# Centro Estivo Piscina Comunale di Stradella

**Menù tipo – Estate 2025  
Per bambini dai 4 ai 13 anni  
Realizzato da Simone Cucchiarelli – Simo Restaurant, Stradella**

Obiettivo del Menù

Il menù è stato pensato per offrire ogni giorno un pranzo completo, equilibrato e gustoso, ideato per le esigenze nutrizionali e i gusti dei bambini dai 4 ai 13 anni. Le ricette sono semplici, stagionali e variegate, preparate con cura e ingredienti di qualità.

Struttura del pasto giornaliero

- Primo piatto caldo  
- Secondo piatto con contorno  
- Pane  
- Frutta fresca di stagione o dolce leggero  
- Acqua naturale

Nota speciale:  
Il giovedì è dedicato alla pizza fatta in casa, preparata personalmente e servita con frutta fresca.

Alternativa fissa disponibile

Per tutti i giorni della settimana è prevista un’alternativa semplice e sempre disponibile:  
Pasta in bianco (olio o burro) con prosciutto cotto  
Una soluzione leggera e apprezzata, pensata per i bambini che hanno preferenze alimentari particolari o che in quel giorno non gradiscono il menù proposto.

Personalizzazioni e flessibilità

Ogni pasto può essere adattato in base a esigenze specifiche (allergie, intolleranze, preferenze religiose o culturali). Il menù rappresenta una base solida, pensata per essere modificabile e integrabile su richiesta delle famiglie o della struttura.

Modalità di servizio

Tutti i pasti verranno serviti in monoporzione, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie previste per il servizio mensa. È garantito il controllo delle porzioni, la qualità e la sicurezza alimentare.

Integrazioni fornite

- Tabella menù settimanale, chiara e leggibile  
- Valori nutrizionali indicativi per ogni giornata  
- Indice allergeni dettagliato, con trasparente indicazione degli ingredienti potenzialmente a rischio