

IL MENU' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: MAGGIO 2022

<p>Lunedì 2 Maggio Risotto alla parmigiana Sformato bio di verdure Carote filangé Yogurt – pane</p>	<p>Lunedì 9 Maggio Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta - pane</p>	<p>Lunedì 16 Maggio Mezze penne all'olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Bocconcini di pollo dorati Carote filangé Frutta - pane</p>	<p>Lunedì 23 Maggio Conchiglie alla pizzaiola Nuggets di pesce al forno Insalata verde e rossa Cioccolatina equosolidale – pane ½ porzione</p>	<p>Lunedì 30 Maggio Fusilli alla Portofino Caprese Budino – pane ½ porzione</p>
<p>Martedì 3 Maggio Caserecce Aurora Farinata al forno Insalata mista Frutta – pane ½ porzione</p>	<p>Martedì 10 Maggio* Ditali all'olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Polpettine di carne in umido Piselli saporiti Frutta – pane ½ porzione</p>	<p>Martedì 17 Maggio Fusilli al pomodoro e basilico Bastoncini di pesce Pomodori Cioccolatina equosolidale – pane ½ porzione</p>	<p>Martedì 24 Maggio* Mezze penne al pesto Scaloppina di pollo al limone Patate arrosto Frutta – pane ½ porzione</p>	<p>Martedì 31 Maggio Risotto alla parmigiana Cordon bleu al forno Insalata mista Frutta – pane ½ porzione</p>
<p>Mercoledì 4 Maggio* Cellentani alla pizzaiola Cotoletta di pollo al forno Bis di verdure saltate Frutta – pane</p>	<p>Mercoledì 11 Maggio Riso al ragù vegetale Platessa panata al forno Patate arrosto Frutta</p>	<p>Mercoledì 18 Maggio Gnocchetti sardi al pesto Torta di patate Insalata mista Frutta – pane ½ porzione</p>	<p>Mercoledì 25 Maggio Lasagne al forno Prosciutto cotto Pomodori in insalata Frutta - pane</p>	
<p>Giovedì 5 Maggio Mezze penne al pesto Brasato di lonza al forno Patate arrosto Frutta – pane ½ porzione</p>	<p>Giovedì 12 Maggio Conchiglie al sugo ricco Stracchino Pomodori Frutta – pane</p>	<p>Giovedì 19 Maggio <i>Tutti a tavola, tutti insieme con il menù naturalmente senza glutine</i> Risotto alla mantovana Polpettone di carne Piselli stufati Banana equosolidale</p>	<p>Giovedì 26 Maggio Cellentani al tonno Crocchette vegetariane Carote filangé Frutta – pane ½ porzione</p>	
<p>Venerdì 6 Maggio Fusilli all'olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Crocchette di pesce Insalata mista con mais Frutta – pane ½ porzione</p>	<p>Venerdì 13 Maggio Sedanini al pesto Sformato alla genovese Insalata mista con carote e mais Frutta – pane ½ porzione</p>	<p>Venerdì 20 Maggio* Pipe al sugo smart Mozzarelline condite Pomodori Frutta – pane</p>	<p>Venerdì 27 Maggio Riso all'olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Farinata al forno Insalata mista Frutta – pane ½ porzione</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 piatti (primo, secondo, contorno, frutta e pane) costituiti interamente da alimenti biologici.

CASERECCE AURORA

Pasta gr. 60 - 70 - 90
Ricotta gr. 20 - 30 - 40
Carota, cipolla q.b.
Passata di pomodoro gr. 60 - 70 - 70
Olio extravergine di oliva italiano gr. 5 - 10 - 10
Parmigiano reggiano DOP gr. 5 - 5 - 10

RISOTTO ALLA MANTOVANA

Riso gr. 60 - 70 - 90
Zucca gr. 30 - 40 - 40
Brodo vegetale q.b.
Cipolla, carota q.b.
Parmigiano reggiano gr. 5
Olio E.V.O. gr. 5

POLPETTONE DI CARNE

Lonza di maiale trita gr. 50 - 70 - 90
Uovo gr. 20 - 25 - 30
Patate gr. 30 - 35 - 40
Aromi q.b.
Parmigiano reggiano gr. 5
Olio E.V.O. gr. 5

Le ricette ed i prodotti impiegati nel nostro menù

Lonza di maiale: è costituita dal muscolo lunghissimo del dorso del suino, corrispondente alle vertebre lombari ed alle 9 vertebre dorsali, privo di grasso e di altri elementi muscolari; deve presentarsi priva di infiltrazioni adipose grossolane. Il prodotto impiegato nella nostra ristorazione proviene da allevamenti nazionali e da impianti di macellazione e sezionamento con riconoscimento CE; richiediamo che gli animali non siano stati trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti e che le carni possiedano buone caratteristiche microbiologiche e si presentino di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; i tagli, accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, sono confezionati singolarmente sottovuoto, che risulti ben aderente e privo di sierosità in quantità eccessiva. Trasportata mantenendo la temperatura tra -1° e 7° C la lonza arriva nelle nostre cucine pronta per le preparazioni e per esprimere al meglio le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto, che risulta molto gradito sia nei brasati e negli arrosti che come scaloppina, cotoletta o in polpette/polpettone. Con l'entrata in vigore dei nuovi CAM (Criteri Ambientali Minimi) nella ristorazione scolastica è prevista la presenza di carne di suino di provenienza biologica per almeno il 10% del peso complessivo del prodotto somministrato, nel nostro servizio questa percentuale è elevata al 30%.

Pollo e tacchino: Le carni di pollo e di tacchino impiegate nel nostro servizio devono provenire da animali allevati, alimentati e commercializzati da allevamenti italiani e da stabilimenti di macellazione a norma CE nell'osservanza della normativa preposta alla vigilanza igienica su questi prodotti. Sono carni fresche, appartengono a pollame di classe A allevato esclusivamente a terra, nutrito con mangimi privi di OGM. Le caratteristiche previste per i prodotti di origine avicola (carni, uova) dal capitolato d'appalto della ristorazione scolastica hanno meritato al Comune della Spezia un premio conferito dall'organizzazione internazionale Compassion in World Farming, impegnata nell'abolizione delle pratiche crudeli in agricoltura. In base ai CAM (Criteri Ambientali Minimi) almeno il 20% del peso delle carni avicole somministrate nella ristorazione scolastica devono essere biologiche, nel nostro servizio questa percentuale è elevata al 40%.

SETTIMANA DELLA CELIACHIA: l'Associazione Italiana Celiachia promuove a livello nazionale dal 14 al 22 maggio la "Settimana della Celiachia" durante la quale vengono attuate varie iniziative per diffondere la conoscenza di questa patologia e sensibilizzare cittadini ed istituzioni perché le persone celiache possano fruire dei servizi di ristorazione collettiva nel modo più sereno e sicuro; il Comune della Spezia, che da sempre garantisce a tutti i bambini ed agli insegnanti di mangiare in mensa con menù differenziati per motivi di salute ed etico/religiosi, ha aderito all'invito dell'Associazione di proporre nelle mense scolastiche la giornata "Tutti a tavola Tutti insieme, Mangiare senza glutine si può e anche con gusto": il menù di giovedì 19 maggio è naturalmente privo di glutine, sicuro, nutrizionalmente equilibrato e, ci auguriamo, apprezzato da tutti i 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 piatti (primo, secondo, contorno, frutta e pane) costituiti interamente da alimenti biologici.