

IL MENU' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: OTTOBRE 2022

<p style="text-align: center;">Lunedì 3 ottobre Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata di cavolo cappuccio e mais Frutta – pane</p>	<p style="text-align: center;">Lunedì 10 ottobre* Cellentani alla pizzaiola Stracchino Bis di verdure saltate Cioccolatina equosolidale– pane</p>	<p style="text-align: center;">Lunedì 17 ottobre Pennette al pesto Scaloppina di pollo agli aromi Ciuffetti di cavolfiore e broccoli saltati Frutta – pane</p>	<p style="text-align: center;">Lunedì 24 ottobre Sedanini al sugo smart Bastoncini di pesce al forno Pomodori Frutta – pane ½ porzione</p>
<p style="text-align: center;">Martedì 4 ottobre Fusilli al pesto Crocchette vegetariane Pomodori Budino – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Martedì 11 ottobre Stortelli olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Polpette di carne in umido Piselli saporiti Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Martedì 18 ottobre* Mezze penne al sugo ricco Mozzarelline condite Pomodori Banana bio equosolidale – pane</p>	<p style="text-align: center;">Martedì 25 ottobre Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Insalata belga e mais Frutta - pane</p>
<p style="text-align: center;">Mercoledì 5 ottobre Conchiglie al sugo veg Farinatina al forno Insalata mista Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Mercoledì 12 ottobre Vellutata di verdure con pasta (mezze penne alla crema di zucchine scuole medie) Fesa di tacchino al latte Patate arrosto Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Mercoledì 19 ottobre Caserecce olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Omelette al forno Carote filangé Budino – pane</p>	<p style="text-align: center;">Mercoledì 26 ottobre Minestra di riso (Risotto allo zafferano per scuole medie) Bocconcini di pollo dorati al forno Piselli saporiti Frutta – pane</p>
<p style="text-align: center;">Giovedì 6 ottobre* Risotto alla mantovana Arrosto di tacchino Patate arrosto Frutta - pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Giovedì 13 ottobre Sedanini Aurora Nuggets di pesce al forno Carote filangé Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Giovedì 20 ottobre Brodo di manzo con pastina Polpettone di manzo Insalata mista Frutta – pane</p>	<p style="text-align: center;">Giovedì 27 ottobre Cellentani olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Farinatina al forno Carote filangé Yogurt – pane ½ porzione</p>
<p style="text-align: center;">Venerdì 7 ottobre Caserecce pomodoro e basilico Cotoletta di platessa al forno Carote filangé Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Venerdì 14 ottobre Risotto alla parmigiana Sformato di verdure Pomodori Frutta – pane ½ porzione</p>	<p style="text-align: center;">Venerdì 21 ottobre Riso al pomodoro Polpettine di pesce Piselli saltati Frutta – pane</p>	<p style="text-align: center;">Venerdì 28 ottobre* Fusilli al pesto Stracchino Bis di verdure 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

SEDANINI AL SUGO VEG

Pasta gr. 60 - 70 - 90
Carota, cipolla, sedano gr. 50 - 60 - 80
Passata di pomodoro gr. 70
Aromi q.b.
Olio extravergine di oliva italiano gr. 5 - 5 - 10
Parmigiano reggiano DOP gr. 5 - 5 - 10

POLPETTINE DI PESCE

Filetto di platessa gr. 70 - 100 - 120
Patate gr. 60 - 70 - 70
Uovo gr. 20 - 25 - 30
Aromi, prezzemolo q.b.
Olio E.V.O. gr. 5

POLPETTONE DI MANZO

Polpa di manzo trita gr. 50 - 70 - 90
Uovo gr. 20 - 25 - 30
Pane q.b.
Latte 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

Uova BIO: Nella ristorazione scolastica al fine di garantire la massima igiene e sicurezza delle preparazioni a base di uovo impieghiamo un prodotto composto da uova biologiche intere sgusciate (tuorli ed albumi), privo di qualsiasi ulteriore aggiunta, sottoposto in stabilimenti riconosciuti CE a trattamenti termici almeno equivalenti alla pastorizzazione o ad altri trattamenti purché riconosciuti dal Ministero della sanità come idonei a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa; non impieghiamo le uova in guscio poiché le uova sono uno degli alimenti più a rischio per le tossinfezioni alimentari da salmonella, un agente batterico che rappresenta la causa più frequente delle infezioni gastrointestinali.

Le uova sono un alimento di elevata qualità nutrizionale: contengono buone quantità di vitamine A, E, D, vitamine B2, B5, B6, B12, vitamina K, folati, selenio, fosforo, calcio e zinco e la *colina* (denominata anche vitamina J), un'ammina implicata nella trasmissione dei segnali nervosi. Tutto questo in un peso medio di circa 60 grammi, di cui 40,3 gr di acqua, con 6,5 gr di proteine, 4,6 gr di lipidi e con sole 67 calorie (Fonte: Istituto Nazionale della Nutrizione, 1997). Per restituire al meglio le loro qualità nutrizionali però le uova devono essere di qualità, meglio se biologiche. Ecco perché nella ristorazione scolastica impieghiamo uova di categoria A, provenienti da galline allevate **col metodo dell'agricoltura biologica**: un uovo è considerato biologico se la gallina che lo produce è stata allevata per lo più in un terreno naturale e all'aperto e se è stata nutrita solo con alimenti biologici, il che significa l'animale che non avrà accumulato alti livelli di pesticidi provenienti dai grani (soprattutto mais OGM) con i quali vengono alimentate normalmente le galline degli allevamenti intensivi; inoltre grazie all'alimentazione più varia ed alla possibilità di movimento, le uova bio avranno un maggior contenuto di vitamine e Omega-3 e minor contenuto di colesterolo. Quindi mangime biologico (cereali e mais senza additivi chimici, aminoacidi sintetici, OGM e farine di pesce) ed allevamento naturale equivalgono a benessere degli animali e maggiori garanzie per la nostra salute. Il regime di riconoscimento di prodotto proveniente da agricoltura biologica prevede severi controlli e rilascio di appositi riconoscimenti e certificazioni da parte di organismi accreditati.

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