

La ristorazione scolastica



Nidi d' Infanzia

anno scolastico 2010/2011

La proposta dietetica del servizio di refezione scolastica dei Nidi d'Infanzia 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 dei vari nutrienti coprono circa il 45% delle necessità giornaliere, che andranno pertanto integrate con i pasti che il bambino consuma al di fuori della refezione scolastica (15 – 20% colazione, 5 % spuntino pomeridiano e 30-35% con la cena).

Composizione bromatologica del pranzo	Proteine	Lipidi	Glucidi	Kcal
1-3 anni	Gr.18 al 17%	Gr.13 al 28%	Gr.63 al 55%	440

La merenda del mattino rappresenta circa il 5% delle calorie totali giornaliere.

Il pranzo rappresenta il 40% delle calorie totali giornaliere.

Il menù è composto da primo, secondo, contorno, frutta e pane.

E’ prevista una piccola merenda alla mattina composta a rotazione da: frutta, yogurt, dolce, pizza, pane, fette biscottate, marmellata, latte e biscotti.

Per i lattanti fino allo svezzamento si segue lo svezzamento del pediatra, il passaggio dal menu’ lattanti al menu’ divezzi è graduale ed e’ gestito dalle educatrici in base alle indicazioni dei genitori circa il passaggio alle varie fasi del divezzamento.

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 un’alimentazione più salutare oltre che bilanciata in nutrienti.

La pasta servita è una pasta biologica, trafilata al bronzo 100% marchigiana, la carne è prodotta del consorzio Bovimarche, ed è una carne IGP vitellone bianco dell’appennino centrale a marchio QM (qualità delle Marche) no OGM 100% marchigiana, legumi, cereali, yogurt Bio.

La pizza sarà preparata con lievito madre naturale dalle cuoche dei nostri centri cottura e anche i dolci sono di nostra produzione, preparati con ingredienti semplici e genuini.