

ISTITUTO COMPRENSIVO "AMMENDOLA – DE AMICIS – S. GIUS"

SEDE CENTRALE - UFFICI DI SEGRETERIA: Via Marciotti, 1 SAN GIUSEPPE VESUVIANO (NA) 80047

Tel 081/8271161 Cod. Mecc. NAIC8HM005 C.f. 92073420637 CODICE UNICO: JHL0AF

SECONDIRIA PRIMO GRADO CON PERCORSI A INDIRIZZO MUSICALE: NAMM8HM016 - Via Marciotti, 1 SAN GIUSEPPE VESUVIANO

PLESSO "SAN LEONARDO": INFANZIA: NAAA8HM023 PRIMARIA: NAEE8HM028 - Via San Leonardo SAN GIUSEPPE VESUVIANO

PLESSO "CROCE ROSSA": INFANZIA: NAAA8HM012 PRIMARIA: NAEE8HM017 - Via Croce Rossa SAN GIUSEPPE VESUVIANO

PLESSO "LARGO MARCIOTTI": Succursale Secondaria primo grado e Primaria "Croce Rossa" - Via Largo Marciotti SAN GIUSEPPE VESUVIANO

e-mail: naic8hm005@istruzione.it PEC: naic8hm005@pec.istruzione.it Sito Web: www.icammendoladeamicis.edu.it

Prot. come da signature

IC "Ammendola - De Amicis - S. Gius"
Prot. 0000727 del 04/02/2026
IV (Uscita)

Agli atti
Alle famiglie e ai docenti
della scuola dell'Infanzia

Comunicazione n_ 140 Organizzazione giornate a tema e introduzione di menù alternativi – Scuola dell'Infanzia

Si comunica alle docenti e alle famiglie degli alunni della Scuola dell'Infanzia dei plessi San Leonardo e Croce Rossa che, su disposizione del Comune e nell'ambito delle iniziative di educazione alimentare, inclusione e promozione di corretti stili di vita, nel corso dell'anno scolastico saranno organizzate alcune giornate a tema con menù alternativi rispetto a quello ordinario.

Tali iniziative sono finalizzate a:

- favorire la conoscenza di tradizioni alimentari diverse;
- promuovere la valorizzazione dei prodotti del territorio e della biodiversità;
- sensibilizzare i bambini al tema dell'alimentazione consapevole e inclusiva, con particolare attenzione alle esigenze alimentari specifiche.

Le giornate previste sono le seguenti:

- 10 febbraio 2026 – Menù multietnico indiano (riso basmati con verdure, bocconcini di pollo al curry, dolcetto);
- 10 marzo 2026 – Menù a sostegno della biodiversità con prodotti agroalimentari a rischio di estinzione (pennette al pecorino romano, bocconcini di vitellone bianco dell'Appennino centrale);
- 15 aprile 2026 – Menù regionale campano (pasta di Gragnano con patate IGP, vitellone bianco dell'Appennino centrale DOP, patate, mini-sfogliatella);
- 11 maggio 2026 – Menù senza glutine, in occasione della Settimana Internazionale della Celiachia, con finalità di sensibilizzazione e inclusione.

Si precisa che per gli alunni con allergie, intolleranze alimentari o diete speciali saranno regolarmente garantiti i menù alternativi già autorizzati, nel rispetto delle indicazioni sanitarie.

Si allega Comunicazione del Comune Prot.717 del 04/02/2026.

Il Dirigente scolastico
Ing. Michele Antonio Iovine
Firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ai sensi dell'art.3 comma 2, del D.Lgs. 39/93