

**Dall'anno scolastico 2008/2009
nelle cucine dei servizi educativi e nelle mense
delle scuole dell'Unione Terre d'Argine
ci saranno importanti novità**



Nelle cucine e nelle mense delle scuole aumenterà l'offerta dei prodotti biologici, a lotta integrata, tipici tradizionali, del commercio equo e solidale:

prodotti biologici:

Pane, pasta di semola, riso, orzo, farina, polpa e passata di pomodoro, carne di vitellone, burro, frutta fresca (arancia e mela), verdura fresca (carota e insalata), yogurt alla frutta, latte, marmellata.

prodotti a lotta integrata:

frutta fresca (le altre tipologie) - verdura fresca (le altre tipologie)

prodotti tipici e tradizionali:

Parmigiano reggiano stagionato 24 mesi - Prosciutto di Parma

prodotti del commercio equo e solidale:

barretta di cioccolato fondente

*Nel corso dell'anno scolastico verrà gradualmente attivato il sistema di prenotazione automatica dei pasti per le scuole primarie e medie.
per info: 059.649.706*

**PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE CAUSATO
DALLE LUNGHE PERCORRENZE SI E' PRIVILEGIATA
LA SCELTA DI FORNITORI DEL TERRITORIO**