



anno scolastico 2026-2027
VADEMECUM PER LE FAMIGLIE



Estratto del PTOF

Pregnana Milanese - Via Roma, 83

tel. 02 93290209

gattinoni05@gmail.com

www.fondazionegattinoni.it



Seguici anche su facebook e Instagram



Ai genitori

Un bambino/a è come una pianta che per crescere ha bisogno del terreno buono della famiglia, dei limiti del vaso di una corretta educazione, dei sali minerali dell'acqua di una società giusta, del calore del sole d'amore e pazienza.

Noi della Scuola Materna Gattinoni abbiamo la gioia e la responsabilità di essere scelti da voi come collaboratori nella crescita armonica dei vostri figli in questi primi anni delicati e splendidi.

Lo facciamo con passione, competenza e un pizzico di fede che pensiamo sia il segreto per fare in modo che la pianta non sia solo bella, ma perché produca frutti buoni.

Quindi, grazie e buon cammino insieme!

don Alessandro Teodi
Presidente
e il Consiglio di Amministrazione

Per chi lo desiderasse è possibile consultare
o richiedere copia del ptof integrale
presso la segreteria della scuola.

I fondamenti della proposta Una scuola ispirata alla pedagogia del Vangelo

La scuola dell'infanzia cattolica si colloca nella linea della missione evangelizzatrice della Chiesa essa mira allo sviluppo di tutte le potenzialità del bambino, per il "pieno sviluppo della persona umana", come sancito dall'art. 3 della Costituzione italiana.

La scuola dell'infanzia è un'articolazione del "sistema educativo di istruzione e formazione", quindi un ordine di scuola (e non un servizio socio assistenziale), con una propria "autonomia", un'identità strutturale, una funzione didattica e pedagogica.

La scuola dell'infanzia paritaria:

La Fondazione Gattinoni è riconosciuta come scuola paritaria dell'infanzia ed attua quanto previsto dalle disposizioni legislative quali:

- * Progetto educativo in armonia con i principi della costituzione
- * Piano Triennale dell'Offerta Formativa conforme agli ordinamenti ed alle disposizioni vigenti
- * Ambiente e locali idonei con attrezzature adatte ai bambini
- * Organi collegiali
- * Personale docente fornito del titolo di abilitazione all'insegnamento
- * Iscrizioni aperte a tutti i genitori che ne fanno richiesta

CRITERI DI ISCRIZIONE

Sono ammessi i bambini e le bambine che compiono i 3 anni entro il 30 aprile 2027 e sino ai sei anni.

Fasce di priorità per le iscrizioni

Criteri fissati con delibera del consiglio di amministrazione.

1. Bimbi residenti a Pregnana dai 3 ai 5 anni
2. Bimbi non residenti con fratelli frequentanti la scuola
3. Bimbi diversamente abili, iscrizione concordata coi servizi sociali del comune. I genitori devono presentare adeguata certificazione rilasciata dalla ATS di competenza per meglio adempiere ai dettati dell'art.4 DPR 24.2.1994
4. Bimbi non residenti con genitori che svolgono attività lavorativa in Pregnana o affidati ai nonni residenti a Pregnana
5. Bimbi non residenti nati nel 2023
6. Bimbi che compiono il terzo anno di età gen-apr 2027 residenti a Pregnana
7. Bimbi che compiono il terzo anno di età gen-apr 2027 non residenti a Pregnana

La scuola, oltre ai sopraelencati requisiti, terrà conto della data di presentazione dell'iscrizione.

La domanda di iscrizione si intende vincolante e pertanto, qualora venga accolta dalla scuola, la famiglia è tenuta a portare a termine tutta la procedura versando la quota di iscrizione..

La scuola desidera informarvi che il regolamento UE 679/16 prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. Secondo la legge indicata tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nonché di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti.

Il Consiglio di Amministrazione, in deroga a quanto sopra riportato e a proprio insindacabile giudizio, si riserva di accogliere le domande di iscrizione e agevolazione valutate meritevoli di attenzione e a supporto di particolari situazioni di necessità nell'interesse dei bambini e delle loro famiglie.

Norme di iscrizione e costi di frequenza

- ◊ La domanda di iscrizione può essere effettuata dal 7 al 31 gennaio 2026
- ◊ L'iscrizione sarà completa alla consegna dell'apposita domanda e al versamento della quota di iscrizione che comprende il materiale e i supporti per le attività didattiche
- ◊ La quota di iscrizione ed i costi dei servizi sono indicati nel libretto “carta dei servizi”

Norme per la frequenza

I bambini devono essere presentati con il rispetto scrupoloso delle norme di igiene.

Ogni bimbi ha un armadietto dedicato ad uso individuale.

La scuola da ad ogni bambino una borraccia contrassegnata con il logo della Fondazione e con il nome del proprietario, da utilizzare nelle giornate di scuola e nelle uscite didattiche.

I bambini/e devono tenere nel proprio armadietto un cambio completo di indumenti personali consoni alla stagione, per ogni eventualità.

Momento del sonno

Disponendo la scuola di uno spazio dedicato al sonno chiamato “aula della nanna”, i bimbi riposano su idonei lettini.

I bambini che riposano, dovranno portare un lenzuolino con angoli, una copertina, un cuscino con federa in una sacca di cotone, tutto contrassegnato con il proprio nome.

Il momento del sonno viene vigilato da figure di volontariato coordinate e preparate per poter vigilare sul momento del riposo pomeridiano. Questo permette alla scuola di avere costantemente una figura adulta che monitorizza e controlla i bambini mentre riposano e che, all'insorgere di qualsiasi problematica ha il compito di avvertire immediatamente il personale docente.

Deleghe per il ritiro del bambino

Di norma i bambini vengono consegnati ai genitori.

Diversamente i genitori sono tenuti a fornire un elenco delle persone autorizzate al ritiro dei bambini.

Sarà responsabilità della famiglia avvisare per iscritto la direzione in caso di variazioni riguardanti l'elenco.

In via del tutto straordinaria, è possibile delegare una persona non presente sull'elenco al ritiro del bambino; in questo caso è necessario avvisare la scuola e la persona preposta, se non conosciuta dall'insegnante, deve presentarsi con la carta d'identità.

I bambini non possono essere ritirati da minori, neanche se parenti.

Assenze - riammissioni

La scuola deve essere sempre avvisata di ogni assenza, a mezzo telefono o e-mail.

All'insorgere di una malattia infettiva è doveroso da parte della famiglia darne immediato e tempestivo avviso alla coordinatrice.

Per la riammissione non occorre certificato medico.

Questo pone i genitori nella responsabilità e consapevolezza che il bambino dovrà essere reinserito completamente guarito, soprattutto per tutelare la salute di tutti gli altri bambini.

Pre e post

La scuola propone il pre e post scuola come servizi di prolungamento orario sul tempo scuola. I costi del servizio sono presenti sulla carta dei servizi.

Lo scopo è quello di far trascorrere quell'ulteriore tempo che i bimbi passano a scuola in modo sicuro, divertente e arricchente, costruendo relazioni significative con l'educatrice.

Alla mattina è proposta l'accoglienza, al pomeriggio, oltre alla merenda, vengono proposte attività libere e guidate che consentono di vivere in modo tranquillo e rilassato l'ultima parte della giornata.

Calendario di frequenza

L'anno scolastico inizia l'1 settembre 2026 e termina il 30 giugno 2027.

Orario scolastico :

La settimana scolastica è di cinque giorni (escluso il sabbato).

L'orario della scuola è il seguente:

Entrata e accoglienza	ore 8,30 - 9,15
Inizio attività	ore 9,15
Pranzo	ore 12.00 - 12.45
Ricreazione	ore 13.00 - 13.30
Nanna	ore 13.15 - 15.00
Attività pomeridiane	ore 13.45 - 15.15
Uscita	ore 15,30

Possibile uscita alle 13.00 da concordare con la direzione.

Possibile prolungamento orario aderendo ai servizi di pre e/o post scuola

Si raccomanda il rispetto degli orari indicati.

La frequenza dei nuovi iscritti è subordinata all'inserimento graduale con la seguente modalità:

- i primi 3 giorni di frequenza continuativa dalle 9,00 alle 11,00;
- i successivi 3 giorni di frequenza continuativa dalle 9,00 alle 13.00 – con il pasto;
- i successivi giorni, nel rispetto dei tempi del singolo bambino, dalle 8,30 alle 15,30.

I giorni di inserimento verranno proposti ai genitori nella riunione di classe nel mese di maggio e potranno subire variazioni secondo successive necessità.

La scuola osserva il calendario scolastico regionale e segue la proposta della FISM per quanto concerne la sospensione dell'attività didattica nei periodi di Natale e Pasqua e per eventuali ponti.

Informativa ai genitori

Farmaci

In ambito scolastico vengono somministrati farmaci solo in caso di effettiva, assoluta necessità come in situazioni di patologie croniche ed in presenza di protocolli salvavita; vengono somministrati solamente quei farmaci per i quali la somministrazione non può avvenire al di fuori dell'orario scolastico.

La richiesta di somministrazione del farmaco deve essere inoltrata da parte di uno dei genitori o dal tutore dietro presentazione di una prescrizione del Medico di Medicina Generale o del Pediatra di Libera Scelta e previa compilazione del modulo controfirmato dal dirigente scolastico.

(Protocollo d'intesa U.S.P. Milano e ASL-Milano 1.)

Alimentazione

La scuola cucina in proprio i pasti per i bambini. In presenza di allergie e intolleranze alimentari è possibile concordare con la coordinatrice eventuali modifiche al menù, previa presentazione di un certificato medico. In caso di malesseri occasioni e per non più di 3 giorni consecutivi è possibile richiedere una dieta in bianco.

Per una corretta educazione alimentare e per problemi di sicurezza non possono essere introdotti alimenti (preparati in casa) all'interno della Scuola.

Colloqui con le insegnanti

Per qualsiasi necessità è possibile chiedere un colloquio individuale con le insegnanti del proprio bambino, è inoltre necessario lasciare alla scuola indirizzo e numero telefonico di casa e del posto di lavoro.

La scuola, secondo un calendario concordato con le insegnanti, offre la possibilità di colloqui individuali, consigliabili per tutti i bimbi frequentanti.

La coordinatrice è disponibile ad incontrare i genitori per discutere ogni questione inerente il funzionamento della scuola.

Progetto SEZIONE PRIMAVERA

Insegnanti ed educatrici della Fondazione Gattinoni dividono l'idea di una scuola che accoglie in modo incondizionato, un luogo in cui si fa strada insieme creando legami; un luogo del fare in cui apprendimento e crescita avvengono con il gioco, attraverso il corpo e il movimento in modo sia individuale sia cooperativo, luogo in cui si stimolano la curiosità e la fantasia, educando al piacere della scoperta continua.

La sezione Primavera, attivata presso la nostra scuola dell'infanzia a partire dall'anno scolastico 2024/2025, si propone l'obiettivo di rispondere sia alle esigenze delle famiglie sia a quelle specifiche dei bambini sotto i tre anni.

È un servizio di carattere sociale ed educativo, promosso al fine di garantire al bambino un equilibrato sviluppo psico-fisico, promuovendo la socializzazione, la conquista dell'autonomia, lo sviluppo delle competenze e collaborando con la famiglia nell'azione di cura ed educazione.

Punto cardine della progettazione pedagogica è considerare il bambini un soggetto per sua natura attivo, curioso, fantasioso; le attività proposte sono tese a stimolarlo nel suo processo di apprendimento, attraverso il fare e l'uso dei sensi e delle mani in modo creativo. Azioni come impastare, rovesciare, spalmare sono particolarmente educative perché è attraverso il gesto che conosciamo il mondo e noi stessi ed è grazie ad esso che diamo forma ai nostri pensieri.

Obiettivo è accompagnare e incentivare lo sviluppo del pensiero autonomo e la creatività, dedicando ampio spazio alla rielaborazione del vissuto di ogni bambino, promuovendo la formazione di un giudizio personale e libero.

IL LAVORO NELLA SCUOLA

Per ogni anno scolastico il corpo docenti elabora un progetto educativo che viene presentato ai genitori durante il mese di settembre con una assemblea generale. Le attività svolte in sezione rientrano in questo quadro tematico ampio che dà un senso armonico e di continuità ai lavori svolti dai bambini.

L'educazione religiosa

L'insegnamento della religione Cattolica, IRC, nella scuola dell' Infanzia paritaria, ha come finalità di promuovere la maturazione dell'identità nella dimensione religiosa valorizzando le esperienze personali e ambientali, orientando i bambini a cogliere i segni della religione cristiana cattolica.

Dall'insegnamento della religione cattolica, i bambini, acquisiscono i primi strumenti necessari a cogliere i segni della vita cristiana, ad intuire i significati, ad esprimere e comunicare le parole, i gesti, i simboli e i segni della loro esperienza religiosa.

Tre sono gli obiettivi specifici di apprendimento (OSA) della religione cattolica, definiti come livelli essenziali di prestazione inseriti nel contesto educativo della scuola dell' Infanzia :

- * Osservare il mondo come dono di Dio Creatore a tutti gli uomini
- * Scoprire la figura di Gesù di Nazaret attraverso i Vangeli e le celebrazioni delle feste cristiane
- * Scoprire la Chiesa come luogo di incontro della comunità cristiana, conoscere le figure che hanno testimoniato il comando evangelico dell' Amore.

Nella nostra scuola l'insegnamento della religione cattolica non è facoltativo. Esso è parte integrante della programmazione didattica, concorre al raggiungimento delle finalità educative della scuola dell'infanzia che intende formare la personalità del bambino nella sua totalità

I laboratori didattici

Le attività proposte nei laboratori sono programmate e

gestite dalle insegnanti della scuola.

Vengono svolti durante l'orario scolastico, con cadenza settimanale o quindicinale e si rivolgono a gruppi di bimbi omogenei per età.

Educazione motoria e psicomotricità

Nel corso della prima infanzia Motricità e Psichismo sono strettamente collegati e non sono altro che due aspetti indissociabili del funzionamento globale del bambino.

La Pratica Psicomotoria è l'insieme delle azioni volte a sviluppare l'integrazione armoniosa delle funzioni psichiche e delle funzioni motorie della persona, perfettamente adattata all'ambiente sociale, portando il bambino a passare dal "piacere di agire" al "piacere di pensare".

Durante gli incontri verranno proposte attività per raggiungere gli obiettivi principali.

Il gioco, spontaneo, simbolico o guidato rimarrà sempre lo strumento principale usato come massima espressione del mondo interiore del bambino, delle sue emozioni e dei suoi bisogni.

Il corso è rivolto a tutti i bimbi, divisi nelle diverse fasce d'età.

Laboratorio linguistico: inglese

L'apprendimento della lingua inglese nella scuola dell'infanzia si caratterizza per la sua dimensione ludica e comunicativa. Le strategie linguistiche più idonee da adottare con i bambini della scuola materna, sono quelle riflessive, che meglio rispondono alle modalità del pensiero infantile, alla sua capacità di apprendere ripetendo modelli e imitando. Proprio queste due modalità didattiche, la ripetizione e l'imitazione, permettono di attivare situazioni di apprendimento ludiche.

Il bambino conoscerà pienamente solo una parte dei contenuti linguistici e ne produrrà una quantità ancora minore, ma l'aspetto fondamentale sarà l'acquisizione dell'abitudine a considerare altri codici di espressione e di comunicazione.

Il corso è rivolto a tutti i bimbi, divisi nelle diverse fasce d'età.

Laboratorio: la cucina degli scarabocchi

Con la guida del libro di Herve Tullet i bambini diventeranno veri artisti-chef e prenderanno confidenza con gli ingredienti a loro disposizione: punti, cerchi, quadrati, triangoli, macchie e impronte...

Naturalmente dovranno conoscere gli strumenti: matite colorate e pennarelli, pastelli e tempere, spugne e pennelli....

Ma soprattutto impareranno a rendere fluidi i movimenti e a capire come dosare la forza di mani e braccia per ottenere il risultato desiderato.... tutto questo giocando con forme e colori proprio per creare fantastici piatti!!! Il laboratorio si propone di lavorare sulla grafia motricità, potenziando le abilità dei bambini secondo la loro età, per accompagnarli a sviluppare le competenze necessarie alla scrittura.

Il corso è rivolto a bambini piccoli e mezzani. Divisi in due gruppi.

Laboratorio CODING: impariamo a pensare giocando LA CREATIVITÀ NON È ALTRO CHE UNA INTELLIGENZA CHE SI DIVERTE

L'obiettivo del laboratorio è quello di avvicinare i bambini al coding, termine inglese che significa "programmazione".

Per noi, un laboratorio sul coding intende promuovere lo sviluppo del pensiero computazionale, che è la capacità d'individuare un procedimento

costruttivo, fatto di semplici passi, che ci porta alla soluzione di un problema

Complesso; è l'abilità minima di ragionamento algoritmico che chiunque dovrebbe poter sviluppare e che permetterà ai bambini di affrontare problemi più complessi quando saranno più grandi.

Il modo più facile e divertente per sviluppare il pensiero computazionale è attraverso il coding, in un contesto di gioco. Con i bambini della scuola dell'infanzia prima di arrivare al coding vero e proprio, si inizia a lavorare a livello psicomotorio per rinforzare i prerequisiti, per poi passare ad attività senza e con strumentazione tecnologica (pc o IIM).

Il corso è rivolto ai bambini grandi

Laboratori in preparazione alla scuola primaria

Ai bambini vengono proposte tante attività per sviluppare e potenziare i prerequisiti richiesti dalle insegnanti della scuola primaria.

La scelta dei materiali usati e la modalità di conduzione del laboratorio vogliono agevolare il passaggio alla scuola primaria puntando anche sull'acquisizione dell'autonomia nello svolgimento del compito.

Il laboratorio è sviluppato in classe dalle insegnanti di sezione.

Progetto: "Pronti, partenza..... Prima!"

Progetto pedagogico clinico dedicato ai bambini dell'ultimo anno della scuola dell'infanzia.

Il progetto sarà finalizzato ad offrire ai bambini la possibilità di vivere esperienze corporee e propriocettive che possano favorire la costruzione dello schema corporeo, esplorare diversi canali comunicativi ed espressivi, aumentare la consapevolezza di sé, favorire la presa di coscienza delle proprie competenze, aumentare l'autostima e la fiducia in sé stessi, "giocare con le parole" per allenare i prerequisiti necessari all'apprendimento di lettura e scrittura.

Il progetto è a pagamento a carico delle famiglie e prevede 15 incontri nella seconda parte dell'anno, guidati dalla pedagogista dott.ssa Silvia Calattini

Progetto screening sui prerequisiti

Le insegnanti si sono formate per somministrare il test dei prerequisiti, strumento per una valutazione oggettiva di potenzialità e fragilità dei bimbi grandi

Progetti correlati

Progetto estivo: Luglio 2027

Per il mese di luglio, il Consiglio di Amministrazione, presenta ai genitori della scuola una proposta educativa ludico-ricreativa.

Questa scelta nasce da una necessità oggettiva; il contratto nazionale del personale docente delle scuole materne, infatti, stabilisce il termine dell'anno scolastico nel mese di giugno e prevede per questa data la conclusione delle attività didattiche.

Per questo, motivo il servizio viene affidato all'associazione e vengono scelte nuove figure educative (anche se già inserite nell'organico della scuola per la realizzazione di progetti e attività trasversali), vengono messe in gioco nuove risorse e viene pensata una programmazione ad hoc che garantisca un servizio che pone attenzione sia all'educazione del bambino, sia al suo bisogno di svago e divertimento.

L'organizzazione della giornata mantiene la stessa scansione temporale, con anche la possibilità di usufruire dei servizi di pre-scuola e dopo-scuola.

Nello stendere il progetto si tiene conto della fantasia attiva del bambino; egli ama animare e trasformare la realtà che lo circonda ed il suo gioco è prima di tutto frutto di imitazione e d'immaginazione.

Da qui la ricerca di un'ambientazione fantastica sempre nuova, che oltre a dare all'insieme di tutte le attività il senso dell'unità, crea il clima che sostiene le proposte e le rende più entusiasmanti.

Naturalmente viene mantenuto un legame con la progettazione annuale e restano valide le stesse regole; questo permette ai bambini di cogliere la continuità del progetto educativo.

Per questo servizio alle famiglie, la retta viene deliberata annualmente in funzione del numero degli iscritti e l'iscrizione con il pagamento può essere fatta settimana per settimana.

Collaborazioni a sostegno delle fragilità e dei bisogni educativi speciali (BES)

La scuola dell'infanzia, in collaborazione con la famiglia, ha un ruolo fondamentale nella promozione dello sviluppo globale dei bambini.

Le attività proposte nella scuola aiutano, infatti, a promuovere la costruzione dell'identità, la creazione delle relazioni sociali, lo sviluppo di nuove abilità e competenze, l'acquisizione dei prerequisiti basilari ai successivi apprendimenti scolastici (*linee guida per gli alunni con DSA, legge 170/2011*).

Le insegnanti, tra le altre cose, devono essere capaci di individuare eventuali difficoltà e ritardi di sviluppo nei bambini per poter intervenire efficacemente in loro aiuto, per poterne dare comunicazione alle famiglie e per invitarle a prendere contatti, dove ritenuto necessario, con i Servizi Specialistici.

Per questi motivi è molto importante che all'interno della scuola sia presente anche la figura di professionisti, con il compito di favorire le relazioni tra scuola e famiglia, offrire momenti di confronto, consulenza e formazione alle insegnanti, proporre uno spazio di ascolto per i genitori che ne sentano la necessità.

Da qui la scelta di avviare diverse collaborazioni con operatori che possano essere un riferimento per la scuola e per le famiglie.

Cooperativa Metafora, dott. Alberto Celin e operatori

Cooperativa Metafora si propone di erogare servizi specialistici per l'età evolutiva e supportare l'intero nucleo familiare al fine di promuovere il benessere attraverso attività di prevenzione e trattamento.

Da novembre 2025 ha aperto una sede al piano superiore della Fondazione Gattinoni.

Questa prossimità, anche fisica, tra scuola e terapisti favorisce un confronto costante e una collaborazione più stretta. L'integrazione dei terapisti all'interno dell'ambiente scolastico rafforza il dialogo tra tutti gli operatori, permettendo di lavorare in rete per il benessere dei bambini.

Progetti con la pedagogista Dott.ssa Silvia Calattini - il salotto della pedagogista -

Pronti, partenza...PRIMA!: percorso di potenziamento sui prerequisiti dedicato ai remigini con una serata rivolta ai loro genitori per accompagnarli al passaggio dalla scuola dell'infanzia alla scuola primaria.

SPORTELLO GENITORI: sportello di ascolto e mediazione, occasione di confronto, erroneamente associata ad un contesto di patologia, che può aiutare a valorizzare risorse e competenze specifiche delle famiglie.

Momenti formativi genitori-nonni

Serate di incontro e confronto rivolte agli adulti, su tematiche importanti e vicine al vissuto delle famiglie.

Progetto di acquaticità

A partire dall'a.s. 2023-24, abbiamo pensato di proporre ai bambini della scuola un progetto di acquaticità presso la piscina comunale di Cornaredo, specifico per la fascia d'età 3-6 anni. L'adesione è facoltativa e a pagamento. Chi non aderisce al progetto svolge un'attività pensata specificatamente con le insegnanti a scuola.

Il nostro progetto vuole portare i bambini a vivere serenamente l'esperienza aquatica. La presenza delle insegnanti di scuola e dei compagni favorisce l'approccio sereno alla nuova attività. Oltre a questi obiettivi specifici per sviluppare un rapporto sereno con l'acqua, il progetto ci permette di promuovere l'autonomia, di instaurare relazioni con altre figure adulte, di proporre un'attività motoria, di acquisire regole nuove legate ad un nuovo ambiente, di sperimentare sensazioni sensoriali (contatto con l'acqua, galleggiamento, immersione) che sostengono e accrescono lo sviluppo della percezione del proprio corpo.

Associazione "Amici dell'Asilo "Gattinoni"

Nasce nel 2013 l'associazione di promozione sociale, per promuovere e sostenere le attività culturali e formative per genitori e alunni della scuola.

All'associazione viene affidata la realizzazione di progetti di ampliamento dell'offerta formativa.

Progetti di raccordo

- * Con la scuola primaria: si è consolidato negli anni un percorso che coinvolge i bambini allo scopo di rendere più sereno il passaggio dalla scuola dell'infanzia alla primaria. In particolare viene offerta ai bambini la possibilità di vedere il nuovo ambiente-scuola, di conoscere qualche insegnante e di entrare in contatto con i bambini più grandi, accompagnati e sostenuti dalla propria insegnante.
- * Con la sezione primavera della scuola: nel corso dell'anno sono presenti momenti di attività, condivisione e festa con i bimbi della scuola dell'infanzia; a partire da maggio si realizza un percorso di conoscenza nelle classi rossa, gialla e viola con i bimbi e le insegnanti
- * Con gli asili nido del territorio: le educatrici del nido presentano i bambini alle insegnanti per agevolare l'inserimento e l'ambientazione alla scuola dell'infanzia. Sono proposti, inoltre, incontri di conoscenza e condivisioni all'interno della scuola dell'infanzia.
- * Con i bambini nuovi iscritti: viene proposto un momento di conoscenza con l'invito per una merenda insieme alle maestre della scuola dell'infanzia, rivolto a tutti i bimbi nuovi iscritti accompagnati da un familiare nel mese di giugno.

Corso di Yoga per bambini e per adulti

Due corsi rivolti ai bambini della scuola dell'infanzia e ai bambini della scuola primaria.

Loredana Borsani, diplomata in insegnamento di Yoga per bambini e insegnante di Yoga

Lo yoga può essere una preziosa risorsa educativa.

Diffondere lo yoga tra i bambini, per noi significa aiutarli a sviluppare un'attitudine mentale alla gratitudine, alla valorizzazione di sé, al riconoscimento dei propri limiti, al ritorno all'essenzialità, al gusto del silenzio, al piacere di condividere le emozioni in un clima di accettazione e non giudizio.

Partecipazione attiva dei genitori

La partecipazione dei genitori alla vita della Scuola è un momento molto importante che si concretizza attraverso modalità previste dalla normativa vigente.

Alla famiglia è chiesto di collaborare all'educazione dei bambini attraverso la disponibilità a creare un clima di fiducia reciproca tra scuola e famiglia.

Ai genitori è richiesta anche la disponibilità a partecipare ad alcuni momenti forti e significativi della vita scolastica quali:

- * Assemblea generale di inizio anno;
- * Assemblea di verifica di metà anno;
- * Consigli di sezione;
- * Colloqui individuali con l'insegnante di sezione;
- * Incontri formativi e laboratori per i genitori;
- * Riunioni organizzative;
- * Feste e iniziative proposte dalla scuola.

L'iscrizione alla scuola implica da parte dei genitori l'accettazione di quanto sopraesposto

La nostra scuola, inoltre, conta molto sull'aiuto che i genitori possono dare nella gestione e realizzazione delle feste che hanno una cadenza quasi mensile:

- * festa d'autunno e di avvio dell'anno scolastico
- * Fiaccolata di san Martino
- * Natale,
- * Carnevale
- * Festa della mamma e del papà
- * Festa dei remigini
- * Festa di fine anno

Tali iniziative vengono pensate per i bambini, e si integrano con la progettazione annuale; ma contribuiscono anche a creare affiatamento ed armonia all'interno della scuola e fanno percepire la scuola come parte di una comunità più ampia..

Il personale della scuola

Il coordinamento

Il lavoro di progettazione, organizzazione e supervisione, gli aspetti relazionali tra scuola e famiglia, i contatti di rete e con i servizi sul territorio sono coordinati dalla dott.ssa Giorgini Stefania in collaborazione con il Consiglio di Amministrazione.

Le insegnanti

Le nostre insegnanti lavorano in equipe, progettando insieme le attività proposte ai bambini e offrendo un percorso omogeneo nelle tre sezioni.

Parte della progettazione viene svolta in classe con l'insegnante di riferimento; altre proposte vengono rivolte a gruppi di bambini omogenei per età, quindi unendo bimbi di sezioni diverse; infine alcune attività sono rivolte all'intero gruppo scuola.

Questo permette di avere un'osservazione più completa sui bambini, anche da diversi punti di vista, riuscendo ad arricchirsi nel confronto professionale. Inoltre, permette ai bambini di vivere esperienze educative diverse sia con bimbi di diversa età, sia con bimbi della stessa età; sia in attività individuali, che di piccolo gruppo che di grande gruppo.

Il personale ausiliario

Irene e Janete, si occupano della pulizia e del riordino degli spazi. Pur non essendo direttamente responsabili dei bambini, la loro presenza ha forte carattere educativo.

I volontari

La scuola può contare anche su figure volontarie che, secondo la loro indole e preparazione professionale offrono gratuitamente il loro aiuto in diversi ambiti. Per esempio nelle pratiche amministrative e di gestione della scuola (segretari e consiglieri); nella sorveglianza o nella proposta di attività ludico, ricreative e di laboratorio; nella manutenzione delle strutture e delle attrezzature; nella pulizia straordinaria.

La cuoca

Il servizio di ristorazione della scuola è affidato alla società "Ristorazione Oggi", che ha affidato la preparazione dei pasti a Marisa, la nostra cuoca, che cucina quotidianamente i pranzi dei bimbi nella cucina della scuola.

Il lavoro di Claudia si integra con gli aspetti di educazione alimentare della scuola e collabora con le insegnanti affinché partendo da un primo momento in cui si assegnano i gusti dei bambini, si arrivi ad assaggiare e mangiare tutte le proposte del menù.

I menù seguono le linee guida predisposte da ATS; variano nelle due stagioni e si sviluppano su quattro settimane che si ripetono ciclicamente.

Ristorazione Oggi

MENÙ AUTUNNO INVERNO A.S. 2024_2025

In vigore dal 07/10/2024


Achille Cattinoni
Scuola materna, scuola primaria

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCREDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a Settimana	Risotto alla parmigiana ^{7,8} Frittata ⁷ Carote al forno ⁸ Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli ¹ Pineochi Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta di verdura con feta ¹ Hamburger di manzo ⁸ Spruzzi salati ¹ Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pizza margherita ^{1,2} Insalata Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e basilico ¹ Panzica grigliata ^{8,9} Tira di verdure Pane integrale ¹ Frutta fresca di stagione
2 ^a Settimana	Pasta allo zafferano ^{1,2,3} Mozzarella ¹ Cavolfiore Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Risotto con la zucca ⁷ Frittata con gli spinaci ³ Broccoli Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta con cima di piselli e basilico ¹ Zucchine Pane ¹ Dolci ^{1,2} Frutta fresca di stagione	Polenta e bocconcini Fagioli Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta di verdure con zucchino ¹ Filetto di ricciola al forno ⁴ Carote leccese Pane integrale ¹ Frutta fresca di stagione
3 ^a Settimana	Riso e peperoncino ¹ Pomelli in cotoletta Carote Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta al sugo di verdura ¹ Pesto olio ¹ Cotri ¹ Pasta ¹ Frutta fresca di stagione	Parmigiana di brodo ¹ Bocconcini di pollo al forno ¹ Carote Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Risotto alla zafferano ^{1,2} Frittata ¹ Broccoli Pane al cacao ¹ Frutta fresca di stagione	Vellutata di verdure con patate ¹ Panzica grigliata ^{8,9} Pork ^{1,2} Pane ¹ Frutta fresca di stagione
4 ^a Settimana	Pasta al pomodoro ¹ Frittata ¹ Pineochi Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Risotto con le carote ^{1,2} Purroaggio fritto ¹ Fagioli ¹ Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con cotechino ¹ Carote Pane ¹ Gelato ¹	Lasagne al forno ^{1,2,4} Zucchine Pane ¹ Dolci ^{1,2}	Pasta agli ariani ¹ Mafumato e lattuga ² Insalata Pane integrale ¹ Frutta fresca di stagione

Le verdure e le frutta sono proposte come di stagione. Per le sole preparazioni a riscaldare vengono utilizzate delle verdure, che vengono utilizzate spesso per le loro salse. Non sono consentiti degli oli vegetali. I condimenti a condire sono a base di olio extravergine di oliva. Il prezzo obbligatorio è stato stabilito in riferimento alle linee guida dell'ATS Milano "Mangiare sano... a scuola", documento d'indicazione per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica.

¹ Cottura in autoclave
² Cottura a 110°C
³ Cottura a 140°C
⁴ Cottura a 160°C
⁵ Cottura a 180°C
⁶ Cottura a 200°C
⁷ Cottura a 220°C
⁸ Cottura a 240°C
⁹ Cottura a 260°C
¹⁰ Cottura a 280°C
¹¹ Cottura a 300°C
¹² Cottura a 320°C
¹³ Cottura a 340°C
¹⁴ Cottura a 360°C
¹⁵ Cottura a 380°C
¹⁶ Cottura a 400°C
¹⁷ Cottura a 420°C
¹⁸ Cottura a 440°C
¹⁹ Cottura a 460°C
²⁰ Cottura a 480°C
²¹ Cottura a 500°C
²² Cottura a 520°C
²³ Cottura a 540°C
²⁴ Cottura a 560°C
²⁵ Cottura a 580°C
²⁶ Cottura a 600°C
²⁷ Cottura a 620°C
²⁸ Cottura a 640°C
²⁹ Cottura a 660°C
³⁰ Cottura a 680°C
³¹ Cottura a 700°C
³² Cottura a 720°C
³³ Cottura a 740°C
³⁴ Cottura a 760°C
³⁵ Cottura a 780°C
³⁶ Cottura a 800°C
³⁷ Cottura a 820°C
³⁸ Cottura a 840°C
³⁹ Cottura a 860°C
⁴⁰ Cottura a 880°C
⁴¹ Cottura a 900°C
⁴² Cottura a 920°C
⁴³ Cottura a 940°C
⁴⁴ Cottura a 960°C
⁴⁵ Cottura a 980°C
⁴⁶ Cottura a 1000°C
⁴⁷ Cottura a 1020°C
⁴⁸ Cottura a 1040°C
⁴⁹ Cottura a 1060°C
⁵⁰ Cottura a 1080°C
⁵¹ Cottura a 1100°C
⁵² Cottura a 1120°C
⁵³ Cottura a 1140°C
⁵⁴ Cottura a 1160°C
⁵⁵ Cottura a 1180°C
⁵⁶ Cottura a 1200°C
⁵⁷ Cottura a 1220°C
⁵⁸ Cottura a 1240°C
⁵⁹ Cottura a 1260°C
⁶⁰ Cottura a 1280°C
⁶¹ Cottura a 1300°C
⁶² Cottura a 1320°C
⁶³ Cottura a 1340°C
⁶⁴ Cottura a 1360°C
⁶⁵ Cottura a 1380°C
⁶⁶ Cottura a 1400°C
⁶⁷ Cottura a 1420°C
⁶⁸ Cottura a 1440°C
⁶⁹ Cottura a 1460°C
⁷⁰ Cottura a 1480°C
⁷¹ Cottura a 1500°C
⁷² Cottura a 1520°C
⁷³ Cottura a 1540°C
⁷⁴ Cottura a 1560°C
⁷⁵ Cottura a 1580°C
⁷⁶ Cottura a 1600°C
⁷⁷ Cottura a 1620°C
⁷⁸ Cottura a 1640°C
⁷⁹ Cottura a 1660°C
⁸⁰ Cottura a 1680°C
⁸¹ Cottura a 1700°C
⁸² Cottura a 1720°C
⁸³ Cottura a 1740°C
⁸⁴ Cottura a 1760°C
⁸⁵ Cottura a 1780°C
⁸⁶ Cottura a 1800°C
⁸⁷ Cottura a 1820°C
⁸⁸ Cottura a 1840°C
⁸⁹ Cottura a 1860°C
⁹⁰ Cottura a 1880°C
⁹¹ Cottura a 1900°C
⁹² Cottura a 1920°C
⁹³ Cottura a 1940°C
⁹⁴ Cottura a 1960°C
⁹⁵ Cottura a 1980°C
⁹⁶ Cottura a 2000°C
⁹⁷ Cottura a 2020°C
⁹⁸ Cottura a 2040°C
⁹⁹ Cottura a 2060°C
¹⁰⁰ Cottura a 2080°C
¹⁰¹ Cottura a 2100°C
¹⁰² Cottura a 2120°C
¹⁰³ Cottura a 2140°C
¹⁰⁴ Cottura a 2160°C
¹⁰⁵ Cottura a 2180°C
¹⁰⁶ Cottura a 2200°C
¹⁰⁷ Cottura a 2220°C
¹⁰⁸ Cottura a 2240°C
¹⁰⁹ Cottura a 2260°C
¹¹⁰ Cottura a 2280°C
¹¹¹ Cottura a 2300°C
¹¹² Cottura a 2320°C
¹¹³ Cottura a 2340°C
¹¹⁴ Cottura a 2360°C
¹¹⁵ Cottura a 2380°C
¹¹⁶ Cottura a 2400°C
¹¹⁷ Cottura a 2420°C
¹¹⁸ Cottura a 2440°C
¹¹⁹ Cottura a 2460°C
¹²⁰ Cottura a 2480°C
¹²¹ Cottura a 2500°C
¹²² Cottura a 2520°C
¹²³ Cottura a 2540°C
¹²⁴ Cottura a 2560°C
¹²⁵ Cottura a 2580°C
¹²⁶ Cottura a 2600°C
¹²⁷ Cottura a 2620°C
¹²⁸ Cottura a 2640°C
¹²⁹ Cottura a 2660°C
¹³⁰ Cottura a 2680°C
¹³¹ Cottura a 2700°C
¹³² Cottura a 2720°C
¹³³ Cottura a 2740°C
¹³⁴ Cottura a 2760°C
¹³⁵ Cottura a 2780°C
¹³⁶ Cottura a 2800°C
¹³⁷ Cottura a 2820°C
¹³⁸ Cottura a 2840°C
¹³⁹ Cottura a 2860°C
¹⁴⁰ Cottura a 2880°C
¹⁴¹ Cottura a 2900°C
¹⁴² Cottura a 2920°C
¹⁴³ Cottura a 2940°C
¹⁴⁴ Cottura a 2960°C
¹⁴⁵ Cottura a 2980°C
¹⁴⁶ Cottura a 3000°C
¹⁴⁷ Cottura a 3020°C
¹⁴⁸ Cottura a 3040°C
¹⁴⁹ Cottura a 3060°C
¹⁵⁰ Cottura a 3080°C
¹⁵¹ Cottura a 3100°C
¹⁵² Cottura a 3120°C
¹⁵³ Cottura a 3140°C
¹⁵⁴ Cottura a 3160°C
¹⁵⁵ Cottura a 3180°C
¹⁵⁶ Cottura a 3200°C
¹⁵⁷ Cottura a 3220°C
¹⁵⁸ Cottura a 3240°C
¹⁵⁹ Cottura a 3260°C
¹⁶⁰ Cottura a 3280°C
¹⁶¹ Cottura a 3300°C
¹⁶² Cottura a 3320°C
¹⁶³ Cottura a 3340°C
¹⁶⁴ Cottura a 3360°C
¹⁶⁵ Cottura a 3380°C
¹⁶⁶ Cottura a 3400°C
¹⁶⁷ Cottura a 3420°C
¹⁶⁸ Cottura a 3440°C
¹⁶⁹ Cottura a 3460°C
¹⁷⁰ Cottura a 3480°C
¹⁷¹ Cottura a 3500°C
¹⁷² Cottura a 3520°C
¹⁷³ Cottura a 3540°C
¹⁷⁴ Cottura a 3560°C
¹⁷⁵ Cottura a 3580°C
¹⁷⁶ Cottura a 3600°C
¹⁷⁷ Cottura a 3620°C
¹⁷⁸ Cottura a 3640°C
¹⁷⁹ Cottura a 3660°C
¹⁸⁰ Cottura a 3680°C
¹⁸¹ Cottura a 3700°C
¹⁸² Cottura a 3720°C
¹⁸³ Cottura a 3740°C
¹⁸⁴ Cottura a 3760°C
¹⁸⁵ Cottura a 3780°C
¹⁸⁶ Cottura a 3800°C
¹⁸⁷ Cottura a 3820°C
¹⁸⁸ Cottura a 3840°C
¹⁸⁹ Cottura a 3860°C
¹⁹⁰ Cottura a 3880°C
¹⁹¹ Cottura a 3900°C
¹⁹² Cottura a 3920°C
¹⁹³ Cottura a 3940°C
¹⁹⁴ Cottura a 3960°C
¹⁹⁵ Cottura a 3980°C
¹⁹⁶ Cottura a 4000°C
¹⁹⁷ Cottura a 4020°C
¹⁹⁸ Cottura a 4040°C
¹⁹⁹ Cottura a 4060°C
²⁰⁰ Cottura a 4080°C
²⁰¹ Cottura a 4100°C
²⁰² Cottura a 4120°C
²⁰³ Cottura a 4140°C
²⁰⁴ Cottura a 4160°C
²⁰⁵ Cottura a 4180°C
²⁰⁶ Cottura a 4200°C
²⁰⁷ Cottura a 4220°C
²⁰⁸ Cottura a 4240°C
²⁰⁹ Cottura a 4260°C
²¹⁰ Cottura a 4280°C
²¹¹ Cottura a 4300°C
²¹² Cottura a 4320°C
²¹³ Cottura a 4340°C
²¹⁴ Cottura a 4360°C
²¹⁵ Cottura a 4380°C
²¹⁶ Cottura a 4400°C
²¹⁷ Cottura a 4420°C
²¹⁸ Cottura a 4440°C
²¹⁹ Cottura a 4460°C
²²⁰ Cottura a 4480°C
²²¹ Cottura a 4500°C
²²² Cottura a 4520°C
²²³ Cottura a 4540°C
²²⁴ Cottura a 4560°C
²²⁵ Cottura a 4580°C
²²⁶ Cottura a 4600°C
²²⁷ Cottura a 4620°C
²²⁸ Cottura a 4640°C
²²⁹ Cottura a 4660°C
²³⁰ Cottura a 4680°C
²³¹ Cottura a 4700°C
²³² Cottura a 4720°C
²³³ Cottura a 4740°C
²³⁴ Cottura a 4760°C
²³⁵ Cottura a 4780°C
²³⁶ Cottura a 4800°C
²³⁷ Cottura a 4820°C
²³⁸ Cottura a 4840°C
²³⁹ Cottura a 4860°C
²⁴⁰ Cottura a 4880°C
²⁴¹ Cottura a 4900°C
²⁴² Cottura a 4920°C
²⁴³ Cottura a 4940°C
²⁴⁴ Cottura a 4960°C
²⁴⁵ Cottura a 4980°C
²⁴⁶ Cottura a 5000°C
²⁴⁷ Cottura a 5020°C
²⁴⁸ Cottura a 5040°C
²⁴⁹ Cottura a 5060°C
²⁵⁰ Cottura a 5080°C
²⁵¹ Cottura a 5100°C
²⁵² Cottura a 5120°C
²⁵³ Cottura a 5140°C
²⁵⁴ Cottura a 5160°C
²⁵⁵ Cottura a 5180°C
²⁵⁶ Cottura a 5200°C
²⁵⁷ Cottura a 5220°C
²⁵⁸ Cottura a 5240°C
²⁵⁹ Cottura a 5260°C
²⁶⁰ Cottura a 5280°C
²⁶¹ Cottura a 5300°C
²⁶² Cottura a 5320°C
²⁶³ Cottura a 5340°C
²⁶⁴ Cottura a 5360°C
²⁶⁵ Cottura a 5380°C
²⁶⁶ Cottura a 5400°C
²⁶⁷ Cottura a 5420°C
²⁶⁸ Cottura a 5440°C
²⁶⁹ Cottura a 5460°C
²⁷⁰ Cottura a 5480°C
²⁷¹ Cottura a 5500°C
²⁷² Cottura a 5520°C
²⁷³ Cottura a 5540°C
²⁷⁴ Cottura a 5560°C
²⁷⁵ Cottura a 5580°C
²⁷⁶ Cottura a 5600°C
²⁷⁷ Cottura a 5620°C
²⁷⁸ Cottura a 5640°C
²⁷⁹ Cottura a 5660°C
²⁸⁰ Cottura a 5680°C
²⁸¹ Cottura a 5700°C
²⁸² Cottura a 5720°C
²⁸³ Cottura a 5740°C
²⁸⁴ Cottura a 5760°C
²⁸⁵ Cottura a 5780°C
²⁸⁶ Cottura a 5800°C
²⁸⁷ Cottura a 5820°C
²⁸⁸ Cottura a 5840°C
²⁸⁹ Cottura a 5860°C
²⁹⁰ Cottura a 5880°C
²⁹¹ Cottura a 5900°C
²⁹² Cottura a 5920°C
²⁹³ Cottura a 5940°C
²⁹⁴ Cottura a 5960°C
²⁹⁵ Cottura a 5980°C
²⁹⁶ Cottura a 6000°C
²⁹⁷ Cottura a 6020°C
²⁹⁸ Cottura a 6040°C
²⁹⁹ Cottura a 6060°C
³⁰⁰ Cottura a 6080°C
³⁰¹ Cottura a 6100°C
³⁰² Cottura a 6120°C
³⁰³ Cottura a 6140°C
³⁰⁴ Cottura a 6160°C
³⁰⁵ Cottura a 6180°C
³⁰⁶ Cottura a 6200°C
³⁰⁷ Cottura a 6220°C
³⁰⁸ Cottura a 6240°C
³⁰⁹ Cottura a 6260°C
³¹⁰ Cottura a 6280°C
³¹¹ Cottura a 6300°C
³¹² Cottura a 6320°C
³¹³ Cottura a 6340°C
³¹⁴ Cottura a 6360°C
³¹⁵ Cottura a 6380°C
³¹⁶ Cottura a 6400°C
³¹⁷ Cottura a 6420°C
³¹⁸ Cottura a 6440°C
³¹⁹ Cottura a 6460°C
³²⁰ Cottura a 6480°C
³²¹ Cottura a 6500°C
³²² Cottura a 6520°C
³²³ Cottura a 6540°C
³²⁴ Cottura a 6560°C
³²⁵ Cottura a 6580°C
³²⁶ Cottura a 6600°C
³²⁷ Cottura a 6620°C
³²⁸ Cottura a 6640°C
³²⁹ Cottura a 6660°C
³³⁰ Cottura a 6680°C
³³¹ Cottura a 6700°C
³³² Cottura a 6720°C
³³³ Cottura a 6740°C
³³⁴ Cottura a 6760°C
³³⁵ Cottura a 6780°C
³³⁶ Cottura a 6800°C
³³⁷ Cottura a 6820°C
³³⁸ Cottura a 6840°C
³³⁹ Cottura a 6860°C
³⁴⁰ Cottura a 6880°C
³⁴¹ Cottura a 6900°C
³⁴² Cottura a 6920°C
³⁴³ Cottura a 6940°C
³⁴⁴ Cottura a 6960°C
³⁴⁵ Cottura a 6980°C
³⁴⁶ Cottura a 7000°C
³⁴⁷ Cottura a 7020°C
³⁴⁸ Cottura a 7040°C
³⁴⁹ Cottura a 7060°C
³⁵⁰ Cottura a 7080°C
³⁵¹ Cottura a 7100°C
³⁵² Cottura a 7120°C
³⁵³ Cottura a 7140°C
³⁵⁴ Cottura a 7160°C
³⁵⁵ Cottura a 7180°C
³⁵⁶ Cottura a 7200°C
³⁵⁷ Cottura a 7220°C
³⁵⁸ Cottura a 7240°C
³⁵⁹ Cottura a 7260°C
³⁶⁰ Cottura a 7280°C
³⁶¹ Cottura a 7300°C
³⁶² Cottura a 7320°C
³⁶³ Cottura a 7340°C
³⁶⁴ Cottura a 7360°C
³⁶⁵ Cottura a 7380°C
³⁶⁶ Cottura a 7400°C
³⁶⁷ Cottura a 7420°C
³⁶⁸ Cottura a 7440°C
³⁶⁹ Cottura a 7460°C
³⁷⁰ Cottura a 7480°C
³⁷¹ Cottura a 7500°C
³⁷² Cottura a 7520°C
³⁷³ Cottura a 7540°C
³⁷⁴ Cottura a 7560°C
³⁷⁵ Cottura a 7580°C
³⁷⁶ Cottura a 7600°C
³⁷⁷ Cottura a 7620°C
³⁷⁸ Cottura a 7640°C
³⁷⁹ Cottura a 7660°C
³⁸⁰ Cottura a 7680°C
³⁸¹ Cottura a 7700°C
³⁸² Cottura a 7720°C
³⁸³ Cottura a 7740°C
³⁸⁴ Cottura a 7760°C
³⁸⁵ Cottura a 7780°C
³⁸⁶ Cottura a 7800°C
³⁸⁷ Cottura a 7820°C
³⁸⁸ Cottura a 7840°C
³⁸⁹ Cottura a 7860°C
³⁹⁰ Cottura a 7880°C
³⁹¹ Cottura a 7900°C
³⁹² Cottura a 7920°C
³⁹³ Cottura a 7940°C
³⁹⁴ Cottura a 7960°C
³⁹⁵ Cottura a 7980°C
³⁹⁶ Cottura a 8000°C
³⁹⁷ Cottura a 8020°C
³⁹⁸ Cottura a 8040°C
³⁹⁹ Cottura a 8060°C
⁴⁰⁰ Cottura a 8080°C
⁴⁰¹ Cottura a 8100°C
⁴⁰² Cottura a 8120°C
⁴⁰³ Cottura a 8140°C
⁴⁰⁴ Cottura a 8160°C
⁴⁰⁵ Cottura a 8180°C
⁴⁰⁶ Cottura a 8200°C
⁴⁰⁷ Cottura a 8220°C
⁴⁰⁸ Cottura a 8240°C
⁴⁰⁹ Cottura a 8260°C
⁴¹⁰ Cottura a 8280°C
⁴¹¹ Cottura a 8300°C
⁴¹² Cottura a 8320°C
⁴¹³ Cottura a 8340°C
⁴¹⁴ Cottura a 8360°C
⁴¹⁵ Cottura a 8380°C
⁴¹⁶ Cottura a 8400°C
⁴¹⁷ Cottura a 8420°C
⁴¹⁸ Cottura a 8440°C
⁴¹⁹ Cottura a 8460°C
⁴²⁰ Cottura a 8480°C
⁴²¹ Cottura a 8500°C
⁴²² Cottura a 8520°C
⁴²³ Cottura a 8540°C
⁴²⁴ Cottura a 8560°C
⁴²⁵ Cottura a 8580°C
⁴²⁶ Cottura a 8600°C
⁴²⁷ Cottura a 8620°C
⁴²⁸ Cottura a 8640°C
⁴²⁹ Cottura a 8660°C
⁴³⁰ Cottura a 8680°C
⁴³¹ Cottura a 8700°C
⁴³² Cottura a 8720°C
⁴³³ Cottura a 8740°C
⁴³⁴ Cottura a 8760°C
⁴³⁵ Cottura a 8780°C
⁴³⁶ Cottura a 8800°C
⁴³⁷ Cottura a 8820°C
⁴³⁸ Cottura a 8840°C
⁴³⁹ Cottura a 8860°C
⁴⁴⁰ Cottura a 8880°C
⁴⁴¹ Cottura a 8900°C
⁴⁴² Cottura a 8920°C
⁴⁴³ Cottura a 8940°C
⁴⁴⁴ Cottura a 8960°C
⁴⁴⁵ Cottura a 8980°C
⁴⁴⁶ Cottura a 9000°C
⁴⁴⁷ Cottura a 9020°C
⁴⁴⁸ Cottura a 9040°C
⁴⁴⁹ Cottura a 9060°C
⁴⁵⁰ Cottura a 9080°C
⁴⁵¹ Cottura a 9100°C
⁴⁵² Cottura a 9120°C
⁴⁵³ Cottura a 9140°C
⁴⁵⁴ Cottura a 9160°C
⁴⁵⁵ Cottura a 9180°C
⁴⁵⁶ Cottura a 9200°C
⁴⁵⁷ Cottura a 9220°C
⁴⁵⁸ Cottura a 9240°C
⁴⁵⁹ Cottura a 9260°C
⁴⁶⁰ Cottura a 9280°C
⁴⁶¹ Cottura a 9300°C
⁴⁶² Cottura a 9320°C
⁴⁶³ Cottura a 9340°C
⁴⁶⁴ Cottura a 9360°C
⁴⁶⁵ Cottura a 9380°C
⁴⁶⁶ Cottura a 9400°C
⁴⁶⁷ Cottura a 9420°C
⁴⁶⁸ Cottura a 9440°C
⁴⁶⁹ Cottura a 9460°C
⁴⁷⁰ Cottura a 9480°C
⁴⁷¹ Cottura a 9500°C
⁴⁷² Cottura a 9520°C
⁴⁷³ Cottura a 9540°C
⁴⁷⁴ Cottura a 9560°C
⁴⁷⁵ Cottura a 9580°C
⁴⁷⁶ Cottura a 9600°C
⁴⁷⁷ Cottura a 9620°C
⁴⁷⁸ Cottura a 9640°C
⁴⁷⁹ Cottura a 9660°C
⁴⁸⁰ Cottura a 9680°C
⁴⁸¹ Cottura a 9700°C
⁴⁸² Cottura a 9720°C
⁴⁸³ Cottura a 9740°C
⁴⁸⁴ Cottura a 9760°C
⁴⁸⁵ Cottura a 9780°C
⁴⁸⁶ Cottura a 9800°C
⁴⁸⁷ Cottura a 9820°C
⁴⁸⁸ Cottura a 9840°C
⁴⁸⁹ Cottura a 9860°C
⁴⁹⁰ Cottura a 9880°C
⁴⁹¹ Cottura a 9900°C
⁴⁹² Cottura a 9920°C
⁴⁹³ Cottura a 9940°C
⁴⁹⁴ Cottura a 9960°C
⁴⁹⁵ Cottura a 9980°C
⁴⁹⁶ Cottura a 10000°C
⁴⁹⁷ Cottura a 10020°C
⁴⁹⁸ Cottura a 10040°C
⁴⁹⁹ Cottura a 10060°C
⁵⁰⁰ Cottura a 10080°C
⁵⁰¹ Cottura a 10100°C
⁵⁰² Cottura a 10120°C
⁵⁰³ Cottura a 10140°C
⁵⁰⁴ Cottura a 10160°C
⁵⁰⁵ Cottura a 10180°C
⁵⁰⁶ Cottura a 10200°C
⁵⁰⁷ Cottura a 10220°C
⁵⁰⁸ Cottura a 10240°C
⁵⁰⁹ Cottura a 10260°C
⁵¹⁰ Cottura a 10280°C
⁵¹¹ Cottura a