Alimentare il senso del gusto

La ristorazione scolastica ha peculiari valenze di tipo educativo e il pasto a scuola è un momento di convivialità, di formazione e di socializzazione durante il quale confrontarsi con i compagni e acquisire corrette abitudini alimentari utili per la crescita e per una corretta alimentazione anche da adulto.
Ciò significa provvedere a menu equilibrati, gustosi e rispettosi delle diversità, con attenzione agli ambienti e alla qualità del servizio.

Recapiti
Ufficio Istruzione – Via San Carlo 2 – 28041 Arona (NO)
Tel. 0322 231231
@comune.arona.no.it

MANGIAMO INSIEME A SCUOLA
Anno Scolastico 2024/2025

Città di Arona
Assessorato all'Istruzione

sodexo

Alcune informazioni utili sul servizio di ristorazione scolastica

Le materie prime

Genuinità è la parola chiave del servizio di ristorazione scolastica ad Arona, che assicura un'altissima qualità grazie all'utilizzo di prodotti biologici, DOP (a Denominazione di Origine Protetta), IGP (con Indicazione Geografica Protetta), a lotta integrata, a filiera corta e a produzione locale e promuove il rispetto dell'ambiente.

Prodotti Biologici

Nei menu di Arona sono presenti i seguenti prodotti bio: pane, pasta di semola, frutta e verdura, riso, pomodori pelati, uova, yogurt, farina bianca 00, burro, latte intero fresco, lenticchie secche, fagioli secchi, ceci, farina di mais, cosce di pollo, lonza suino bio, farro bio, orzo bio, aceto di mele bio, pane grattugiato bio, ricotta bio, stracchino bio. Ogni giorno quindi sono sempre presenti prodotti biologici.

Prodotti DOP e IGP

L'Italia è un paese ricco di prodotti DOP e IGP, alcuni dei quali sono stati inseriti nel menu: Asiago DOP, aceto balsamico IGP, Fontina Valdostana, Parmigiano Reggiano 18 mesi, Montasio DOP, prosciutto cotto alta qualità coscia nazionale.

Prodotti Equo-Solidali

Zucchero di canna bio e banane una scelta etica.

Prodotti a filiera corta

Crediamo nell'importanza di sostenere le comunità in cui operiamo privilegiando prodotti a "filiera corta", provenienti da produttori locali come la carne bovina Coalvi, petto di pollo Piemonte, farina 00 bio, pane bio, primosale, mozzarella, riso.

Acqua

In sostituzione delle bottiglie in PET è prevista la distribuzione dell'acqua dell'acquedotto filtrata. Questo permette di evitare sprechi di plastica e ridurre i consumi per il trasporto.

Non vengono utilizzati alimenti OGM, alimenti contenenti esaltatori di sapidità, grassi idrogenati.

I menu

Uno strumento utile da tenere a portata di mano per completare la giornata alimentare dei vostri bambini, tenendo presente cos'hanno mangiato a pranzo.
Sono previsti menu a rotazione stagionale (autunnale, invernale ed estivo).

*Prodotti congelati/surgelati all'origine

AUTUNNO dal 6 ottobre al 30 novembre 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a settimana	Gnocchi al pomodoro Tonno all'olio di oliva Fagiolini* all'olio Frutta Pane	Pasta al ragù di carne bovino Coalvi Mozzarella Carote* all'olio Frutta Pane	Risotto alla monzese Bocconcini di pollo dorati Finocchi in insalata Frutta Pane	Crema di verdura* con farro Cotoletta di lonza BIO Pure di patate Yogurt Pane	Pasta alla zucca Frittata al formaggio Insalata mista Frutta Pane
2a settimana	Pasta al pomodoro Caciotta Insalata mista Frutta Pane	Pasta e ceci Uova strapazzate Carote Julienne Frutta Pane	Pasta alla Amatriciana Cotoletta di tacchino Insalata verde Frutta Pane	Pizza Margherita Prosciutto cotto ½ porz Spinaci* all'olio Frutta Pane	Riso crema al Parmigiano Bocconcini di merluzzo* impanati Fagiolini* Frutta Pane
3a settimana	Pasta pomodoro Frittata alle verdure Insalata verde Frutta Pane	Pasta agli aromi Formaggio latteria Broccoli* Frutta Pane	Crema di verdura* con pasta Polpette di bovino Coalvi Patate all'olio Frutta Pane	Risotto alla zucca Platessa* impanata Finocchi in insalata Frutta Pane	Pasta int. pomodoro e ricotta Bocconcini di pollo dorati Insalata mista Frutta Pane
4a settimana	Risotto allo zafferano Bocconcini di merluzzo* Insalata verde Frutta Pane	Pasta con crema ai formaggi Uova strapazzate con prosciutto Finocchi gratinati Frutta Pane	Lasagne al ragù Carote* e piselli* Frutta Pane	Ravioli di magro olio e salvia Sovra coscia di pollo bio Insalata mista Frutta Pane	Pasta al pomodoro Brasato di bovino Coalvi Fagiolini* Frutta Pane

* Alimenti congelati/surgelati all'origine

INVERNO dal 1 dicembre 2024 al 6 aprile 2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Pasta integrale al sugo di verdure Frittata Piselli* brasati Frutta Pane	Pasta e fagioli Tonno all'olio Finocchi gratinati Frutta Pane	Pasta con crema di broccoli* Cotoletta di tacchino Carote Julienne Frutta Pane	Pizza Margherita Insalata mista con scaglie di parmigiano Frutta Pane	Pasta agli aromi Bruscit di bovino Coalvi Fagiolini* all'olio Frutta Pane
2° Settimana	Pasta al pomodoro Frittata al prosciutto Fagiolini^ Frutta Pane	Crema di verdure* farro Asiago DOP Patate al forno Frutta Pane	Pasta al pesto di spinaci* Platessa* impanata Finocchi in insalata Yogurt Pane	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo in umido Insalata verde Frutta Pane	Pasta olio e parmigiano Lonza BIO al forno Cavolfiori* gratinati Frutta Pane
3° Settimana	Ravioli di magro al pomodoro Mozzarella Finocchi gratinati Frutta Pane	Risotto alla zucca Bocconcini di pollo dorati Fagiolini* Frutta Pane	Pasta in salsa aurora Polpette di pesce* Carote julienne Frutta Pane	Crema di verdure* con crostini Spezzatino di tacchino Polenta Frutta Pane	Pasta all'olio Uova strapazzate Insalata mista Frutta Pane
4° Settimana	Risotto allo zafferano Bocconcini di merluzzo* Insalata verde Frutta Pane	Pasta al pomodoro Sovra coscia di pollo bio Carote julienne Yogurt Pane	Lasagna al ragù Prosciutto ½ porz. Spinaci* all'olio Frutta Pane	Passato di legumi con pasta Crocchette ricotta e verdure* Pure di patate Yogurt Pane	Pasta al tonno Frittata al formaggio Broccoli* all'olio Frutta Pane

* Alimenti congelati/surgelati all'origine

ESTATE dal 07 aprile 2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Pasta integrale pomodoro e olive Frittata al formaggio Pomodori Frutta fresca Pane	Risotto allo zafferano Bocconcini di merluzzo Carote all'olio Frutta fresca Pane	Pasta al pesto Polpettone di carne bianca Insalata verde e mais Frutta Pane	Crema di verdure con farro Cotoletta di tacchino Patate all'olio Frutta fresca Pane	Pasta all'olio Robiola Zucchine gratinate Frutta fresca Pane
2° Settimana	Gnocchetti sardi alla ligure Primo sale Carote julienne e mais Frutta fresca Pane	Risotto al pomodoro Prosciutto cotto Spinaci all'olio Frutta fresca Pane	Pasta con crema allo zafferano Platessa impanata Fagiolini all'olio Gelato Pane	Pasta con pesto di melanzane Bocconcini di pollo gratinati Pomodori e origano Frutta fresca Pane	Crema di zucchine Scaloppine di lonza BIO Insalata di patate Frutta fresca Pane
3° Settimana	Pasta al ragù vegetale Frittata Insalata verde e mais Frutta fresca Pane	Crema di piselli con riso Cotoletta di tacchino Carote julienne Frutta fresca Pane	Pizza margherita Insalata mista con scaglie di parmigiano Frutta Pane	Risotto all'inglese Tonno all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca Pane	Pasta int. sugo di peperoni Polpette di bovino COALVI Pomodori e cetrioli Frutta fresca Pane
4° Settimana	Pasta agli aromi Caprese (mozzarella e pomodoro) Frutta fresca Pane	Fusilli al pesto Uova strapazzate Carote julienne Frutta Pane	Crema di verdure Scaloppa di tacchino gratinata Patate al forno Frutta fresca Pane	Risotto alle zucchine Sovra coscia di pollo BIO Fagioli all'uccelletto Frutta fresca Pane	Pasta pomodoro fresco e basilico Platessa impanata Insalata mista Frutta fresca Pane

Menù a tema

STORIA E FILASTROCCA A BOCCA PIENA- FRUTTA
Lo stretto legame che esiste tra alimentazione e salute rende necessario favorire, fin dalla tenera età, un'alimentazione sana ed equilibrata, anche attraverso specifici interventi educativi. Vorremo approfondire con un'attività ludica la consapevolezza dell'importanza del consumo di frutta dei nostri commensali proponendovi un progetto attivo intervallato da metodi attivi e iconici.
DESTINATARI
Scuole dell'infanzia con una durata di 1 ora circa.
FINALITA'
Il progetto nasce e si sviluppa per incentivare la conoscenza della frutta, promuovere l'importanza di questi alimenti tramite le scoperte sensoriali-esplorative sviluppando la manualità e la creatività.
OBIETTIVI
Lo scopo principale è riconoscere e distinguere la frutta, i colori, le forme, il profumo e il gusto.
ARTICOLAZIONE PROGETTO
L'incontro viene sviluppato all'interno di un percorso che ha come inizio l'ascolto di una favola inerente al tema della frutta. Scopriremo con il racconto alcuni frutti e le loro caratteristiche nutrizionali. Prepareremo tutti insieme una macedonia colorata utilizzando il coltello nel modo corretto su dei frutti morbidi (es banana, mela, kiwi). Concluderemo il laboratorio con l'assaggio della nostra macedonia.
Attività nell'ambito dell'appalto di Ristorazione scolastica.

NON SPRECHIAMO IL CIBO
Il cibo ai giorni nostri viene spesso equiparato a qualsiasi bene di consumo perdendo la conoscenza del vero valore che si racchiude nel cibo.
FINALITA'
Conoscere e apprendere le 5 regole per ridurre lo spreco a tavola.
OBIETTIVI
Il principale obiettivo e informare come possiamo essere dei buoni consumatori e dei bravi cittadini.
ARTICOLAZIONE PROGETTO
Tramite immagini e materiali idonei utilizzando la modalità ludica per avviare un confronto sull'importanza del cibo.
Comprendere che una scelta o spesa consapevole aiuta a ridurre lo spreco alimentare.
DESTINATARI
Scuola primaria.
Attività nell'ambito dell'appalto di Ristorazione scolastica.

FESTA DI CARNEVALE
sodexo
Risotto Arlecchino
Bombette di ricotta e verdura
Insalata di stelle filanti
Chiacchiere
LET'S PARTY!
Giovedì 27 febbraio 2025
Comune di Arona

MENU VERDE
sodexo
Pasta al pesto di spinaci
Polpette di ricotta fagiolini e basilico
Insalata
Kiwi
Quale frutta e verdura posso trovare nelle diverse stagioni?

LA COLAZIONE A SCUOLA
sodexo

MENU ROSSO
sodexo
Risotto al pomodoro
Bocconcini di pollo con peperoni rossi
Pomodori in insalata
Fragole
Quale frutta e verdura posso trovare nelle diverse stagioni?

MENU BLU VIOLA
sodexo
Risotto al radicchio e cavolo viola
Lonza al forno con olive nere
Caponata di melanzane
Frutta
Quale frutta e verdura posso trovare nelle diverse stagioni?

MENU DEL GIORNO
sodexo
Crema Parmentier
Quiche Lorraine
Fagiolini
Frutta
Francia

MENU DEL GIORNO
sodexo
Paella di verdura
Pollo arrosto
Insalata e pomodori
Frutta
Spagna

MENU BIANCO
sodexo
30 GENNAIO
Risotto con Asiago DOP
Mozzarelline
Cavolfiore gratinato
Banana
Quale frutta e verdura posso trovare nelle diverse stagioni?

Progetti di educazione alimetare

10 aprile 2025

Menu

Riso bianco
Lomo saltado
Patate al forno

Budino alla vaniglia

Peru'

LEGGI E APPROFONDISCI CON L'INSEGNANTE

La cucina peruviana si differenzia da regione a regione. Mentre le patate, il mais e il riso rimangono alla base della cucina di tutti i giorni, i diversi climi, dovuti alla varietà della morfologia del territorio, creano differenze anche nell'alimentazione. Lungo la regione costiera, l'alimentazione si concentra soprattutto sui frutti di mare e sui molluschi anche se non si disdegna il pollo. Nella parte montuosa centrale, prevale uno stile culinario più sostanziale: la carne viene servita con riso o patate e questa è l'alimentazione base in quest'area. Nelle regioni comprese nella Foresta Amazzonica, la dieta è costituita principalmente da pesce integrata con frutta e verdura tropicale come, per esempio, le patate dolci ed i platani.

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES