

I prodotti freschi (carne, frutta, verdura, pane) vengono acquistati presso rivenditori autorizzati (sistema di qualità e sicurezza igienico-sanitario H.A.C.C.P) della zona.

Le caratteristiche qualitative dei prodotti sono verificate alla consegna della merce dalla cuoca della scuola, sig.ra Tosca Ranzato.

Il criterio con cui vengono acquistati tutti gli alimenti è quello della **qualità e della freschezza**.

Per affettati si intende :

prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti, proteine del latte, lattosio, glutammato, e glutine;  
fesa di tacchino  
mortadella I.G.P..

Per verdure cotte si intende :

zucca, zucchine, fagiolini, piselli, spinaci, catalogna, carote, cavolfiore.

Per verdura cruda si intende :

insalata verde, cappuccio, carote, pomodori, finocchi, radicchio, zucchine.

Per carne si intende:

bollito di manzo, rolo di vitello, salamella di carne bianca (tacchino e pollo), straccetti di manzo/vitello, rolo di tacchino, spezzatino di manzo, petto di pollo hamburger di manzo.

Per formaggio si intende :

mozzarella, stracchino, asiago, montasio e grana.

Per pesce si intende :

vitello di mare e platessa. Il pesce è congelato.

Per frutta si intende:

mele, pere, banane, arancia, mandarancio, melone e cocomero a seconda delle stagioni.

Alla merenda al mattino e al pomeriggio vengono somministrati ai bambini in modo alternato e variato:

pane, frutta, crackers, biscotti, fette biscottate, yougurt, pane e marmellata, pane e nutella.

Una volta al mese si istituisce il compleme (ultimo venerdì del mese). In questa occasione la merenda viene sostituita con la torta della cuoca e il the deteinato.

Ai bambini con certificato di allergie o intolleranze alimentari, verrà seguito un menù specifico, concordato con la coordinatrice, l'insegnante e la cuoca.

Ai bambini di religioni diverse da quella cristiana non si somministra carne di maiale.

Il menù può subire variazioni nei seguenti casi :

- nei mesi di maggio e giugno il brodo di carne verrà sostituito dal brodo vegetale;
- nei mesi di maggio e giugno la polenta viene sostituita dal pane;
- il menù viene sostituito in occasione delle feste di: Natale, Carnevale, Pasqua, Fine Anno con pizza margherita, prosciutto cotto, verdura cruda.