



Villafranca 18 ottobre 2012

INDICAZIONI ALIMENTARI e COMPLEANNI

La scuola garantisce direttamente la mensa, con personale interno, attenendosi ad una tabella dietetica approvata dall'Ulss.

Qualora siano iscritti bambini soggetti ad allergie e intolleranze alimentari (con certificazione medica) la Scuola provvede alle necessarie variazioni nella tabella dietetica.

La somministrazione di alimenti e bevande può essere effettuata solo dalla cucina della scuola, di conseguenza non possono entrare nella struttura alimenti preparati esternamente, tuttavia, in occasione **di compleanni o altre iniziative proposte** è possibile portare a scuola **solo dolci e bibite da condividere**.

È necessario però attenersi ad alcune norme e indicazioni fornite dall'Ulss e accolte dalla Scuola al fine di salvaguardare l'igiene alimentare dei bambini.

È possibile portare:

- dolci e biscotti confezionati; dolci e biscotti da forno fatti in casa di tipo "secco" (cotti ad una temperatura pari a 180°-200°), quindi senza creme, panna e uova crude;



- prodotti di pasticceria senza creme, panna, uova crude; con l'elenco degli ingredienti utilizzati.
- Bibite e/o succhi di frutta
- Ricordiamo che i bicchieri, tovaglioli (piatti) li porta il festeggiato.

Eventuali caramelle, cioccolatini....altro**non verranno messi nelle taschine.**

*"Possiamo rendere particolare un evento
o festeggiare una ricorrenza
dandole il giusto tocco di originalità ...
CON SOBRIETA' "*

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE

La coordinatrice e le insegnanti