



MENU SCUOLE

A.S. 2025/2026

Come nasce un menù scolastico

POLITICHE DEL CIBO



Nutrire Trento a scuola

Il nostro territorio in mensa

4 giornate speciali in cui tutti i prodotti del menù provengono direttamente dagli agricoltori del territorio trentino.





In collaborazione con:





Nutrire Trento a scuola

Il nostro territorio in mensa

4 giornate speciali in cui tutti i prodotti del menù provengono direttamente dagli agricoltori del territorio trentino.

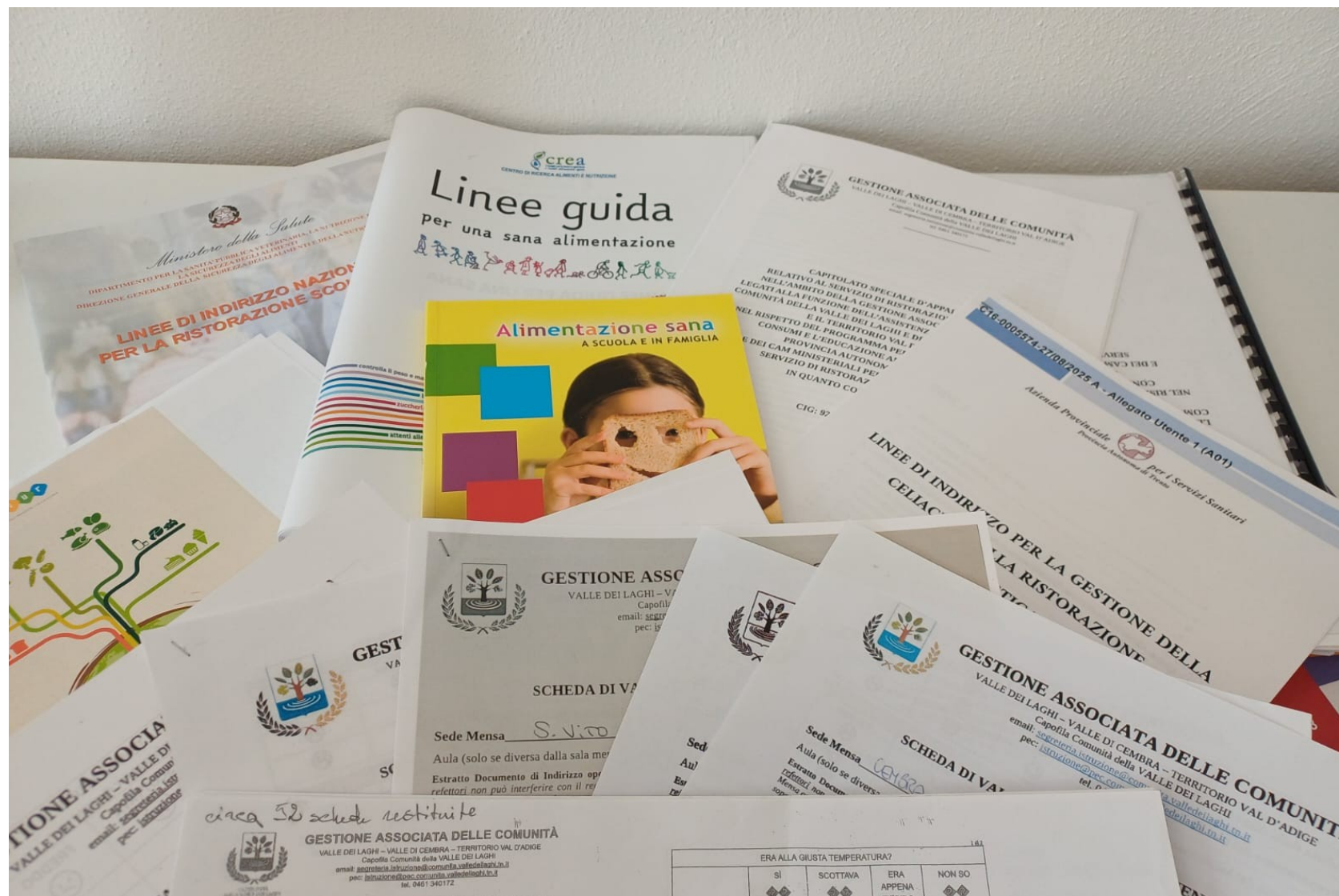




In collaborazione con:



I NOSTRI STRUMENTI DI LAVORO



Ministero della Salute -
*Linee di indirizzo nazionale
per la ristorazione
scolastica*

Ministero dell'Istruzione -
*Linee guida per
l'educazione alimentare*

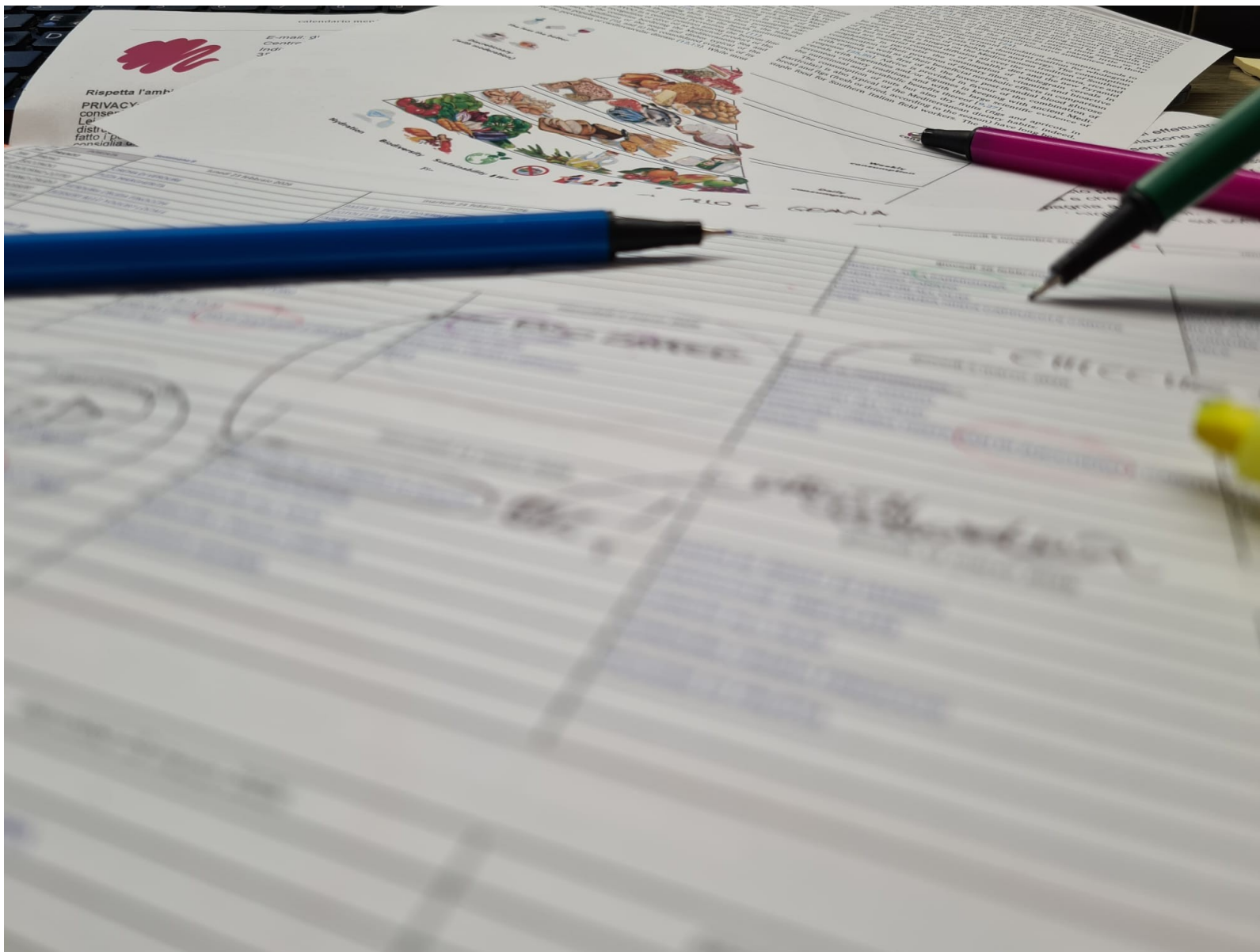
Azienda sanitaria - *Linee
guida per una sana
alimentazione*

Ministero dell'Ambiente -
*Criteri Ambientali minimi
per la ristorazione
scolastica*

PAT APAC - *Bando tipo per
l'affidamento in appalto del
servizio di ristorazione
scolastica*

Comunità di Valle -
*Capitolato speciale
d'appalto*

Commissioni mensa - *Schede
di valutazione*



Al lavoro...
25 giugno 2025

LA NUOVA PIRAMIDE ALIMENTARE

**SINU - Società Italiana per la
Nutrizione Umana
28-30 maggio 2025**

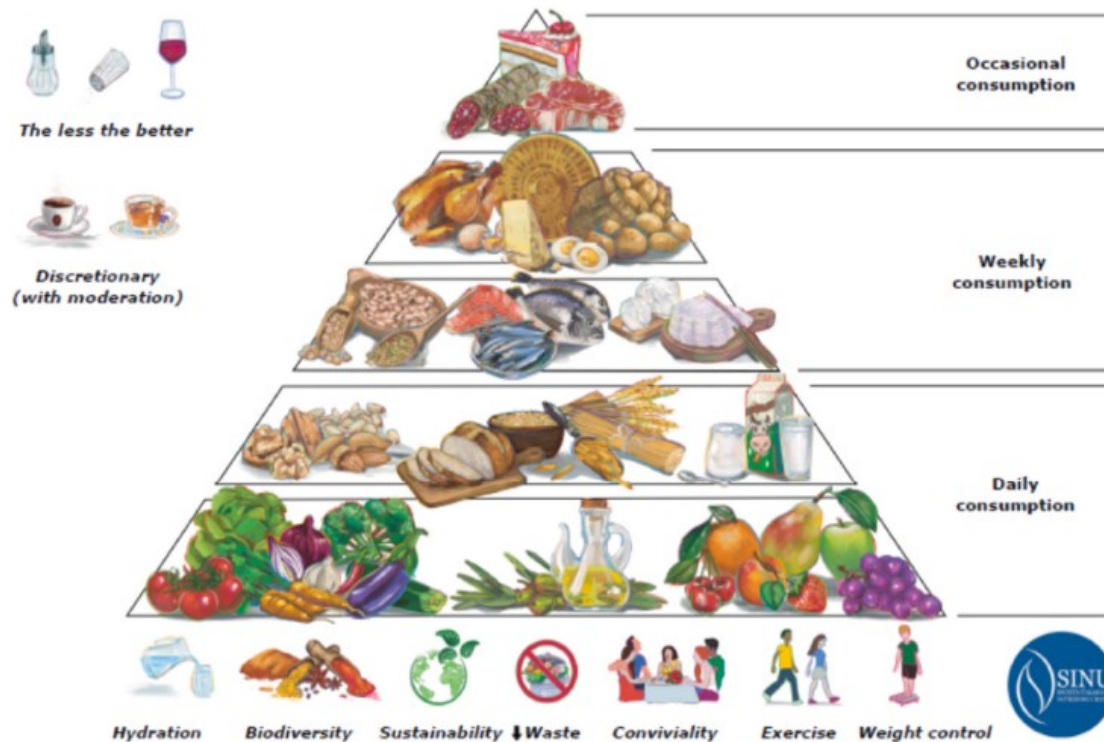


Fig. 1. SINU Mediterranean diet pyramid.

- Consumo di carne ridotto a massimo 2 volte alla settimana
- Incremento del consumo di latte e yogurt a 1 volta al giorno
- Enfasi sull'impiego di proteine di origine vegetale (legumi)
- Lotta allo spreco alimentare dunque agli avanzi di cibo
- Attenzione al consumo di patate: massimo 1 volta alla settimana
- Considerare la sostenibilità ambientale e la varietà dei prodotti alimentari (biodiversità).

UN GIOCO DI EQUILIBRI

- ▶ Fattibilità della proposta di menù per il personale di cucina (verificata dal comparto commerciale)
- ▶ Elaborazione di menù alternativi per esigenze dietetiche (14 regimi dietetici codificati)
- ▶ Gradimento dell'utenza:
 - ▶ verbali dei commissari mensa e schede di valutazione (269 nel 2024/2025);
 - ▶ ispezioni interne del servizio di Sicurezza Alimentare e Dietetica;
 - ▶ sopralluoghi del personale della Comunità di Valle;
 - ▶ riscontri ricevuti direttamente dal personale di cucina;
 - ▶ osservazioni condivise dai genitori e dai docenti direttamente con il Servizio Istruzione della Comunità e con l'Ufficio dietetica di Risto 3
- ▶ Semplificazione della proposta gastronomica e attenzione alla verticalità delle pietanze: accanto all'adeguatezza nutrizionale e al rispetto delle frequenze di consumo, si è considerato anche che un gran numero di utenti non consumano il pasto in mensa tutti i giorni ma solamente alcune giornate fisse della settimana (esempio solo martedì e giovedì, ecc.) ed è auspicabile che possano consumare tutti i piatti del menù



IL MENÙ 2025/2026

Riconferme:

- ▶ Lasagne al ragù di lenticchie
- ▶ Polpette di legumi al sugo

Piatti della tradizione:

- ▶ Canederli, strangolapreti e spätzle
- ▶ Polenta con spezzatino o con salsicce al sugo
- ▶ Dessert allo yogurt locale

Qualche novità:

- ▶ Pizzoccheri
- ▶ Pepite di ceci
- ▶ Arrotolato di pesce
- ▶

I RISULTATI

FOODINSIDER.IT
enjoy good food



- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶ Anche quest'anno il menù delle mense scolastiche di Trento si conferma nella top ten a livello nazionale, raggiungendo l'ottavo posto.

