



Comune di Cattolica



MENU' FESTE

Scuole MATERNE E NIDO

ALIMENTI PER LE FESTE

PANE, FORNARINA, FOCACCIE, PIZZE	NON STRUTTO, BURRO MA OLIO VEGETALE
DOLOCI DA FORNO	CONFEZIONATI CON OLIO VEGETALE NON CREME (PASTICCERE, PANNA, CIOCCOLATO, LIQUORI, MASCARPONE) Consigliate: Crostate, Torta allo yogurt, Ciambelle, Torta di mele, pere, Biscotti secchi, Strudel, pane e marmellata.
BEVANDE	Acqua naturale, Succhi di frutta 100% naturali senza coloranti, glucosio o zuccheri aggiunti con almeno 70% di frutta, escluso il consumo di bevande gassate, eventuale Tè meglio se deteinato o caffè d'orzo
FORMAGGI	SIA FRESCHI CHE SEMISTAGIONATI (Non formaggio fuso)
AFFETTATI	COTTI SENZA POLIFOSFATI, BRESAOLA, CRUDO DOLCE (non affumicati o speck, non wurstel) <i>Altri:</i> Tonno sotto'olio (Non al Nido)

consigliata PRODUZIONE ARTIGIANALE E NON CASALINGA

**Se produzione casalinga: OBBLIGATORIA LA ETICHETTA CON TUTTI
INGREDIENTI ESPOSTI, E LA DATA DI ELABORAZIONE, Tenendo conto le
caratteristiche elencate precedentemente.**

"Un dolce fatto in casa, seppur realizzato con ingredienti selezionati, seguendo il procedimento in maniera ottimale e rispettando le basilari norme igieniche viene prodotto in un ambiente non perfettamente salubre e sicuro. Le cucine domestiche, nonostante una attenta e costante pulizia, secondo la normativa europea, possono nascondere delle insidie, ossia germi e batteri che potrebbero contaminare i cibi.

Inoltre negli ultimi anni, il numero delle allergie ed intolleranze ai cibi è aumentato vertiginosamente. Un bambino allergico, non a conoscenza degli ingredienti presenti in un dolce che gli viene offerto, mangiandolo potrebbe essere ammalarsi"

Dietista-Liliana Sánchez- Comune di Cattolica



Comune di Cattolica



MENU' FESTE

Scuole MATERNE E NIDO