

# CUOCO RIGOLÒ AMICO DEI PIÙ PICCOLI



## CUOCO RIGOLÒ BY SODEXO

E' l'offerta di ristorazione per le scuole dell'infanzia; un progetto con l'obiettivo creare un posto accogliente, dove i bambini possano imparare a mangiare divertendosi

Cuoco Rigolò descrive e rappresenta la nostra promessa educativa all'interno delle scuole; collaboriamo infatti con le istituzioni per portare benefici ai nostri clienti e per migliorare la qualità della vita dei bambini e dei loro genitori.

## I NOSTRI VALORI

Abbiamo lavorato su 3 aspetti chiave che costituiscono anche i valori del nostro progetto:

- **Piacere nel mangiare**
- **Scoperta e divertimento**
- **Comfort del bambino**



## CHI È CUOCO RIGOLÒ?

Sono un grande chef che rappresenta il punto di riferimento per i bambini che pranzano a scuola. I miei menu sono studiati per i più piccoli, per aiutarli a mangiare in modo sano e per guidarli alla scoperta di nuovi gusti e sapori. Sono un cuoco che conosce bene il suo lavoro e dà utili suggerimenti ai bambini, alle loro famiglie e agli insegnanti, usando un linguaggio adatto all'età di ciascuno.





# I VALORI DI **CUOCO RIGOLÒ**



## **PIACERE NEL MANGIARE**

Mangiare bene diventa un piacere perché proponiamo tante ricette, nel rispetto della stagionalità e in linea con le più aggiornate indicazioni nutrizionali... ma senza dimenticare il gusto, attraverso piccole golosità proposte periodicamente nel menu.

## **SCOPERTA E DIVERTIMENTO**

Si può imparare in modo semplice e divertente attraverso un ricco programma di educazione alimentare che aiuta i bambini ad apprendere divertendosi, a conoscere i fondamenti di una sana alimentazione.

## **COMFORT DEL BAMBINO**

Mangiar bene vuol dire anche pranzare in un ambiente piacevole e amichevole. Un'ambientazione colorata, divertente ed educativa trasforma la vecchia "mensa" in un ristorante gradevole, fatto a misura di bambino.

Sodexo inoltre ha creato una linea di prodotti allegri e colorati per rendere il pranzo dei bambini ancora più gustoso.

# LE OFFERTE ALIMENTARI NELLA SCUOLA

## I PICCOLI DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

Per soddisfare i gusti dei bambini, incrementare la varietà delle ricette e stimolare la curiosità dei più piccoli, proponiamo un menù articolato su 4 stagioni (Inverno, Primavera, Estate, Autunno) e 6 settimane.

Un'attenzione particolare è riservata ai prodotti alimentari impiegati; la scrivente impiegherà prodotti aventi le migliori condizioni di freschezza e che siano esenti da qualsiasi difetto che ne possa pregiudicare il consumo da parte degli utenti. Sodexo impiegherà per il Vostro servizio prodotti di prima qualità, biologici, DOP, IGP, Equosolidali. E' espressamente escluso l'impiego di prodotti transgenici.

Un'attenzione particolare è riservata alle tecniche di cottura per assicurare il mantenimento del gusto e delle proprietà nutritive. Tutte le ricette del menù sono preparate con un ridotto contenuto di sale e grassi.

Abbiamo previsto più frutta e verdura e tante iniziative che ne stimolino l'assaggio ed il consumo quotidiano.



# COMPOSIZIONE **DEL MENU**

## **EQUILIBRIO E GRADIMENTO**

La composizione del menu è stata pensata per rispondere alle specifiche esigenze dei bambini di età compresa tra i 24 e i 36 mesi (sezione primavera) ed i bambini della Scuola dell'Infanzia, sia dal punto di vista del gusto che delle specifiche nutrizionali che devono essere loro garantite.

Abbiamo tenuto conto, inoltre delle più recenti indicazioni per un corretto stile di vita che invitano ad adeguare l'introito calorico in relazione all'attività svolta, a consumare ogni giorno porzioni di frutta e verdura, al consumo corretto ed equilibrato di alimenti di origine proteica, alla riduzione dei consumi di grassi, soprattutto di origine animale, e del sale, alla limitazione del consumo di zuccheri e dolci.

## **IL MENU COMPRENDE...**

**PRIMO**



**SECONDO**



**CONTORNO**



**FRUTTA O DESSERT**



**ACQUA**



**PANE**





# I NOSTRI MENU... >

Si compongono di 4 menu stagionali (Autunno, Inverno, Primavera, Estate), ognuno realizzato su 6 settimane. In questo modo ogni menu viene proposto al massimo due volte nell'arco dell'anno.

Primi piatti asciutti: proposti 3-4 volte alla settimana, alternando pasta, riso, gnocchi e ravioli, proposti con sughi differenti e, almeno una volta alla settimana conditi con verdure o legumi.

Il piatto completo come pizza lasagne pasta al ragù o pasta pasticciata viene proposto 2 volte a menu

Minestre, creme, passati vengono proposti 1 volta alla settimana, con legumi e verdure, alternando i cereali abbinati (riso, pasta, farro, crostini).



## CRITERI MENU

I menu di Cuoco Rigolò sono stati studiati a partire dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute, tenendo conto, nelle ricette, ingredienti e grammature, dei riferimenti nutrizionali contenuti nei LARN ( Livelli di Assunzione di riferimento di nutrienti ed energia).

Per la scelta delle ricette, la frequenza e le rotazioni del menu, sono altresì state utilizzate le Linee guida per una sana alimentazione Italiana e le linee guida per la ristorazione scolastica emesse dalle varie Amministrazioni Regionali.



# DIETE **SPECIALI**

## **PIATTI SU MISURA**

In caso di richieste particolari da parte degli utenti, ad esempio per patologie o per motivazioni etico-religiose, realizziamo piatti ad hoc che escludono le materie prime non permesse

Per le intolleranze e le allergie utilizziamo materie prime specifiche, trattate con modalità appropriate. In fase di confezionamento e somministrazione, i prodotti speciali sono identificati in maniera chiara e inequivocabile. Viene garantito l'utilizzo di contenitori chiusi ed etichettati, in cui le materie prime siano sigillate all'interno. Per tutte le diete speciali riguardanti sia intolleranze sia allergie è richiesta documentazione medica con l'elenco degli alimenti non ammessi.

