

W la Pappa

Sappiamo che il tema del cibo è un argomento molto sentito dai genitori e pensiamo sia importante rendervi consapevoli di quanta cura e attenzione riserviamo al momento del pranzo.

I due menù primavera/estate e autunno/inverno sono stati realizzati in collaborazione con la dottoressa Paola Cavagnoli (dietista) in modo da garantire il corretto apporto di nutrienti e il loro equilibrio giornaliero e settimanale, ma sono anche il frutto di un lavoro di ricerca da parte del personale dell'asilo nido Fiorallegro che, volendo offrire un servizio di sempre maggiore qualità, cerca di assecondare i gusti dei bambini, di proporre sapori nuovi, di prestare attenzione ai colori dei cibi di ogni pasto e di cogliere i suggerimenti dei genitori.

Noterete nei due menù alcuni piatti della tradizione (come la polenta, il manzo all'olio, il brasato, la pizza...) accanto a preparazioni più particolari (ad esempio il pollo al curry, il risotto con le pere, la lonza con mele renette, la platessa al sesamo...) e non ci facciamo mancare nemmeno prodotti piuttosto costosi (come i carciofi, le ciliegie, le fragole, i pomodori datterini...). Nella scelta dei piatti abbiamo anche cercato di incrementare quegli alimenti che di solito a casa vengono proposti più raramente, come ad esempio i legumi e il pesce, e che forniscono una valida alternativa alle proteine della carne.

Anche per i piccoli che non riescono ancora a masticare, non utilizziamo alcun vasetto confezionato, ma offriamo il prodotto fresco, semplicemente omogeneizzato. (Se non ci è possibile omogeneizzare, come nel caso della pizza, o se l'alimento non è ancora ben tollerato dai bambini sotto i 12 mesi, come nel caso dell'uovo intero, viene indicato sul menù con il simbolo * un piatto alternativo). Dovete sapere che la cucina interna dell'asilo nido riceve ogni mattina prodotti freschi e che nessun alimento viene conservato e mangiato il giorno successivo. A garanzia della qualità delle materie prime che mettiamo sulla tavola dei vostri figli, indichiamo qui di seguito i nostri fornitori:

- per le carni: MACELLERIA LIBERINI (Rezzato)
- per i surgelati: GRUPPO DAC (Flero)
- per i formaggi: BRESCIALAT (Chiari)
- per la frutta e verdura: CENTRO ORTOFRUTTA F.LLI ALBINI (Molinetto di Mazzano)
- per il pane: BRESCIAPAN (Brescia)

Ci teniamo, inoltre, a farvi alcuni esempi che rappresentano la genuinità di ciò che offriamo in rispetto della tenera età dei bambini del nido: il pesto non è confezionato, ma viene preparato al momento solo con basilico fresco, pinoli, parmigiano e olio extravergine di oliva; gli gnocchetti verdi vengono fatti a mano dalla nostra cuoca; il gelato della merenda è fatto da noi con la

gelatiera; il passato di verdura non è surgelato ma preparato ogni giorno con verdure fresche; le torte e la pizza sono sfornate dal forno della nostra cucina.

Al mattino, come spuntino, offriamo a tutti frutta di stagione e per condimento utilizziamo solo olio extravergine di oliva e sale iodato in misure comunque ridotte e adeguate per la prima infanzia.

Vista la delicata fascia di età dei nostri bambini, in ogni momento della giornata (e non solo ai pasti) diamo acqua oligominerale in bottiglia con basso residuo fisso. Le grammature sono stabilite dalle tabelle dietetiche dell'ASL, ma per chi desidera ancora pappa c'è n'è sempre in abbondanza, nel rispetto delle richieste di ciascun bambino.

Dal punto di vista dell'igiene la nostra cucina segue le più severe norme dettate dell'HACCP e pone particolare attenzione alle diete speciali per intolleranze, allergie o scelte religiose.

Una parola merita anche la scelta delle stoviglie. Ci siamo dotati di un servizio in polycarbonato resistente agli urti e ad altissime temperature per sostituire la più diffusa, ma tanto discussa, melamina.

Il Fiorallegro è costantemente in cammino di miglioramento, pertanto in corso d'anno se alcuni alimenti non risultassero graditi alla maggioranza dei bambini, sarà possibile apportare delle modifiche ai menù, che prontamente vi comunicheremo.