

MANGIARE,
CRESCERE,
IMPARARE



IL MENÙ SCOLASTICO: STRUMENTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Varietà, equilibrio, tradizione mediterranea, interculturalità

RELATORI:

Professor Andrea Vania, *Pediatra Nutrizionista*

Dott.ssa Claudia Mundo, *Dietista*

Dott.ssa Giulia Fiorini, *Tecnologa Alimentare*



IL MENU

- elaborato e valutato dal team dietetico de La Romana
- approvato dall'Azienda Sanitaria Locale (ASL di Rieti)

3 menu stagionali

elaborati su

6 settimane ciascuno

per un totale di

90 giornate alimentari

IL MENU: I PRODOTTI 100% BIO

di origine cerealicola

**FARINE
RISO**

ortofrutta, legumi

**LEGUMI
PASSATA DI POMODORO**

carni

**FUSI DI POLLO
SALSICCIA DI TACCHINO
SALSICCIA E HAMBURGER DI SUINO**

altro

**YOGURT
UOVA**



OLTRE ALLE % PREVISTE DAI C.A.M.

IL MENU: I PRODOTTI DOP E IGP

Prodotti DOP

FAGIOLI CANNELLINI DI ATINA
PEPERONI DI PONTECORVO
OLIVE DI GAETA
PECORINO ROMANO
RICOTTA ROMANA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
ZAFFERANO DELL'AQUILA



Prodotti IGP

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE
PATATE DELL'ALTO VITERBESE
ABBACCHIO ROMANO
CARCIOFO ROMANESCO
KIWI DI LATINA

MELA ANNURCA CAMPANA
POMODORI PACHINO
PIADINA ROMAGNOLA
MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE
RISO NANO VIALONE VERONESE
ASPARAGO VERDE DI ALTEDO
ACETO BALSAMICO DI MODENA
MORTADELLA DI BOLOGNA



IL MENU: LE RICETTE TRADIZIONALI

✓ Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP al forno

✓ Amatriciana

✓ Tortino di patate e mortadella di Bologna IGP

✓ Orzo con fagioli cannellini di Atina DOP

✓ Carciofo romanesco IGP al tegame

✓ Hamburger di ceci e pecorino romano DOP

✓ Patate dell'Alto Viterbese IGP al forno

✓ Sformato di ricotta romana DOP

✓ Caprese con mozzarella di bufala campana DOP

✓ Gnocchi gratinati alla romana

10

IL MENU: PREPARAZIONI PER FAVORIRE IL CONSUMO DI PRODOTTI MENO GRADITI



Verdure



Legumi



Pesce

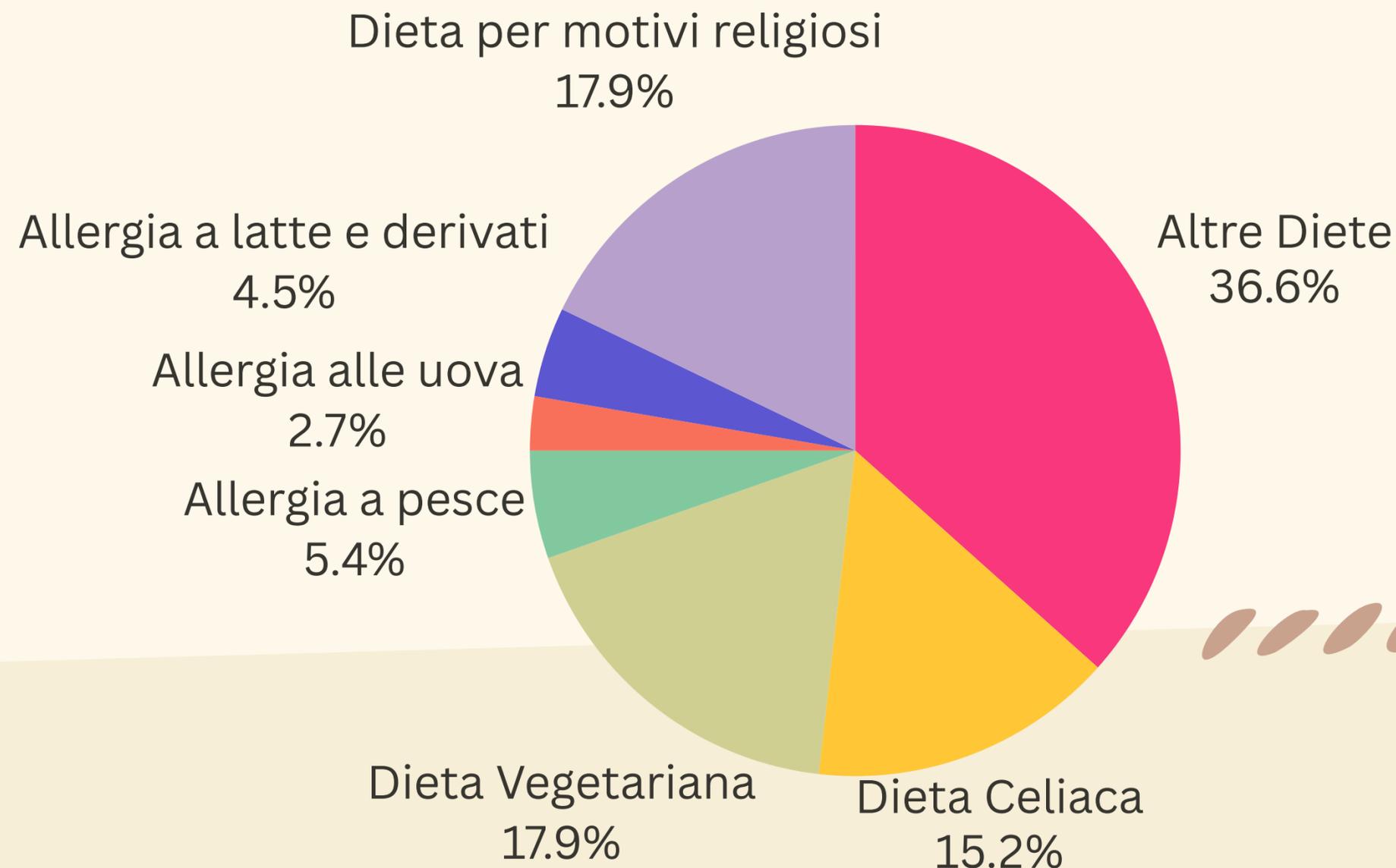
Nei menu sono presenti preparazioni ideate ed elaborate per favorire il consumo di prodotti a volte meno graditi dai bambini, ma fondamentali per la loro corretta alimentazione.

**TORTINI
CROCCHETTE
MEDAGLIONI
POLPETTE
HAMBURGER**

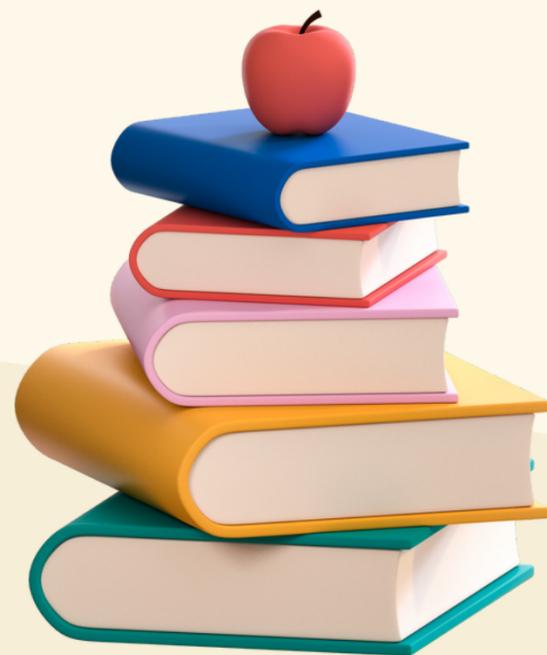


IL MENU: DIETE SPECIALI

Abbiamo elaborato 41 piani alimentari speciali per permettere un'alimentazione sana ed equilibrata anche ai bambini con particolari esigenze alimentari, per patologie o scelte etico-religiose.



PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER GLI ALUNNI



“MANGIANDO SI IMPARA”

percorso di
educazione **ALIMENTARE** per gli alunni
delle scuole dell'infanzia e primaria

“IO NON SPRECO”

percorso di
educazione **AMBIENTALE** per gli alunni
delle scuole dell'infanzia e primaria



PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER INSEGNANTI E FAMIGLIE

“EDUCAZIONE ALL’ALIMENTAZIONE”

percorso di FORMAZIONE ALIMENTARE e AMBIENTALE
per gli insegnanti delle scuole



“LA NOSTRA MENSA”

percorso di COMUNICAZIONE
per le famiglie

E GIORNATE A TEMA SULL’ALIMENTAZIONE

GRAZIE