

Eskola-menuaren analisia eta gomendioak: 2026ko apirila

Verduras y Temporada



- Priorizar producto fresco de temporada.
- Pedidos por debajo estimación. Controlar gramajes.
- Limitar el tomate triturado en conserva y evitar el tomate frito.
- Cumplir con el compromiso de temporalidad, evitando consumo de verduras fuera de temporada como calabacín y tomate en invierno.

[calendario temporadas](#)

Barazkiak eta Sasoiak

- Sasoiko produktu freskoa lehenestea.
- Eskerak estimazio azpitik. Gramajeak kontrolatzea.
- Mugatu kontserbako tomate birrindua eta saihestu tomate frijitua.
- Sasoiak-sasoi konpromezuaa betetzea, sasoiak kanpo barazkiak kontsumitzea saihestuz, hala nola kalabazina eta tomatea neguan.

[Sasoiak egutegia](#)

Consumo de Fruta



- Objetivo: 3 días/semana (almuerzo) y 4 días/semana (postre).
- Se detecta bajo consumo en base al menú. .

Frutaren kontsumoa

- Helburua: astean 3 egun (hamaiketakoak) eta astean 4 egun (postrea).
- Kontsumo txikia detektatzen da menuan oinarrituta.

Carne y Pescado: Control de Raciones



Las facturas reflejan un consumo por encima de las recomendaciones. Es fundamental controlar las cantidades oficiales:

Criaturas: 50 g por ración | Adultos: 100 g por ración

Haragia eta Arraina: Errazioen kontrola

Fakturek, gomendioen gaineratik dagoen kontsumoa islatzen dute. Funtsezkoa da kantitate ofizialak kontrolatzea:

Haurrak: 50 g errazioko | Helduak: 100 g errazioko

Análisis del Menú Escolar y Recomendaciones: Aspectos mejorados y corregidos respecto 2025

Eskola-menuaren analisia eta gomendioak: 2025arekin alderatuta hobetu eta zuzendu diren alderdiak

Reducción de alimentos elaborados y bajo valor nutricional

Se ha disminuido la compra de alimentos como aceitunas, sopas, macedonia en tarro, maíz o remolacha cocida.



Elikagai prozesatuen murrizketa eta nutrizio-balio txikia

Murriztu egin da olibak, zopak, mazedonia potoan, artoa edo erremolatxa egosia bezalako elikagaien erosketa.

Mejora Nutricional

Incorporación de pan integral para los almuerzos, elevando la calidad de la dieta escolar.



Nutrizio-hobekuntza

Osoko ogia sartzea bazkarietan, eskolako dietaren kalitatea handitzeko.

Compromiso con el Producto Ecológico



- Las verduras ecológicas suponen ya >75% del total, superando el objetivo del 71% marcado por la escuela.
- Apuesta firme por el compromiso con Ekoalde (Navarra).
- Esfuerzo notable comparado con mayo 2025.
- Nota: Mantener atención sobre las cantidades y temporalidad consumida.

Produktu ekologikoarekiko konpromisoa

- Barazki ekologikoak guztien % 75 baino gehiago dira, eta eskolak ezarritako % 71ko helburua gainditu dute.
- Ekoalderekiko (Nafarroa) konpromisoaren aldeko apustu sendoa.
- Ahalegin nabarmena 2025eko maiatzarekin alderatuta.
- Oharra: Arreta jarri kontsumitutako kopuruei eta sasoiei.

Análisis del Menú Escolar y Recomendaciones: Compromisos y cumplimiento

Eskola-menuaren analisia eta gomendioak: Konpromisoak eta betetzea

Aspectos Cumplidos

- 71% verduras ecológicas: Objetivo alcanzado (75%).
- Compra en Ekoalde: Mayoría de productos procedentes de Ekoalde.
- Recomendaciones nutricionales: Ajuste de la estructura del menú.
- Pescado fresco: Suministro regular garantizado.
- No presencia de alimentos procesados - cumplido
- Comercio local: Colaboración activa con comercios de Villava-Atarrabia.

Betetako

- % 71 barazki ekologikoak: Helburua lortu da (% 75).
- Ekoalden erostea: Ekoaldetik datoz produktu gehienak.
- Nutrizio-gomendioak: Menuaren egiturara doitzea.
- Arrain freskoa: hornidura erregularra bermatua.
- Elikagai prozesatuen presentziarik eza – Beteta
- Tokiko merkataritza: Atarrabiako saltokiekin lankidetzak aktiboa.



Áreas de Mejora y Pendientes

- Temporalidad: El 20% de las verduras son fuera de temporada (calabacín, tomate en invierno).
- Gramajes: allímite superior de carne y pescado; Raciones justas de verduras y frutas. Controlar y vigilar gramajes.
- Verduras frescas: Elevado uso de tomate triturado en conserva y puntualmente tomate frito.

Para ajustar bien los gramajes se va a trabajar con fichas técnicas en colaboración con la aseosría nutricional ELIKALIMEN

Hobekuntza-arloak eta egiteke daudenak

- Sasoian sasoi: Barazkien % 20 sasoztik kanpokoak dira (kuiatxoa, tomate neguan).
- Gramajeak: haragia eta arraina goiko muga; barazki- eta fruta-errazioak justuak. Gramajeak kontrolatzea eta zaintzea.
- Barazki freskoak: Tomate birrindua kontserban eta noizean behin tomate fritua.

Gramajeak ondo doitzeko, fitxa teknikoekin lan egingo da, ELIKALIMEN nutrizio aholkularitzarekin lankidetzan.

