

Septiembre - 2025

## NOVEDADES EN EL MENÚ DEL PRIMER TRIMESTRE

---

Estimadas familias,

Os escribimos para compartir con vosotros y vosotras novedades que vamos a introducir en el menú de este curso, empezando por este primer trimestre, que vienen inspiradas en nuestra apuesta conjunta por crear para todos los niños y niñas un comedor cada vez más saludable y sostenible.

Este objetivo lo compartimos también con la **nueva normativa estatal sobre comedores escolares**, aprobada hace unos meses por el Gobierno central, que irá entrando en vigor paulatinamente entre abril de 2026 y abril de 2027. La nueva normativa apuesta por el cereal integral, la proteína vegetal en los segundos platos y la fruta, entre otras cuestiones, y creemos que es positivo que continuemos introduciendo poco a poco los cambios que supondrá, para que los niños y niñas vayan acostumbrándose paulatinamente a nuevos platos, sabores y texturas.

En concreto, las novedades de este trimestre son:

- Aumentamos el **pan integral**, que serviremos dos veces por semana.
- Reducimos la **carne** de tres a dos veces por semana.
- Aumentamos los segundos platos con **base de proteína vegetal** (alubias) hasta tres al mes. En general se trata de recetas que tienden más al guiso que al potaje y que ya hemos ido afinando en los últimos trimestres y esperamos que funcionen bien. En el caso de las lentejas, las pasamos a segundo plato fortalecemos la receta para poder mantener la pizza casera en el menú como primero.
- Aumentamos la **fruta** como postre a cuatro días por semana y reducimos el postre lácteo a uno por semana.
- Los postres más especiales, como la chocolatina, salen del menú trimestral y pasan a ser extraordinarios: los podremos servir de forma excepcional en ocasiones concretas, como fiestas etc.

Por supuesto, mantenemos en el menú nuestra apuesta por el pescado fresco (dos veces por semana, alternando blanco y azul), la verdura y los cereales integrales: continuaremos sirviendo arroz o pasta integral una vez a la semana. También, el cariño y buen hacer que el equipo de Jardanay al completo ponemos en la selección de materias primas, las elaboraciones caseras y el servicio a niños, niñas y familias, seguirá siendo eje central de nuestra receta.

Sabemos que los cambios que os hemos contado pueden suponer algún trastorno (y disgusto para los/as peques), pero nos esforzaremos por explicarlos con paciencia y alegría para que todos y todas sigan disfrutando y divirtiéndose en el comedor al tiempo que aprenden sobre la importancia de llevar una alimentación variada y saludable.

Os mantendremos informados/as de todas las novedades.

¡Esperamos que tengáis un muy buen inicio de curso!