

PRANZIAMO INSIEME

La preparazione dei pasti per i bambini che frequentano le nostre scuole è svolta da **Emily S.r.l.**, (sede legale Milano, Via Venezia Giulia 5/A), un'azienda di ristorazione specializzata nel settore scolastico, la sede di produzione dei pasti per le Scuole del Pellicano si trova a Bologna zona San Ruffillo.

Un sistema di gestione certificato secondo le norme UNI EN ISO 9001:2015 (sistemi gestione qualità), UNI 10854:1999 (HACCP) e, per unità produttive di Bologna, anche ISO 22000:2005 (sicurezza alimentare) garantisce tutto il processo produttivo.

Perché i bambini possano usufruire ogni giorno di un pasto equilibrato, sano e che trasmetta corrette abitudini alimentari, i menù sono elaborati da una dietista dell'Ufficio Qualità, tenendo conto del fabbisogno calorico-nutrizionale ed in linea con le più recenti indicazioni scientifiche. Le aziende fornitrici delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti sono in possesso di riconoscimento CEE ed offrono piena garanzia sul piano igienico sanitario e della qualità.

La scuola ha scelto i seguenti **prodotti biologici** utilizzati per la preparazione dei pasti: uova, olio extravergine d'oliva e pomodoro (pelati, polpa e passata).

La carne è fresca e **nazionale**, il prosciutto cotto nazionale senza polifosfati, senza proteine del latte e senza glutine, il prosciutto crudo di Parma DOP, il pesce è surgelato, il pane artigianale da panificio bolognese, il Grana Padano DOP, i latticini freschi e nazionali, le verdure surgelate nazionali e il sale è iodato.

Tutti gli alimenti sono cucinati al mattino in tempi molto vicini al consumo. I condimenti dei primi piatti vengono preparati escludendo l'utilizzo di grassi in cottura; è prevista l'aggiunta di olio extravergine d'oliva a crudo, l'utilizzo del sale da cucina è contenuto. La cottura di ogni piatto esclude la frittura. I contorni vengono conditi con olio extravergine di oliva prima del consumo, direttamente a scuola.

I bambini che necessitano di pasti speciali per intolleranza, allergia alimentare o per **particolari esigenze dietetiche**, dietro presentazione di un certificato medico valido e consegnato alle segreterie di riferimento, avranno un menù differenziato e personalizzato.