



Comune di Cattolica



## MENU' FESTE

Scuole MATERNE E NIDO

### ALIMENTI PER LE FESTE

<b>PANE, FORNARINA, FOCACCIE, PIZZE</b>	NON STRUTTO, BURRO MA OLIO VEGETALE
<b>DOLOCI DA FORNO</b>	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.
<b>BEVANDE</b>	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
<b>FORMAGGI</b>	SIA FRESCHI CHE SEMISTAGIONATI (Non formaggio fuso)
<b>AFFETTATI</b>	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**