

IL MENU' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: NOVEMBRE 2022

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | <p>Lunedì 7 Novembre*</p> <p>Fusilli olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Sformato di verdure Carote filangé Yogurt – pane</p> | <p>Lunedì 14 Novembre</p> <p>Minestra di verdure con pasta Scaloppina di pollo al limone Patate arrosto Frutta – pane ½ porzione</p> | <p>Lunedì 21 Novembre*</p> <p>Caserecce al sugo veg Mozzarelline condite Bis di verdure saltate Budino – pane</p> | <p>Lunedì 28 Novembre</p> <p>Risotto allo zafferano (Passato di verdura con riso per scuole infanzia) Birbe di pollo al forno Spinaci saporiti Frutta – pane</p> |
| <p>Martedì 1 Novembre</p> <p style="text-align: center;">FESTIVITA'</p> | <p>Martedì 8 Novembre</p> <p>Caserecce alla crema di zucchine (Passato di verdura con pasta per scuole infanzia) Cotoletta di pollo Ciuffetti di cavolfiore saltati Frutta – pane ½ porzione</p> | <p>Martedì 15 Novembre</p> <p>Cellentani al sugo ricco Omelette al forno Carote filangé Cioccolatina bio equosolidale – pane</p> | <p>Martedì 22 Novembre</p> <p>Fusilli al pesto Arrosto di tacchino Purè di patate e zucca Frutta – pane ½ porzione</p> | <p>Martedì 29 Novembre</p> <p>Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta – pane</p> |
| <p>Mercoledì 2 Novembre</p> <p>Mezze penne al pesto Cotoletta di platessa al limone Fagiolini stufati Frutta – pane</p> | <p>Mercoledì 9 Novembre</p> <p>Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Insalata lattuga con mais Frutta - pane</p> | <p>Mercoledì 16 Novembre</p> <p>Riso olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P (infanzia) Risotto alla mantovana Nuggets di pesce Insalata mista Frutta – pane</p> | <p>Mercoledì 23 Novembre</p> <p>Brodo di manzo con pastina Polpettone di manzo Piselli stufati Frutta – pane</p> | <p>Mercoledì 30 Novembre*</p> <p>Caserecce al pomodoro e basilico Frittatina al forno Carote filangé Yogurt – pane</p> |
| <p>Giovedì 3 Novembre</p> <p>Vellutata di verdura con pasta (Sedanini alla Parodi scuole medie) Brasato di lonza Patate arrosto Frutta – pane ½ porzione</p> | <p>Giovedì 10 Novembre</p> <p>Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce Insalata mista Frutta - pane ½ porzione</p> | <p>Giovedì 17 Novembre*</p> <p>Passato di verdura con pasta (infanzia) Pennette olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Polpettine di carne in umido Piselli saporiti Frutta bio – pane ½ porzione</p> | <p>Giovedì 24 Novembre</p> <p>Farfalle alla pizzaiola Crocchette vegetariiane Carote filangé Banana bio equosolidale – pane</p> | |
| <p>Venerdì 4 Novembre*</p> <p>Stortelli al sugo smart Crocchette vegetariiane Carote filangé Banana bio equosolidale– pane</p> | <p>Venerdì 11 Novembre</p> <p>Ditali alla pizzaiola Mozzarelline condite Bis di verdure saltate Frutta - pane ½ porzione</p> | <p>Venerdì 18 Novembre</p> <p>Sedanini Aurora Farinatina al forno Insalata mista verde e rossa Frutta – pane ½ porzione</p> | <p>Venerdì 25 Novembre</p> <p>Mezze penne olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Polpettine di pesce Insalata di cavolo cappuccio e mais Frutta – pane</p> | |

ANNO SCOLASTICO 2022/2023 Menù scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado (l'indicazione tra parentesi indica la variazione di menù prevista per la scuola segnalata)

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 – farina – patate – polenta – pomodori pelati – formaggio – latte uht – yogurt - olio extravergine per almeno il 40% bio

Nelle giornate contrassegnate da * il pasto è composto interamente da materie prime bio. Il pane servito è locale e semintegrale

CASERECCE ALLA CREMA DI ZUCCHINE

Pasta gr. 60 - 70 - 90
Zucchine gr. 30 - 40 - 40
Spinaci gr. 15 - 20 - 25.
Cipolla, Pinoli q.b.
Olio extravergine di oliva italiano gr. 5 - 5 - 10
Parmigiano reggiano DOP gr. 5 - 5 - 10

CROCCHETTE VEGETARIANE

Ricotta gr. 35 - 40 - 45
Verdure miste gr. 60 - 70 - 70
Uovo gr. 30 - 35 - 40
Pangrattato q.b.
Parmigiano reggiano DOP gr. 5 - 5 - 10
Olio E.V.O. gr. 5

POLPETTINE DI CARNE

Lonza di maiale trita gr. 50 - 70 - 100
Uovo gr. 20 - 25 - 30
Pane, Latte q.b.
Aromi q.b.
Parmigiano reggiano gr. 5 - 10 - 10
Olio E.V.O. gr. 5 - 5 - 10

Le ricette ed i prodotti impiegati nel nostro menù

Carne di manzo bio: Le carni di manzo impiegate nella nostra ristorazione provengono da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE; per almeno il 70% del peso complessivo somministrato sono certificate bio: questo significa che non possono provenire da allevamenti "senza terra" (i capi devono avere accesso al pascolo) e che gli allevamenti devono prevedere un carico massimo di capi per ettaro (2 vacche da latte oppure 5 vitelli all'ingrasso); gli animali devono essere alimentati con mangimi certificati di produzione vegetale biologica (è vietato l'uso di mais e soia geneticamente modificati) ed almeno l'80% della razione alimentare giornaliera deve essere prodotta direttamente in azienda. E' vietato l'uso di farmaci e mangimi addizionati con alcali, acidi, composti azotati non proteici o altri prodotti farmaceutici di sintesi ed è previsto l'obbligo di garantire il benessere complessivo dell'animale e di rispettarne i ritmi di crescita. I controlli su questo complesso di norme (che per consentire ogni verifica prevedono l'obbligo di identificazione di ciascun singolo capo) sono affidati agli organismi di certificazione accreditati dagli enti pubblici preposti al controllo dei prodotti biologici. Le carni di manzo ci vengono consegnate in confezioni sottovuoto: devono presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco candido, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta. Per le preparazioni di polpette e polpettone impieghiamo il taglio di quarto posteriore detto noce, che arriva fresco, sottovuoto ed intero e viene tritato nei nostri centri cottura.

Sale Iodato: Lo iodio è essenziale per il buon funzionamento della tiroide. Il cattivo funzionamento di questa ghiandola, a seconda dell'epoca di vita in cui si instaura, può provocare problemi molto seri a livello cerebrale (ritardo mentale, deficit intellettivi minori) oltre quelli derivanti dall'antiestetico ingrossamento della tiroide (cd. gozzo). E' quindi importantissimo garantire le giuste quantità di iodio in età pediatrica. Purtroppo non basta respirare "l'aria di mare": infatti le quantità di iodio respirate sono trascurabili, e spesso non è sufficiente neanche la quantità disponibile negli alimenti (fauna e vegetazione marina soprattutto di profondità, aglio, fagioli, soia, spinaci, bietole ecc.) che non sono in genere tra i più graditi e quindi presenti nella dieta familiare dei bambini. Per questo il Ministero della Salute ha lanciato la parola d'ordine "poco sale e solo iodato" diretta a garantire grazie a questo prodotto un apporto sufficiente di iodio nell'alimentazione ai bambini. Quindi nella ristorazione scolastica impieghiamo esclusivamente quantità moderate di sale iodato; il nostro sale iodato è sale marino, vale a dire sale ottenuto dall'acqua marina cui vengono addizionati i sali di iodio. E' opportuno ricordare che l'eccesso di sale è dannoso per la salute e che la dose raccomandata è di non più di 5 gr. al giorno.

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 2022/2023 Menù scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado (l'indicazione tra parentesi indica la variazione di menù prevista per la scuola segnalata)
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 - farina - patate - polenta - pomodori pelati - formaggio - latte uht - yogurt - olio extravergine per almeno il 40% bio
Nelle giornate contrassegnate da * il pasto è composto interamente da materie prime bio. Il pane servito è locale e semintegrale