



Prot. 140/2023

**La mensa uno dei punti di forza della nostra scuola
Cibi freschissimi e accuratamente scelti,
che serviamo con amore nella nostra strutturata cucina interna.**

Un'alimentazione **sana, varia ed equilibrata**, con le tonalità delle stagioni che si riflettono nei piatti colorati che portiamo in tavola ogni giorno.

Nell'assoluto rispetto delle norme igieniche, i menù, a rotazione settimanale, prevedono inoltre particolare attenzione in caso di intolleranze e allergie.

La dieta della scuola viene aggiornata e verificata dal servizio dell'ULSS 9 Scaligera- Verona.

I pasti dei bambini nel corso della giornata sono: **merenda di metà mattina**, **pranzo** alle ore 11:30, **merenda** alle ore 15,00.

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

Menù della Scuola dell'Infanzia

Menù estivo e invernale sano e bilanciato con una particolare attenzione alle allergie e intolleranze alimentari dei bambini

La nostra scuola prepara ogni anno un menù completo e attento alle necessità dei bambini con allergie e intolleranze alimentari.

Eseguiamo con attenzione ed organizzazione ogni fase del servizio di ristorazione scolastica: dalla stesura del menù, all'acquisto delle materie prime, alla preparazione e somministrazione dei pasti.

La nostra mensa scolastica non ha solo lo scopo di nutrire i bambini ma anche quello di educarli alla corretta alimentazione, far loro assaggiare sapori che altrimenti potrebbero non conoscere a casa, offrire una varietà di gusti nel rispetto della tradizione e dell'offerta alimentare locale.

Esaltiamo anche il concetto di "pranzare assieme" in veste sociale, culturale e conviviale utilizzando lo spazio sezione con lo scopo di regalare ai bambini un'ora di educazione non solo alimentare.

Cucina interna

Ogni giorno le nostre cuoche preparano la frutta per la merenda di metà mattina, il pranzo e la merenda pomeridiana. Ogni alimento è conservato e trattato seguendo i protocolli della normativa HACCP

Villafranca di Verona, 1 settembre 2023

Francesca Bosio
Presidente