



*Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)



---

PROGETTO DIDATTICO 2014/2015

VISITA D'ISTRUZIONE IN FATTORIA



**PDF**  
Complete

*Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

- Presentazione dell'azienda agrituristica La Fiorida *Pag. 3*
- Percorsi didattici proposti alle scuole *Pag. 4*
- Tariffe *Pag. 11*
- Regolamento *Pag.13*
- Modalità di pagamento *Pag.14*
- Modulo di prenotazione *Pag.15*

## agrituristica

L'azienda agrituristica **La Fiorida** sorge in una delle aree più suggestive dell'arco Alpino, in grado di regalare tranquillità e relax a poca distanza da Milano: la *Valtellina*.

La posizione è favorevole per ammirare le alpi orobiche e le alpi retiche, nonché un panorama tipico alpino.

Il nostro allevamento si compone da *200 vacche, 300 maiali, 60 capre*, alcuni animali avicoli. Tutti i nostri animali sono seguiti con la massima attenzione e la massima cura da parte dei nostri fattori, la cui priorità nell'allevamento è il benessere dell'animale.

Dall'allevamento degli animali ricaviamo le materie prime per la produzione di formaggi, latticini freschi e tagli di carne. La nostra azienda è unica, poiché partendo dalle coltivazione e dall'allevamento, si arriva, attraverso un ciclo chiuso, fino alla trasformazione delle materie prime e alla consumazione/vendita diretta.

Punto di forza dell'azienda è il *Kilometro Zero*; 69 metri è difatti la distanza tra la stalla e il caseificio.

L'azienda estende le sue colture su 65 ettari: fieno, loietto, erba medica e mais per la nutrizione del bestiame; altre coltivazioni di rilievo sono mirtilli, ribes, more, lamponi e fragole e ortaggi.

L'attività didattica dell'azienda agrituristica la Fiorida, ha ottenuto il suo riconoscimento attraverso l'accreditamento al circuito delle **fattorie didattiche della Regione Lombardia**.

La Fiorida è un'azienda che all'attività produttiva tradizionale, affianca quella didattico-formativa, assumendo impegni dettati dalla **Carta dei requisiti di Qualità**.

La nostra fattoria è un *grande laboratorio all'aperto* dove bambini e ragazzi di tutte le età possono provare per un giorno ad essere protagonisti di un'esperienza unica: produrre il formaggio o il burro, imparare a mungere le capre, creare il sale aromatico e tante altre attività.

L'**obiettivo generale** è quello di trasmettere le informazioni relative all'attività agricola, e quindi al mondo rurale, dando la possibilità ai bambini di *toccare con mano* e vivere per un giorno la vita contadina.

I bambini apprendono ciò che gli animali offrono all'uomo e capiscono l'importanza e la ricchezza del passato per l'importanza sul presente.

Si educano al rispetto delle regole della fattoria, degli animali e dell'ambiente che ci circonda.

A tal proposito, il nostro staff della didattica ha messo a punto alcuni percorsi, adeguati ai piani di studio scolastici.

L'obiettivo del percorso è quello di far provare ai bambini attraverso i loro cinque sensi, l'esperienza di confrontarsi con un mestiere antico come quello del casaro e di arricchire la loro conoscenza sui prodotti della fattoria e sugli animali.

Questo percorso prevede due opzioni:

- giornata intera (6 ore di permanenza in fattoria)
- mezza giornata (4 ore di permanenza in fattoria)

L'arrivo del gruppo a la Fiorida è previsto in mattinata entro le ore **9.00**, così che possa esserci il tempo per l'utilizzo dei servizi igienici e un eventuale spuntino portato da casa.

Alle ore **9.30** si inizia con la visita guidata al caseificio, dove sarà possibile osservare direttamente delle lavorazioni del latte, la visita continuerà in casera di stagionatura dei formaggi, alla sala della mungitura, alla stalla delle vacche, ai maiali, alle capre e infine agli animali da cortile.

Alle **12.15** è il momento del pranzo con la possibilità di scelta tra:

- **Menù proposto dall'agriturismo:**  
il primo piatto prevede la scelta tra pasta in bianco/al pomodoro del nostro orto o polenta (indicare i numeri durante la compilazione del modulo stesso);  
il secondo piatto include: taglieri con i nostri affettati, i freschi latticini del caseificio e i nostri formaggi, tipici della tradizione valtellinese, acqua naturale e pane.
- **Pranzo al sacco** portato da casa.  
In caso di maltempo non sussistono problemi in quanto abbiamo appositi spazi al coperto per accogliere i gruppi.

A seconda della modalità scelta varierà il prezzo della giornata a bambino, insegnante e accompagnatore (**si veda paragrafo tariffe**).

Alle ore **13.30** si riprendono le attività, iniziando con i laboratori didattici elencati qui di seguito. Possibilità di scelta di tre o due laboratori a seconda delle ore di permanenza in fattoria (due laboratori se scelta la mezza giornata, tre se intera).

**Produzione del Formaggio:** i bambini si trasformano in piccoli casari, producendo una formaggella. Il laboratorio è consigliato per tutte le età e la sua durata è di quaranta minuti circa.

**Produzione del burro:** adatto a bambini e ragazzi di tutte le età e fattibile tutto l'anno. Ha una durata di circa venti minuti.

è adatto a tutte le età fattibile da febbraio a ottobre  
a o dagli addetti agli animali). Il laboratorio ha una

durata di trenta minuti.

**Puzzle degli animali:** un gioco con domande che fanno riferimento alle nozioni trasmesse in  
mattinata. Ha una durata di venti minuti.

Ore **14.00** oppure **15.30** (a seconda dell'opzione scelta tra intera giornata o mezza giornata),  
fine delle attività programmate, consegna dell'omaggio e saluti finali.

Il percorso è consigliato alla scuola dell'infanzia, alla scuola primaria inferiore, alla scuola  
secondaria di primo grado. A seconda del tipo di scuola le nostre guide adegueranno il loro  
linguaggio e le spiegazioni.

## PERCORSO DALLA SEMINA AL RACCOLTO

L'obiettivo del percorso è far comprendere ai bambini l'importanza della terra come luogo di  
colture tradizionali quali fieno, mais, loietto, erba medica e quindi l'importanza delle stagioni  
e del clima.

Questo percorso prevede due opzioni:

- giornata intera (6 ore di permanenza in fattoria)
- mezza giornata (4 ore di permanenza in fattoria )

L'arrivo del gruppo a la Fiorida è previsto in mattinata entro le ore 9.30/10.00, così che possa  
esserci il tempo per l'utilizzo dei servizi igienici e un eventuale spuntino portato da casa.

Alle ore **10.15** si inizia con la visita guidata alla stalla delle nostre vacche, all'orto delle erbe  
aromatiche e ai terreni delle nostre coltivazioni circostanti.

Alle **12.15** è il momento del pranzo con la possibilità di scelta tra:

- **Menù proposto dall'agriturismo:**

il primo piatto prevede la scelta tra pasta al pomodoro del nostro orto o polenta  
(indicare i numeri durante la compilazione del modulo stesso);

il secondo piatto include: taglieri con i nostri affettati, i freschi latticini del caseificio e  
i nostri formaggi, tipici della tradizione valtellinese, acqua naturale, pane e l'assaggio  
del buon latte delle nostre vacche.

- **Pranzo al sacco** portato da casa.

In caso di maltempo non sussistono problemi in quanto abbiamo appositi spazi al  
coperto per accogliere i gruppi.

prezzo della giornata a bambino, insegnante e  
differente).

Alle ore **13.30** ripresa delle attività, iniziando con i laboratori didattici elencati qui di seguito. Possibilità di scelta di tre o due laboratori a seconda delle ore di permanenza in fattoria (due laboratori se scelta la mezza giornata, tre se intera).

**Laboratorio impariamo a fare il sale aromatico:** con un po' di sale da cucina e le erbe aromatiche raccolte nel nostro giardino, scopriamo il trucco del contadino per un sale profumato. Ha una durata di quaranta minuti.

**Laboratorio coltiva il tuo seme:** in un vasetto mettiamo il seme e lo portiamo a casa, lo coltiviamo, lo curiamo e vediamo cosa cresce. Il laboratorio è consigliato alla scuola d'infanzia, scuola primaria, e alla scuola secondaria.

**Laboratorio capelli in erba:** facciamo crescere i capelli ad una simpatica faccina e portiamola a casa. La durata del laboratorio è di trenta minuti ed è adatto a tutte le età.

**Laboratorio creiamo con i semi:** incolliamo i semi e realizziamo una piccola opera d'arte. Consigliato alla scuola d'infanzia, scuola primaria e secondaria. La durata del laboratorio è di trenta minuti.

**Laboratorio dello spaventapasseri:** creiamo uno o più spaventapasseri da mettere in aula a scuola. Consigliato alla scuola d'infanzia, scuola primaria e secondaria. La durata del laboratorio è di trenta minuti.

Ore **14.00** oppure **15.30** (a seconda dell'opzione scelta tra intera giornata o mezza giornata), fine delle attività programmate, consegna dell'omaggio e saluti finali.

Il percorso è consigliato alla scuola d'infanzia, alla scuola primaria inferiore, alla scuola secondaria di primo grado. A seconda del tipo di scuola le nostre guide adegueranno il loro linguaggio e le spiegazioni.

L'obbiettivo del percorso, coinvolgere i bambini attraverso l'esperienza del toccare con mano la vita rurale e contadina.

L'arrivo del gruppo a la Fiorida è previsto in mattinata entro le ore **9.30/10.00**, così che possa esserci il tempo per l'utilizzo dei servizi igienici e un eventuale spuntino portato da casa.

Alle ore **10.15/10.30** si inizia con la visita guidata alla stalla delle nostre vacche, alla porcilaia (senza entrare), alla stalla delle capre, al pollame, alla sala della mungitura, all'orto delle erbe aromatiche e ai terreni delle nostre coltivazioni circostanti.

Alle **12.15** è il momento del pranzo con la possibilità di scelta tra:

- **Menù proposto dall'agriturismo:**

il primo piatto prevede la scelta tra pasta al pomodoro del nostro orto o polenta (indicare i numeri durante la compilazione del modulo stesso);

il secondo piatto include: taglieri con i nostri affettati, i freschi latticini del caseificio e i nostri formaggi, tipici della tradizione valtellinese, acqua naturale e pane.

- **Pranzo al sacco** portato da casa.

In caso di maltempo non sussistono problemi in quanto abbiamo appositi spazi al coperto per accogliere i gruppi.

A seconda della modalità scelta per il pranzo, varierà il prezzo della giornata a bambino, insegnante e accompagnatore (**si veda paragrafo tariffe**).

Alle ore **13.30** si riprende delle attività, iniziando con i laboratori didattici elencati qui di seguito. Possibilità di scelta di tre o due laboratori a seconda delle ore di permanenza in fattoria. (due laboratori se scelta la mezza giornata, tre se intera).

**Laboratorio del puzzle degli animali:** un gioco di verifica delle nozioni apprese in mattinata. Se i bambini risponderanno correttamente alle domande riusciranno a comporre il puzzle. Il laboratorio è consigliato alla scuola d'infanzia, e alla scuola primaria

Ha una durata di venti minuti.

**Laboratorio dall'uovo alla gallina:** osserviamo da vicino una gallina, proviamo ad accarezzarla, raccogliamo le uova e prepariamo tutti insieme i biscotti e per merenda. Adatto ai bambini dai sei anni di età e la durata del laboratorio è di circa quarantacinque minuti.

**Laboratorio mungitura della capretta:** adatto a tutte le età fattibile da febbraio a ottobre (salvo diverse disposizioni della capretta e degli addetti agli animali) e ha una durata di trenta minuti.

**Laboratorio concerto degli animali:** i versi di tutti i nostri amici animali racchiusi in un grande concerto fatto dai bambini. Adatto a tutte le età e ha una durata di quindici minuti.

**Laboratorio rifacimento del letto alle capre:** adatto a bambini a partire dai cinque anni d'età e la durata del laboratorio è di circa venti minuti.



opzione scelta di intera giornata o mezza giornata),  
la dell'omaggio e saluti finali.

Il percorso è consigliato alla scuola dell'infanzia, alla scuola primaria inferiore, alla scuola secondaria di primo grado. A seconda del tipo di scuola le nostre guide adegueranno il loro linguaggio e le spiegazioni.

## PERCORSO DEI SENSI

L'obiettivo del percorso è far scoprire ai bambini le conoscenze agricole e la vita animale attraverso i sensi, saranno quindi invitati e stimolati e all'attenzione

L'arrivo del gruppo a la Fiorida è previsto in mattinata entro le ore **9.30/10.00**, così c'è tutto il tempo per l'utilizzo dei servizi igienici e un eventuale spuntino portato da casa.

Alle ore **10.15** è prevista la visita guidata ala stalle delle vacche, alla porcilaia, alla stalla delle capre, al pollame, alla sala della mungitura.

Alle **12.15** è il momento del pranzo con la possibilità di scelta tra:

- **Menù proposto dall'agriturismo:**

il primo piatto prevede la scelta tra pasta al pomodoro del nostro orto o polenta (indicare i numeri durante la compilazione del modulo stesso);

il secondo piatto include: taglieri con i nostri affettati, i freschi latticini del caseificio e i nostri formaggi, tipici della tradizione valtellinese, acqua naturale, pane e l'assaggio del buon latte delle nostre vacche.

- **Pranzo al sacco** portato da casa.

In caso di maltempo non sussistono problemi in quanto abbiamo appositi spazi al coperto per accogliere i gruppi.

A seconda della modalità scelta varia il prezzo della giornata a bambino, insegnante e accompagnatore (**si veda paragrafo tariffe**).

Alle ore **13.30** si ripresa delle attività, iniziando con i laboratori didattici elencati qui di seguito. Possibilità di scelta di tre o due laboratori a seconda delle ore di permanenza in fattoria.(due laboratori se scelta la mezza giornata, tre se intera).

**Laboratorio della scatola dei sensi:** riconoscere attraverso il tatto e l'olfatto cosa contiene la scatola. Adatto a bambini sopra i quattro anni e la durata del laboratorio è di quindici minuti.

**Laboratorio di degustazione guidata di formaggi o delle marmellate:** riconoscere attraverso il gusto. Adatto ai bambini a partire dai sette anni d'età e il laboratorio ha una durata di trenta minuti.

è adatto a tutte le età fattibile da febbraio a ottobre  
a e degli addetti agli animali). Il laboratorio è  
consigliato a tutti i tipi di età e ha una durata di trenta minuti.

**Laboratorio impariamo a fare il sale aromatico:** con un po' di sale e erbe aromatiche scopriamo il trucco del contadino per un sale profumato. La durata è di circa trenta minuti ed è adatto a tutte le età.

**Laboratorio dei sacchetti profumati:** dividiamoci in squadre profumate e impariamo a riconoscere gli odori. Il laboratorio è adatto per i bambini di età superiore a cinque anni e ha una durata di quindici minuti.

Ore **14.00** oppure **15.30** (a seconda dell'opzione scelta di intera giornata o mezza giornata), fine delle attività programmate, consegna dell'omaggio e saluti finali.

Il percorso è consigliato alla scuola dell'infanzia, alla scuola primaria inferiore, alla scuola secondaria di primo grado. A seconda del tipo di scuola le nostre guide adegueranno il loro linguaggio e le spiegazioni.

- **Mezza giornata con pranzo al sacco : dalle 9.00/9.30 alle 12.30/13.00 .**

Svolgimento dei percorsi scelti , visita all'azienda e laboratorio didattico.

Costo a persona: 8,00 €

Gli accompagnatori sono esenti dalla quota di partecipazione.

- **Mezza giornata con pranzo incluso: dalle 9.00/9.30 alle 14.00/14.30.**

Svolgimento dei percorsi scelti , visita all'azienda e laboratorio didattico; pranzo a base dei prodotti caseari e salumieri dell'azienda con piatto caldo su richiesta: polenta o pasta, latte fresco.

Costo a persona: 14,00 €

È prevista la gratuità del pranzo di due accompagnatori ogni 26 bambini. La tariffa per il pasto degli accompagnatori è di 9,00 €

- **Giornata intera con pranzo incluso: dalle 9.00/9.30 alle 15.30/16.00 .**

Svolgimento dei percorsi prescelti , visita all'azienda e laboratorio didattico; pranzo a base dei prodotti caseari e salumieri dell'azienda con piatto caldo su richiesta: polenta o pasta, latte fresco.

Costo a persona: 17,00 €

È prevista la gratuità del pranzo di due accompagnatori ogni 26 bambini. La tariffa per il pasto degli accompagnatori è di 9,00 €

*\* Il primo piatto prevede la scelta tra pasta al pomodoro del nostro orto o polenta (indicare i numeri durante la compilazione del modulo stesso);*

*Il secondo piatto include: taglieri con i nostri affettati, i freschi latticini del caseificio e i nostri formaggi, tipici della tradizione valtellinese, acqua naturale, pane e assaggio del buon latte delle nostre vacche.*

- **Giornata intera con pranzo al sacco: dalle 9.00/9.30 alle 15.30/16.00.**

Svolgimento dei percorsi scelti , visita all'azienda e laboratorio didattico.

Costo a persona: 10,00 €

Gli accompagnatori sono esenti dalla quota di partecipazione.

È possibile scegliere un solo percorso nella stessa giornata.

I percorsi si effettuano tutto l'anno dal lunedì al venerdì. Nei fine settimana si organizzano attività didattiche salvo disponibilità dell'azienda, è necessario concordarlo anticipatamente con la referente, almeno tre settimane prima e le tariffe subiscono delle maggiorazioni.

Si ricorda alle insegnanti che la visita e le attività sono riservate esclusivamente ai bambini e alle maestre, nel caso di gruppi con i genitori, nonni, zii, fratelli e accompagnatori vari, è prevista una visita guidata dell'azienda al mattino, il pranzo tutti insieme, mentre pomeriggio i bambini continueranno le attività programmate e gli accompagnatori potranno usufruire del nostro centro benessere (è possibile visionare le tariffe sul nostro sito [www.lafiorida.com](http://www.lafiorida.com)), noleggiare le biciclette, fare una passeggiata all'aria aperta oppure fare acquisti presso il nostro spaccio vendita aperto tutti i giorni dalle ore **8.00** alle ore **19.30**.

Tutti i percorsi proposti prevedono il coinvolgimento di personale qualificato per rispondere a qualsiasi tipo di informazione o esigenza dei bambini.

Per affrontare qualsiasi imprevisto l'azienda è dotata di sistemi adeguati di sicurezza previsti dalla legge, ed è in contatto con i presidi sanitari più vicini per eventuali casi d'emergenza (distanza dall'ospedale 5 Km). Tutte le attrezzature dell'area a rischio sono opportunamente segnalate e circoscritte; le regole di comportamento sono segnalate graficamente e ricordate dagli operatori nella fase iniziale del percorso. L'azienda è coperta di R.C.

È normalmente garantita una guida ogni **30** bambini salvo malattie impreviste delle guide; l'azienda è dotata di spazi e servizi igienici per persone diversamente abili. In caso di esigenze o richieste particolari invitiamo la segnalazione preventiva, ad esempio per allergie, intolleranze alimentari varie.

Si consiglia un abbigliamento comodo ed idoneo alle attività all'aria aperta.

In base all'attenzione e interesse dei partecipanti, alle condizioni atmosferiche e alle esigenze della scuola e delle insegnanti i percorsi potrebbero subire variazioni.

Al termine delle attività, è incluso un omaggio caseario sia per i bambini che per le insegnanti.

La prenotazione della giornata si ritiene confermata dopo che l'azienda "La Fiorida" ha ricevuto l'apposito modulo di prenotazione (vedi sotto) via mail o via fax almeno tre settimane prima della data stabilita da parte della scuola che intende partecipare alla giornata.

Gentilmente si chiede la collaborazione delle insegnanti per avere una organizzazione più precisa possibile. Per questo motivo si chiede di indicare la scelta dei pasti caldi dei bambini, delle insegnanti e degli eventuali accompagnatori (genitori, nonni, zii) **almeno** tre settimane

ranzo in agriturismo per poter offrire una migliore

In fase di prenotazione è consigliabile segnalare le attività didattico ó formative affrontate durante l'anno scolastico così da poter valutare in che modo collegare le tematiche che si affronteranno nella giornata.

È possibile visitare internamente la stalla della vacche, mentre la porcilaia dei maiali non è visitabile internamente, ma visibile da apposite finestre questo per garantire la sicurezza dei bambini e la tranquillità dei maiali.

In caso di maltempo le attività potranno subire delle variazioni a discrezioni delle guide che concorderanno il programma variato la mattina stessa con le insegnanti.

Se per qualsiasi motivo la scuola intende disdire la prenotazione deve farlo almeno tre settimane prima.

Durante la mattinata è possibile osservare le lavorazioni casearie, grazie ad una ampia vetrata sul caseificio e accedere alla casera di stagionatura dei formaggi dove ci sono 10 ° e 80% di umidità per questo si consiglia di portare indumenti per coprirsi (anche se si starà per breve tempo).

La direzione declina da ogni responsabilità per lo smarrimento di oggetti vari.

Durante il laboratorio o mungiamo la capretta, verrà data anche la possibilità di far assaggiare il latte direttamente dal capezzolo ai bambini (solo per chi vuole). L'esperienza non è assolutamente pericolosa e non comporta rischi di infezioni o malattie. Ricordiamo alle insegnanti di avvisare i genitori. Questo ci permetterà di svolgere il nostro lavoro al meglio e nel rispetto di tutti.

Al termine della giornata è previsto un omaggio caseario per tutti i partecipanti

I percorsi proposti vanno **obbligatoriamente prenotati e confermati** con lo staff della didattica dell'azienda agrituristica la Fiorida.

Ref. Elisa Iemoli [didattica@lafiorida.com](mailto:didattica@lafiorida.com)

Mobile 345-2987679



**PDF Complete**

*Your complimentary use period has ended.  
Thank you for using PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Qualora la tariffa da saldare superi i **990.00** Euro è possibile saldare tramite bonifico bancario, assegno, carta di credito e dovrà essere emessa la fattura come documento fiscale. E' invece possibile pagare in contanti quando l'importo non superi i 990.00 Euro e si potrà emettere solo la ricevuta fiscale.

L'Azienda potrà emettere il documento fiscale richiesto nel modulo della prenotazione, quindi fattura cartacea, fattura elettronica o ricevuta fiscale. Pertanto si richiedono tutti i dati necessari, nel caso di fatturazione, è necessario il Codice Fiscale e/o Partita Iva, indirizzo di posta ordinaria dove dovrà essere spedito il documento e l'antestazione dell'istituto completa. Da giugno 2014 è entrato in vigore un nuovo metodo di fatturazione per le amministrazioni statali che è detto fatturazione elettronica PA, qualora la scuola voglia la fattura elettronica, dovrà quindi trasmettere tutti i dati richiesti quindi se richiesto il codice CIG e indicare il Codice Univoco dell'ufficio destinatario della fattura riportato nell'Indice delle Pubbliche Amministrazioni. Per eventuali chiarimenti, la segreteria può sentire direttamente il nostro ufficio amministrativo chiamando il numero 0342-680846 interno 3.

La tariffa per le insegnanti è di 8 Euro per il pranzo. Sono da considerarsi due gratuità ogni 30 persone confermate. La polenta viene fatta per un minimo di 10 persone.

Qualora la scuola abbia deciso la modalità del pranzo al sacco, le insegnanti non dovranno pagare la loro quota.

Indirizzo della scuola: \_\_\_\_\_

Nome e cognome del referente: \_\_\_\_\_

Cap. \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

Num/Tel: \_\_\_\_\_ Num.Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_ Sito Internet: \_\_\_\_\_

Data stabilita: \_\_\_\_\_

### MODALITA' DI PAGAMENTO.

E' possibile scegliere tra tre tipologie di documenti fiscali:

1) Ricevuta Fiscale ( ) Ricevuta Fiscale con pagamento in contanti ( ) o assegno ( )

2) Fattura ( )

Fattura pagamento contanti ( ) o bonifico ( )

3) Fattura elettronica ( )

Indicare il codice identificativo univoco dell'ufficio destinatario della fattura riportato nell'Indice delle Pubbliche Amministrazioni. \_\_\_\_\_

Obbligo di pagamento tramite bonifico bancario

Prezzo concordato a bambino: \_\_\_\_\_

Prezzo concordato a insegnante: \_\_\_\_\_

Prezzo concordato ad accompagnatore adulto: \_\_\_\_\_

Mezza Giornata ( ) Giornata Intera ( )

Percorso scelto: \_\_\_\_\_

Laboratori scelti: \_\_\_\_\_

### **Pranzo:**

#### Menù agriturismo:

Pasta al sugo N° \_\_\_\_\_ Pasta in bianco N° \_\_\_\_\_ Polenta N° \_\_\_\_\_

Il secondo piatto include: taglieri con salumi, formaggi e latticini freschi della Fiorida.

Pranzo al sacco ( )

Pranzo con panini preparati da Noi ( )

Orario d'arrivo: \_\_\_\_\_

Orario termine attività didattica: \_\_\_\_\_

Numero di bambini partecipanti: \_\_\_\_\_ Classe/Età: \_\_\_\_\_

Numero insegnanti: \_\_\_\_\_ Numero accompagnatori adulti (genitori, nonni, zii) \_\_\_\_\_

Numero gratuità accompagnatori: \_\_\_\_\_

Comunicazioni/Segnalazioni allergie o intolleranze alimentari: \_\_\_\_\_