

## Alimentazione

L'alimentazione nei nidi "La Compagnia dei Birichini" è garantita dal nostro Centro Cottura "Gusto Aldia" specializzato nella produzione di pasti destinati ai bambini nella fascia d'età 0-11 anni, ovvero per i nidi, scuola dell'infanzia e primaria.

Inaugurato nel settembre 2015, il Centro, che consegna più di 400 pasti al giorno nelle nostre strutture di Milano, è stato avviato in seguito ad una approfondita analisi e conoscenza dei servizi.

La qualità alimentare è al primo posto, curata in ogni dettaglio, dalla stesura dei menù, alla scelta dei singoli alimenti, alla filiera, alle preparazioni differenziate per età, coniugata anche con le esigenze gestionali e organizzative dei servizi.

La nutrizionista predispone i menù calibrati per le diverse fasce di età in armonia con le normative e le linee guida delle istituzioni di riferimento (Ats, Regione etc.). I menù sono quindi studiati, non solo in funzione degli apporti nutrizionali corretti, ma anche in funzione della variabilità e del gradimento dei bambini. E' previsto un menù invernale ed uno estivo; la scelta degli alimenti, fatta con grande attenzione per le qualità organolettiche, rispetta per lo più la stagionalità della frutta e della verdura e valorizza la loro reperibilità sul territorio (alimenti Km 0) perchè l'attenzione all'ambiente è un valore aggiunto.

## Le diete

Particolare attenzione viene data dal team di professionisti alla cura delle diete per i bambini che presentano intolleranze o allergie (certificate dal pediatra o da specialista), a disposizione per valutare le migliori proposte alternative.

Ogni dieta, infatti, viene studiata ad personam, raccogliendo quante più informazioni sui gusti alimentari degli interessati al fine di evitare la ripetitività delle preparazioni.

I bambini che presentano problematiche di questo tipo hanno il diritto di avere un'alimentazione ugualmente gustosa e variata. Sono naturalmente accolte le proposte di diete su base etico-religiosa.