



Ristorazione scolastica scuole statali

Elenco Pagine

[Scarica la versione PDF di "Mangiando si impara" \(4.219Kb\)](#)

[Informazioni generali e richiesta diete speciali](#)

[La frutta di stagione](#)

LA FRUTTA DI STAGIONE AUTUNNO INVERNO PRIMAVERA ESTATE Set Ott Nov Dic Gen Feb Mar Apr Mag Giu Lug Ago Albicocche ● ● Angurie ● ● Arance ● ● ● ● ● ● ● ● Cachi ● ● Castagne ● ● Ciliegie ● ● ● Fichi ● ● ● Fragola ● ● ● ● ● Kiwi ● ● ● ● ● ● ● ● Mandaranci ● ● ● ● ● Mandarini ● ● ● ● ● Mele...

[Le verdure di stagione](#)

Le verdure di stagione AUTUNNO INVERNO PRIMAVERA ESTATE Set Ott Nov Dic Gen Feb Mar Apr Mag Giu Lug Ago Asparagi ● ● ● ● Bietole ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● Broccoli ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● Carciofi ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● Carote ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● Cavolfiori ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● Cavoli ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● Cetrioli...

[Consigli per una sana alimentazione](#)

In età scolare si impostano e consolidano le abitudini alimentari del bambino. La famiglia e la scuola possono contribuire allo sviluppo di uno stile salutare che stimoli nel bambino una coscienza alimentare autonoma orientata verso scelte nutrizionali corrette. Purtroppo le indagini più recenti...

[Raccolta differenziata, smaltimento rifiuti, gestione del cibo non consumato](#)

Il corretto smaltimento dei rifiuti oltre ad avere una valenza sociale importante rappresenta un aspetto educativo della mensa. Quasi tutte le scuole sono state attrezzate con contenitori per la raccolta differenziata. I bambini imparano come separare i rifiuti. Al termine del pranzo gli alunni...

[La commissione mensa](#)

La ristorazione scolastica è un aspetto importante nell'ambito dell'intero progetto educativo del bambino nel delicato momento in cui è inserito in un contesto sociale più ampio della propria famiglia. Mangiare a scuola significa anche conoscere meglio se stessi e gli altri, significa sperimentare...

Le iniziative di educazione alimentare

Ormai da alcuni anni nelle scuole statali (sia nelle scuole infanzia che nelle primarie) si svolgono con successo giornate con un tema ed un menù particolare. Sono giornate diverse dal solito e proposte come una festa. Il servizio è a buffet, con diversi tipi di piatti ed i bambini possono...

Il Centro cottura e la preparazione dei pasti

I pasti sono cucinati nel Centro di produzione pasti della ditta CAMST situato a Cremona e sono preparati lo stesso giorno del consumo. I pasti sono trasportati alle scuole in: contenitori monoporzione, termosigillati ed etichettati per le diete speciali; contenitori multiporzione (gastronorm) in...

Gli ingredienti utilizzati prodotti biologici, DOP, provenienti dal commercio equo e solidale

Gli alimenti utilizzati sono conformi ai requisiti previsti dalle leggi in materia e ai requisiti più severi richiesti nel capitolato della gara. La ditta Camst, attraverso il proprio sistema di autocontrollo e il sistema di gestione della qualità certificato, verifica costantemente la qualità...

Quantità dei cibi

Presentiamo la tabella con la quantità ideale dei cibi divisa per fasce d'età, al netto degli scarti, che deve essere presente nei piatti. Grammatore Pro Capite Generi alimentari U.M. Scuola Infanzia (3-6 anni) Scuola Primaria (6-10 anni) Scuola secondaria di primo grado/ Adulti (da 11 in poi)...

Lo spuntino di metà mattina

A metà mattina gli alunni iscritti a mensa e gli insegnanti consumano uno spuntino. Lo spuntino è prevalentemente rappresentato da frutta e ormai da anni è consumato a metà mattina, piuttosto che a fine pasto. Questa scelta segue un modello di buone abitudini alimentari che evita gli errori più...

Il servizio di ristorazione scolastica e i menù

Il pasto a scuola è un momento educativo fondamentale per insegnare ai bambini ad assumere buone abitudini alimentari ed evitare comportamenti sbagliati, che nel tempo favoriscono malattie quali obesità, diabete, ipertensione arteriosa, arteriosclerosi. È dimostrato, infatti, che abitudini corrette...

La ditta CAMST

CAMST, fondata nel 1945 come azienda fornitrice di servizi di ristorazione, è oggi un'impresa solida ed affermata che come gruppo ha raggiunto e superato i 600 milioni di fatturato con una occupazione di circa novemila unità. Questi numeri consentono all'azienda di essere la prima del settore a...

Presentazione dell'Assessore Daniela Polenghi

Corretta alimentazione e salute sono nella prima infanzia un binomio inscindibile, poiché attraverso un sano rapporto col cibo si mettono le basi per uno sviluppo fisico adeguato e si

prevencono gravi patologie nel corso della vita. Per questo il Comune di Cremona pone grandissima attenzione alle...

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