

L'ALIMENTAZIONE

Siamo dotati di cucina interna che prepara cibi freschi con prodotti che vengono acquistati giornalmente. I pasti, elaborati da nutrizionisti e pediatri qualificati, assicurano la rispondenza agli aspetti fisiologici, di crescita e di salute del bambino. Sono articolati in un menù estivo e in uno invernale, strutturati su quattro settimane che si ripetono a rotazione, per garantire varietà nutritiva e di sapori. La nostra cuoca prepara quotidianamente pane fresco, ciambelloni e crostate per i nostri piccoli ospiti.

In collaborazione con le educatrici e le famiglie la cuoca segue la delicata fase dello svezzamento dei Piccoli: in questa sezione, ogni bambino ha un menù semi-personalizzato, in linea con i cibi introdotti o meno. Medi e Grandi hanno un menù in comune. In tutte e tre le sezioni particolare attenzione è riservata ai bambini che hanno intolleranze alimentari certificate.

Dal punto di vista pedagogico, il pasto viene vissuto nel nostro asilo come momento educativo privilegiato in cui promuovere autonomie e competenze (mangiare da soli, impugnare cucchiaio e forchetta, bere dal bicchiere, eccetera.) e in cui stimolare nei bambini il senso della convivialità e della condivisione, la conoscenza dei gusti, il piacere del nutrirsi senza forzature.