

**Menù Scuole Infanzia Comunali e statali, scuola primaria e secondaria di 1° grado
Comune di Urbino - Aggiornato nel mese di Marzo 2008 -**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA
Colazione Pranzo LUNEDI'	Latte e biscotti secchi Pasta con verdure (es.pasta pomodorini e rucola) Spezzatino con patate Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano :Fagottini al formaggio</i>	Frutta fresca di stagione Passato di verdure con pasta o crostini Pesce (es. merluzzo al forno con pomodorini, pesce in pizzaiola, riccioli di sogliola, filetti di persico al pomodoro, filetti di platessa impanati al forno) Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: mozzarella</i>
Colazione Pranzo MARTEDI'	Dolce secco (es.torta di mele, torta di mele e yogurt , torta di mele rustica) Risotto alla parmigiana Coniglio al forno disossato Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: Polpettone di ceci</i>	Latte e biscotti secchi Pasta al pomodoro Pollo al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: fagioli all'uccelletto</i>
Colazione Pranzo MERCOLEDI'	Yogurt alla frutta Maccheroncini pomodoro e besciamella al forno Pesce (es. sformato di pesce, <u>nasello in tortiera, polpettone di pesce</u>) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano :Polpettine di verdura</i>	Yogurt alla frutta Farfalline piselli e zucchine Bocconcini di mozzarella Verdura cruda di stagione Pane frutta fresca di stagione
Colazione Pranzo GIOVEDI'	Pane e marmellata Passato di legumi con pasta Prosciutto crudo magro Patate arrosto Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano :Grana e rucola</i>	Banana Risotto con ragù in bianco di petto di pollo Polpettone Insalata Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano : caciotta</i> <i>**variante estiva:risotto alla crema di asparagi o risotto con carciofi</i>
Colazione Pranzo VENERDI'	banana Pasta al pomodoro Petto di pollo gratinato al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano :Pizzette di patate</i>	Pane e miele Pasta con verdure (es. pasta all'ortolana - con zucchine o pomodorini e ricotta) Pasticciata Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano : Frittata</i>
Colazione Pranzo SABATO	Frutta fresca di stagione Pasta con verdure Scaloppine al limone Carote lesse a vapore Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano : Forno fagio</i>	Focaccia barese o pane e olio Minestra in brodo vegetale (es. pasta e patate, minestra di sedano e patate e orzo, crema di zucca con orzo, crema di carote con riso Pesce(es. crocchette di pesce e spinaci – crocc. di pesce polpette di pesce al pomodoro) Verdura cruda di stagione, pane, frutta fresca. <i>vegetariano: torta spinaci e ricotta</i>

3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
Latte e biscotti secchi Risotto con verdure (r. ortolana – r. primavera) Arista di maiale al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: Omelette</i>	Latte con biscotti secchi Maccheroncini pomodoro e besciamella al forno Prosciutto crudo magro Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano : stracchino</i>	Latte con cereali Passato di verdure e legumi Pizza pomodoro e mozzarella Verdura cruda di stagione in alternativa torta di spinaci e ricotta Frutta fresca di stagione
Dolce secco (allo yogurt – ciambella - ciambella con cacao) Ravioli di spinaci e ricotta al pomodoro Polpettone di carne in bianco Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano : mozzarella</i>	Pane e miele Passato di verdure con pasta o crostini Filetti di pesce al forno con patate (es. filetti di sogliola, merluzzo pasticciano, merluzzo nascosto con verdura) Insalata Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: formaggio</i>	Yogurt alla frutta Pasta al pomodoro Prosciutto crudo Verdure gratinate al forno Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: Polpettone di verdure</i>
Yogurt alla frutta Gnocchi al pomodoro tacchino al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: grana e rucola</i> In alternativa: Gnocchi di semolino alla romana Piselli Pane Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta Pasta in bianco Hamburger carni miste Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano : frittata</i>	Pane e marmellata Pasta in bianco (olio e parmigiano) Pollo al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: Maccheroncini al forno con lenticchie</i>
Pane e marmellata Pasta con verdure (es. pasta alla crema di zucchine e porri) Pesce (es. filetti di sogliola alla fiorentina, filetti di persico al vapore, merluzzo al limone) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: risotto con legumi</i>	Pizza bianca o pane e olio Pastina in brodo Fettina in pizzaiola Purea di patate Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: pasta e ceci</i>	Dolce secco (torta di pere- torta di banane) Tagliatelle al ragù o pasta al forno con besciamella formaggio verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: tagliatelle al pomodoro o pasta al forno con pomodoro e besciamella</i>
banana Passatelli o straciatella in brodo Prosciutto cotto Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: passatelli o straciatella in brodo</i> <i>vegetariano:</i> <i>piselli tessi</i>	Frutta fresca di stagione Pasta con sugo di fagioli** formaggio verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione **variante periodo estivo: pasta con sugo di piselli	Pane e olio Risotto con verdure (es. zucca gialla – r. porri)** Pesce (rosette di merluzzo al forno, filetti al forno gratinati ecc) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: grana e rucola</i> <i>**varante periodo estivo: risotto con zucchine</i>
Frutta fresca Passato di legumi con pasta o crostini (es. pasta e lenticchie, maltagliati con fagioli, crema di ceci e faveolettini con crostini) Stracchino Verdura gratinata al forno Pane Frutta fresca di stagione	banana risotto con verdure (es. Radicchio) Pesce (es. pesce al forno) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>Vegetariano: torta di pane ai formaggi</i>	Banana Pasta con verdure (es pasta con salsa spinaci e ricotta)** Frittata Es. frittata al forno con verdure o con patate) Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione <i>**variante estiva : pasta con zucchine e basilico</i>



A.S.U.R. Zona Territoriale n. 2 - Urbino
Il Direttore del Servizio
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr.ssa Patrizia Matteri



COMUNE DI URBINO
Assessorato Pubblica Istruzione

**PROGETTO “EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE MENSE SCOLASTICHE”
ART. 12 L.R. N. 76/97 COME MODIFICATO DALLA L.R. N. 4/2002**

1. PREMESSA
2. OBIETTIVI E FINALITA’
3. DESTINATARI
4. SOGGETTI COINVOLTI
5. METOLOGIA OPERATIVA
6. COSTI
7. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE



COMUNE DI URBINO
Assessorato Pubblica Istruzione

1. PREMESSA

La refezione scolastica può essere definita come “un momento di consumo alimentare comune “ di una comunità di bambini e/o alunni, che ha luogo in una struttura di istruzione.

Scopo primario, dunque, della refezione scolastica è quello di fornire una alimentazione equilibrata, capace di favorire un ottimale sviluppo psicofisico dei bambini.

L'interesse generale verso una alimentazione di qualità e di salvaguardia della salute, va sempre più crescendo in tutta la popolazione ed in particolare nelle famiglie con ragazzi in età scolastica.

Partendo da questo presupposto l'Amministrazione Comunale di Urbino, già dall'anno 1999, ha elaborato e sviluppato un progetto di educazione alimentare rivolto agli utenti degli asili nido, delle scuole dell'infanzia, delle scuole elementari e medie presenti sul territorio comunale, al fine di adeguare il servizio di refezione scolastica ai principi più avanzati della moderna scienza dell'alimentazione.

2. OBIETTIVI E FINALITA'

Il progetto “Educazione alimentare” avviato dal Comune di Urbino mira a:

- promuovere una alimentazione equilibrata allo scopo di favorire lo sviluppo psicofisico del bambino;
- stimolare, nell'età evolutiva, comportamenti alimentari corretti nel rispetto delle tradizioni alimentari italiane;
- proporre un servizio che assicuri una elevata qualità;
- introdurre gradualmente nei menù scolastici alimenti provenienti dalla agricoltura biologica e/o dalla “lotta integrata”;
- coinvolgere le famiglie, il personale scolastico e le istituzioni locali nel processo di educazione alimentare dei bambini.

In particolare l'introduzione dei nuovi menù scolastici ha permesso di:

- favorire il consumo di verdure e legumi;
- equilibrare il consumo di carne e grassi animali;
- favorire il consumo di alimenti ricchi di fibra;
- incrementare il consumo di pesce.

Grande rilievo è attribuito alla scelta di alimenti di qualità, anche se questo ha comportato un notevole aumento dei costi. Nei menù scolastici sono stati introdotti, gradualmente, prodotti biologici quali :

pane (viene giornalmente preparato dal personale della Mensa centralizzata comunale con uso esclusivo di farina biologica), pasta, pomodori, legumi, olio, frutta e verdura.

Particolare importanza è attribuita inoltre alla qualità igienica della produzione, del trasporto e della somministrazione dei pasti; alla appetibilità dei menù e alla qualità organolettica; alla varietà dei menù; al controllo dei processi produttivi.

3. DESTINATARI

Il progetto in esame si rivolge a tutti gli alunni degli asili nidi, delle scuole dell'infanzia, delle scuole elementari e medie nelle quali funziona il servizio di refezione scolastica, quali utenti destinatari del servizio; il numero giornaliero dei pasti confezionati è di circa 500 per un totale annuo di circa 110.000.

Esso si rivolge altresì ai Dirigenti Scolastici, agli insegnanti e agli operatori delle scuole, alle Istituzioni locali e alle famiglie, quali soggetti che devono collaborare alla realizzazione del progetto stesso.

4. SOGGETTI COINVOLTI

Alla realizzazione del progetto, ancora in itinere, partecipano:

- l'Istituto Nazionale della Nutrizione di Roma il quale, tramite propri consulenti, ha partecipato ad incontri e assemblee pubbliche e ha collaborato alla stesura dei nuovi menù aggiornati in base alle tabelle dietetiche in riferimento ai LARN;
- l'Azienda Sanitaria Locale n. 2 di Urbino che ha predisposto i menù e partecipa all'attività di informazione, formazione e controllo preventivo e successivo;
- le Istituzioni Scolastiche del territorio che contribuiscono a favorire l'informazione e il monitoraggio;
- l'Istituto Zooprofilattico Umbria - Marche che collabora per migliorare il sistema di controllo e di verifica con analisi e ispezioni periodiche, revisione dei manuali di autocontrollo e formazione/aggiornamento del personale;
- le famiglie che collaborano per la condivisione dei principi fondamentali di sana e corretta alimentazione dei bambini.

5. METODOLOGIA OPERATIVA

Il progetto di educazione alimentare è stato presentato nel mese di ottobre 1999 nell'ambito di una assemblea pubblica, promossa dal Comune, alla quale hanno partecipato le famiglie, i rappresentanti delle scuole, gli esperti dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e della ASL locale. Nel corso dell'incontro è stato distribuito il materiale informativo già predisposto dal Comune e sono state illustrate le linee guida del progetto. Il progetto prevede una prima fase di formazione/informazione che coinvolge il personale delle scuole e le famiglie. Si è poi passati alla graduale sostituzione dei menù con l'introduzione dei prodotti biologici. I nuovi menù vengono monitorati tramite apposite schede compilate giornalmente dalle insegnanti che evidenziano il gradimento dei pasti da parte degli alunni. Incontri periodici con le famiglie, svolti cumulativamente e nei singoli plessi, consentono l'esame del monitoraggio e un fattivo confronto sull'andamento del servizio di refezione scolastica. La collaborazione con gli operatori della locale ASL e dell'Istituto Zooprofilattico Umbria - Marche permette l'attivazione di un sistema di controllo permanente, sia ex lege che extra lege. Nel corso del progetto si è provveduto gradualmente all'adeguamento delle strutture e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio, anche con la graduale sostituzione del monouso con materiale biodegradabile e/o stoviglie in coccio, onde migliorare la qualità dello stesso e nel rispetto dell'ambiente, nonché all'adeguamento periodico dei menù in relazione alle esigenze emerse e alle rilevazioni del monitoraggio. La formazione del personale scolastico è assicurata sia attraverso incontri periodici con gli operatori della ASL e dell'Istituto Zooprofilattico, sia mediante la partecipazione a corsi specifici.

6. COSTI DEL PROGETTO

L'attivazione la realizzazione del progetto ha comportato finora i seguenti costi:

Spese per la pubblicizzazione	€.	3.098
Spese per la partecipazione di esperti ad incontri e alla stesura dei menù	€.	4.130
Spese per la collaborazione con l'Ist. Zooprofilattico Umbria – Marche 2001- 2003	€.	30.987
Spese per l'adeguamento delle attrezzature	€.	34.000
Spese per l'acquisto dei prodotti biologici 1999-2003	€.	33.300
Spese per l'acquisto del materiale biodegradabile e stoviglie in coccio	€.	6.024
TOTALE SPESA	€.	111.239

7. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Il progetto di educazione alimentare, a 4 anni dalla sua attivazione, ha sicuramente consentito il raggiungimento degli obiettivi primari stabiliti:

miglioramento delle abitudini alimentari nella scuola;

maggiore informazione alle famiglie sulla esigenza di una corretta alimentazione;

miglioramento qualitativo delle derrate alimentari, soprattutto grazie all'inserimento di numerosi prodotti provenienti dall'agricoltura biologica;

miglioramento dei sistemi di controllo sulla qualità e sulla sicurezza;

formazione degli operatori;

adeguamento qualitativo delle strutture e delle attrezzature di servizio.

In relazione a ciò, si ritiene di dover continuare nello sviluppo del progetto, di volta in volta adeguatamente aggiornato.

RELAZIONE SULL' ATTIVITA' SVOLTA

Si può senz'altro affermare che l'attivazione e la realizzazione del progetto di "Educazione Alimentare" nelle scuole del territorio ha permesso una maggior presa di coscienza, da parte degli utenti e delle famiglie, della necessità di una corretta alimentazione e di considerare la refezione scolastica come momento educativo importante per lo sviluppo psico fisico del bambino.

I risultati raggiunti devono ritenersi sicuramente più che soddisfacenti, tenuto conto anche della iniziale diffidenza di molte famiglie a modificare abitudini alimentari radicate.

La realizzazione del progetto prevedeva diverse fasi: sensibilizzazione degli operatori e delle famiglie attraverso incontri periodici, divulgazione di materiale informativo; attività di formazione e aggiornamento del personale; predisposizione e divulgazione di un nuovo menù predisposto in collaborazione con l'Istituto Nazionale della Nutrizione e con l'ASUR locale che prevede la graduale introduzione di prodotti provenienti dalla agricoltura biologica e di alta qualità, oltre ad alcune modifiche delle abitudini alimentari (più equilibrato consumo di carne, maggior utilizzo di verdure, legumi e pesce ecc.); adeguamento graduale delle strutture e delle attrezzature utilizzate nelle cucine e nelle sedi di somministrazione dei pasti; attività di costante monitoraggio e controllo svolta dalla ASUR, dall'Istituto Zooprofilattico Umbria - Marche, oltre che dagli operatori stessi attraverso schede e altri strumenti di rilevazione, nonché dalle famiglie in appositi incontri; periodico adeguamento dei menù sulla base delle risultanze delle verifiche circa il gradimento degli alimenti da parte degli utenti.

Il progetto di Educazione Alimentare, inoltre, ha stimolato le Istituzioni Scolastiche a inserire nei programmi didattici temi e argomenti relativi all'alimentazione con visite anche presso aziende locali produttrici in collegamento con le tematiche relative all'ambiente.

Poiché peraltro, questa Amministrazione è impegnata a portare avanti il progetto anche nel futuro, sarà nostra cura assicurare il mantenimento e l'eventuale miglioramento dei risultati raggiunti.

Per quanto riguarda le difficoltà incontrate nella realizzazione del progetto, oltre a quelle connesse alle abitudini alimentari delle famiglie che pure sono state superate in breve tempo, i problemi maggiori sono stati quelli relativi alle maggiori spese che il progetto ha comportato e comporta tutt'ora, in termini di costi dei prodotti biologici, di adeguamento delle strutture e delle attrezzature, di spese per la formazione del personale, per la pubblicizzazione e per incontri e convegni, di spese per la collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico per i controlli ecc. Alcune difficoltà sono state incontrate anche per quanto riguarda il reperimento di taluni prodotti biologici, in particolare la frutta e la verdura, tenuto conto dei quantitativi necessari. Qualche problema si è avuto, infine, da parte del personale della mensa centralizzata, sia per la conservazione di alcuni prodotti che per la preparazione degli stessi; si tratta comunque di problematiche che non hanno determinato disservizi significativi.

Per quanto riguarda l'incidenza percentuale del costo sostenuto per l'acquisto dei prodotti biologici rispetto alla spesa complessiva delle materie prime, questa è quantificata nel 12,47 %; si tratta peraltro di un dato che, al momento, è inferiore alla realtà, tenuto conto che alcuni prodotti biologici sono stati introdotti nel corso del 2003.

Il Funzionario del Servizio
Dott. Piero Fraternali



ELENCO PRODOTTI BIOLOGICI UTILIZZATI

1. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
2. POMODORI PELATI
3. RISO