Cari genitori,

mi presento, sono la cuoca Laura, lavoro in questa scuola dal 1994, prima come operatrice d’appoggio e poi dal gennaio 2015 come cuoca.

L’educazione alimentare fa parte del percorso di crescita dei bambini, il pranzo diventa quindi un momento importante anche per conoscere nuovi cibi, proprio per questo viene data importanza alla stesura dei menù proposti a scuola.

Colgo quindi l’occasione per presentarvi quello che proporremo per questo anno scolastico.

Il menù si sviluppa su due stagioni, suddivise in 5 settimane, autunno-inverno (da metà ottobre a metà marzo, circa) e primavera-estate (da metà marzo a fine anno scolastico e per le prime 5 settimane di scuola a settembre), questo soprattutto per favorire il consumo di frutta e verdura di stagione.

È controllato dal punto di vista nutrizionale dal dott. Andrea Maino dietista incaricato dalla Federazione delle Scuole Materne.

I piatti presentati sono vari e comprendono cereali, legumi, carne, pesce, verdura cotta e cruda e frutta. Le linee guida seguite nella stesura del menù, anche per quanto riguarda le porzioni, sono quelle indicate dall’Azienda Sanitaria della Provincia Autonoma di Trento, quindi viene proposto il consumo di frutta a metà mattina, la verdura cruda viene servita ad inizio del pasto a meno che non sia previsto come primo o come secondo un piatto già a base di verdure.

La carne proposta può essere bianca o rossa, acquistata presso macelleria qualificata, così come il pesce che viene servito una o due volte alla settimana. Per quanto riguarda la frutta e la verdura si preferiscono prodotti italiani di prima qualità e per quanto possibile locali.

Tutti i nostri fornitori sono in possesso di certificazione HACCP.

Ai bambini vengono proposti anche piatti a base di legumi per sostituire il consumo di proteine di origine animale con quelle vegetali come suggerito dalle linee guida.

Naturalmente si garantisce la preparazione di piatti personalizzati per bambini affetti da allergie o intolleranze alimentari certificate, così come si pone attenzione per i bambini che per scelte religiose non consumano carne di maiale o carne in generale.

Il menù viene seguito regolarmente, ma in casi eccezionali può subire delle variazioni dovute a mancanza di materie prime o per esigenze particolari legate ad eventi organizzati dalla scuola.

Vi ringrazio per la vostra attenzione.

La Cuoca Laura