

Servizio di refezione Scolastica



*Sezione Primavera
Scuola dell'Infanzia*

A.S. 2014 -2015



Le novità di quest'anno

Il menù per il nido e la scuola dell'infanzia è predisposto dalla nostra pediatra, la Dott.ssa Zora Del Buono ed approvato dal ASL e risponde alle recenti "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica".

Per accrescere il livello di gradimento del servizio da parte dei piccoli commensali e per favorire la consumazione del pasto nella sua interezza, rendendo la pausa pranzo un momento in cui trasferire importanti messaggi per una corretta alimentazione, sono state introdotte diverse novità:

✓ **DISTRIBUZIONE POSTICIPATA DEL PANE**

capita che i bambini nell'attesa del pasto, a causa della fame che in prossimità dell'orario previsto si fa sentire, consumino con ingordigia il pane, magari anche quello del compagno meno affamato o semplicemente meno determinato! La conseguenza è una sensazione immediata di sazietà, che non permette di consumare il pasto nella sua interezza, saltando soprattutto il contorno. La somministrazione posticipata del pane favorisce la consumazione di tutte le pietanze che formano il menù del giorno. Viene quindi proposta la somministrazione in prossimità della distribuzione del secondo piatto

✓ **PIATTI UNICI**

i nutrizionisti puntano spesso il dito sull'eccesso proteico dell'alimentazione dei bambini: l'impegno riguarda questa volta l'educazione al gusto, al fine di favorire corrette abitudini.

✓ **MENU' PER EMERGENZE**

in presenza di guasti temporanei alla rete elettrica, o mancanza di acqua, oppure problematiche relative ad attrezzature per la preparazione dei pasti, è stato predisposto un menù di emergenza in grado di garantire un pasto semplice a tutti:

pane o crackers con affettato e formaggio, verdura fresca e frutta fresca, merenda:
budino UHT

✓ **ANIMAZIONI GASTRONOMICHE**

in occasione delle feste pre-vacanze natalizie e pasquali il menù della scuola si arricchirà di un DOLCE sorpresa!

✓ **COMPLEMESE**

la cuoca preparerà una torta al mese per festeggiare i compleanni dei bambini nati in quel mese

✓ **ALIMENTI PER DIVERTIRSI ED IMPARARE**

per la scuola dell'infanzia è prevista la fornitura di diversi ingredienti per giochi di manipolazione (in media 2/3 volte all'anno)





Le materie prime utilizzate

PRODOTTI BIOLOGICI:

pasta di semola, riso, olio extra vergine oliva, passata di pomodoro, pomodori pelati, polpa di pomodoro

PRODOTTI FRESCHI/NAZIONALI: carne bovina, avicunicola, suina

PRODOTTI DOP/IGP*:* parmigiano reggiano DOP, prosciutto crudo di Parma DOP, fesa di tacchino senza conservanti e coloranti, formaggi DOP quali, emmenthal, pecorino, mozzarella e ricotta fresca di giornata, aceto balsamico IGP

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO-SOLIDALE: banane

ALTRE PARTICOLARITÀ: prosciutto cotto nazionale senza polifosfati, proteine del latte e glutine, sale iodato, pane locale, torte, ciambelle e crostate preparate direttamente in cucina. Le seguenti materie prime possono essere prodotti surgelati: spinaci, fagiolini, piselli, misto di verdure per minestrone; le verdure saranno principalmente del marchio OROGEL. Altre materie prime surgelate sono il pesce e i gelati.



* DOP (denominazione di origine protetta): le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata

* IGP (indicazione geografica protetta): almeno una fase del processo produttivo (produzione, trasformazione e/o elaborazione) deve avvenire in una particolare area geografica



L'impegno per l'ambiente

LAMPADE A BASSO CONSUMO E FRANGI-GETTO NEI RUBINETTI DELLA CUCINA:
per evitare sprechi di risorse importanti come l'energia elettrica e l'acqua

PIATTI IN MELAMINA

lavabili e riutilizzabili, in sostituzione dei piatti a perdere, l'ambiente ringrazia!

Metodologie di cottura

Tutti gli alimenti sono cucinati al mattino in tempi molto vicini al consumo. I condimenti dei primi piatti vengono preparati escludendo l'utilizzo di grassi in cottura; è prevista l'aggiunta di olio extravergine di oliva a crudo. Il parmigiano reggiano viene grattugiato tutte le mattine ed aggiunto ai primi piatti al momento della distribuzione. La cottura di ogni piatto esclude la frittura. I contorni vengono conditi al momento della distribuzione con olio extravergine di oliva.

Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, additivi quali coloranti e conservanti o preparati per brodo; vengono invece utilizzati succo di limone, erbe aromatiche, brodo vegetale, cipolla, aglio fatti appassire nell'acqua. L'uso del sale da cucina è estremamente contenuto.





Le diete

DIETE SPECIALI

per i bambini che devono seguire una dieta particolare per intolleranze, allergie alimentari, o per esigenze dietetiche attestate, è necessaria la certificazione del medico curante e dell'AUSL Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, Unità Pediatrica Distrettuale, che attesti quali siano gli alimenti da escludere e il periodo di osservazione della dieta. I certificati devono essere consegnati presso la segreteria.

DIETE IN BIANCO

in caso di problemi gastro-intestinali in **via di risoluzione o disordini alimentari transitori** è possibile richiedere, la somministrazione di una dieta in bianco **per non più di 3 giorni consecutivi**.

Composizione:

pasta all'olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano

fesa di tacchino o parmigiano reggiano

carote o patate lessate

mela o banana

merenda: pane e mela o banana