



Ristorazione scolastica nelle scuole infanzia e asili nido comunali: informazioni generali e menu [1]

Contenuto pubblicato in data 16/12/2014 - Ultima modifica il 08/07/2021

Per le scuole Infanzia Comunali e per i Nidi Comunali
a partire dal **3 maggio 2021** è attivo il
menù primavera-estate 2021.

E' possibile scaricare il menù generale, la tabella relativa
agli ingredienti principali utilizzati nelle varie preparazioni
ed il menù "no carne" relativi alle scuole infanzia comunali
ed agli asili nido comunali.

Si informa che il "**menù a scelta primavera-estate 2021**",
data l'emergenza sanitaria per agevolare al meglio il
servizio ristorazione, **non è al momento attivo.**

Si ricorda che il "menù a scelta" è una proposta di "**scegli il
tuo menù, alimenta il tuo benessere**" in base alla quale è
possibile per i genitori scegliere per i propri figli un menù
ricco di verdure, cereali integrali e legumi cucinati in modo
accattivante.

Verrà data comunicazione appena sarà possibile riattivare
tale proposta.

Per richiedere questo menù, senza costi aggiuntivi, è
sufficiente compilare, tramite lo Sportello Telematico o
presso gli uffici previo appuntamento, il modulo richiesta
diete speciali barrando l'apposita sezione
"applicazione del menù a scelta a partire da".

Tutti i **menù** sono disponibili nella sezione
"approfondimenti" / "file da scaricare" di questa scheda.

I menù primavera-estate 2021
sono validi fino al 31 ottobre 2021.

Nella sezione "**link esterni**" è disponibile l'**intervista fatta**

ai cuochi che lavorano nelle mense scolastiche delle scuole comunali e statali di Cremona pubblicata dal blog Foodinsider

All'interno di ogni scuola per l'infanzia comunale e di ogni asilo nido comunale è funzionante una cucina dove il personale prepara quotidianamente i pasti seguendo il menù previsto.

La tabella dietetica viene consegnata ad ogni genitore ed è comunque sempre a disposizione sul sito del Comune.

E' possibile richiedere l'applicazione di una dieta particolare nei casi di allergia / intolleranza certificati e nei casi di patologie particolari che richiedono uno speciale regime alimentare.

Oltre che per **motivi medici certificati le diete speciali possono essere richieste anche per motivi etici/religiosi**; per maggiori informazioni vedi la sezione "Ti potrebbe interessare anche" di questa scheda.

I menù variano di anno in anno, sono elaborati sull'arco di quattro settimane e diversi a seconda delle stagioni: autunno/inverno e primavera/estate.

Il menù autunno/inverno comincia, di solito, la prima settimana di Novembre e termina alla fine di Aprile, mentre il menù primavera/estate inizia a Maggio e termina alla fine di Ottobre.

Tutte le materie prime utilizzate sono selezionate applicando standard qualitativi rigorosi precisati nei vari capitolati di fornitura. L'igiene è garantita tramite la scrupolosa applicazione di un Piano di Autocontrollo che copre tutte le fasi: il trasporto, la conservazione, la preparazione culinaria, il servizio. Il personale che opera in cucina (cuoco e aiuto cuoco) è sottoposto a costante formazione e aggiornamento professionale ed è in grado di preparare diete per bambini con problematiche alimentari certificate (allergie, intolleranze, malattie metaboliche, problemi di deglutizione, ecc.).

Nelle scuole comunali si utilizzano normalmente alcuni alimenti provenienti da agricoltura biologica (come per esempio il riso integrale, la pasta di semola di grano duro, la pasta integrale, la pasta di farro, l'orzo, il farro, i crackers, lo yogurt, le mele, le carote e le patate e molti altri prodotti ortofrutticoli in base alla stagionalità, uova bio, pomodori pelati bio, passata di pomodoro bio, olio extra vergine bio, legumi, farine, miglio, biscotti assortiti, alcune verdure surgelate come fagiolini e spinaci). Inoltre ogni volta che sono disponibili si utilizzano prodotti del territorio e prodotti DOP (Grana Padano e Provolone).

Il Comune di Cremona collabora con la cooperativa sociale Nonsolnoi (cooperativa sociale per il commercio equosolidale di Cremona) per la fornitura di alcuni generi alimentari equosolidali alle scuole infanzia ed agli asili nido comunali.

Alcuni esempi di questi prodotti sono: banane bio; Demerara, zucchero di canna; Cacao amaro in polvere bio; Tavoleta cioccolato fondente bio; Tavoleta cioccolato al latte bio; Noci dell'Amazzonia sgusciate bio; Quinoa Real dalla Bolivia bio; Riso Thay integrale bio; Pasta in vari formati di "Libera Terra" biologica prodotta con materie prime provenienti dai terreni confiscati alla mafia; Cous cous di frumento integrale bio.

Sono disponibili prodotti senza glutine.

L'Amministrazione si avvale anche, per il servizio nelle scuole comunali, della collaborazione della Commissione mensa che è istituita con i seguenti obiettivi:

- perseguire gli scopi di educazione alimentare;
- esprimere parere circa la qualità del servizio ristorazione e la regolarità delle quantità distribuite;
- formulare proposte e suggerimenti.

Nella sezione "Ti potrebbe interessare anche" di questa scheda è possibile consultare le schede informative sugli Asili nido comunali e sulle Scuole Infanzia comunali.

Ufficio di riferimento:

[Ufficio ristorazione scolastica](#) [2]

Via del Vecchio Passeggio 1 - primo piano
Tel. 0372 407903 - 407906 - Fax 0372 407921
ufficio.ristorazione@comune.cremona.it

© Comune di Cremona - realizzato con Drupal da [Metarete S.r.l.](#)

Collegamenti

[1] <https://www.comune.cremona.it/node/421375>

[2] <https://www.comune.cremona.it/node/420947>