

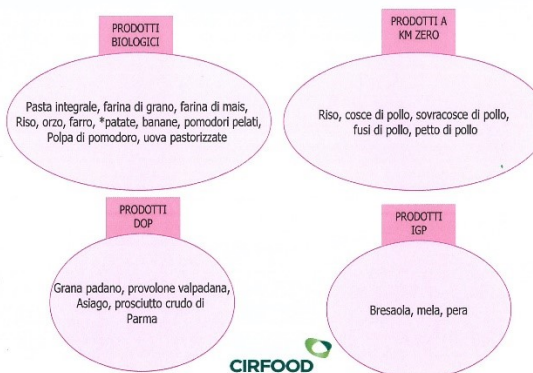
TRENTINO ALTO ADIGE	PUGLIA
Risotto alle mele Rosticciata Contorno Strudel di mele	Orecchiette alle cime di rapa Bombette pugliesi Contorno Frutta
LIGURIA	LAZIO
Pasta pesto, fagiolini e patate Farinata di ceci Contorno Frutta	Pasta cacio e pepe Saltimbocca alla romana Contorno Frutta

Tabella riepilogativa date menù speciali

DATA	MENÙ SPECIALE
31 OTTOBRE	HALLOWEEN
21 NOVEMBRE	TRENTINO
19 DICEMBRE	NATALE
16 GENNAIO	PUGLIA
30 GENNAIO	GIUBIANA
27 FEBBRAIO	CARNEVALE
19 MARZO	LIGURIA
8 APRILE	PASQUA
14 MAGGIO	LAZIO
	MENU' FINE ANNO



I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE CONGELATI E/O SURGELATI ALL'ORIGINE



SI INFORMANO I CONSUMATORI O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati
Si precisa che per i soggetti allergici o intolleranti che hanno presentato idonea certificazione medica, quotidianamente vengono formulati menù/pasti personalizzati.



COMUNE DI ANZANO DEL PARCO

I MENÙ SPECIALI PER L'ANNO SCOLASTICO

2019-2020



Dottorssa Anna Formenti – Dietista

Cirfood – Cooperativa Italiana di Ristorazione



PREMESSA

Una nutrizione adeguata che rispetti i reali fabbisogni del bambino è necessaria per garantire un accrescimento fisico e psicologico ottimale e per promuovere e mantenere una condizione di buona salute a lungo termine.

Le abitudini alimentari si apprendono gradualmente nell'infanzia e tendono a persistere nel tempo, influenzando le scelte e i comportamenti anche da adulti. Risulta dunque di fondamentale importanza proporre ai bambini una dieta varia ed equilibrata che contenga tutti i gruppi alimentari seguendo delle semplici regole proprie della dieta mediterranea.

Un'attenzione particolare, inoltre, deve essere rivolta alla valenza sociale che il cibo riveste: mangiare in compagnia di altre persone significa per i bambini avere a disposizione un momento di socializzazione e, talvolta, un'occasione di festa.

I MENÙ SPECIALI

In base a quanto detto, Cirfood propone a tutti i bambini e ragazzi la partecipazione ai pranzi che si tengono in occasione di festività e ricorrenze: Halloween, Natale, Giubiana, Carnevale, Pasqua e pranzo di fine anno.

Di seguito sono indicate le date e i menù dei pranzi speciali proposti.



27 FEBBRAIO
PRANZO DI CARNEVALE
Fusilli tricolore al pomodoro
Polpette di pollo e tacchino
Piselli e carote
Chiacchiere

8 APRILE
PRANZO DI PASQUA
Risotto al pomodoro
Nuggets di pollo
Patate al forno
Dolce

PRANZO DI FINE ANNO
Data e menù da stabilire in accordo con la commissione mensa

Durante l'anno scolastico verranno proposti, inoltre, dei menù regionali: l'intento è quello di far conoscere ai bambini e ai ragazzi i piatti tipici di diverse aree del nostro Paese, al fine di valorizzare le tradizioni e i sapori della cucina e storia italiana.