es un servicio complementario que se presta en los centros educativos y desempeña una destacada función social, en tanto los comedores escolares, además de cumplir una función de nutrición relacionada con la educación para la salud, están integrados en la organización de los centros educativos de tal manera que su programación, desarrollo y evaluación forma parte de la programación general anual de cualquier centro educativo. Su organización se rige actualmente por lo dispuesto en la Orden de 12 de junio de 2000, del Departamento de Educación y Ciencia, por la que se dictan instrucciones para la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón.



El artículo 12.d. del Decreto 122/2020 de 9 de diciembre del Gobierno de Aragón por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Sanidad y del Servicio Aragonés de Salud establece que corresponde al citado Departamento la competencia en materia de a planificación, desarrollo, evaluación en promoción y educación para la salud en los ámbitos educativo, comunitario, sanitario y audiovisual de la Comunidad Autónoma en el marco de la Estrategia de Promoción de la Salud y la Prevención en el Sistema Nacional de Salud.

Asimismo, el artículo 14.1.g del Decreto 108/2020, de 11 de noviembre, del Gobierno de Aragón, por el que se establece la estructura orgánica del Departamento de Educación, Cultura y Deporte señala que compete a la Dirección General de Planificación y equidad del citado departamento la gestión del transporte y los comedores escolares, en colaboración con los Servicios Provinciales y la Secretaría General Técnica, así como la gestión de otros servicios complementarios.

Por todo ello, agradeciendo la colaboración prestada por el Departamento de Agricultura, se entiende que, hasta la fecha, son los Departamentos de Sanidad y de Educación, Cultura y Deporte, los competentes en la materia de alimentación en los comedores escolares.

En el transcurso de investigación del presente expediente de queja se ha tenido conocimiento de que los comedores escolares son gestionados por empresas que ofrecen diariamente cantidad de menús con especificaciones técnicas y nutricionales, que se remite a los centros para su publicación en la web. Sirva como ejemplo de ello los menús del mes de septiembre de 2022 publicados en la página del CEIP Camón Aznar, donde se sirven menú ordinario, menú sin huevo, menú sin tomate, menú sin carne, sin cerdo.. etc.

Es por ello que, en el caso de la queja que nos ocupa, tanto las personas que presentan la queja, como el Departamento de Educación, habrían de valorar si procede incrementar la información sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición o cualquier otra información de relevancia que afecte a los alimentos que se sirve en los comedores escolares, como solicitan las familias, o es suficiente la que se muestra a continuación.



MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark						
MES: Septiembre 2022		COLEGIO: CP JOSE CAMON AZNAR				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú.			1 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta	2 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta	3 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos	4 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta
5 1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Fruta (*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos	6 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta (*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos	7 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos (*) 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta	8 INICIO CURSO ESCOLAR Lentejas con quinoa y verduras Delicias de bacalao Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos	9 Arroz tres delicias Wok oriental de cerdo con verduras Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta	10 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta	11 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos
12 Arroz hortelano con legumbres con verduras Huevos rellenos de atún con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta	13 Crema de champiñones Albóndigas a la jardinera Fruta y pan integral (*) 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos	14 Menestra de verduras salteadas Revuelto de jamón york, cebolla y queso con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (*) 1º Pasta 2º Pescado con Legumbres y Fruta	15 Alubias estofadas con verduras Bacalao con pisto Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta	16 Pasta con salsa de zanahoria Pollo a la barbacoa con puré de patatas Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos	17 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta	18 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos
19 Salteado de borraja con patatas Hamburguesa mixta con pisto Fruta y pan (*) 1º Pasta 2º Carne con Legumbres y Fruta	20 Vichyssoise de garbanzos Medallón de salmón y calabaza asada con parmentier de patata Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Lácteos	21 Arroz a la napolitana Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos	22 Guiso de lentejas con manzana Ventresca de merluza con pil-pil de tomate con ensalada de lechuga y aceitunas negras Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta	23 Sopa de pasta Pollo asado con patatas dado Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Lácteos	24 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta	25 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos
26 Puré de patata, puerro y zanahorias Pollo asado con tomillo Fruta y pan (*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta	27 Paella de verduras Rape a la bilbaina con ensalada de tomate Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos	28 Salteado de menestra de verduras al ajo tostado Bistec de magro a la plancha con arroz salteado Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Fruta	29 Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta	30 Pasta a la amatriciana Taco de calamar en tempura y guacamole de brócoli con ensalada de lechuga, maíz y quinoa Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos		

(*) Recomendación cena (***) Recomendación comida // A partir de 18 meses

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark						
No Carne						
MES: Septiembre 2022		COLEGIO: - Nombre del Colegio -				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú.			1	2		
5	6	7	8 INICIO CURSO ESCOLAR Lentejas con quinoa y verduras Delicias de bacalao Yogur y pan integral	9 Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa con verduras Fruta y pan		
12 Arroz hortelano con legumbres con verduras Huevos rellenos de atún con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan	13 Crema de champiñones Filete de merluza a la plancha Fruta y pan integral	14 Menestra de verduras salteadas Revuelto de queso con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	15 Alubias estofadas con verduras Bacalao con pisto con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Yogur y pan integral	16 Pasta con salsa de zanahoria Abadejo a la plancha con puré de patatas Fruta y pan		
19 Salteado de borraja con patatas Tortilla francesa con pisto Fruta y pan	20 Vichyssoise de garbanzos Medallón de salmón y calabaza asada con parmentier de patata Fruta y pan integral	21 Arroz a la napolitana Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	22 Guiso de lentejas con manzana Ventresca de merluza con pil-pil de tomate con ensalada de lechuga y aceitunas negras Yogur y pan integral	23 Sopa de pasta Filete de lenguadina a la plancha con patatas dado Fruta y pan		
26 Puré de patata, puerro y zanahorias Tortilla francesa con ensalada de lechuga y aceitunas Fruta y pan	27 Paella de verduras Rape a la bilbaina con ensalada de tomate Fruta y pan integral	28 Salteado de menestra de verduras al ajo tostado Filete de merluza a la plancha con arroz salteado Fruta y pan	29 Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan integral	30 Pasta con salsa de tomate Taco de calamar en tempura y guacamole de brócoli con ensalada de lechuga, maíz y quinoa Fruta y pan		

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES



Sin Cerdo

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Septiembre 2022 COLEGIO: - Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú.			1	2
5	6	7	8	9
			INICIO CURSO ESCOLAR Lentejas con quinoa y verduras Delicias de bacalao Yogur y pan integral	Arroz con salsa de tomate Pavo a la plancha con verduras Fruta y pan
12	13	14	15	16
Arroz hortelano con legumbres con verduras Huevos rellenos de atún con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan	Crema de champiñones Albóndigas de ternera con jardinera Fruta y pan integral	Menestra de verduras salteadas Revuelto de queso con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	Alubias estofadas con verduras Bacalao con pisto con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Yogur y pan integral	Pasta con salsa de zanahoria Pollo a la barbacoa con puré de patatas Fruta y pan
19	20	21	22	23
Salteado de borraja con patatas Hamburguesa a la plancha con pisto Fruta y pan	Vichyssoise de garbanzos Medallón de salmón y calabaza asada con parmentier de patata Fruta y pan integral	Arroz a la napolitana Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	Guiso de lentejas con manzana Ventresca de merluza con pil-pil de tomate con ensalada de lechuga y aceitunas negras Yogur y pan integral	Sopa de pasta Pollo asado con patatas dado Fruta y pan
26	27	28	29	30
Puré de patata, puerro y zanahorias Pollo asado con tomillo Fruta y pan	Paella de verduras Rape a la bilbaina con ensalada de tomate Fruta y pan integral	Salteado de menestra de verduras al ajo tostado Pavo a la plancha con arroz salteado Fruta y pan	Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan integral	Pasta con salsa de tomate Taco de calamar en tempura y guacamole de brócoli con ensalada de lechuga, maíz y quinoa Fruta y pan

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

Sin Gluten

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Septiembre 2022 COLEGIO: - Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú.			1	2
5	6	7	8	9
			INICIO CURSO ESCOLAR Lentejas con quinoa y verduras Abadejo a la plancha Fruta y pan (sin gluten)	Arroz tres delicias Lomo a la plancha con verduras Fruta y pan (sin gluten)
12	13	14	15	16
Arroz hortelano con legumbres con verduras Huevos rellenos de atún con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan (sin gluten)	Crema de champiñones Albóndigas a la jardinera Fruta y pan (sin gluten)	Menestra de verduras salteadas Revuelto de jamón york, cebolla y queso con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (sin gluten)	Alubias estofadas con verduras Bacalao con pisto Yogur y pan (sin gluten)	Pasta (sin gluten) con salsa de zanahoria Pollo a la barbacoa con puré de patatas Fruta y pan (sin gluten)
19	20	21	22	23
Salteado de borraja con patatas Hamburguesa mixta con pisto Fruta y pan (sin gluten)	Vichyssoise de garbanzos Abadejo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (sin gluten)	Arroz a la napolitana Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (sin gluten)	Guiso de lentejas con manzana Ventresca de merluza con pil-pil de tomate con ensalada de lechuga y aceitunas negras Yogur y pan (sin gluten)	Sopa de pasta (sin gluten) Pollo asado con patatas dado Fruta y pan (sin gluten)
26	27	28	29	30
Puré de patata, puerro y zanahorias Pollo asado con tomillo Fruta y pan (sin gluten)	Paella de verduras Rape a la bilbaina con ensalada de tomate Fruta y pan (sin gluten)	Salteado de menestra de verduras al ajo tostado Bistec de magro a la plancha con arroz salteado Fruta y pan (sin gluten)	Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan (sin gluten)	Pasta (sin gluten) amatriciana Filete de lenguadina a la plancha con ensalada de lechuga, maíz y quinoa Fruta y pan (sin gluten)

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES



Sin Huevo					MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark					
MES: Septiembre 2022		COLEGIO: - Nombre del Colegio -								
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú.					1					2
5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	
			INICIO CURSO ESCOLAR Lentejas con quinoa y verduras Filete de merluza al horno con ensalada Fruta y pan integral <small>VE: 2.378/567 GT: 8 GS: 9 HC: 93 AZ: 25 PROT: 37 SAL: 1</small>	Arroz con salsa de tomate Wok oriental de cerdo con verduras Fruta y pan <small>VE: 2.771/663 GT: 6 GS: 1 HC: 121 AZ: 29 PROT: 33 SAL: 1</small>	Arroz hortelano con legumbres con verduras Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan <small>VE: 2.922/699 GT: 17 GS: 4 HC: 109 AZ: 26 PROT: 30 SAL: 2</small>	Crema de champiñones Albóndigas a la jardinera Fruta y pan integral <small>VE: 2.813/671 GT: 26 GS: 9 HC: 77 AZ: 26 PROT: 39 SAL: 1</small>	Menestra de verduras salteadas Pavo a la plancha con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan <small>VE: 2.115/506 GT: 11 GS: 1 HC: 177 AZ: 27 PROT: 26 SAL: 1</small>	Alubias estofadas con verduras Bacalao con pisto con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Yogur y pan integral <small>VE: 3.702/886 GT: 38 GS: 6 HC: 86 AZ: 15 PROT: 56 SAL: 1</small>	Pasta (sin huevo) con salsa de zanahoria Pollo a la barbacoa con ensalada Fruta y pan <small>VE: 3.461/828 GT: 61 GS: 4 HC: 98 AZ: 39 PROT: 20 SAL: 3</small>	
19	20	21	22	23	26	27	28	29	30	
Salteado de borraja con patatas Hamburguesa mixta con pisto Fruta y pan <small>VE: 2.353/563 GT: 18 GS: 4 HC: 84 AZ: 25 PROT: 30 SAL: 2</small>	Vichyssoise de garbanzos Filete de lenguadina al horno con ensalada Fruta y pan integral <small>VE: 3.177/769 GT: 22 GS: 3 HC: 109 AZ: 31 PROT: 43 SAL: 1</small>	Arroz a la napolitana Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan <small>VE: 2.943/704 GT: 14 GS: 3 HC: 116 AZ: 25 PROT: 31 SAL: 2</small>	Guiso de lentejas con manzana Ventresca de merluza con pil-pil de tomate con ensalada de lechuga y aceitunas negras Yogur y pan integral <small>VE: 3.503/838 GT: 44 GS: 8 HC: 74 AZ: 32 PROT: 40 SAL: 1</small>	Sopa de pasta (sin huevo) Pollo asado con patatas dado Fruta y pan <small>VE: 3.069/732 GT: 27 GS: 4 HC: 82 AZ: 24 PROT: 40 SAL: 2</small>	Puré de patata, puerro y zanahorias Pollo asado con tomillo Fruta y pan <small>VE: 2.466/590 GT: 13 GS: 4 HC: 70 AZ: 27 PROT: 46 SAL: 1</small>	Paella de verduras Rape a la bilbaína con ensalada de tomate Fruta y pan integral <small>VE: 3.123/747 GT: 19 GS: 2 HC: 114 AZ: 26 PROT: 34 SAL: 2</small>	Salteado de menestra de verduras al ajo tostado Bistec de magro a la plancha con arroz salteado Fruta y pan <small>VE: 2.625/629 GT: 13 GS: 4 HC: 101 AZ: 24 PROT: 29 SAL: 2</small>	Alubias estofadas con verduras Pavo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan integral <small>VE: 2.628/629 GT: 17 GS: 4 HC: 83 AZ: 31 PROT: 43 SAL: 1</small>	Pasta (sin huevo) con salsa amatriciana Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz y quinoa Fruta y pan <small>VE: 2.851/682 GT: 18 GS: 2 HC: 97 AZ: 36 PROT: 33 SAL: 2</small>	

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

Sin Frutos Secos					MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark					
MES: Septiembre 2022		COLEGIO: - Nombre del Colegio -								
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú.					1					2
5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	
			INICIO CURSO ESCOLAR Lentejas con quinoa y verduras Delicias de bacalao Fruta y pan <small>VE: 3.365/805 GT: 27 GS: 2 HC: 114 AZ: 25 PROT: 25 SAL: 1</small>	Arroz tres delicias Wok oriental de cerdo con verduras Fruta y pan <small>VE: 2.621/627 GT: 4 GS: 1 HC: 114 AZ: 29 PROT: 32 SAL: 2</small>	Arroz hortelano con legumbres con verduras Huevos rellenos de atún con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan <small>VE: 3.377/808 GT: 26 GS: 5 HC: 114 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 2</small>	Crema de champiñones Albóndigas a la jardinera Fruta y pan <small>VE: 2.863/685 GT: 25 GS: 9 HC: 79 AZ: 26 PROT: 38 SAL: 1</small>	Menestra de verduras salteadas Revuelto de jamón york, cebolla y queso con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan <small>VE: 2.299/550 GT: 18 GS: 4 HC: 74 AZ: 25 PROT: 23 SAL: 1</small>	Alubias estofadas con verduras Bacalao con pisto Yogur y pan <small>VE: 3.456/827 GT: 29 GS: 5 HC: 86 AZ: 15 PROT: 55 SAL: 1</small>	Pasta con salsa de zanahoria Pollo a la barbacoa con puré de patatas Fruta y pan <small>VE: 3.816/913 GT: 54 GS: 4 HC: 128 AZ: 30 PROT: 27 SAL: 3</small>	
19	20	21	22	23	26	27	28	29	30	
Salteado de borraja con patatas Hamburguesa mixta con pisto Fruta y pan <small>VE: 2.353/563 GT: 18 GS: 4 HC: 84 AZ: 25 PROT: 30 SAL: 2</small>	Vichyssoise de garbanzos Medallón de salmón y calabaza asada con parmentier de patata Fruta y pan <small>VE: 3.457/827 GT: 26 GS: 4 HC: 117 AZ: 31 PROT: 35 SAL: 1</small>	Arroz a la napolitana Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan <small>VE: 3.093/740 GT: 17 GS: 2 HC: 128 AZ: 26 PROT: 19 SAL: 2</small>	Guiso de lentejas con manzana Ventresca de merluza con pil-pil de tomate con ensalada de lechuga y aceitunas negras Yogur y pan <small>VE: 3.553/850 GT: 43 GS: 8 HC: 76 AZ: 32 PROT: 39 SAL: 1</small>	Sopa de pasta Pollo asado con patatas dado Fruta y pan <small>VE: 3.069/732 GT: 27 GS: 4 HC: 82 AZ: 24 PROT: 40 SAL: 2</small>	Puré de patata, puerro y zanahorias Pollo asado con tomillo Fruta y pan <small>VE: 2.466/590 GT: 13 GS: 4 HC: 70 AZ: 27 PROT: 46 SAL: 1</small>	Paella de verduras Rape a la bilbaína con ensalada de tomate Fruta y pan <small>VE: 3.174/759 GT: 18 GS: 2 HC: 116 AZ: 27 PROT: 33 SAL: 2</small>	Salteado de menestra de verduras al ajo tostado Bistec de magro a la plancha con arroz salteado Fruta y pan <small>VE: 2.625/629 GT: 13 GS: 4 HC: 101 AZ: 24 PROT: 29 SAL: 2</small>	Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan <small>VE: 2.820/675 GT: 23 GS: 6 HC: 81 AZ: 14 PROT: 39 SAL: 1</small>	Pasta a la amatriciana Taco de calamar en tempura y guacamole de brócoli con ensalada de lechuga, maíz y quinoa Fruta y pan <small>VE: 3.290/787 GT: 13 GS: 2 HC: 137 AZ: 28 PROT: 33 SAL: 1</small>	

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES



Sin Legumbres					MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark					
MES: Septiembre 2022		COLEGIO: - Nombre del Colegio -								
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes						
Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú.							1		2	
5	6	7	8	9	INICIO CURSO ESCOLAR Crema de verduras Delicias de bacalao Fruta y pan integral <small>VE:3.056/731 GT:30 GS:2 HC:99 AZ:27 PROT:19 SAL:1</small>					
12	13	14	15	16	Arroz con salsa de tomate Huevos rellenos de atún con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan <small>VE:3.494/836 GT:26 GS:5 HC:122 AZ:27 PROT:32 SAL:2</small>					
19	20	21	22	23	Salteado de borraja con patatas Filete de ternera con pisto Fruta y pan <small>VE:2.383/570 GT:13 GS:2 HC:80 AZ:25 PROT:34 SAL:3</small>					
26	27	28	29	30	Patatas estofadas Pollo asado con tomillo Fruta y pan <small>VE:2.638/831 GT:9 GS:3 HC:89 AZ:24 PROT:51 SAL:1</small>					

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

Sin Pescado					MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark					
MES: Septiembre 2022		COLEGIO: - Nombre del Colegio -								
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes						
Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú.							1		2	
5	6	7	8	9	INICIO CURSO ESCOLAR Lentejas con quinoa y verduras Pavo a la plancha con pisto Yogur y pan integral <small>VE:2.454/587 GT:15 GS:3 HC:78 AZ:13 PROT:39 SAL:1</small>					
12	13	14	15	16	Arroz hortelano con legumbres con verduras Huevos con tomate Fruta y pan <small>VE:2.859/884 GT:15 GS:3 HC:112 AZ:26 PROT:26 SAL:1</small>					
19	20	21	22	23	Salteado de borraja con patatas Hamburguesa mixta con pisto Fruta y pan <small>VE:2.353/563 GT:18 GS:4 HC:84 AZ:25 PROT:30 SAL:2</small>					
26	27	28	29	30	Puré de patata, puerro y zanahorias Pollo asado con tomillo Fruta y pan <small>VE:2.466/590 GT:15 GS:4 HC:70 AZ:27 PROT:46 SAL:1</small>					

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES



Sin Lactosa						MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark	
MES: Abril 2022		COLEGIO: - Nombre del Colegio -					
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración		
Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú.				1 Patatas estofadas con costillas y tomillo Pollo asado con ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta y pan	VE: 3474/831 GT: 17 GS: 5 HC: 97 AZ: 29 PROT: 51 SAL: 1		
4 Salteado de borraja con patatas Wok de pavo con verduritas con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Fruta y pan	5 Garbanzos estofados con verduras Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan integral	6 Arroz a la napolitana Abadejo a la donostiarra con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	7 Crema de zanahoria Hamburguesa mixta con salteado de verduras Yogur de soja y pan integral	8 Espirales con boloñesa de chorizo Bistec de magro a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan	VE: 2954/707 GT: 22 GS: 3 HC: 96 AZ: 27 PROT: 32 SAL: 2		
11 SEMANA SANTA	12 SEMANA SANTA	13 SEMANA SANTA	14 SEMANA SANTA	15 SEMANA SANTA	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0		
18 SEMANA SANTA	19 Salteado de guisantes con patata y cebolla Tortilla francesa de atún con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan integral	20 Arroz con salsa de tomate Albóndigas a la jardinera con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan	21 Lentejas estofadas con verduras Lomo adobado con ensalada Yogur de soja y pan integral	22 Fideuá de pollo Filete de merluza a la griega (tomate, aceitunas negras, cebolla y orégano) Fruta y pan	VE: 2969/710 GT: 17 GS: 2 HC: 101 AZ: 21 PROT: 38 SAL: 1		
25 Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria Revuelto de chorizo con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	26 Garbanzos estofados con arroz Filete de merluza en salsa verde con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan integral	27 Sopa de ave con pasta Albóndigas a la jardinera (zanahoria, guisante, cebolla) Fruta y pan	28 Marmitako de atún Pollo asado al limón con ensalada de lechuga y aceitunas negras Yogur de soja y pan integral	29 Paella de verduras Taco de calamar en tempura y guacamole de brócoli con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan	VE: 3028/724 GT: 18 GS: 8 HC: 105 AZ: 24 PROT: 36 SAL: 1		

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

Sin Tomate						MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark	
MES: Junio 2022		COLEGIO: - Nombre del Colegio -					
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración		
Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú.		1 Alubias estofadas con verduras Chuleta de aguja con ensalada de lechuga Fruta y pan	2 Sopa de cocido con pasta Jamoncitos de pollo al horno con ensalada de lechuga y maíz Yogur y pan integral	3 Ensaladilla rusa Bacalao rebozado con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	VE: 2853/683 GT: 24 GS: 4 HC: 82 AZ: 22 PROT: 42 SAL: 1		
6 Salteado de acelgas con patatas Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	7 Pasta salteada Filete de merluza a la plancha con ensalada de lechuga Fruta y pan integral	8 Arroz blanco Pollo asado al romero con ensalada de lechuga Fruta y pan	9 Salteado de guisantes con patata, cebolla y jamón cocido Tortilla francesa de atún con ensalada de lechuga y aceitunas negras Yogur y pan integral	10 Lentejas estofadas con verduras Lomo adobado con arroz Fruta y pan	VE: 2687/643 GT: 14 GS: 2 HC: 100 AZ: 23 PROT: 33 SAL: 1		
13 Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria Revuelto de chorizo con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	14 Garbanzos estofados con arroz Filete de merluza en salsa verde con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan integral	15 Arroz salteado con verduras Filete de ternera con salteado de verduras Fruta y pan	16 Sopa de fideos Pollo asado al limón con ensalada de lechuga y aceitunas negras Yogur y pan integral	17 Pasta salteada Abadejo al horno con ensalada de lechuga Fruta y pan	VE: 2776/664 GT: 16 GS: 3 HC: 98 AZ: 23 PROT: 35 SAL: 2		
20 Arroz tres delicias Ventresca de merluza a la plancha con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan	21 Crema de calabacín Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral	22 FIN DE CURSO Pasta salteada Nuggets de pollo con patatas dado asadas con ajo y romero Fruta y pan	23	24	VE: 2813/673 GT: 19 GS: 2 HC: 101 AZ: 27 PROT: 27 SAL: 2		
27	28	29	30		VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0		

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES



La publicación del menú escolar en los centros de la Comunidad Autónoma es habitual y conforme a normativa. De hecho, hemos encontrado en el colegio público María Zambrano un menú similar, con especificaciones de cantidades y calidad (<http://ampaclarosdelbosque.es/wp-content/uploads/2022/09/MENUOCTUBRE-CEIP-MARIA-ZAMBRANO.pdf>).

En todo caso, a nuestro parecer, más que la información sobre la comida que se prepara cada día, cabría valorar el coste que supone la preparación de tanta variedad de menús a la Administración y a las familias, y en qué medida repercute el coste añadido en las raciones servidas o en la prestación del servicio, cuando el Departamento de Educación no ha aumentado la dotación presupuestaria para los comedores escolares, ha subido el coste de la cesta de la compra, y bajado el poder adquisitivo de las familias.

Cuarta.- El pasado 15 de septiembre, desde el Ministerio de Consumo se inició el trámite de audiencia e información pública del Real Decreto por el que se establecen normas de desarrollo de los artículos 40 y 41 de la ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos desde el Ministerio de Consumo, por lo que entendemos que la Plataforma por la calidad de los comedores escolares de Aragón habrá presentado sus alegaciones y contribuciones a fecha de publicación de esta Resolución.

En el texto del proyecto normativo se establece la obligación de garantizar que el 45% de las frutas y verduras que se ofrezcan, como mínimo, sean de temporada y de proximidad.

https://www.consumo.gob.es/sites/consumo.gob.es/files/rd_y_main_alimentacion_en_centros_escolares_08.09.22.pdf

Asimismo, se insiste en la importancia de cocinar los alimentos al horno, al vapor o a la plancha, que debe sustituir las frituras y rebozados, y la elaboración de cualquier menú con las características de “reducido en sal, en salsas y azúcar”.

Por añadir algo más, el proyecto del Real Decreto mantiene la obligación de asegurar la disponibilidad de menús especiales para alumnos con alergias o que no comen ciertos alimentos por motivos culturales, éticos o religiosos. Ahora bien, en caso de que no se pueda garantizar la oferta de un menú alternativo al ordinario, al de todos, o el coste adicional de estas elaboraciones resulte inasumible, será el colegio el que deberá facilitar los "medios de conservación y calentamiento adecuados" (neveras, microondas, etc.). Esto aclara que no existe la obligación de la Administración educativa de facilitar una variedad de menús, como algunas familias consideran.



En lo que se refiere a las hortalizas, legumbres, cereales -preferiblemente integrales-, frutas, frutos secos y aceite de oliva, el proyecto de Real Decreto indica que estos deberán ser los alimentos fundamentales de cualquier menú escolar, por ser característicos de la dieta mediterránea. Insiste el citado Proyecto en que la fruta sea de proximidad y de temporada, y el 5% de los alimentos debe ser de producción ecológica. Por esa razón, se tendrá en cuenta el impacto ambiental de cada producto, y se priorizará la compra de productos de producción que respeten el bienestar animal (define el Proyecto de Real Decreto qué se entiende por bienestar animal), y productos marinos o de acuicultura, respetuosos con el medio ambiente.

Toda la responsabilidad de la alimentación recae, en ese caso, en el los comedores escolares, y en los Departamentos de Sanidad, de Educación y de Agricultura; este último, responsable de la vigilancia de la producción ecológica.

En la Comunidad Autónoma de Aragón la Guía de Comedores escolares de 2022 ya incorpora muchos de estos indicadores ministeriales, cumpliendo con el artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición que prevé que, cuando las Administraciones públicas liciten las concesiones de los servicios de restauración, tienen que introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación que se sirve sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio. Igualmente, tienen que supervisarlos, teniendo en cuenta las guías y los objetivos nutricionales que establezca el departamento competente en materia sanitaria, que aborda, tanto aspectos espaciales como de requisitos en equipos, utensilios y prácticas.

Dado que los comedores escolares públicos están, en gran medida, gestionados por las asociaciones de madres y padres de alumnos, o dependen directamente del Servicio Provincial de Educación, para dar cumplimiento, en este caso al Real Decreto 6/2018, de 12 de enero, por el que se crea la Comisión Interministerial para la incorporación de criterios ecológicos en la contratación pública, la mejor utilización de los recursos, y la producción y el consumo sostenibles, cabe instar al Departamento de Agricultura que permanezca atento a la necesidad de producción ecológica de los alimentos y a las actuaciones de fomento y contratación de alimentos saludables en el ámbito educativo, para dar cumplimiento al artículo 4.3 y 4.4, sobre el porcentaje de los alimentos ecológicos en la dieta de comedores escolares de la Comunidad Autónoma, y alimentos de bienestar animal, que se contemplan en el proyecto del Real Decreto del Ministerio de Consumo.



El Departamento de Educación, Cultura y Deporte ha de considerar que la inclusión de criterios de ecológicos y de sostenibilidad en los comedores escolares no debería suponer un aumento en el precio que las familias pagan por este servicio.

III.- RESOLUCIÓN

Vistos los antecedentes de hecho y consideraciones realizadas, y en ejercicio de las facultades que a esta Institución confiere el artículo 22 de la Ley 4/1985, de 27 de junio, reguladora del Justicia de Aragón, he resuelto efectuar al Departamento de Educación, Cultura y Deporte, al Departamento de Sanidad, y al Departamento de Agricultura, Industria y Medio Ambiente, las siguientes SUGERENCIAS:

Primera.- Al Departamento de Educación, Cultura y Deporte para que establezca las medidas oportunas para que los colegios faciliten medios de conservación de alimentos y calentamiento adecuados en los centros en los que no se puedan garantizar a los alumnos la oferta de un menú alternativo al ordinario, o el coste adicional de elaboraciones concretas resulten imposibles de asumir.

Segunda.- Al Departamento de Agricultura, Industria y Medio Ambiente, que valore la posibilidad de facilitar la puesta a disposición de alimentos de producción ecológica y bienestar animal para las comunidades educativas y los gestores de comedores escolares, mediante los convenios necesarios con el sector productivo.

Tercera.- Al Departamento de Sanidad que, en la prestación del servicio de comedor escolar, vele por hacer cumplir los requisitos de calidad establecidos en la legislación vigente sobre el control sanitario de los alimentos, su manipulación, distribución y conservación.

Agradezco de antemano su colaboración y espero que en un plazo no superior a un mes me comunique si acepta o no las Sugerencias formuladas, indicándome, en este último supuesto, las razones en que funde su negativa.

En Zaragoza, a 5 de octubre de 2022



P.A. Javier Hernández García
Lugarteniente del Justicia