



La cucina consapevole

LA CUCINA CONSAPEVOLE
Le buone pratiche
nella refezione
scolastica

GIOVEDÌ 16 FEBBRAIO 2017
dalle 17.00 alle 18.30

Scuola dell'Infanzia S. Croce
Casa dei Bambini di Maria
Montessori
Via Asilo, 1
Via XIV Settembre, 98
Telefono: 075 572 21 31

santacrocepg@virgilio.it
www.montessorisantacroce.it

GIOVEDÌ 16 FEBBRAIO

LE BUONE PRATICHE NELLA REFEZIONE SCOLASTICA

Incontro di approfondimento relativo alle buone pratiche nella refezione scolastica.

L'appuntamento, aperto anche al pubblico, è realizzato in collaborazione con la USL Umbria 1 e si terrà presso il Salone della Scuola Santa Croce – Casa dei Bambini Maria Montessori.

SALUTI DI APERTURA:

Sabina Orzella - Presidente CDA Scuola dell'Infanzia Santa Croce - Casa dei Bambini "Maria Montessori".

INTERVERRANNO:

Paolo Battistelli - genitore e membro del Direttivo dell'Associazione Il Filo Rosso di Maria Montessori.

Deborah Cesaroni - Dietista - Dottore in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana - Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Area di Perugia.

Ingrid Palazzetti - dietista presso centri DCA USL Umbria 1 e Ospedale Media Valle del Tevere Dottore in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana.

Progetto realizzato con il sostegno della


FONDAZIONE
CASSA RISPARMIO PERUGIA