



## INIZIATIVE PARTICOLARI 2015/2016

Al fine di favorire la reale integrazione scolastica tra alunni con diverse necessità alimentari e/o per approfondire alcuni temi legati alla salute e alla riscoperta delle nostre tradizioni culinarie, anche nel corso di quest'anno scolastico 2015/16 sono state individuate alcune giornate di sensibilizzazione in cui vengono somministrati pasti particolari e fornite informazioni specifiche.

### GIORNATE CON MENU A TEMA

- **MENU SENZA GLUTINE:**

**07 Ottobre 2015, 13 gennaio 2015, 17 Maggio 2016.**

I bambini consumeranno un pasto preparato con cibi naturalmente privi di glutine. Sulle tavole verrà distribuito pane senza glutine. Nell'iniziativa è coinvolta l'AIC (sede provinciale)

- **MENU VEGETARIANO:**

**20 Ottobre 2015, 03 Dicembre 2015, 26 gennaio 2016, 30 marzo 2016, 14 Aprile 2016, 26 maggio 2016.**

Si pone l'obiettivo di avvicinare i ragazzi ad un nuovo concetto di alimentazione, che non sia basata solo su piatti a base di proteine animali: torte, sfornati, polpette vegetariane.

- **MENU TOSCANO:**

**01 Ottobre 2015, 24 Novembre 2015, 09 Febbraio 2016, 22 Marzo 2016, 03 Maggio 2016.**

Finalizzato a rivalutare i piatti tipici della tradizione regionale: fagioli all'ucelletto, pappa al pomodoro, pollo alla cacciatora.

- **MENU' DELLA TRADIZIONE REGIONALE:**

Per far conoscere piatti della cultura regionale italiana, nello specifico verranno proposti:

MENÙ CAMPANO **09 Dicembre 2015**, Lonza alla napoletana.

MENÙ SICILIANO: **29 aprile 2016**, Pasta alla norma (melanzane e ricotta).

MENÙ PUGLIESE: **05 Novembre 2015, 08 Aprile 2016**, Zuppa alla salentina (calamari e patate).

MENÙ LOMBARDO: **08 gennaio 2015**, Finocchi alla milanese.

MENÙ EMILIANO: **22 febbraio 2016**, Tortellini.

MENÙ MOLISANO: **20 aprile 2016**, Pasta alla molisana.

MENÙ LIGURE: **14 Marzo 2016**, Zuppa di ceci e bietole (Zimin).