



Prot. 153/2024

**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, 9 settembre 2024

Francesca Bosio  
Presidente