

La ristorazione scolastica



Scuole d'infanzia, primarie, secondarie anno scolastico 2010-2011

La proposta dietetica del servizio di refezione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie, si articola in tre menù stagionali (autunnale, invernale, primaverile) al fine di offrire una dieta varia stagionale, sana e bilanciata.

Il menù è stato elaborato tenendo conto dei “Livelli Raccomandati di Assunzione e Nutrienti” (LARN) fissati dall’Istituto di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione in base all’età degli utenti.

I fabbisogni del pranzo dei vari nutrienti coprono circa il 40% delle necessità giornaliere, che andranno pertanto integrate con i pasti che il bambino consuma al di fuori della refezione scolastica (15 – 20% colazione, 5 % spuntini metà mattina e pomeridiano e 30-35% con la cena).

Composizione bromatologica del pranzo	Proteine	Lipidi	Glucidi	Kcal
4 - 6 anni	Gr 25 al 16%	Gr 21 al 30%	Gr 90 al 54%	Kcal 620
7 – 10 anni	Gr 31 al 16%	Gr 25 al 30%	Gr109 al 54%	Kcal 760
11 -14 anni	Gr 35 al 16%	Gr 27 al 29%	Gr123 al 55%	Kcal 840

Il menù è composto da un primo, secondo, contorno, frutta o dolce o yogurt, pane e acqua.

E' stato ampliato l'utilizzo di prodotti biologici e prodotti a Km zero, che offrono maggiori garanzie di freschezza e genuinità proprio per l'assenza o quasi di trasporto e di passaggio, permettendo così di avere una migliore qualità dei prodotti offerti e un'alimentazione più salutare oltre che bilanciata in nutrienti.

Sono stati introdotti nuovi prodotti:

- Pasta biologica, trafilata al bronzo;
- Carne IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale filiera del Consorzio Bovinmarche a marchio QM QUALITA' GARANTITA DALLE MARCHE con sistema di tracciabilità SI.TRA
- MarchBurger il primo e unico hamburger di razza garantita 100% marchigiano filiera del Consorzio Bovinmarche no OGM a marchio QM QUALITA' GARANTITA DALLE MARCHE con sistema di tracciabilità SI.TRA
- Carne e salsiccia di maiale senza aggiunta di spezie e conservanti no OGM a QUALITA' QM GARANTITA DALLE MARCHE con sistema di tracciabilità SI.TRA
- legumi, cereali, yogurt BIO.

Inoltre, nei nuovi menù sono stati inseriti pizza e dolci che verranno preparati direttamente dalle cuoche dei nostri centri cottura ingredienti semplici e genuini.