

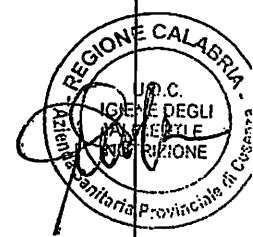
COMUNE DI ROVITO

A.S. 2019/2020

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (INVERNALE)

| PRIMA SETTIMANA | SECONDA SETTIMANA |
|---|---|
| <p>LUNEDÌ</p> <p>Riso con crema di zucca 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 Polpette di vitello in umido **Zucchine ad insalata Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>MARTEDÌ</p> <p>**Minestrone passato con pasta Cotoletta di petto di pollo al forno **Fagiolini lessi ad insalata Panino Frutta di stagione</p> | <p>MARTEDÌ</p> <p>Riso con bietola e parmigiano Petto di pollo stufato Patate al forno Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>MERCOLEDÌ</p> <p>Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo 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 stufati Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta con **piselli Frittata semplice al forno Patate lesse ad insalata Panino Frutta di stagione</p> | <p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta al pomodoro Frittata semplice al forno **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>VENERDÌ</p> <p>Pasta e ceci passati **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione</p> | <p>VENERDÌ</p> <p>**Minestrone passato con pasta Filetto di merluzzo in umido o stufato Insalata verde Panino Frutta di stagione</p> |

01/10/2019



**Prodotto fresco o surgelato

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

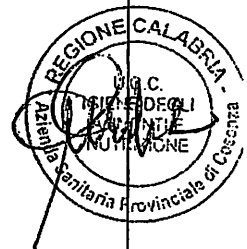
COMUNE DI ROVITO

A.S. 2019/2020

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (INVERNALE)

| TERZA SETTIMANA | QUARTA SETTIMANA |
|--|--|
| <p>LUNEDÌ</p> <p>Pasta fresca al pomodoro Prosciutto cotto s.p. e parmigiano Insalata di **fagiolini Panino Frutta di stagione</p> | <p>LUNEDÌ</p> <p>Riso al pomodoro Polpette di filetto di **merluzzo al forno Insalata di **fagiolini Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>MARTEDÌ</p> <p>Pasta e piselli Cotoletta di petto di pollo al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione</p> | <p>MARTEDÌ</p> <p>**Minestrone passato con pasta Petto di pollo in umido **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>MERCOLEDÌ</p> <p>**Minestrone passato con pasta Filetto di **merluzzo in umido o stufato Patate al forno Panino Frutta di stagione</p> | <p>MERCOLEDÌ</p> <p>Spuma di patate **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>GIOVEDÌ</p> <p>Risotto in bianco al forno con robiola Polpette di vitello al sugo **Piselli in umido Panino Frutta di stagione</p> | <p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta e fagioli passati Hamburger di vitello al forno **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>VENERDÌ</p> <p>Pasta e lenticchie Filetto di **platessa con limone al forno **Spinaci stufati Panino Frutta di stagione</p> | <p>VENERDÌ</p> <p>Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella Insalata di **fagiolini Panino Frutta di stagione</p> |

01/10/2019



****Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

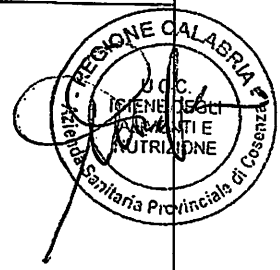
COMUNE DI ROVITO

A.S. 2019/2020

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (PRIMAVERA/AUTUNNO)

| PRIMA SETTIMANA | SECONDA SETTIMANA |
|--|---|
| <p>LUNEDÌ</p> <p>Gnocchi al pomodoro Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata di **carote lesse Panino Frutta di stagione</p> | <p>LUNEDÌ</p> <p>Pasta e ceci passati Petto di pollo stufato Insalata di *pomodori/Insalata mista Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>MARTEDÌ</p> <p>**Minestrone passato con pasta **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci al burro o saltati in padella Panino Frutta di stagione</p> | <p>MARTEDÌ</p> <p>Risotto con **spinaci o **bietola Filetto di **merluzzo in umido o stufato **Fagiolini lessi ad insalata o saltati Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>MERCOLEDÌ</p> <p>Risotto con crema di **zucchine Frittata con caciocavallo al forno **Fagiolini lessi ad insalata Panino Frutta di stagione</p> | <p>MERCOLEDÌ</p> <p>**Minestrone passato con pasta Hamburger di vitello al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta e fagioli passati Filetto di maiale al forno **Bietola saltata in padella Panino Frutta di stagione</p> | <p>GIOVEDÌ</p> <p>Gnocchi al pomodoro Frittata semplice al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>VENERDÌ</p> <p>Pasta e **piselli Filetto di **merluzzo al forno **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione</p> | <p>VENERDÌ</p> <p>Pasta con ragù di verdure Filetto di **merluzzo al forno **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione</p> |

01/10/2019



* L'insalata di pomodori solo nel periodo primaverile e autunnale **Prodotto fresco o surgelato
Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

COMUNE DI ROVITO

A.S. 2019/2020

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (PRIMAVERA/AUTUNNO)

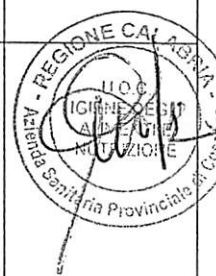
| TERZA SETTIMANA | QUARTA SETTIMANA |
|--|---|
| <p>LUNEDÌ</p> <p>Riso con **zucchine Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella Insalata di *pomodori/Insalata mista Panino Frutta di stagione</p> | <p>LUNEDÌ</p> <p>Riso al pomodoro Cotoletta di petto di tacchino al forno **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>MARTEDÌ</p> <p>Pasta al pomodoro Pizzaiola di vitello **Piselli in umido Panino Frutta di stagione</p> | <p>MARTEDÌ</p> <p>Pasta e fagioli passati Pizzaiola di vitello **Bieta o **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>MERCOLEDÌ</p> <p>Pasta e lenticchie passate Filetto di **merluzzo in umido **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione</p> | <p>MERCOLEDÌ</p> <p>**Minestrone passato con pasta Filetto di **merluzzo al limone Patate al forno Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>GIOVEDÌ</p> <p>**Minestrone passato con pasta Petto di pollo stufato Patate al forno Panino Frutta di stagione</p> | <p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta e **piselli Polpette di vitello in umido Insalata di **carote lesse Panino Frutta di stagione</p> |
| <p>VENERDÌ</p> <p>Pasta fresca al pomodoro **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata di **fagiolini/**Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione</p> | <p>VENERDÌ</p> <p>Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella Insalata di **fagiolini Panino Frutta di stagione</p> |



* L'insalata di pomodori solo nel periodo primaverile e autunnale **Prodotto fresco o surgelato
 Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

**TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE
COMUNE DI ROVITO - ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

| PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) | QUANTITA' PER: | | PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) | QUANTITA' PER: | |
|---|--|--|--|---|------------|
| | BAMBINI INFANZIA | | | BAMBINI INFANZIA | |
| <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 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>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>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 AL FORNO:</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 CON **PISELLI:</u> Pasta **Piselli Olio extra vergine di oliva Pomodori pelati Sale e odori | Gr. 35 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 10 q.b. | |
| <u>RISO CON **SPINACI O BIETOLA:</u> Riso **Spinaci **Bietola Olio extravergine di oliva Parmigiano Sale e odori | Gr. 50 Gr. 40 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5 q.b. | | <u>GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO:</u> Gnocchi di patate Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori | Gr. 130 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b. | 09/10/2019 |
| <u>RISOTTO CON 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>RISOTTO IN BIANCO AL FORNO CON ROBIOLA:</u> Riso Robiola Burro Parmigiano o grana Sale quanto basta | Gr. 50 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 | |



| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| *** PASTA CON POLPETTINE: Pasta Gr. 50 Carne tritata di vitello Gr. 25 Mollica di pane Gr. 20 Pomodori pelati Gr. 50 Uova ogni 10 porzioni N° 1 Olio extra vergine di oliva Gr. 5 Parmigiano o grana Gr. 5 Sale e odori q.b. | | | *** PASTA "CHINA" CON POLPETTINE: Pasta Gr. 50 Carne tritata di vitello Gr. 25 Mollica di pane Gr. 20 Pomodori pelati Gr. 50 Caciocavallo Gr. 20 Uova sode ogni 5 porzioni N° 1 Olio extra vergine di oliva Gr. 5 Parmigiano o grana Gr. 5 Sale e odori q.b. | |
| *** LASAGNE AL FORNO: Lasagne all'uovo Gr. 50 Carne tritata di vitello Gr. 25 Pomodori pelati Gr. 60 Caciocavallo Gr. 15 Olio extra vergine di oliva Gr. 5 Parmigiano o grana Gr. 5 Sale e odori q.b. | | | | |
| SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | | SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA |
| BOCCONCINI DI MOZZARELLA Bocconcini di mozzarella (Gr. 30 cd) | N° 2 | | BOCCONCINI DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO s.p. Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cd) Prosciutto cotto s.p. | N° 1 Gr. 35 |
| POLPETTE DI VITELLO IN UMIDO Carne tritata di vitello Gr. 50 Uova ogni 10 porzioni N° 1 Parmigiano o grana Gr. 5 Mollica di pane q.b. Olio extra vergine di oliva Gr. 5 Sale e odori q.b. | Gr. 50 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b. | | PROVOLA E PROSCIUTTO COTTO s.p. Parmigiano Gr. 35 Prosciutto cotto s.p. Gr. 35 | Gr. 35 Gr. 35 |
| FILETTO DI **PLATESSA CON LIMONE AL FORNO Filetto di **platessa surgelato Gr. 90 Olio extra vergine di oliva Gr. 5 Limone q.b. Sale e odori q.b. | Gr. 90 Gr. 5 q.b. q.b. | | FRITTATA CON CACIOCAVALLO AL FORNO Uova N° 1 Caciocavallo Gr. 30 Olio extra vergine di oliva Gr. 5 Parmigiano o grana Gr. 5 Sale q.b. | N° 1 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b. |
| POLPETTE DI **FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO **Filetto di merluzzo surgelato Gr. 70 Olio extravergine d'oliva Gr. 5 Mollica di pane q.b. Uova ogni 10 porzioni N° 1 Parmigiano o grana Gr. 5 Sale quanto basta | Gr. 70 Gr. 5 q.b. N° 1 Gr. 5 | | POLPETTE DI VITELLO AL SUGO Carne tritata di vitello Gr. 50 Uova ogni 10 porzioni N° 1 Pomodori pelati Gr. 25 Parmigiano o grana Gr. 5 Mollica di pane q.b. Olio extra vergine di oliva Gr. 5 Sale e odori q.b. | Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b. |
| HAMBURGER DI VITELLO AL FORNO Carne di vitello 1^ scelta Gr. 70 Parmigiano o grana Gr. 5 Olio extravergine di oliva Gr. 5 Sale e odori quanto basta | Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5 | | FILETTO DI **MERLUZZO IN UMIDO O STUFATO Filetto di **merluzzo surgelato Gr. 90 Olio extra vergine di oliva Gr. 5 Sale e odori q.b. | Gr. 90 Gr. 5 q.b. |



| | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|
| FILETTO DI **MERLUZZO AL FORNO Filetto di **merluzzo surgelato Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 90 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. | |
| COTOLETTA DI PETTO 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. | | **BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO **Bastoncini di filetto di merluzzo Olio extra vergine di oliva | N° 3 Gr. 5 | |
| PETTO DI POLLO STUFATO O IN UMIDO Petto di pollo Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 70 Gr. 5 q.b. | | PIZZAIOLA DI VITELLO Fettina di vitello Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 70 Gr. 25 Gr. 5 q.b. | |
| COTOLETTA DI PETTO 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. | | FILETTO DI **MERLUZZO CON LIMONE Filetto di **merluzzo surgelato Olio extra vergine di oliva Limone Sale e odori | Gr. 90 Gr. 5 q.b. q.b. | |
| FRITTATA SEMPLICE AL FORNO Uova Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori | N° 1 Gr. 5 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. | |
| ***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. | |
| ***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. | |
| CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | | CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | |
| INSALATA MISTA Lattuga iceberg Radicchio Carote Olio extra vergine di oliva Sale | Gr. 25 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 5 q.b. | | INSALATA DI *POMODORI *Pomodori freschi Olio extra vergine di oliva Sale | Gr. 80 Gr. 5 q.b. | |



01/10/2019

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| <u>INSALATA VERDE</u> Lattuga iceberg Olio extra vergine di oliva Sale | Gr. 40 Gr. 5 q.b. | | <u>PATATE LESSE AD INSALATA</u> Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale e odori | Gr. 100 Gr.5 q.b. | |
| <u>**SPINACI O **BIETOLA O **FAGIOLINI SALTATI</u> **Spinaci ** Bietola Fagiolini Olio extravergine di oliva Sale | Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 5 q.b. | | <u>** ZUCCHINE GRATINATE</u> ** Zucchine Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Mollica di pane Sale | Gr. 100 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b. | |
| <u>PATATE AL FORNO</u> Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale e odori | Gr. 100 Gr. 5 q.b. | | <u>INSALATA DI **FAGIOLINI</u> **Fagiolini Olio extra vergine di oliva Sale | Gr. 100 Gr. 5 q.b. | |
| <u>**SPINACI STUFATI</u> **Spinaci Olio extravergine di oliva Sale | Gr. 100 Gr. 5 q.b. | | <u>**SPINACI AL BURRO</u> **Spinaci Burro Sale | Gr. 100 Gr. 5 q.b. | |
| <u>INSALATA DI CAROTE LESSE</u> Carote Olio extra vergine di oliva Sale | Gr. 80 Gr. 5 q.b. | | <u>**PISELLI IN UMIDO</u> **Piselli Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 100 Gr. 5 q.b. | |
| <u>** ZUCCHINE AD INSALATA</u> ** Zucchine Olio extravergine di oliva Sale | Gr. 100 Gr. 5 q.b. | | <u>***PEPERONI E PATATE</u> Patate fresche Peperoni freschi Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 50 Gr. 50 Gr. 5 q.b. | |
| ALIMENTI VARI: | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | | ALIMENTI VARI: | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | |
| <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 | | | | |



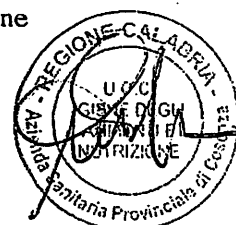
02/10/2019

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

Elenco allergeni:

| | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8 | Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2 | Crustacei e prodotti a base di crostacei | 9 | Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova | 10 | Senape e prodotti a base di senape |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce | 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 | Soliti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia | 13 | Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte | 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi |

- A) Per la scuola materna la pasta deve essere di tipo corto
- B) Per la scuola materna 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 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) È auspicabile inserire nei menù il consumo di pane integrale almeno 2 volte alla settimana, al posto del pane comune. Da utilizzare pane fresco di giornata, ben lievitato e ben cotto. Va evitato il pane riscaldato o surgelato
- J) Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano deliscati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo
- K) Le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura
- L) Le grammature per le diete speciali rimangono invariate
- M) 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.
- N) Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono stilati e vidimati in base alle patologie degli utenti
- O) Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci
- P) 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
- Q) Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana
- R) Due volte al mese può essere previsto il succo di frutta da 200 ml in sostituzione alla frutta di stagione
- S) Due volte al mese può essere prevista in sostituzione alla frutta di stagione una purea di frutta



04/10/2010

NOTA

Sarebbe opportuno che gli alimenti che compongono il menù della refezione scolastica provenissero anche da filiera corta e/o Km zero (es. broccoli, cavolfiori, melanzane, ecc.) tenendo sempre conto dei parametri nutrizionali dei LARN 2014 (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti per la Popolazione Italiana), delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e delle Linee guida per una sana alimentazione italiana.

E' opportuno tener conto anche dell'indice di gradimento delle varie pietanze che dovrebbe essere costantemente monitorato attraverso specifiche schede di rilevazione al fine di migliorare la gratificazione palatale degli utenti. Il menù andrebbe sempre strutturato su due periodi (autunno/inverno e primavera/estate), in modo da introdurre un'ampia varietà di pietanze nel rispetto della stagionalità dei prodotti, in particolare di quelli ortofrutticoli.

CALENDARIO STAGIONALITA' FRUTTA E VERDURA

| | GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC | |
|---------------|---|---|--|--|---|--|--|--|--|--|--|---|--|
| FRUTTA | arance clementine kiwi limoni mandarini mele pere pompelmi | arance clementine kiwi limoni mandarini mele pere pompelmi | arance kiwi limoni mele pompelmi | arance fragole kiwi limoni mele nespole pere pompelmi | ciliegie fragole kiwi lamponi nespole pere pompelmi | albicocche amarene ciliegie fichi fragole mele meloni pesche prugne susine | albicocche amarene angurie fichi fragole meloni pesche prugne susine | angurie fichi fragole mele meloni pere pesche prugne susine uva | fichi maponi meloni mele pere pesche prugne susine uva | castagne clementine kaki kiwi limoni mandarini meloni pere pompelmo uva | arance castagne clementine kaki kiwi limoni mandarini mele pere pompelmi uva | arance clementine kaki kiwi limoni mandarini mele pere pompelmi uva | |
| | VERDURA | bietole carciofi carote cavoli broccoli verza cicoria cime di rapa finocchi insalata porro prezzemolo ravanelli rucola sedano spinaci zucca | asparagi bietole carciofi carote cavoli broccoli verza cicoria cime di rapa cipolle finocchi insalata porro prezzemolo rucola sedano spinaci | asparagi bietole carciofi carote cavoli broccoli verza cicorie cetrioli cipolle insalata porro prezzemolo spinaci rucola | asparagi bietole carciofi carote cicorie cetrioli fagiolini fave melanzane patate piselli zucchine rucola | asparagi bietole carciofi carote cetrioli fagiolini fave melanzane patate porro prezzemolo zucchine rucola | caroselli cetrioli fagiolini melanzane patate peperoni pomodori ravanelli zucchine | caroselli fagiolini melanzane patate peperoni pomodori ravanelli zucchine | caroselli fagiolini melanzane patate peperoni pomodori prezzemolo ravanelli rucola zucchine | bietole cetrioli cipolle fagiolini insalata melanzane patate peperoni pomodori prezzemolo ravanelli rucola spinaci zucchine | bietole cicoria cavoli broccoli cipolle fagiolini melanzane patate peperoni prezzemolo ravanelli rucola sedano spinaci zucca | aglio bietole carciofi carote cavoli broccoli cipolle finocchi porri prezzemolo ravanelli rucola sedano spinaci zucca | bietole carciofi carote cavoli broccoli cipolle finocchi insalati porri ravanelli rucola spinaci zucca |

All'interno di ciascun periodo il menù andrebbe suddiviso in quattro settimane che si susseguono secondo un calendario stabilito annualmente dall'Ufficio Refezione.

E' preferibile utilizzare anche insalate fresche. Le operazioni di mondatura e lavaggio delle verdure non sono poco marginali ai fini nutrizionali, anche se solitamente se ne valuta l'importanza ai soli fini igienici.

Il taglio delle verdure prima del lavaggio determina la rottura delle cellule vegetali, con perdita di liquidi cellulari e quindi di sostanze nutritive: meglio spezzare le foglie e i tessuti in generale, perché la rottura avviene rispettando l'integrità cellulare. Analoghe perdite si possono avere con la permanenza per tempi lunghi in acqua.

OPERAZIONI DI PREPARAZIONE DELLE VERDURE

| Operazione | Che cosa fare | Che Cosa non fare |
|--------------|---|--|
| Mondatura | lasciare i pezzi interi spezzando le foglie | tagliare le verdure, sbucciare verdura e frutta non trattata |
| Lavaggio | usare acqua T ambiente, amuchina, bicarbonato | usare acqua calda |
| Preparazione | | salare in anticipo: perdita liquidi |

I prodotti di filiera corta e/o del Km zero garantiscono una maggiore freschezza e migliori caratteristiche organolettiche.

L'utilizzo della filiera corta e/o del Km zero valorizza il consumo di prodotti stagionali e la produzione locale, si recupera il legame con il territorio imparando a conoscere sapori tipici e tradizioni gastronomiche.

COMUNE DI ROVITO

A.S. 2019/2020

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (PRIMAVERA/AUTUNNO)

| TERZA SETTIMANA | QUARTA SETTIMANA |
|---|--|
| LUNEDÌ Riso con **zucchine Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella Insalata di *pomodori/Insalata mista Panino Frutta di stagione | LUNEDÌ Riso al pomodoro Cotoletta di petto di tacchino al forno **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione |
| MARTEDÌ Pasta al pomodoro Pizzaiola di vitello **Piselli in umido Panino Frutta di stagione | MARTEDÌ Pasta e fagioli passati Pizzaiola di vitello **Bieta o **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione |
| MERCOLEDÌ Pasta e lenticchie passate Filetto di **merluzzo in umido **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione | MERCOLEDÌ **Minestrone passato con pasta Filetto di **merluzzo al limone Patate al forno Panino Frutta di stagione |
| GIOVEDÌ **Minestrone passato con pasta Petto di pollo stufato Patate al forno Panino Frutta di stagione | GIOVEDÌ Pasta e **piselli Polpette di vitello in umido Insalata di **carote lesse Panino Frutta di stagione |
| VENERDÌ Pasta fresca al pomodoro **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata di **fagiolini/**Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione | VENERDÌ Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella Insalata di **fagiolini Panino Frutta di stagione |

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

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

COMUNE DI ROVITO

A.S. 2019/2020

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (INVERNALE)

| PRIMA SETTIMANA | SECONDA SETTIMANA |
|--|--|
| LUNEDÌ Riso con crema di zucca Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata di **carote lesse Panino Frutta di stagione | LUNEDÌ Pasta con ragù di verdure Polpette di vitello in umido **Zucchine ad insalata Panino Frutta di stagione |
| MARTEDÌ **Minestrone passato con pasta Cotoletta di petto di pollo al forno **Fagiolini lessi ad insalata Panino Frutta di stagione | MARTEDÌ Riso con bietola e parmigiano Petto di pollo stufato Patate al forno Panino Frutta di stagione |
| MERCOLEDÌ Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione | MERCOLEDÌ Pasta e fagioli passati Polpette di filetto di **merluzzo al forno **Spinaci stufati Panino Frutta di stagione |
| GIOVEDÌ Pasta con **piselli Frittata semplice al forno Patate lesse ad insalata Panino Frutta di stagione | GIOVEDÌ Pasta al pomodoro Frittata semplice al forno **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione |
| VENERDÌ Pasta e ceci passati **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione | VENERDÌ **Minestrone passato con pasta Filetto di merluzzo in umido o stufato Insalata verde Panino Frutta di stagione |

****Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

COMUNE DI ROVITO

A.S. 2019/2020

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (INVERNALE)

| TERZA SETTIMANA | QUARTA SETTIMANA |
|---|---|
| LUNEDÌ Pasta fresca al pomodoro Prosciutto cotto s.p. e parmigiano Insalata di **fagiolini Panino Frutta di stagione | LUNEDÌ Riso al pomodoro Polpette di filetto di **merluzzo al forno Insalata di **fagiolini Panino Frutta di stagione |
| MARTEDÌ Pasta e piselli Cotoletta di petto di pollo al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione | MARTEDÌ **Minestrone passato con pasta Petto di pollo in umido **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione |
| MERCOLEDÌ **Minestrone passato con pasta Filetto di **merluzzo in umido o stufato Patate al forno Panino Frutta di stagione | MERCOLEDÌ Spuma di patate **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione |
| GIOVEDÌ Risotto in bianco al forno con robiola Polpette di vitello al sugo **Piselli in umido Panino Frutta di stagione | GIOVEDÌ Pasta e fagioli passati Hamburger di vitello al forno **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione |
| VENERDÌ Pasta e lenticchie Filetto di **platessa con limone al forno **Spinaci stufati Panino Frutta di stagione | VENERDÌ Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella Insalata di **fagiolini Panino Frutta di stagione |

****Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

**TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE
COMUNE DI ROVITO - ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

| PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) | QUANTITA' PER: | | PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) | QUANTITA' PER: | |
|---|--|--|--|---|--|
| | BAMBINI INFANZIA | | | BAMBINI INFANZIA | |
| <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 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>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>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 AL FORNO:</u> Latte UHT Flocchi 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 CON **PISELLI:</u> Pasta **Piselli Olio extra vergine di oliva Pomodori pelati Sale e odori | Gr. 35 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 10 q.b. | |
| <u>RISO CON **SPINACI O BIETOLA:</u> Riso **Spinaci **Bietola Olio extravergine di oliva Parmigiano Sale e odori | Gr. 50 Gr. 40 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5 q.b. | | <u>GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO:</u> Gnocchi di patate Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori | Gr. 130 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b. | |
| <u>RISOTTO CON 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>RISOTTO IN BIANCO AL FORNO CON ROBIOLA:</u> Riso Robiola Burro Parmigiano o grana Sale quanto basta | Gr. 50 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 | |

| | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|
| *** PASTA CON POLPETTINE: Pasta Carne tritata di vitello Mollica di pane Pomodori pelati Uova ogni 10 porzioni Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori | Gr. 50 Gr. 25 Gr. 20 Gr. 50 N° 1 Gr. 5 Gr. 5 q.b. | | *** PASTA "CHINA" CON POLPETTINE: Pasta Carne tritata di vitello Mollica di pane Pomodori pelati Caciocavallo Uova sode ogni 5 porzioni Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori | Gr. 50 Gr. 25 Gr. 20 Gr. 50 Gr. 20 N° 1 Gr. 5 Gr. 5 q.b. | |
| *** LASAGNE AL FORNO: Lasagne all'uovo Carne tritata di vitello Pomodori pelati Caciocavallo Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori | Gr. 50 Gr. 25 Gr. 60 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b. | | | | |
| SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | | SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | |
| BOCCONCINI DI MOZZARELLA Bocconcini di mozzarella (Gr. 30 cd) | N° 2 | | BOCCONCINI DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO s.p. Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cd) Prosciutto cotto s.p. | N° 1 Gr. 35 | |
| POLPETTE DI VITELLO IN UMIDO Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 50 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b. | | PRÒVOLA E PROSCIUTTO COTTO s.p. Parmigiano Prosciutto cotto s.p. | Gr. 35 Gr. 35 | |
| FILETTO DI **PLATESSA CON LIMONE AL FORNO Filetto di **platessa surgelato Olio extra vergine di oliva Limone Sale e odori | Gr. 90 Gr. 5 q.b. q.b. | | FRITTATA CON CACIOCAVALLO AL FORNO Uova Caciocavallo Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale | N° 1 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b. | |
| POLPETTE DI **FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO **Filetto di merluzzo surgelato 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 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. | |
| 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 | | FILETTO DI**MERLUZZO IN UMIDO O STUFATO Filetto di **merluzzo surgelato Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 90 Gr. 5 q.b. | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| <u>FILETTO DI **MERLUZZO AL FORNO</u> Filetto di **merluzzo surgelato Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 90 Gr. 5 q.b. | | <u>FILETTO DI MAIALE AL FORNO</u> Filetto di maiale Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 70 Gr. 5 q.b. | |
| <u>COTOLETTA DI PETTO DI POLLO AL FORNO</u> 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. | | <u>**BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO</u> **Bastoncini di filetto di merluzzo Olio extra vergine di oliva | N° 3 Gr. 5 | |
| <u>PETTO DI POLLO STUFATO O IN UMIDO</u> Petto di pollo Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 70 Gr. 5 q.b. | | <u>PIZZAIOLA DI VITELLO</u> Fettina di vitello Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 70 Gr. 25 Gr. 5 q.b. | |
| <u>COTOLETTA DI PETTO DI TACCHINO AL FORNO</u> 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. | | <u>FILETTO DI **MERLUZZO CON LIMONE</u> Filetto di **merluzzo surgelato Olio extra vergine di oliva Limone Sale e odori | Gr. 90 Gr. 5 q.b. q.b. | |
| <u>FRITTATA SEMPLICE AL FORNO</u> Uova Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori | N° 1 Gr. 5 Gr. 5 q.b. | | <u>***POLPETTE DI VITELLO FRITTE</u> 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. | |
| <u>***PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO</u> 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. | | <u>***RAPE E SALSICCIA ARROSTO</u> Salsiccia di maiale fresca Rape fresche Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 70 Gr. 70 Gr. 5 q.b. | |
| <u>***INVOLTINO DI VITELLO AL FORNO</u> 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. | | <u>***COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO</u> Cosciotto di agnello Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 70 Gr. 5 q.b. | |
| CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | | CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | |
| <u>INSALATA MISTA</u> Lattuga iceberg Radicchio Carote Olio extra vergine di oliva Sale | Gr. 25 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 5 q.b. | | <u>INSALATA DI *POMODORI</u> *Pomodori freschi Olio extra vergine di oliva Sale | Gr. 80 Gr. 5 q.b. | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| <u>INSALATA VERDE</u> Lattuga iceberg Olio extra vergine di oliva Sale | Gr. 40 Gr. 5 q.b. | | <u>PATATE LESSE AD INSALATA</u> Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale e odori | Gr. 100 Gr.5 q.b. | |
| **SPINACI O **BIETOLA O **FAGIOLINI SALTATI **Spinaci ** Bietola Fagiolini Olio extravergine di oliva Sale | Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 5 q.b. | | ** ZUCCHINE GRATINATE ** Zucchine Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Mollica di pane Sale | Gr. 100 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b. | |
| <u>PATATE AL FORNO</u> Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale e odori | Gr. 100 Gr. 5 q.b. | | <u>INSALATA DI **FAGIOLINI</u> **Fagiolini Olio extra vergine di oliva Sale | Gr. 100 Gr. 5 q.b. | |
| **SPINACI STUFATI **Spinaci Olio extravergine di oliva Sale | Gr. 100 Gr. 5 q.b. | | **SPINACI AL BURRO **Spinaci Burro Sale | Gr. 100 Gr. 5 q.b. | |
| <u>INSALATA DI CAROTE LESSE</u> Carote Olio extra vergine di oliva Sale | Gr. 80 Gr. 5 q.b. | | **PISELLI IN UMIDO **Piselli Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 100 Gr. 5 q.b. | |
| ** ZUCCHINE AD INSALATA ** Zucchine Olio extravergine di oliva Sale | Gr. 100 Gr. 5 q.b. | | ***PEPERONI E PATATE Patate fresche Peperoni freschi Olio extra vergine di oliva Sale e odori | Gr. 50 Gr. 50 Gr. 5 q.b. | |
| ALIMENTI VARI: | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | | ALIMENTI VARI: | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | |
| <u>PANINO</u> | GR. 60 | | <u>FRUTTA</u> La frutta deve essere di stagione | GR. 120 | |
| ***TURDILLI O PANDORO | N° 1 N° 1 FETTA | | ***COLOMBA PASQUALE | N° 1 FETTA | |
| ***CHIACCHIERE | N° 1 | | <u>SUCCO DI FRUTTA IN BRICK</u> | 200 ML | |
| <u>PUREA DI FRUTTA</u> (100% polpa di frutta) | 100 GR | | | | |

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

Elenco allergeni:

| | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8 | Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di cagiu', di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 | Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova | 10 | Senape e prodotti a base di senape |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce | 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 | Soliti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia | 13 | Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte | 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi |

- A) Per la scuola materna la pasta deve essere di tipo corto
- B) Per la scuola materna 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 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) E' auspicabile inserire nei menù il consumo di pane integrale almeno 2 volte alla settimana, al posto del pane comune. Da utilizzare pane fresco di giornata, ben lievitato e ben cotto. Va evitato il pane riscaldato o surgelato
- J) Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano deliscati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo
- K) Le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura
- L) Le grammature per le diete speciali rimangono invariate
- M) 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.
- N) Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono stilati e vidimati in base alle patologie degli utenti
- O) Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci
- P) 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
- Q) Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana
- R) Due volte al mese può essere previsto il succo di frutta da 200 ml in sostituzione alla frutta di stagione
- S) Due volte al mese può essere prevista in sostituzione alla frutta di stagione una purea di frutta