



Comune di Sant'Anna Arresi



***SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA'
E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ALUNNI
DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI
SANT'ANNA ARRESI***





Comune di Sant'Anna Arresi

INTRODUZIONE

AREA SCOIO ASSISTENZIALE PEDAGOGICA **Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Sant'Anna Arresi**

I servizi rivolti alla infanzia e all'adolescenza, rappresentano una delle priorità dell'Amministrazione Comunale di Sant'Anna Arresi. Negli ultimi anni è stato possibile ampliare, sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo, l'offerta dei servizi educativi rivolti ai bambini e alle loro famiglie, cercando di rispondere ai bisogni espressi dai cittadini. Il forte investimento nell'approccio educativo, divenuto una competenza strategica del territorio, ha privilegiato la scelta verso un modello di qualità nei processi educativi delle giovani generazioni. In questa direzione, anche il momento della merenda e del pranzo a scuola è divenuto occasione di scambio e relazione, approfondimento di conoscenze. L'Amministrazione Comunale, considera la merenda e il pranzo non solo una somministrazione di cibo, ma il contesto favorevole per promuovere una cultura e una educazione che vada oltre l'alimentazione. Esso rappresenta un contesto capace di risaltare le caratteristiche dei bambini, dai gusti alle competenze, e, nello stesso tempo, richiama le responsabilità educative della famiglia, della comunità, attorno al valore del cibo e alla qualità dell'alimentazione.

Oggi sappiamo quanta importanza ha una corretta e adeguata alimentazione per la nostra salute e sempre più siamo consapevoli del benessere che può derivare dall'impiego di alimenti sani e naturali nella nostra dieta. Un'attenzione che il Comune rivolge all'origine, alle proprietà e alla qualità degli alimenti, sia per quanto riguarda la scelta delle diete alimentari e dei prodotti da proporre nelle mense scolastiche, sia per quanto riguarda percorsi educativi che possono aiutare bambini e ragazzi a rendersi consapevoli dell'importanza di una sana alimentazione.

FINALITA'

In osservanza delle linee guida per la ristorazione scolastica dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e della Regione Sardegna, il servizio di ristorazione scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale si propone di offrire agli alunni la possibilità di fruire della merenda e del pranzo presso la scuola frequentata in un contesto attento ad una corretta educazione alimentare.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Comune di Sant'Anna Arresi produce e distribuisce pasti nelle scuole statali dell'infanzia, della primaria e della secondaria di primo grado del territorio arresino, in cui sono previste attività scolastiche pomeridiane. Il servizio si articola in più fasi, strettamente connesse e gestite ricorrendo a ditta esterna (gestione in appalto), specializzata nel settore della



LA CUCINA DEI SAPERI E DEI SAPORI



Comune di Sant'Anna Arresi

ristorazione scolastica selezionata con gara d'appalto ed in possesso di certificazione di qualità:

- alla produzione dei pasti è affidata a figure professionalmente qualificate che operano nel centro di cottura sito in via Cagliari, in locale adiacente alla scuola dell'infanzia.
- alla fornitura delle derrate alimentari secondo le prescrizioni del capitolato speciale di appalto
- alla gestione del magazzino per lo stoccaggio delle materie prime nel breve tempo di permanenza, in quanto l'approvvigionamento è giornaliero.
- al trasporto dal centro cottura alle scuole dei pasti confezionati in multi porzioni e in modo da garantire la tempestività di consegna ed il decorso del minor tempo possibile tra il momento della produzione ed il momento della erogazione.
- al servizio a tavola presso i refettori con personale qualificato e garantendo, per quanto possibile continuità del personale nelle sedi scolastiche di assegnazione.

Il Servizio Refezione è dotato di un software che consente al genitore/tutore, fra le altre cose:

- di controllare lo stato del proprio conto elettronico ricaricabile, nonché i pasti giornalmente addebitati al proprio figlio;
- di verificare il credito residuo;
- di effettuare pagamenti presso gli esercizi commerciali convenzionati.

PERIODI E ORARI DI FUNZIONAMENTO

L'inizio del servizio viene definito dall'Ufficio Politiche scolastiche del Comune in condivisione con la dirigenza scolastica, come pure l'orario di fruizione del pasto; il servizio ha inizio indicativamente nel mese di ottobre e termina con la conclusione dell'anno scolastico entro il mese di maggio.

CONFERIMENTO PREMIO MENSA VERDE 2019

In occasione della XIII edizione del Forum Compraverde Buygreen tenutosi il 18 ottobre 2019 a Roma, è stato conferito al Comune di Sant'Anna Arresi, per la sezione "mensa verde", il riconoscimento per il progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità promosso nell'ambito della ristorazione scolastica con i prodotti agroalimentari di qualità certificata tradizionali e a filiera corta della Sardegna.

L'attenzione è stata posta in essere dal comune non soltanto sugli aspetti nutrizionali degli alimenti (recependo le linee guida dell'OMS in una logica di prevenzione ed eliminazione dai menù degli alimenti potenzialmente rischiosi), ma anche relativamente all'impatto che essi hanno sull'ambiente, puntando alla sostenibilità dei menù, sia in termini di riduzione degli sprechi che del rispetto del ciclo produttivo e del territorio in cui si inserisce.



LA CUCINA DEI SAPERI E DEI SAPORI



Dott. Francesco Sanna – Agenzia Laore Sardegna

L'agenzia Laore, con il servizio sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola in diversi territori della Sardegna, negli ultimi anni ha promosso e partecipato, sul tema della ristorazione scolastica sostenibile e di qualità, tavoli tecnici con altre istituzioni pubbliche (Comuni, Servizi SIAN delle aziende sanitarie, Province, scuole) e con soggetti privati (gestori mense, genitori, fattorie didattiche, organizzazioni di categoria agricole, imprese agricole).

L'agenzia Laore Sardegna in questi tavoli partecipati ha portato l'esperienza maturata partecipando al progetto promosso dall'assessorato regionale della difesa dell'ambiente sugli acquisti verdi nella ristorazione scolastica, con l'obiettivo applicare i criteri ambientali minimi e ridurre l'impatto ambientale di questi servizi attraverso l'eliminazione della plastica, l'uso dell'acqua di rete, la raccolta differenziata, la riduzione ed eliminazione degli sprechi e degli avanzi, l'uso di apparecchiature a ridotto consumo energetico.

Particolare attenzione nei tavoli, è stata dedicata all'origine dei prodotti alimentari e all'impatto sociale, ambientale, economico e culturale che la loro scelta comporta. Fino dai primi tavoli si è lavorato nel rispetto delle norme sugli appalti per favorire nelle mense scolastiche l'impiego di prodotti alimentari di qualità certificata (Biologici, DOP, IGP), tradizionali, Regionali o a Km. zero e a filiera corta.

La finalità di questi tavoli è quella di dare supporto alle stazioni appaltanti nella stesura dei principali documenti necessari per l'affidamento del servizio di ristorazione, ed in particolare, accrescere la consapevolezza di tutti i partecipanti sulla necessità di costruire un servizio di ristorazione scolastica ponendo al centro i bisogni alimentari ed educativi degli utenti e delle loro famiglie in un'ottica di qualità e sostenibilità.

E' attraverso un tavolo tecnico partecipato, svoltosi nel corso del 2018 che nasce il capitolato d'appalto per un servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale e di qualità del comune di Sant'Anna Arresi. Il comune di Sant'Anna Arresi nella partecipazione al tavolo ha da subito dimostrato di volere raggiungere con determinazione l'obiettivo di costruire un servizio di ristorazione scolastica innovativo, di qualità, sostenibile e attento al territorio.

Diverse sono le innovazioni inserite e poste in atto nel nuovo servizio di ristorazione scolastica del comune di Sant'Anna Arresi. Innovazioni che fanno sì, che esso costituisca una **buona pratica**, punto di riferimento ed esempio per i comuni del territorio e della Sardegna che vogliono innovare e migliorare il loro servizio.

Tra le **principali innovazioni** ricordiamo la destinazione di un importo definito nel capitolato al programma di educazione alimentare pari ad una percentuale della base d'asta, la richiesta in offerta dei precontratti per la fornitura dei prodotti alimentari a filiera corta e





Comune di Sant'Anna Arresi

regionali o Km zero, la merenda di metà mattina, la scelta di attribuire alla qualità dell'offerta 90 punti su 100 e quindi di affidare il servizio non in base al prezzo, ma sulla base della qualità del progetto offerto.

4

Istituto Comprensivo Taddeo Cossu – Dirigenza Scolastica

La ristorazione scolastica come progetto educativo

Non si mangia a scuola solo per poter partecipare alle attività pomeridiane. Se il «tempo della mensa» è parte integrante del «tempo scuola», è perché condivide le finalità educative proprie del più ampio progetto formativo.

Dato che l'esperienza del pasto a scuola accompagna il bambino in una fase di crescita in cui si sviluppano comportamenti e stili di vita, la ristorazione scolastica diventa un momento formativo prezioso, che rimanda a temi fondamentali quali la salute, l'educazione alimentare, la tutela dell'ambiente, la sostenibilità, la conoscenza delle tradizioni del nostro territorio.

Del resto il pasto a scuola non è un momento di incontro occasionale di consumatori di cibo: alla finalità educativa concorre quella della socializzazione, tipica del pasto consumato «insieme» in condizioni di uguaglianza, condividendo lo stesso cibo pur nel rispetto delle esigenze individuali dettate da ragioni di salute o di religione.

Insomma, il momento del pasto a scuola non rappresenta solo un servizio necessario per soddisfare il bisogno di un'alimentazione quotidiana sana, corretta ed equilibrata, ma anche un'insostituibile occasione di crescita, di educazione ai rapporti interpersonali, di confronto fra abitudini alimentari diverse.

Per tutte queste ragioni la nostra comunità scolastica ha creduto da subito al progetto di «ristorazione scolastica di qualità a ridotto impatto ambientale» promosso dall'Agenzia Regionale Laore e portato avanti con convinzione dal Comune di Sant'Anna Arresi e dalla ditta Convivium, che si impegnano ogni giorno a soddisfare i gusti dei nostri bambini con alimenti di qualità, sani, freschi, territoriali e biologici.

L'ingrediente di successo della ristorazione scolastica sta nel gioco di squadra: solo con la sinergia di attori diversi, tutti indispensabili (Comune, Azienda Sanitaria Territoriale, impresa aggiudicataria, scuola e genitori) possiamo far vivere ai nostri bambini l'occasione del pasto come un momento quotidiano di qualità, socializzazione e crescita, affinché «mangiare insieme a scuola» sia non solo sano, ma anche occasione per sviluppare l'autonomia, la condivisione di regole, il rispetto degli altri, la scoperta di sapori e colori del nostro territorio.



LA CUCINA DEI SAPERI E DEI SAPORI



Il Servizio di Ristorazione scolastica

La Carta descrive i principi fondamentali del servizio di ristorazione scolastica e le garanzie che sono offerte a coloro che lo utilizzano.

1) I principi

Il servizio viene prestato nel rispetto dei seguenti principi:

- Parità dei diritti degli utenti e rispetto delle loro personalità e tradizioni culturali;
- Sicurezza igienico sanitaria degli alimenti;
- Selezione dei fornitori e delle materie prime;
- Bilanciamento nutrizionale e gradimento del menù;
- Servizio continuo e regolare – Si assicura un servizio regolare e continuo. Infatti, in caso di guasti o altri eventi fortuiti, è previsto sempre un “Pasto di emergenza” che consente di ridurre al minimo i disagi per gli utenti;
- Personalizzazione del servizio adeguato a ritmi, abitudini e necessità dei bambini;
- La partecipazione – Si garantisce la partecipazione degli utenti al funzionamento e al controllo del servizio di ristorazione scolastica secondo le modalità definite e il diritto ad avere informazioni, a dare suggerimenti e a presentare reclami;
- Educazione ai corretti principi in materia di alimentazione, stabiliti dalle Linee Guida Regionali e a tutta la normativa nazionale

2) Obiettivi

- Curare l'efficacia e la qualità del servizio
- Garantire la massima trasparenza nella sua gestione

3) Il servizio

Il servizio di Ristorazione si occupa di preparare e distribuire i pasti che vengono consumati dai bambini e dagli alunni della scuola dell'infanzia, la scuola primaria e secondaria di primo grado, iscritti al tempo pieno.

Tutti i pasti vengono preparati presso il centro cottura comunale situato in via...a Sant'Anna Arresi. Dopo la preparazione i pasti vengono confezionati in multiporzione e veicolati presso i refettori della scuola primaria e della scuola media, pochi minuti prima dell'orario previsto per la loro consumazione, con l'ausilio di un automezzo e mediante contenitori isotermici coibentati dedicati, nel rispetto delle norme igieniche e della catena del caldo e del freddo. Solo i pasti destinati a diete speciali, vengono confezionati in piatti monoporzione nominativi, su cui vi è indicato, oltre al nominativo,





Comune di Sant'Anna Arresi

anche la classe dell'alunno e il tipo di pietanza che contiene. I pasti destinati alla scuola dell'infanzia, invece, vengono immediatamente somministrati ai piccoli utenti.

6

4) L'origine dei prodotti

Si parla di qualità di un prodotto alimentare, quando si è in grado di conoscerne e verificarne non solo la qualità intrinseca del prodotto, ma anche la qualità di tutto il processo produttivo, ovvero della filiera “dal campo alla tavola”, dalla raccolta o allevamento, sino alla trasformazione, preparazione, cottura, conservazione, vendita e somministrazione ai consumatori.

La nostra azienda ha sposato appieno il principio della “Filiera Corta”, utilizzando per la maggior parte prodotti che provengono da luoghi più vicini possibile a quello di consumo e che rappresentano un filo diretto tra produttore e consumatore, che offrono maggiore garanzia di freschezza proprio per l'assenza di passaggi intermedi, valorizzando le produzioni locali agro-alimentari ed esaltando tradizioni gastronomiche del territorio.

I prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti, rispondono appieno a quanto richiesto dall'Ente in sede di gara, e precisamente:

- **Prodotto Biologico:** Reg. CE 834/2007 e Reg. CEE 889/2008;
- **Prodotti tipici:** DOP e IGP Reg. CE 510/2006
- **Prodotto Tradizionale:** D. Lgs.173 del 30/04/1998 e D.M. 350 del 08/09/1999;
- **Prodotto a Filiera corta:** approvvigionamento con assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore.
- **Prodotto fresco:** prodotto che viene trasferito dalla produttore al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.
- **Prodotto Regionale o Locale:** allevato, coltivato, prodotto in Sardegna



LA CUCINA DEI SAPERI E DEI SAPORI



Comune di Sant'Anna Arresi

PRODOTTO	PRODOTTO	FORNITORE	TIPOLOGIA
CARNE	Bovino Adulto	Macelleria Serventi – Sant'Anna Arresi	Regionale
	Suina		Regionale – tradizionale
	Maialetto		Regionale – tradizionale – IGP
	Agnello		
	Pdetto di pollo	Pineda soc.coop – Serrenti	Regionale
Cosce di pollo			
FRUTTA	Clementine	Ass.Agric.Villacidresi – Villacidro	Regionale – Filiera corta – fresco
	Arance		
	Albicocche		
	Fragole	L'Orto di Eleonora – Terralba Az. Agricola Carboni Valentina - Villarios	Regionale – Filiera corta – fresco
Meloni Angurie	L'Orto di Eleonora – Terralba		
PRODOTTI ORTICOLI	Lattuga	L'Orto di Eleonora – Terralba Azienda Agricola di Carboni Samuel - Masainas	Regionale – Filiera corta – fresco
	Iceberg		
	Carote		
	Zucchine		
	Basilico		
	Prezzemolo		
	Finocchi		
	Sedano		
	Pomodori		
	Patate *		
LATTE LATTICINI	Dolce Sardo	3 A Arborea – Arborea	Regionale – Filiera Corta – Fresco – Tradizionale
	Latte		Regionale – Filiera Corta – Fresco
	Yogurt		
	Mozzarella		
	Burro		
RISO	Riso	Curreli Stefano – San Gavino Monreale	Regionale – Filiera Corta
MARMELLATA	Marmellata di albicocche	Ass. Agricoltori Villacidresi – Villacidro	Regionale – Filiera corta
PANE	Pane comune	Panificio F.Ili Uccheddu – Sant'Anna Arresi	Regionale – filiera corta – Fresco
	Civraxiu		Regionale – Tradizionale – Filiera corta – Fresco
PIZZA	Pizza	Panificio F.Ili Uccheddu – Sant'Anna Arresi	Regionale – filiera corta – Fresco





Comune di Sant'Anna Arresi



CROSTINI	Crostini	Panificio F.Ili Uccheddu – Sant'Anna Arresi	Regionale – filiera corta – Fresco
PASTA RIPIENA SURGELATA	Ravioli di ricotta surgelati	Fornitore: Alice s.r.l. - Produttore: AC Tuttopasta - Buddusò	Regionale
FORMAGGIDA GRATTUGIA	Parmigiano Reggiano	Gruppo Alimentare Sardo - Sassari	DOP
	Grana Padano		
POMODORI PELATI	Pelati ANTONELLA	Gruppo Alimentare Sardo - Sassari	Regionale
UOVA	Uova da galline allevate all'aperto	Pineda soc.coop – Serrenti	Regionale
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	Patate *	Soc. Agricola Serusi – Fonni	Biologico - Regionale – Filiera corta
	Insalate	Az. Agr. Caboni samuel - Masainas	
LEGUMI SECCHI	Lenticchie	Ecomarket – Milano	Biologico
	Fagioli		
	Ceci	Su Massaiu di Atzeni Fernando – Turri	Biologico – Regionale – Filiera corta
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI	Verdure per minestrone	Alice s.r.l. – Cagliari	Biologico
	Spinaci		
	Fagiolini		
FARINA 00	Farina 00	Ecomarket – Miolano	Biologico
PASTA	Tubetti per minestone		
	Malloreddus		
	Fregola		
OLIO EXTRAVERGIN E D'OLIVA	Olio evo	Masoni Becciu – Villacidro	Biologico – Regionale – Filiera corta
PANE GRATTUGIATO	Pane Grattugiato	Kentos srl – Orroli	Biologico – Locale – Filiera corta





Comune di Sant'Anna Arresi

ZAFFERANO	Zafferano	Su Massaiu di Atzeni Fernando – Turri S'argidda di Fausto Caboni – San Gavino Monreale	Biologico – Regionale– Filiera corta – Tradizionale
ORIGANO	Origano	S'argidda di Fausto Caboni – San Gavino	Biologico – Regionale – Filiera corta

5) Piano di Educazione Alimentare





Comune di Sant'Anna Arresi

Il cibo ha un ruolo importante nella vita quotidiana dei nostri bambini. Le esperienze sul cibo, fatte durante il periodo dell'infanzia, sono importanti guide per il comportamento alimentare dell'adulto del futuro. Il cibo ha molte proprietà che vengono percepite attraverso il gusto, l'odorato, la vista, il tatto e l'udito. Quindi è molto importante incoraggiare i bambini a vivere l'esperienza del cibo, sperimentando attraverso i sensi.

Appare di rilevante importanza che vi sia un'educazione alimentare nei bambini già in prima età, non solo a livello familiare, ma anche scolastico. Come il genitore pretende che a scuola il figlio impari a fare 2+2, tanto dovrebbe pretendere in buona educazione alimentare.

L'educazione alimentare si configura, quindi, come un importante tassello dell'educazione alla salute. Le esperienze proposte permettono al bambino di allargare le proprie abitudini alimentari, di sperimentare nuove conoscenze e gusti, di motivare, nella socialità e nel confronto, nuovi comportamenti alimentari.

I processi di sviluppo del bambino comprendono anche il confronto dei modelli alimentari familiari con quelli incontrati nella scuola. Da questo confronto nasce l'opportunità di avviare un percorso che porti fin dalla più tenera età alla consapevolezza che i corretti comportamenti alimentari sono fonte di salute e benessere. In un buon progetto di Educazione Alimentare devono trovare spazio la relazione personale, la valorizzazione del gioco e il rilievo al fare produttivo e alle esperienze dirette di contatto con la natura, le cose, i materiali, l'ambiente sociale e la cultura. *OBBIETTIVI DEL PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE:*

- Educare le nuove generazioni e le relative famiglie ad una corretta alimentazione in un'ottica di filiera corta, e dell'utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP, Tipici e tradizionali;
- promuovere un rapporto equilibrato con il cibo (mi piace, mi fa bene, mi fa stare bene con gli altri) nella consapevolezza del ruolo che il cibo ha sullo stato di benessere personale, perchè un'alimentazione errata fin da bambini porta ad essere degli adulti potenzialmente affetti da gravi patologie (obesità, diabete, ecc.);
- educare al gusto, stimolando i ragazzi ad ampliare le proprie conoscenze alimentari riscoprendo prodotti agroalimentari tipici del Comune di Sant'Anna Arresi, anche attraverso il recupero delle usanze e delle tradizioni familiari, con un'attenzione anche alla realtà multietnica che caratterizza la nostra società;
- far conoscere il ciclo produttivo dei prodotti agroalimentari; far conoscere, trasferire e valorizzare il patrimonio di saperi del territorio rurale;
- costruire percorsi didattici con un'integrazione di conoscenza tra il mondo della scuola, della campagna e dell'intero territorio;
- mettere in evidenza lo stretto collegamento tra corretta alimentazione e attività motoria e sportiva per "guadagnare salute";
- sostenere la salvaguardia dell'ambiente attraverso la promozione del consumo critico e consapevole e del recupero delle risorse, con la conseguente riduzione degli sprechi.





Comune di Sant'Anna Arresi

Il coinvolgimento delle famiglie, anche attraverso l'ausilio della pagina web, facebook, ecc..., costituisce uno dei punti di forza del progetto. La famiglia rappresenta, infatti, il primo luogo in cui il bambino apprende i comportamenti alimentari ed è poi il luogo in cui avviene il confronto delle esperienze vissute negli altri contesti della comunità (scuola).

UTENTI	PERCORSO
SCUOLA DELL'INFANZIA	<p><u>LABORATORIO DI PASTA FRESCA</u> (gnocchetti). Forniremo ai bambini tutto il necessario per fare la pasta. Verrà raccontata una curiosità sulla storia degli gnocchetti, che sono anche un piatto tipico e piatto presente nel menù scolastico, ogni bambino si porterà a casa gli gnocchetti realizzati in modo da condividere con la famiglia l'esperienza vissuta a scuola. Alla fine del laboratorio, la nostra cuoca provvederà a cuocere una parte degli gnocchetti fatti dai bimbi in modo da poter assaggiare in tempo reale il loro prodotto. In questa occasione i bimbi, in piccoli gruppi, andranno a fare un giro nella cucina.</p>
SCUOLA DELL'INFANZIA	<p>Progetto di educazione alimentare “Mangia Sano ... cresci bene! Pappendi e gioghendi” ideato dalla Biologa Nutrizionista, specialista in Scienza dell’Alimentazione, la Dott.ssa Debora Loru. Un viaggio verso il cibo, attraverso la via dei colori, dei sapori, degli odori e ... dei saperi della tradizione sarda. Obiettivi: conoscere le funzioni del cibo, scoprire gli alimenti per i vari pasti della giornata in famiglia, riconoscere i cibi attraverso i sensi, conoscere le parti del corpo coinvolte nel processo alimentare, classificare i cibi in categorie. Esperienze proposte: Colazione; Pane/pasta/dolci tipici; Macedonia; Spremuta di arance; semina piantine; piramide alimentare in lingua sarda; Poesie, fiabe e racconti.</p>
-SCUOLA DELL'INFANZIA -SCUOLA PRIMARIA -SCUOLA MEDIA	<p><u>L'ORTO SCOLASTICO:</u> L'esperienza degli orti scolastici consiste nel dare vita a piccole coltivazioni utilizzando, dove possibile, spazi esterni alla scuola; la realizzazione e il mantenimento dei pezzetti di terra che diventano così agricoli, saranno curati da insegnanti e bambini. L'attuazione di questa proposta permette ai bambini di riflettere sulle proprie storie locali, mentre mettono a frutto abilità manuali e scientifiche, unire teoria a pratica: il pensare e il ragionare con il progettare e fare; fare esperienza didattica sui cicli delle stagioni, i tempi dell'attesa, le combinazioni e le rotazioni delle varie piantine; avere cura di qualcosa che cresce, produttivo, e seguirne</p>





Comune di Sant'Anna Arresi

12

	<p>l'evoluzione fino al prodotto finale. Il percorso viene effettuato attraverso varie fasi. Noi forniremo loro tutto il materiale ed il supporto per realizzarlo. Verranno fornite piantine e semi per realizzare l'orto. Verranno messe a dimora piccole piantine, in modo che i bambini possano vedere direttamente, come nascono e si sviluppano alcune delle verdure che mangiano in mensa.</p>
SCUOLA PRIMARIA	<p><u>LABORATORIO DI PASTA FRESCA (gnocchetti) E Mr. QUIZ:</u> Forniremo ai bambini tutto il necessario per fare la pasta. Verrà raccontata una curiosità sulla storia degli gnocchetti, che sono anche un piatto tipico e piatto presente nel menù scolastico, ogni bambino si porterà a casa gli gnocchetti realizzati in modo da condividere con la famiglia l'esperienza vissuta a scuola. Alla fine del laboratorio, si giocherà tutti insieme a Mr Quiz. Tramite una pulsantiera i bambini dovranno rispondere a delle domande sulla piramide alimentare, la sana alimentazione, lo sport e il movimento.</p>
-SCUOLA MEDIA -SCUOLA PRIMARIA	<p>La giornata della spesa: La scelta degli alimenti da acquistare può risultare fondamentale per la salute, infatti non vi è luogo più pericoloso ma nel contempo più salutare del negozio vicino casa. Facendo la spesa dovremmo sempre aver presente che ciò che acquistiamo è un prodotto destinato a essere introdotto nel nostro corpo e che questo può far ammalare o risanare.</p> <p>Scuola primaria: verranno portati una serie di prodotti a scuola, verrà ricreata una sorta di corsia del supermercato. Verrà insegnato ai bambini a leggere e capire le etichette, a fare la lista della spesa in modo da avere sempre sott'occhio ciò che ci serve, a fare quindi una spesa consapevole, quindi come atto socialmente rilevante. Verranno poi consegnate delle schede da portare a casa con dei consigli.</p> <p>Scuola media: verrà organizzata un'uscita con i ragazzi delle medie, una per ogni classe, e verranno portati presso un supermercato. Qui verrà loro illustrato il modo corretto di fare la spesa, quindi a leggere e capire le etichette, a fare la lista della spesa in modo da avere sempre sott'occhio ciò che ci serve, a fare quindi una spesa consapevole, quindi come atto socialmente rilevante. Verranno poi consegnati delle schede da portare a casa con dei consigli.</p>



LA CUCINA DEI SAPERI E DEI SAPORI



Comune di Sant'Anna Arresi

-SCUOLA DELL'INFANZIA -SCUOLA PRIMARIA	Visita in fattoria didattica: La nostra azienda provvederà ad organizzare i percorsi e di pagare le spese di viaggio.
-SCUOLA MEDIA -SCUOLA PRIMARIA -SCUOLA DELL'INDANZIA	Rifacciamo il trucco al refettorio: Scuola media e primaria: questo itinerario di lavoro si propone di attuare strategie e piccoli interventi per migliorare l'aspetto esteriore e la "vivibilità" del refettorio. I miglioramenti possono essere attuati sia sul versante delle modalità comportamentali/relazionali dello stare a mensa sia su quello dell'estetica degli ambienti. Scuola dell'infanzia: verranno consegnati dai disegni da colorare ai bambini che verranno incorniciati e appesi nel refettorio.
-SCUOLA PRIMARIA -SCUOLA MEDIA	IL PASTO IN FAMIGLIA: un percorso che focalizza l'attenzione dei ragazzi sul momento del pasto in famiglia toccando vari aspetti della quotidianità alimentare, fornendo elementi per un raffronto con il pasto consumato a mensa. Le attività sono supportate da un quaderno personale di lavoro contenente proposte che coinvolgono anche le famiglie. Verranno consegnati dei fogli da compilare, una sorta di diario alimentare, (VEDASI ALLEGAGTO), su cui gli alunni potranno annotare le pietanze consumate a casa e questo diario verrà consegnato alla nostra nutrizionista, la quale fornirà dei preziosi consigli.
CONVEGNO	Verrà organizzato un convegno aperto a tutti, con tema "Alimentazione e salute" al quale parteciperà la nutrizionista che collabora con la nostra azienda e al quale verranno invitati a partecipare esperti del settore, ASL, e agenzia Laore.





Comune di Sant'Anna Arresi

MENU'

PRIMA SETTIMANA	PIETANZA	Porzioni (grammi)	
		Scuola Materna	Scuola Primaria
LUNEDI'	Minestra in brodo vegetale	30	35
	Bastoncini di merluzzo al forno	3	4
	Patate	100	140
	Pane	30	30
	Frutta fresca di stagione	150	150
MARTEDI'	Ravioli al pomodoro	50	60
	Cotoletta di pollo alla milanese al forno	70	80
	Insalata di verdure	40	50
	Pane	50	60
	Frutta fresca di stagione	150	150
MERCOLEDI'	Riso allo zafferano	60	70
	Dolce sardo o Panedda	30	40
	Insalata con legumi	80	130
	Pane tipico sardo	50	60
	Frutta fresca di stagione	150	150
GIOVEDI'	Pasta tonno e pomodoro	60	70
	Scaloppine alla pizzaiola (Bovino Adulto)	70	80
	Carote	50	50
	Pane	50	60
	Frutta fresca di stagione	150	150
VENERDI'	Lasagne al forno	60	70
	Uova sode	1	1
	Insalata verde	40	50
	Pane	30	30
	Frutta fresca di stagione	150	150

SCUOLA MEDIA

PRIMA SETTIMANA	PIETANZA	Porzioni (grammi)
MERTEDI'	Ravioli al pomodoro	100
	Cotoletta di pollo alla milanese al forno	80
	Insalata di verdure	60
	Pane	60
	Frutta fresca di stagione	160





Comune di Sant'Anna Arresi

GIOVEDI'	Pasta tonno e pomodoro	90
	Scaloppine alla pizzaiola (Bovino Adulto)	80
	Carote	200
	Pane	60
	Frutta fresca di stagione	160

SECONDA SETTIMANA	PIETANZA	Porzioni (grammi)	
		Scuola Materna	Scuola Primaria
LUNEDI'	Risotto al pomodoro	60	70
	Pesce al forno	70	100
	Insalata di verdure	40	50
	Pane	50	60
	Frutta Fresca di stagione	150	150
MARTEDI'	Pasta pomodoro e basilico	60	70
	Mozzarella	50	60
	Pomodoro	50	100
	Pane tipico	50	60
	Frutta fresca di stagione	150	150
MERCOLEDI'	Minestrone di lenticchie con fregola sarda	30	30
	Polpette al sugo (macinato misto bovino adulto/suino)	70	80
	Carote	50	50
	Pane tipico sardo	50	60
	Frutta fresca di stagione	150	150
GIOVEDI'	Pasta olio evo e Parmigiano	60	70
	Salsiccia di pollo	50	60
	Verdura Mista	40	50
	Pane	30	30
	Frutta fresca di stagione	150	150
VENERDI'	Pasta al ragù	60	70
	Frittata con verdure al forno	N° 1	N° 1
	Pane	30	30
	Frutta fresca di stagione	150	150

SCUOLA MEDIA

SECONDA SETTIMANA	PIETANZA	Porzioni (grammi)	
MERTEDI'	Pasta pomodoro e basilico	90	
	Mozzarella	100	
	Pomodoro	200	
	Pane tipico	60	
	Frutta fresca di stagione	160	
GIOVEDI'	Pasta olio evo e Parmigiano	90	





Comune di Sant'Anna Arresi

16

	Salsiccia di pollo	80
	Verdura Mista	80
	Pane	60
	Frutta fresca di stagione	160

TERZA SETTIMANA	PIETANZA	Porzioni (grammi)	
		Scuola Materna	Scuola Primaria
LUNEDI'	Pasta al pesto	60	70
	Pesce al forno	70	80
	Insalata di verdure	40	50
	Pane	50	60
	Frutta fresca di stagione	150	150
MARTEDI'	Lasagne al forno	120	150
	Prosciutto cotto	30	40
	Verdura cotta	80	130
	Pane tipico sardo	30	30
	Frutta fresca di stagione	150	150
MERCOLEDI'	Minestra in brodo di carne	30	35
	Arrosto di maiale al forno	60	70
	Patate	40	50
	Pane	50	60
	Frutta fresca di stagione	150	150
GIOVEDI'	Ravioli al pomodoro	50	60
	Uova all'occhio di bue in teglia	01	01
	Carote	50	50
	Pane	50	60
	Frutta fresca di stagione	150	150
VENERDI'	Malloreddus al ragu	30	30
	Cosce di pollo arrosto	70	80
	Insalata verde	130	150
	Pane	30	30
	Frutta fresca di stagione	150	150

SCUOLA MEDIA

TERZA SETTIMANA	PIETANZA	Porzioni (grammi)
MERTEDI'	Lasagne al forno	200
	Prosciutto cotto	60
	Verdura cotta	100
	Pane tipico sardo	60
	Frutta fresca di stagione	160
GIOVEDI'	Ravioli al pomodoro	100



LA CUCINA DEI SAPERI E DEI SAPORI



Comune di Sant'Anna Arresi

	Uova all'occhio di bue in teglia	01
	Carote	200
	Pane	60
	Frutta fresca di stagione	160

QUARTA SETTIMANA	PIETANZA	Porzioni (grammi)	
		Scuola Materna	Scuola Primaria
LUNEDI'	Zuppa di verdure e legumi con pasta o crostini	30	35
	Spezzatino di bovino adulto con patate	70	80
	Pane	50	60
	Frutta fresca di stagione	150	150
MARTEDI'	Malloreddus alla campidanese	60	70
	Dolce sardo o Panedda	30	40
	Insalata mista	40	50
	Pane tipico sardo	50	60
	Frutta fresca di stagione	150	150
MERCOLEDI'	Pasta burro e parmigiano	60	70
	Insalatona con tonno e pomodori	40+70	50+80
	Pane	30	30
	Frutta fresca di stagione	150	150
GIOVEDI'	Pizza margherita	100	120
	Prosciutto cotto	30	40
	Carote	50	50
	Pane	30	30
	Frutta fresca di stagione	150	150
VENERDI'	Risotto con verdure di stagione	60	70
	Polpette al forno (Macinato misto bovino adulto/ suino)	60	70
	Insalata con carote	40	50
	Pane	50	60
	Frutta fresca di stagione	150	150

17

SCUOLA MEDIA

QUARTA SETTIMANA	PIETANZA	Porzioni (grammi)
MERTEDI'	Malloreddus alla campidanese	90
	Dolce sardo o Panedda	100
	Insalata mista	60
	Pane tipico sardo	60
	Frutta fresca di stagione	160
GIOVEDI'	Pizza margherita	200



LA CUCINA DEI SAPERI E DEI SAPORI



Comune di Sant'Anna Arresi

	Prosciutto cotto	60
	Carote	200
	Pane	60
	Frutta fresca di stagione	160

18

GELATO

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
GELATO	MERCOLEDI'		MARTEDI'	
½ PORZIONE DI FRUTTA + GELATO		GIOVEDI'		MARTEDI'

Il gelato verrà somministrato nei mesi di ottobre, aprile e maggio. Nei giorni previsti la porzione di frutta del pranzo verrà sostituita dal gelato.



MENU' PER LE FESTE

	MENU'	PORZIONI (GRAMMI)
FESTIVITA' NATALIZIA	Salsiccia secca	30
	Malloreddus alla campidanese	60
	Agnello in umido o maialetto arrosto	70
	Verdura in pinzimonio	40



LA CUCINA DEI SAPERI E DEI SAPORI



Comune di Sant'Anna Arresi

	Pane	50
	Frutta fresca di stagione	150
	Pandoro	40

FINE ANNO SCOLASTICO	MENU'	PORZIONI (GRAMMI)
	Salsiccia secca	30
	Ravioli al pomodoro	50
	Maialetto arrosto	70
	Verdure in pinzimonio	50
	Pane	30
	Frutta	150
	Gelato	40

19

MENU' PIC-NIC IN OCCASIONE DI GITE	MENU'	PORZIONI
	Pane con prosciutto cotto	50 gr pane 30 gr prosciutto
	Trancio pizza margherita (senza mozzarella)	80 gr
	Banana	Nr. 01
	Crostata con marmellata	30 gr
	Acqua	0,500 l

MENU' EMERGENZE	MENU'	PORZIONI
	Mozzarella	50
	Pomodoro	100
	Pane	80
	Frutta	150

“Lascia che il cibo sia la tua medicina e la medicina sia il tuo cibo”

Ippocrate



LA CUCINA DEI SAPERI E DEI SAPORI



Comune di Sant'Anna Arresi

20



CONVIVIUM SRL
Via Ferracciu n. 5 - 09036 – Guspini (SU)

SERVIZI SOCIALI E PUBBLICA ISTRUZIONE
Piazza Moro 1, 09010 Sant'Anna Arresi C.F. 81001910926 -
Tel.0781.9669200-220, e-mail: servizisociali@comune.santannaarresic.it
pec: servizisociali.santannaarresi@pec.it

P. IVA e C.F.: 03557200759
Tel. 0709788438 - Cell. 3929474802
Mail: convivium2001@yahoo.it
<https://www.facebook.com/conviviumguspini>
[www. conviviumsrl.it](http://www.convivium srl.it)



LA CUCINA DEI SAPERI E DEI SAPORI