

“Si rileva da diverso tempo il consumo smisurato e incontrollato di “pasta all’olio” da parte degli alunni della scuola primaria di Manerbio ; tale rilevazione è stata condivisa in sede di Commissione mensa , dove di concerto con i rappresentanti dei genitori, del Comune , delle Insegnanti si è scelto di effettuare una prova al fine di promuovere i sani stili di alimentazione proposti all’interno delle Linee guida della ristorazione collettiva ASL di Brescia (oggi ATS) le quali citano:

6. ALTERNATIVE

I menù scolastici sono elaborati secondo i principi di un’alimentazione bilanciata nell’apporto di nutrienti ed adeguata da un punto di vista calorico; essi sono strutturati per settimane e differenziati secondo una stagionalità specifica anche per i contorni e per la frutta. Per tale motivo, ma soprattutto per il perseguimento di obiettivi di educazione alimentare in età evolutiva, finalizzata alla prevenzione degli squilibri nutrizionali, è necessario che il menù sia unico e non preveda alcun tipo di alternativa se non in casi di diete per situazioni speciali come: allergie/intolleranze alimentari, patologie che richiedano regimi alimentari specifici, stati transitori di malessere e/o convalescenza di stati patologici.

E’ infatti possibile richiedere:

Dieta leggera (comunemente definita “dieta in bianco”)

La dieta leggera è rivolta ai soggetti che soffrono di ricorrenti stati di chetosi secondari a disordini alimentari, di gastriti o gastroduodeniti, di enteriti in via di risoluzione o stati postinfluenzali che richiedono un periodo di cautela nella rialimentazione”

E’ infatti possibile richiedere:

Dieta leggera (comunemente definita “dieta in bianco”)

La dieta leggera è rivolta ai soggetti che soffrono di ricorrenti stati di chetosi secondari a disordini alimentari, di gastriti o gastroduodeniti, di enteriti in via di risoluzione o stati postinfluenzali che richiedono un periodo di cautela nella rialimentazione”

Markas Sri

Dott.ssa Ines Duzioni

Dietista di Area