

IL MENU' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: APRILE 2022

	<p style="text-align: center;">Lunedì 4 Aprile</p> <p style="text-align: center;">Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo dorati al forno Carote filangé Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Lunedì 11 Aprile</p> <p style="text-align: center;">Conchiglie alla pizzaiola Nuggets di pesce al forno Insalata verde e rossa Cioccolatina equosolidale – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Lunedì 18 Aprile</p> <p style="text-align: center;">FESTIVITA' PASQUALI</p>	<p style="text-align: center;">Lunedì 25 Aprile</p> <p style="text-align: center;">FESTIVITA'</p>
	<p style="text-align: center;">Martedì 5 Aprile</p> <p style="text-align: center;">Sedanini al sugo ricco Stracchino Bis di verdure Budino – pane</p>	<p style="text-align: center;">Martedì 12 Aprile*</p> <p style="text-align: center;">Mezze penne al pesto Scaloppina di pollo al limone Patate arrosto Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Martedì 19 Aprile</p> <p style="text-align: center;">FESTIVITA' PASQUALI</p>	<p style="text-align: center;">Martedì 26 Aprile</p> <p style="text-align: center;">Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata di cavolo cappuccio e mais Frutta - pane</p>
	<p style="text-align: center;">Mercoledì 6 Aprile</p> <p style="text-align: center;">Fusilli al pesto Farinatina al forno Insalata mista Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Mercoledì 13 Aprile</p> <p style="text-align: center;">Lasagne al forno Prosciutto cotto Pomodori in insalata Frutta - pane</p>	<p style="text-align: center;">Mercoledì 20 Aprile</p> <p style="text-align: center;">Pennette alla crema di zucchine Cordon bleu al forno Purè di patate Frutta</p>	<p style="text-align: center;">Mercoledì 27 Aprile</p> <p style="text-align: center;">Cellentani olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Polpettine di manzo in umido Piselli saporiti Frutta – pane ½ porzione</p>
	<p style="text-align: center;">Giovedì 7 Aprile*</p> <p style="text-align: center;">Pennette all'olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Polpettine di carne in umido Piselli stufati Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Giovedì 14 Aprile</p> <p style="text-align: center;">FESTIVITA' PASQUALI</p>	<p style="text-align: center;">Giovedì 21 Aprile</p> <p style="text-align: center;">Sedanini al ragù vegetale Mozzarelline condite Pomodori in insalata Frutta - pane</p>	<p style="text-align: center;">Giovedì 28 Aprile</p> <p style="text-align: center;">Farfalle al sugo smart Bastoncini di pesce Carote filangé Budino – pane ½ porzione</p>
<p style="text-align: center;">Venerdì 1 Aprile</p> <p style="text-align: center;">Cellentani al pesto Crocchette di ricotta Insalata verde con mais Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Venerdì 8 Aprile</p> <p style="text-align: center;">Stortelli al pomodoro e basilico Cotoletta di pesce al forno con limone Insalata mista Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Venerdì 15 Aprile</p> <p style="text-align: center;">FESTIVITA' PASQUALI</p>	<p style="text-align: center;">Venerdì 22 Aprile*</p> <p style="text-align: center;">Caserecce all'olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Frittatina di verdure al forno Carote filangé Yogurt - pane</p>	<p style="text-align: center;">Venerdì 29 Aprile*</p> <p style="text-align: center;">Stortelli al pesto Stracchino Pomodori in insalata Frutta – pane</p>
<p>Nelle giornate contrassegnate da * il pasto è composto esclusivamente da materie prime bio.</p>				

ANNO SCOLASTICO 2021/2022 Menù scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado Il pane servito è locale e semintegrale

Gli alimenti che compongono il menù scolastico sono: prodotti ortofrutticoli 100% bio o a lotta integrata, uova 100% bio, legumi e cereali oltre 70% bio, carne bovina oltre 70% bio, carne suina oltre 30% bio, carne avicola oltre 40% bio, pane – prodotti da forno – pasta – riso – farina – patate – polenta – pomodori pelati – formaggio – latte uht – yogurt - olio extravergine per almeno il 40% bio

Sedanini al sugo ricco

Pasta gr. 60 - 70 - 90
Passata di pomodoro gr. 60 - 70 - 70
Cipolle, carote q.b.
Salvia, rosmarino q.b.
Lenticchie decorticate gr. 10
Olio extravergine di oliva italiano gr. 5 - 10 - 10
Parmigiano reggiano DOP gr. 5 - 5 - 10

Pizza Margherita

Base per pizza di
forno artigiano gr. 100 - 110 - 120
Pomodori pelati bio gr. 50
Mozzarella bio gr. 40 - 45 - 50
Olio extravergine di oliva italiano gr. 5

Polpettine di manzo in umido

Noce di manzo trita gr. 50 - 70 - 100
Uovo gr. 20 - 25 - 30
Pane ammollato gr. 10
Parmigiano reggiano DOP gr. 5
Olio extravergine di oliva italiano gr. 5
Pomodori pelati gr. 30
Cipolla, carote, aromi q.b.

Le ricette ed i prodotti impiegati nel nostro menù

Pizza Margherita: La pizza è un piatto che viene spesso richiesto dai bambini e in genere è molto apprezzata nelle scuole: per questo la pizza Margherita, pur non essendo una portata semplice da gestire in un sistema di pasto veicolato, viene inserita nel nostro menù scolastico. E' preparata grazie ad un prodotto semi-lavorato, costituito da una base lievitata confezionata in giornata da un laboratorio artigiano di prodotti da forno; l'impasto contiene solo farina 00, acqua, sale, olio extravergine di oliva e lievito e viene condito con pomodoro, mozzarella e olio E.V.O.. La pizza, sotto il profilo nutrizionale, si presta a costituire un piatto unico: nella ristorazione scolastica preferiamo abbinarla ad un passato di verdura BIO o ad una porzione leggera di prosciutto cotto e ad un contorno di verdura fresca BIO, per evitare la problematica che il piatto unico determina nei confronti dei bambini che lo avversino.

Prosciutto cotto: il prosciutto cotto che utilizziamo nelle mense è prodotto con cosce intere di produzione italiana, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, glutine, glutammato monopodico; per l'assenza di additivi e il tasso di umidità del 60%, inferiore a quanto richiesto dalla normativa in materia, si qualifica come prodotto di alta qualità; sono presenti esclusivamente ascorbato di sodio come antiossidante e nitrito di sodio come conservante, in conformità alle disposizioni vigenti. Ci viene fornito già privo di cotenna e di parti cartilaginee e viene affettato nei centri cottura per conservare al massimo la fragranza caratteristica al momento del consumo. E' un alimento molto conosciuto ed amato dai bambini, per il colore roseo delle carni, il profumo delicato ed il gusto non spiccatamente salato, ed è adatto alla ristorazione scolastica perché dal punto di vista nutrizionale oltre a essere ricco di proteine è anche relativamente povero di grassi. La sua facilità di consumo da parte dei bambini inoltre lo rende un prodotto particolarmente apprezzato dalle scuole.

AVVISO IMPORTANTE: Si ricorda che per **tutti gli alunni**, anche quelli che già fruiscono della ristorazione scolastica, deve essere effettuata entro il 30 giugno l'**iscrizione on line al servizio**; per informazioni consultare la pagina web http://www.comune.laspezia.it/Aree_tematiche/Scuola/ oppure contattare l'Ufficio Ristorazione Scolastica (tel 0187.727 408/390/476/454).

NOTA INFORMATIVA PER GLI UTENTI: in relazione all'entrata in vigore del REG UE 1169/11 si comunica che per i pasti scolastici è previsto che gli utenti allergici o intolleranti segnalino le proprie necessità dietetiche al fine della preparazione di pasti ad hoc, distribuiti con particolari accorgimenti, che non comprendano la sostanza allergizzante, né come ingrediente né in tracce. Pertanto l'informazione sugli allergeni presenti richiesta dal REG UE 1169/11 è assolta dalla preparazione del pasto individuale rispondente alle richieste ed alle necessità dell'utente allergico/intollerante.

ANNO SCOLASTICO 2021/2022 Menù scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado Il pane servito è locale e semintegrale

Gli alimenti che compongono il menù scolastico sono: prodotti ortofrutticoli 100% bio o a lotta integrata, uova 100% bio, legumi e cereali oltre 70% bio, carne bovina oltre 70% bio, carne suina oltre 30% bio, carne avicola oltre 40% bio, pane – prodotti da forno – pasta – riso – farina – patate – polenta – pomodori pelati – formaggio – latte uht – yogurt - olio extravergine per almeno il 40% bio