



SOSTENIBILMENSE
#PERUNAMENSA BUONA E SOSTENIBILE



IL GIORNO 25 MAGGIO (MERCOLEDI'): PIATTO GREEN ALLA SCUOLA PRIMARIA

Il prossimo mercoledì 25 maggio avremo una modifica al menù per i bambini della Scuola Primaria di Torrita, frequentanti l'Istituto Comprensivo G. Parini e che usufruiscono del servizio mensa, con la proposta di un sugo di lenticchie come condimento al primo piatto.

Il Comune di Torrita di Siena ha infatti aderito al progetto "Sostenibilmense" promosso dalla Fondazione MPS con la partecipazione di ANCI Toscana e Foodinsider, con l'obiettivo di una migliore gestione del servizio di ristorazione scolastica, per rendere la mensa uno strumento di politica del cibo e di sviluppo locale.

Nell'ambito di un programma che coinvolge tutti i soggetti che ruotano intorno alla mensa scolastica, insegnanti ed educatori compresi, c'è l'impegno a continuare ad adottare un modello di ristorazione scolastica buono, sano, ma anche sostenibile, partendo dall'introduzione di nuove ricette nel menù scolastico.

I nostri cuochi realizzeranno il nuovo piatto sulla base della ricetta fornita dalla Foodinsider.

Speriamo che il sugo di lenticchie sia gradito dai nostri ragazzi!