Istituto Maria Ausiliatrice
di Bibbiano (RE)

L’alimentazione: un’esperienza di crescita

Mangiare bene e costruire una **relazione positiva** con il cibo fin dalla prima infanzia è fondamentale per il benessere fisico, emotivo e sociale di ogni bambino e bambina.
Nei primi anni di vita si sviluppano le **abitudini alimentari** e si scoprono nuovi sapori, consistenze e alimenti. In questo percorso, il nido e la scuola dell’infanzia svolgono un ruolo importante, promuovendo curiosità, autonomia e piacere della scoperta. Il momento del pasto è un’**esperienza** di relazione, condivisione e apprendimento, oltre che un’occasione per crescere insieme. Il menù scolastico, elaborato in collaborazione con GENESI e il servizio SIAN dell’AUSL, propone un’**alimentazione varia ed equilibrata**, con particolare attenzione alla qualità nutrizionale, alla stagionalità e alle esigenze delle diverse fasce d’età. Sono previste diete specifiche per motivi sanitari e variazioni per motivi etico-religiosi, su richiesta delle famiglie.

VALORE SOCIALE GUSTO SOSTENIBILITÀ PERCEZIONI SENSORIALI



SPERIMENTAZIONE

AMICIZIA

RELAZIONI

BAMBINI E CIBO

SCOPERTA





ISTITUTO MARIA AUSILIATRICE BIBBIANO

SEZIONE PRIMAVERA E INFANZIA — PRIMAVERA - ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1	Pasta all'olio Frittata di verdure Zucchine* al vapore	Orzo/Farro con crema di piselli* Arrosto Spinaci* alla parmigiana	Pasta al pomodoro Polpette di ricotta e spinaci* Fagiolini*	Riso con verdure coscia di pollo disossata Carote* al vapore	Pasta con passato di verdure & legumi Merluzzo* al forno Cetrioli a bastoncino
MERENDA POMERIDIANA	Frutta & grissini	Pane con marmellata	Frutta: banana	Yogurt	Mousse di frutta\frutta
SETTIMANA 2	Pasta integrale con crema di zucca* Mozzarella Patate* con rosmarino	Pasta al pomodoro Sformato Zucchine* e ceci* Erbette con odori	Pasta al ragù bianco Piselli* e carote* al vapore	Riso agli asparagi* Tacchino al forno Mix di verdure cotte	Pasta all'olio Tortino di Pesce* Zucchine* al vapore
MERENDA POMERIDIANA	Frutta: banana	biscotto senza latte e uova	Frutta (spremuta)-cracker	Yogurt	frutta fresca: mela
SETTIMANA 3	Pasta con crema di verdure* e legumi Uova al forno Zucchine* trifolate	Pasta al pomodoro e lenticchie Formaggio fresco Insalata mista	Pizza Finocchi* e carote* al vapore	Orzo/Farro all'ortolana Arista al forno Purè	Minestrone* di verdure con pastina Merluzzo* dorato Fagiolini* al vapore
MERENDA POMERIDIANA	Frutta	Torta:margherita\alle carote	Frutta	Yogurt	Mousse di frutta\frutta
SETTIMANA 4	Pasta all'olio Fagioli cannellini (in umido) Carote a bastoncino	Pastina con crema di verdura e legumi Hamburger di verdure Patate* al forno	Riso allo zafferano Bocconcini di tacchino Bieta al vapore	Pasta alle melanzane Polpette di ricotta Verdura cruda di stagione	Pasta con pesto di basilico Crocchette di pesce* Zucchine* al vapore
MERENDA POMERIDIANA	Frutta & grissini	Pizza rossa	Frutta: banana	Yogurt	Pane e cioccolato fondente

- Tutti i pasti vengono completati con pane comune, con contenuto di sale non superiore all'1,7%, riferito alla farina.
- Tutti i giorni viene servita verdura cruda e frutta fresca di stagione a rotazione.
- Si utilizza olio EVO e sale iodato.
- * = Materia prima surgelata e biologica
- Pesce MSC che deriva da pesca sostenibile

Valido da settembre 2026

GENESI S.R.L. | genesi@genesiristorazione.it - **genesiristorazione.it**