

>> “La giornata in fattoria” <<

PROGRAMMA:

10.30 _ Accoglienza e benvenuto

- Animazione con giochi e baby dance in attesa dell'arrivo di tutti

11.00 _ ATTIVITA' N.1 “Bambini&Ciuchini”

- Indicazioni su come comportarsi con gli asini
- Passeggiata al pratone
- Incontro con l'animale
- Gioco dell'amicizia
- Giro in sella

Obiettivi didattico-formativi

- *Conoscere l'asino e le sue caratteristiche*
- *Imparare a relazionarsi con l'animale*
- *Superare le paure e incertezze*

12.30 _ Pranzo a Pic-Nic

14.00 _ ATTIVITA' N.2 “Olimpiadi del contadino”

- Giochi di squadra bambini/genitori

Obiettivi didattico-formativi e ludico-ricreativi

- *Imparare a relazionarsi con gli altri*
- *Vivere le dinamiche di gruppo*
- *Divertirsi rispettandosi*
- *Imparare e recuperare le tradizioni, giocando insieme*

15.00 _ Premiazione a squadre 1° - 2° - 3° classificata

15.30 _ Saluti

pietanze pranzo

MENÙ BAMBINI

Polpettine di ceci
Pasta fredda al pesto
Panino con frittata di verdure di stagione
Plumcake con gocce di cioccolato
Acqua da 0,5 L

MENÙ ADULTI

Torta al testo con affettato
Insalata di grano saraceno e ceci
Pasta fredda al pesto
Pasta fredda zucchine, prosciutto cotto e zafferano
Panino con frittata di verdure di stagione
Plumcake con gocce di cioccolato
Acqua da 0,5 L

INFO e DETTAGLI

- ⇒ Gli orari sono indicativi, e potranno variare in base al tempo necessario per svolgere le attività in modo che tutti possano partecipare ed esprimersi.
- ⇒ La fattoria è riservata ad uso esclusivo per questo evento.
- ⇒ Le attività si svolgeranno principalmente nel pratone dedicato alle attività con gli asini e ai pic nic. L'accoglienza è prevista nella piazza principale
- ⇒ Il pranzo per pic-nic è previsto per ciascun bambino e adulto.
- ⇒ Si ricorda di segnalare i partecipanti con eventuali allergie e intolleranze per concordare il menù.
- ⇒ I menù possono subire piccole variazioni sul momento, per disponibilità delle materie prime, essendo tutte materie prime di nostra produzione o di altre aziende agricole e quindi soggette a condizioni climatiche e disponibilità di quantitativi.

Data _____ Firma per accettazione _____

MODULO DI PRENOTAZIONE

Scuola/Istituto _____

con sede a _____ CAP _____

Indirizzo _____

Telefono _____ fax _____

e-mail _____

N° bambini _____ Età _____ N° adulti _____

Referente del gruppo _____

Tel. del referente _____

GIORNO _____

Allergie o sì o no N° allergici _____ Descrizione allergia _____

ALTRE NOTE _____

Data _____ Firma _____

(allegare documento di identità del firmatario)