


IL MENU' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: DICEMBRE 2022

	<p>Lunedì 5 Dicembre</p> <p>Sedanini al sugo smart Bastoncini di pesce Carote filangé Budino – pane ½ porzione</p>	<p>Lunedì 12 Dicembre</p> <p>Vellutata di verdure con pasta (Conchiglie Aurora per scuole medie) Cotoletta di pollo agli aromi Patate arrosto Frutta – pane ½ porzione</p>	<p>Lunedì 19 Dicembre*</p> <p>Caserecce alla pizzaiola Sformato di verdure Insalata mista con mais Frutta – pane</p>
	<p>Martedì 6 Dicembre</p> <p>Minestrone alla genovese con pasta Cordon bleu (Bocconcini di pollo dorati al forno scuole infanzia) Insalata mista con finocchi Frutta – pane ½ porzione</p>	<p>Martedì 13 Dicembre</p> <p>Pennette al sugo veg Crocchette vegetariane Piselli saporiti Cioccolatina bio equosolidale – pane</p>	<p>Martedì 20 Dicembre</p> <p>Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Carote filangé Frutta – pane</p>
	<p>Mercoledì 7 Dicembre*</p> <p>Mezze penne olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Polpettine di carne in umido Piselli saporiti Frutta – pane</p>	<p>Mercoledì 14 Dicembre</p> <p>Cellentani al pesto Stracchino Bis di verdure stufate Frutta – pane</p>	<p>Mercoledì 21 Dicembre</p> <p>Passato di verdure con riso (Risotto alla parmigiana scuole medie) Brasato di tacchino Ciuffetti di cavolfiore saltati Buccellato al cioccolato – pane ½ porzione</p>
<p>Giovedì 1 Dicembre</p> <p>Stortelli olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Farinatina al forno Insalata verde e rossa con mais Frutta – pane ½ porzione</p>	<p>Giovedì 8 Dicembre</p> <p>FESTIVITA'</p>	<p>Giovedì 15 Dicembre*</p> <p>Risotto alla mantovana (Passato di verdure con riso per infanzia) Scaloppina di lonza al limone Broccoli saltati Frutta – pane</p>	<p>Giovedì 22 Dicembre</p> <p>Mezze penne al pesto Nuggets di pesce al forno Purè di patate e zucca Frutta</p>
<p>Venerdì 2 Dicembre</p> <p>Minestra di verdure con pasta Cotoletta di platessa al limone Patate arrosto Frutta – pane ½ porzione</p>	<p>Venerdì 9 Dicembre</p> <p>Fusilli al pomodoro e basilico Omelette al forno Bis di verdure saltate Frutta – pane</p>	<p>Venerdì 16 Dicembre</p> <p>Pennette olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Polpettine di pesce Carote filangé Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;"><i>Buon Natale!</i></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

Nelle giornate contrassegnate da * il pasto è composto da materie prime interamente bio.

Minestra di verdure con pasta

Pasta di semola di grano duro gr. 40 - 50 - 60
Verdure miste gr. 100 - 120 - 150
Patate gr. 50 - 70 - 90
Pomodori pelati gr. 10 - 15 - 15
Sedano-Carota-Cipolla q.b.
Olio extravergine di oliva gr. 5 - 5 - 10
Parmigiano reggiano DOP gr. 5 - 5 - 10

Pasta al sugo smart

Pasta gr. 60 - 70 - 90
Passata di pomodoro gr. 60 - 70 - 70
Zucca gr. 30 - 40 - 40
Carota-Cipolla-Aromi q.b.
Olio extravergine di oliva italiano gr. 5 - 5 - 10
Parmigiano reggiano DOP gr. 5 - 5 - 10
Aromi q. b.

Cotoletta di platessa al limone

Filetto di platessa gr. 70 - 100 - 150
Uovo gr. 5 - 10 - 15
Pangrattato gr. 5
Olio extravergine di oliva gr. 5
Limone 1 spicchio

Le ricette ed i prodotti impiegati nel nostro menù

Prodotti orticoli: nella ristorazione scolastica sono impiegati, per esigenze legate ai tempi di preparazione ed al numero dei pasti, secondo la stagionalità e le preparazioni da realizzare, sia prodotti freschi ed a km. 0, sia ortaggi non trasformati surgelati. Migliorativa rispetto alle previsioni del C.A.M (Criteri Ambientali Minimi) è la percentuale di prodotti orticoli biologici o a lotta integrata che viene somministrata nella nostra ristorazione scolastica e che è pari al 100%, sia per i vegetali freschi che surgelati. Sono richieste altre garanzie di qualità: è verificato l'aspetto degli ortaggi che devono risultare omogenei per colore, pezzatura ed integrità, essendo da respingere lotti che presentino unità fessurate, parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate o macchiate, avvizzite o in cui siano presenti vegetali estranei al dichiarato. Sono previsti requisiti necessari a garantire la salubrità del prodotto (assenza di corpi estranei, di additivi di qualunque genere, ecc.) e si richiede che siano presenti tutte le caratteristiche essenziali ad una buona resa organolettica: giusto grado di maturazione, integrità, freschezza, tenerezza, colore proprio della specie, assenza di parti fibrose, per garantire al momento del consumo l'aroma, il gusto e la consistenza tipici del prodotto.

Il consumo di verdure da parte dei bambini resta il fattore più critico della refezione, insieme a quello del pesce: le quantità giornaliere raccomandate di frutta e verdura restano lontane dai comportamenti alimentari più diffusi; per questo, oltre ai secondi di verdura e ai contorni, inseriamo nel menù molti primi piatti con le verdure come ingredienti: l'appetito all'inizio del pasto e la maggiore consuetudine al consumo del primo piatto possono infatti spingere il consumo, ampliare i gusti e generare abitudini alimentari corrette e salutari. Le salse che condiscono i primi piatti e le minestre vengono passate, per rendere la portata più accettabile ai bambini che non amano gli ortaggi che in questo modo non risultano visibili né separabili: questa condizione è fondamentale per favorire il consumo dato che non è possibile "scartare", ad esempio, la zucca, la carota e la cipolla presenti nel sugo smart: questo piatto, in cui gli ortaggi sono "nascosti" dal pomodoro rendendo più dolce il gusto del condimento, risulta ben accolto dai bambini.

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

Nelle giornate contrassegnate da * il pasto è composto da materie prime interamente bio.