



COMUNE di ROVITO

Provincia di Cosenza
(C/CP. 12608899) (P.I.00348230780)
Via G Leopardi, 1 Rovito (CS) -87050
telefono e fax 0984 433003 – 0984 433528

Prot. 3795

All'Istituto Comprensivo di Rovito

Oggetto: Inizio mensa scolastica 2018/2019.

Si comunica che la mensa scolastica inizierà il 01.10.2018.

Rovito li 27.09.2018

Il Responsabile del servizio scolastico
P.A. Giuseppe Scarpelli

COMUNE DI ROVITO

A.S. 2018/2019

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (PRIMAVERA/AUTUNNO)

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<p>LUNEDÌ</p> <p>Riso con **piselli Prosciutto cotto s.p. e parmigiano Insalata di *pomodori Panino Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDÌ</p> <p>Riso e patate al pomodoro Pizzaiola di vitello **Zucchine gratinate al forno Panino Frutta di stagione</p>
<p>MARTEDÌ</p> <p>Pasta con ragù di verdure Pizzaiola di vitello **Fagiolini lessi ad insalata Panino Frutta di stagione</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p>Pasta con **piselli Sovracosce di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDÌ</p> <p>Pasta al pomodoro Frittata semplice al forno Insalata mista Panino Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDÌ</p> <p>Riso al pomodoro **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata verde e *pomodori Panino Frutta di stagione</p>
<p>GIOVEDÌ</p> <p>Risotto alla crema di **zucchine Cotoletta di petto di pollo al forno Purè di patate Panino Frutta di stagione</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta e fagioli passati Cotoletta di vitello al forno Insalata di **carote lesse Panino Frutta di stagione</p>
<p>VENERDÌ</p> <p>Pasta fresca al pomodoro **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci al burro o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>VENERDÌ</p> <p>Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella con prosciutto cotto s.p. Insalata di **fagiolini lessi Panino Frutta di stagione</p>

* L'insalata di pomodori solo nel periodo primaverile e autunnale **Prodotto fresco o surgelato

25/09/2018



COMUNE DI ROVITO

A.S. 2018/2019

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (PRIMAVERA/AUTUNNO)

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
<p>LUNEDÌ</p> <p>Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata di **carote lesse Panino Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDÌ</p> <p>Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella con prosciutto cotto s.p. Insalata di *pomodori Panino Frutta di stagione</p>
<p>MARTEDÌ</p> <p>**Minestrone passato con pasta Cotoletta di petto di pollo al forno **Spinaci al burro o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p>Risotto in bianco al forno con latte e formaggi Hamburger di vitello (fresco) al forno **Fagiolini lessi ad insalata o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDÌ</p> <p>Risotto alla crema di **zucchine Frittata con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. al forno **Fagiolini lessi ad insalata o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDÌ</p> <p>**Minestrone passato con pasta Pizzaiola di vitello Patate al forno Panino Frutta di stagione</p>
<p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta e fagioli passati Filetto di maiale al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta al pomodoro Frittata semplice al forno Insalata di *pomodori/**Fagiolini lessi ad insalata o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>
<p>VENERDÌ</p> <p>Riso al pomodoro Filetto di **platessa con limone al forno/Polpette di filetto di **platessa al forno Purè di patate Panino Frutta di stagione</p>	<p>VENERDÌ</p> <p>Pasta e **piselli Filetto di **merluzzo al forno/**Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Zucchine gratinate al forno o saltate in padella Panino Frutta di stagione</p>

* L'insalata di pomodori solo nel periodo primaverile e autunnale **Prodotto fresco o surgelato

25/08/2018



COMUNE DI ROVITO

A.S. 2018/2019

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (INVERNALE)

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<p>LUNEDÌ</p> <p>Pasta con patate al pomodoro Prosciutto cotto s.p. e parmigiano **Fagiolini lessi ad insalata o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDÌ</p> <p>Riso al pomodoro Polpette di ricotta al forno **Fagiolini lessi ad insalata o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>
<p>MARTEDÌ</p> <p>Pasta fresca al pomodoro Cotoletta di petto di pollo al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p>Pasta e **piselli Sovracosce di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDÌ</p> <p>**Minestrone passato con pasta Filetto di **merluzzo al forno/**Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDÌ</p> <p>Spuma di patate **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata di **carote lesse Panino Frutta di stagione</p>
<p>GIOVEDÌ</p> <p>Risotto in bianco al forno con latte e robiola Polpette di vitello al sugo **Piselli in umido Panino Frutta di stagione</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta e fagioli passati Cotoletta di vitello al forno **Zucchine gratinate al forno Panino Frutta di stagione</p>
<p>VENERDÌ</p> <p>Pasta e lenticchie passate Filetto di **platessa con limone al forno/Polpette di filetto di **platessa al forno **Spinaci al burro o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>VENERDÌ</p> <p>Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella con prosciutto cotto s.p. **Fagiolini lessi ad insalata o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>

**Prodotto fresco o surgelato

25/08/2018



COMUNE DI ROVITO

A.S. 2018/2019

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (INVERNALE)

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
<p>LUNEDÌ</p> <p>Riso con crema di zucca o **zucchine Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata di **carote lesse Panino Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDÌ</p> <p>Pasta con ragù di verdure Prosciutto cotto s.p. e caciocavallo Patate lesse prezzemolate Panino Frutta di stagione</p>
<p>MARTEDÌ</p> <p>**Minestrone passato con pasta Cotoletta di petto di tacchino al forno **Fagiolini lessi ad insalata o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p>Spuma di patate Hamburger di vitello (fresco) al forno Insalata di **carote lesse Panino Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDÌ</p> <p>Riso al pomodoro Frittata con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDÌ</p> <p>Pasta e fagioli passati Polpette di filetto di **merluzzo al forno **Spinaci al burro o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>
<p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta con **piselli Pizzaiola di vitello **Zucchine gratinate al forno o saltate in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta al pomodoro Sovracosce di pollo al forno **Fagiolini lessi ad insalata o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>
<p>VENERDÌ</p> <p>Pasta e ceci passati Filetto di **merluzzo in umido/**Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Fagiolini lessi ad insalata o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>VENERDÌ</p> <p>Trancio di pizza margherita Frittata semplice al forno Insalata verde Panino Frutta di stagione</p>

**Prodotto fresco o surgelato

25/09/2019



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE - ANNO 2018/2019

PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:		PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI MATERNE			BAMBINI MATERNE	
<u>PASTA O RISO AL POMODORO:</u> Pasta Riso Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 60 Gr. 50 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.		<u>PASTA CON RAGU' DI VERDURE:</u> Pasta Carote **Zucchine Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	
<u>PASTA O RISO E PATATE AL POMODORO:</u> Pasta Riso Patate fresche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 50 Gr. 30 Gr. 25 Gr. 5 Gr. 5 q.b.		<u>PASTA FRESCA AL POMODORO:</u> Pasta fresca Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori quanto bastano	Gr. 70 Gr. 50 Gr. 5 Gr. 5	
<u>PASTA E LENTICCHIE:</u> Pasta Lenticchie secche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.		<u>PASTA E CECI:</u> Pasta Ceci secchi Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 5 q.b.	
<u>SPUMA DI PATATE:</u> Latte UHT Fiocchi di patate Burro Parmigiano o grana Uova ogni 10 porzioni Caciocavallo Prosciutto cotto s.p. Sale e odori quanto bastano	ml. 30 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 N° 1 Gr.10 Gr. 10		<u>**MINISTRONE CON PASTA:</u> Pasta ** Minestrone Patate fresche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 40 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.	
<u>PASTA CON FAGIOLI:</u> Pasta Fagioli secchi Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.		<u>PASTA O RISO CON **PISELLI:</u> Pasta Riso **Piselli Olio extra vergine di oliva Pomodori pelati Sale e odori	Gr. 35 Gr. 35 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 10 q.b.	
<u>RISO IN BIANCO AL FORNO CON LATTE E ROBIOLA:</u> Riso Robiola Burro Parmigiano o grana Latte Sale quanto basta	GR. 50 GR. 20 GR. 5 GR. 5 ml. 10		<u>TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA:</u> Farina Lievito di birra Sale Origano Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Caciocavallo	Gr. 150 PZ q.b. q.b. q.b. q.b. Gr. 40 Gr. 5 Gr. 30	
<u>RISO CON CREMA DI ZUCCA O **ZUCCHINE:</u> Riso Zucca fresca **Zucchine Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 40 Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.		<u>**LASAGNE AL FORNO:</u> Lasagne all'uovo Carne tritata di vitello Pomodori pelati Caciocavallo Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 25 Gr. 60 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	

25/09/2018



*** PASTA CON POLPETTINE		*** PASTA "CHINA" CON POLPETTINE:	
Pasta	Gr. 50	Pasta	Gr. 50
Carne tritata di vitello	Gr. 25	Carne tritata di vitello	Gr. 25
Mollica di pane	Gr. 20	Mollica di pane	Gr. 20
Pomodori pelati	Gr. 50	Pomodori pelati	Gr. 50
Uova ogni 10 porzioni	N°1	Caciocavallo	Gr. 20
Olio extravergine di oliva	Gr. 5	Uova sode ogni 5 porzioni	N° 1
Parmigiano o grana	Gr. 5	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5
Sale e odori	q.b.	Parmigiano o grana	Gr. 5
		Sale e odori	q.b.

25/08/2018



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE - ANNO 2018/2019

SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:		SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI MATERNE			BAMBINI MATERNE	
PARMIGIANO E PROSCIUTTO COTTO s.p. : Parmigiano Prosciutto cotto s.p.	Gr. 35 Gr. 35		CACIOCAVALLO E PROSCIUTTO COTTO s.p. : Caciocavallo Prosciutto cotto s.p.	Gr. 35 Gr. 35	
HAMBURGER DI VITELLO AL FORNO Carne di vitello 1^ scelta Parmigiano o grana Olio extravergine di oliva Sale e odori quanto basta	Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5		BOCCONCINI DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO s.p. : Bocconcini di mozzarella (Gr. 30 cd) Prosciutto cotto s.p.	N° 1 Gr. 35	
POLPETTE DI **FILETTO DI PLATESSA AL FORNO **Filetto di platessa spinato Olio extravergine d'oliva Mollica di pane Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Sale quanto basta	Gr. 70 Gr. 5 q.b. N°1 Gr. 5		POLPETTE DI **FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO **Filetto di merluzzo spinato Olio extravergine d'oliva Mollica di pane Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Sale quanto basta	Gr. 70 Gr. 5 q.b. N°1 Gr. 5	
FRITTATA CON CACIOCAVALLO E PROSCIUTTO COTTO AL FORNO: Uova Latte UHT Prosciutto cotto s.p. Caciocavallo Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	N° 1 ml 20 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.		POLPETTE DI RICOTTA AL FORNO: Ricotta a porzione Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Pane grattugiato Sale e odori	Gr.60 N°2 Gr.5 q.b. q.b.	
COTOLETTA DI POLLO AL FORNO: Petto di pollo Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 70 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.		FILETTO DI **MERLUZZO IN UMIDO: Filetti di **merluzzo surgelati Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 90 Gr. 25 Gr. 5 q.b.	
FILETTO DI **MERLUZZO AL FORNO: Filetti di **merluzzo surgelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 90 Gr. 5 q.b.		SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO: Sovracosce di pollo Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 140 Gr. 5 q.b.	
FILETTO DI **PLATESSA CON LIMONE AL FORNO: Filetti di **merluzzo surgelati Olio extra vergine di oliva Limone Sale e odori	Gr. 90 Gr. 5 q.b. q.b.		COTOLETTA DI VITELLO AL FORNO: Fettina di vitello Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 70 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.	
FRITTATA SEMPLICE AL FORNO Uova Olio extra vergine di oliva Sale e odori	N.1 Gr. 5 q.b.		COTOLETTA DI TACCHINO AL FORNO: Petto di tacchino Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 70 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.	
ZZAIOLA DI VITELLO: Fettina di vitello Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 70 Gr. 25 Gr. 5 q.b.		**BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO **Bastoncini di filetto di merluzzo Olio extra vergine di oliva	N° 3 Gr. 5	25/09/2019
FRITTATE DI VITELLO AL SUGO: Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.		FILETTO DI MAIALE AL FORNO: Filetto di maiale Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	



***INVOLTINO DI VITELLO AL FORNO: Fettina di vitello Parmigiano o grana Mollica di pane Farina Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 70 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.		***COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO: Cosciotto di agnello Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	
***PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO: Melanzane Uova ogni 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.		***RAPE E SALSICCIA ARROSTO: Salsiccia di maiale fresca Rape fresche Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 70 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	
***POLPETTE DI VITELLO FRITTE: Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Mollica di pane Sale e odori	Gr. 50 N° 1 Gr. 5 q.b. q.b.				

25/01/2018



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE 2018-2019

CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:		CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI	MATERNE		BAMBINI	MATERNE
<u>INSALATA VERDE:</u> Lattuga iceberg Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 40 Gr. 5 q.b.		<u>INSALATA MISTA:</u> Lattuga iceberg Radicchio o Carote julienne Olio extravergine di oliva Sale e odori	Gr. 30 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	
<u>INSALATA DI *POMODORI</u> *Pomodori freschi Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 80 Gr. 5 q.b.		<u>PATATE PREZZEMOLATE</u> Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale e odori	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	
<u>INSALATA VERDE E *POMODORI:</u> Lattuga iceberg Pomodori Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 30 Gr. 40 Gr. 5 q.b.		<u>**SPINACI O **ZUCCHINE O</u> <u>**FAGIOLINI SALTATI</u> **Spinaci **Zucchine **Fagiolini Olio extravergine di oliva Sale	Gr. 70 Gr. 70 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	
<u>**ZUCCHINE GRATINATE AL FORNO</u> **Zucchine Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Mollica di pane Sale	Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.		<u>INSALATA DI **CAROTE LESSE</u> **Carote Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 60 Gr. 5 q.b.	
<u>**PISELLI IN UMIDO</u> **Piselli Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 70 Gr. 5 q.b.		<u>PATATE AL FORNO:</u> Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale e odori	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	
<u>**SPINACI AL BURRO:</u> **Spinaci Burro Sale	Gr. 70 Gr. 5 q.b.		<u>PURE' DI PATATE</u> FIOCCHI DI PATATE Latte UHT Burro Parmigiano o grana Sale	Gr. 30 ml 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	
<u>INSALATA DI **FAGIOLINI:</u> **Fagiolini Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 70 Gr. 5 q.b.		<u>***PEPERONI E PATATE:</u> Patate fresche Peperoni freschi Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 60 Gr. 60 Gr. 5 q.b.	



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE - ANNO 2018/2019

ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER:		ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI MATERNE			BAMBINI MATERNE	
<u>PANINO</u>	GR. 60		<u>FRUTTA</u> La frutta deve essere di stagione	GR. 120	
<u>TURDILLI O PANDORO</u>	N° 1 N° 1 FETTA		<u>COLOMBA PASQUALE</u>	N° 1 FETTA	
<u>CHIACCHIERE</u>	N° 1		<u>SUCCO DI FRUTTA IN BRICK</u>	200 ML	
<u>PUREA DI FRUTTA</u> (100% polpa di frutta)	100 GR		<u>YOGURT ALLA FRUTTA</u> (PRIVO DI PEZZI)	1 VASETTO	

- A) Per la scuola materna la pasta deve essere di tipo corto
- B) Per la scuola materna e gli asili nido i legumi e il minestrone devono essere passati
- C) *L'insalata di pomodori è prevista solo nel periodo primaverile ed autunnale
- D) ** Prodotto fresco o surgelato
- E) *** Piatti tipici del territorio
- F) Per quanto riguarda il consumo di verdure e frutta fresca o di IV gamma, si raccomanda di tener conto del possesso, da parte della Ditta destinataria del servizio, delle dovute attrezzature riservate al lavaggio ottimale di tali prodotti per come specificato nel piano di autocontrollo
- G) E' preferibile per la scuola materna e per i divezzi e semidivezzi utilizzare il prosciutto cotto senza polifosfati al posto del prosciutto crudo o della bresaola, per il minore contenuto di sale e la minore difficoltà legata alla masticazione e deglutizione. Si raccomanda inoltre, di non sostituire la bresaola di cavallo con la bresaola di manzo laddove fossero presenti bambini affetti da allergia/intolleranza al latte e derivati
- H) Sarebbe preferibile utilizzare pane a ridotto contenuto di sale e comunque sempre iodato: pane con contenuto di sale non superiore all'1.8%-1.7% riferito alla farina. La produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale, rispettando gusto, fragranza e qualità, è promossa dal Ministero della Salute e persegue un obiettivo di salute pubblica di estrema importanza, contribuendo alla diminuzione della prevalenza/incidenza delle malattie cronico-degenerative
- I) Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano deliscati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo
- J) Le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura
- K) Per la preparazione degli hamburger di vitello, la carne macinata dovrebbe essere selezionata prevalentemente dai muscoli dei quarti anteriori, cioè da spalla, collo e costato, che garantiscono una percentuale di grasso sul prodotto finito del 20%, inferiore a quella massima (25%) consentita dalle normative vigenti.
- L) Le grammature per le diete speciali rimangono invariate
- M) Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono stilati e vidimati in base alle patologie degli utenti
- N) Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci
- O) Verificare sempre l'etichettatura dei Prodotti Alimentari: Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- P) Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana
- Q) Due volte al mese può essere previsto il succo di frutta da 200 ml in sostituzione alla frutta di stagione
- R) Due volte al mese può essere prevista in sostituzione alla frutta di stagione una purea di frutta

25/10/2018

