COMUNE DI CERISANO A.S. 2023/2024

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA (INVERNALE)

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
LUNEDÌ Risotto con crema di zucca Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. **Fagiolini saltati Panino ***Yogurt alla frutta	**LUNEDÌ** Pasta con **ragù di verdure Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. Insalata mista Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ Pasta con **minestrone (passato per le materne) Cotoletta di petto di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione	**MARTEDÌ** Spuma di patate Sovracosce di pollo al forno **Fagiolini saltati o ad insalata Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Pasta al pomodoro Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDÌ** Pasta con fagioli (passati per le materne) Filetto di **platessa al forno **Spinaci saltati o al burro Panino ***Yogurt alla frutta
GIOVEDÌ Pasta alla crema di **zucchine Pizzaiola di vitello **Piselli in umido Panino Frutta di stagione	**GIOVEDÌ** Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata mista Panino Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta e ceci (passati per le materne) **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci saltati/Insalata mista Panino Frutta di stagione	**VENERDÌ** Riso al pomodoro Polpette di vitello al sugo **Piselli in umido Panino Frutta di stagione

12/09/2023

****Prodotto fresco o surgelato ***privo di pezzi, no kiwi**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

COMUNE DI CERISANO A.S. 2023/2024

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA (INVERNALE)

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ Risotto con crema di **zucchine o di zucca Parmigiano e prosciutto cotto s.p. **Fagiolini saltati Panino ***Yogurt alla frutta	**LUNEDÌ** Riso al pomodoro Tocchetti di petto di pollo al forno ** Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ Pasta fresca al pomodoro Cotoletta di petto di pollo al forno **Bietola saltata/Insalata mista Panino Frutta di stagione	**MARTEDÌ** Pasta e **piselli (passati per le materne) Polpette di ricotta al forno **Bietola saltata Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ **Minestrone (passato per le materne) con pasta Filetto di **merluzzo in umido Patate al forno Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDÌ** Spuma di patate/Pasta al pomodoro **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata mista Panino ***Yogurt alla frutta
GIOVEDÌ Pasta e lenticchie Polpette di vitello al sugo **Piselli in umido Panino Frutta di stagione	**GIOVEDÌ** Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione
VENERDÌ Risotto in bianco con latte e robiola al forno Filetto di **platessa al forno con limone **Spinaci saltati o al burro Panino Frutta di stagione	**VENERDÌ** Pasta e fagioli (passati per le materne) Cotoletta di vitello al forno **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione

12/09/2023

****Prodotto fresco o surgelato ***privo di pezzi, no kiwi**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

COMUNE DI CERISANO A.S. 2023/2024

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA (PRIMAVERA/AUTUNNO)

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
LUNEDÌ Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata di *pomodori/Insalata mista/**Spinaci saltati Panino ***Yogurt alla frutta	**LUNEDÌ** Risotto in bianco con latte e formaggi al forno Cotoletta di petto di pollo al forno **Bietola saltata Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ **Minestrone (passato per le materne) con pasta Cotoletta di petto di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione	**MARTEDÌ** Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata di *pomodori/Insalata mista Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Risotto alla crema di **zucchine Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDÌ** **Minestrone (passato per le materne) con pasta Pizzaiola di vitello **Piselli in umido Panino ***Yogurt alla frutta
GIOVEDÌ Pasta e fagioli (passati per le materne) Filetto di maiale al forno **Zucchine saltate o ad insalata Panino Frutta di stagione	**GIOVEDÌ** Pasta e patate al pomodoro Frittata al forno con caciocavallo **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta al pomodoro Filetto di **merluzzo al forno **Bitola al burro o saltata Panino Frutta di stagione	**VENERDÌ** Pasta e **piselli (passati per le materne) **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione

12/09/2023

*** L'insalata di pomodori solo nel periodo primaverile e autunnale **Prodotto fresco o surgelato**
*****privo di pezzi, no kiwi**
Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

COMUNE DI CERISANO A.S. 2023/2024

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA (PRIMAVERA/AUTUNNO)

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ Riso al pomodoro Parmigiano e prosciutto cotto s.p. Insalata di *pomodori o insalata verde/**Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione	**LUNEDÌ** Pasta al pomodoro Pizzaiola di vitello **Piselli e **carote in umido Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ Pasta con ragù di **verdure Pizzaiola di vitello **Piselli in umido Panino ***Yogurt alla frutta	**MARTEDÌ** Pasta e lenticchie Tocchetti di petto di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Pasta e lenticchie Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. **Zucchine saltate o ad insalata Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDÌ** Riso al pomodoro Filetto di **platessa panata al forno **Spinaci saltati/**Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione
GIOVEDÌ Pasta alla crema di **zucchine Cotoletta di petto di pollo al forno Purè di patate/**Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione	**GIOVEDÌ** Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata di *pomodori/Insalata verde Panino Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta fresca al pomodoro **Bastoncini di filetto di **merluzzo al forno **Spinaci al burro o saltati/Insalata mista Panino Frutta di stagione	**VENERDÌ** Pasta e fagioli (passati per le materne) Frittata al forno con ricotta o caciocavallo **Spinaci saltati Panino ***Yogurt alla frutta

14/09/2023

*** L'insalata di pomodori solo nel periodo primaverile e autunnale **Prodotto fresco o surgelato**
*****privo di pezzi, no kiwi**
Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE
COMUNE DI CERISANO - ANNO SCOLASTICO 2023/2024

PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA
PASTA O RISO AL POMODORO:			**RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA O **ZUCCHINE:**		
Pasta					
Riso	Gr. 60	Gr. 70	Riso	Gr. 50	Gr. 60
Pomodori pelati	Gr. 50	Gr. 60	Zucca fresca	Gr. 40	Gr. 50
Olio extra vergine di oliva	Gr. 30	Gr. 40	**Zucchine	Gr. 40	Gr. 50
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Pomodori pelati	Gr. 30	Gr. 40
Sale iodato	Gr. 5	Gr. 5	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
	q.b.	q.b.	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
			Sale iodato	q.b.	q.b.
PASTA ALLA CREMA DI **ZUCCHINE:			**PASTA CON RAGU' DI **VERDURE:**		
Pasta	Gr. 50	Gr. 60	Pasta	Gr. 50	Gr. 60
**Zucchine	Gr. 40	Gr. 50	**Verdure miste	Gr. 60	Gr. 70
Pomodori pelati	Gr. 30	Gr. 35	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Sale iodato	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5			
Sale iodato	q.b.	q.b.			
PASTA E LENTICCHIE:			**PASTA E CECI:**		
Pasta	Gr. 35	Gr. 40	Pasta	Gr. 35	Gr. 40
Lenticchie secche	Gr. 20	Gr. 30	Ceci secchi	Gr. 20	Gr. 30
Pomodori pelati	Gr. 10	Gr. 15	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Sale iodato	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.			
SPUMA DI PATATE AL FORNO:			****MINESTRONE CON PASTA:**		
Latte UHT	ml. 30	ml. 35	Pasta	Gr. 35	Gr. 40
Fiocchi di patate o patate fresche	Gr. 30 (gr. 60)	Gr. 35 (gr. 70)	** Minestrone	Gr. 40	Gr. 45
Burro	Gr. 5	Gr. 5	Patate fresche	Gr. 20	Gr. 30
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Pomodori pelati	Gr. 10	Gr. 15
Uova ogni 10 porzioni	N° 1	N° 1	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Caciocavallo	Gr.10	Gr. 15	Sale iodato	q.b.	q.b.
Prosciutto cotto s.p.	Gr. 10	Gr. 15			
Sale iodato	q.b.	q.b.			
PASTA CON FAGIOLI:			**PASTA FRESCA AL POMODORO:**		
Pasta	Gr. 35	Gr. 40	Pasta fresca	Gr. 80	Gr. 90
Fagioli secchi	Gr. 20	Gr. 30	Pomodori pelati	Gr. 30	Gr. 35
Pomodori pelati	Gr. 10	Gr. 15	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	q.b.	q.b.	Sale iodato	q.b.	q.b.
PASTA E PATATE AL POMODORO:			**PASTA CON **PISELLI:**		
Pasta	Gr. 50	Gr. 60	Pasta	Gr. 35	Gr. 40
Patate fresche	Gr. 30	Gr. 40	**Piselli	Gr. 40	Gr. 50
Pomodori pelati	Gr. 10	Gr. 15	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Pomodori pelati	Gr. 10	Gr. 15
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Sale iodato	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.			
RISOTTO IN BIANCO CON LATTE E ROBIOLA AL FORNO:			**TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA:**	**Gr. 150 PZ**	**Gr. 200 PZ**
Riso	Gr. 50	Gr. 60	Farina	q.b.	q.b.
Latte UHT	ml. 30	ml. 35	Lievito di birra	q.b.	q.b.
Robiola	Gr. 15	Gr. 20	Sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Origano	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Pomodori pelati	Gr. 40	Gr. 50
Sale iodato	q.b.	q.b.	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
			Caciocavallo	Gr. 30	Gr. 40

12/09/2023

****** PASTA CON POLPETTINE:**			****** PASTA "CHINA" CON POLPETTINE:**		
Pasta			Pasta	Gr. 50	Gr. 60
Carne tritata di vitello	Gr. 50	Gr. 60	Carne tritata di vitello	Gr. 25	Gr. 30
Mollica di pane	Gr. 25	Gr. 30	Mollica di pane	Gr. 20	Gr. 25
Pomodori pelati	Gr. 20	Gr. 25	Pomodori pelati	Gr. 35	Gr. 45
Uova ogni 10 porzioni	Gr. 35	Gr. 45	Caciocavallo	Gr. 20	Gr. 25
Olio extra vergine di oliva	N° 1	N° 1	Uova sode ogni 5 porzioni	N° 1	N° 1
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	Gr. 5	Gr. 5	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
	q.b.	q.b.	Sale iodato	q.b.	q.b.
****** LASAGNE AL FORNO:**					
Lasagne all'uovo	Gr. 50	Gr. 60			
Carne tritata di vitello	Gr. 25	Gr. 30			
Pomodori pelati	Gr. 60	Gr. 65			
Caciocavallo	Gr. 15	Gr. 20			
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5			
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5			
Sale iodato	q.b.	q.b.			
SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	**QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA**	**QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA**	**SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)**	**QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA**	**QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA**
FRITTATA AL FORNO CON CACIOCAVALLO O RICOTTA			**FRITTATA CON CACIOCAVALLO E PROSCIUTTO COTTO s.p. AL FORNO**		
Uova	N° 1	N° 1,5	Uova	N° 1	N° 1
Caciocavallo	Gr. 20	Gr. 30	Prosciutto cotto s.p.	Gr. 10	Gr. 20
Ricotta	Gr. 20	Gr. 30	Caciocavallo	Gr. 10	Gr. 20
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	q.b.	q.b.	Sale iodato	q.b.	q.b.
FILETTO DI ** MERLUZZO IN UMIDO			****BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO**		
Filetto di **merluzzo	Gr. 90	Gr. 100			
Pomodori pelati	Gr. 25	Gr. 30	**Bastoncini di filetto di merluzzo	N° 3	N° 4
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	q.b.	q.b.			
PIZZAIOLA DI VITELLO:			**POLPETTE DI RICOTTA AL FORNO**		
Fettina di vitello	Gr. 70	Gr. 80	Ricotta	Gr. 40	Gr. 50
Pomodori pelati	Gr. 25	Gr. 30	Uova ogni 10 porzioni	N° 1	N° 1
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	q.b.	q.b.	Mollica di pane	q.b.	q.b.
			Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
			Sale iodato	q.b.	q.b.
FILETTO DIMERLUZZO AL FORNO:**			**FILETTO DI**PLATESSA AL FORNO:**		
Filetto di **merluzzo	Gr. 90	Gr. 100	Filetto di **platessa	Gr. 90	Gr. 100
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	q.b.	q.b.	Sale iodato	q.b.	q.b.
COTOLETTA DI VITELLO AL FORNO:			**SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO:**		
Fettina di vitello	Gr. 70	Gr. 80	Sovracosce di pollo	Gr. 140	Gr. 150
Mollica di pane	q.b.	q.b.	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Sale iodato	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5			
Sale iodato	q.b.	q.b.			

12/09/2023

TOCCHETTI DI PETTO DI POLLO AL FORNO: Petto di pollo Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 Gr. 5 q.b.	**FILETTO DI **PLATESSA IMPANATO AL FORNO:** Filetto di **platessa Mollica di pane Olio extravergine di oliva	 Gr. 90 q.b. Gr. 5	 Gr. 100 q.b. Gr. 5
FILETTO DIPLATESSA AL FORNO CON LIMONE:** Filetto di **platessa Olio extra vergine di oliva Sale iodato e limone	 Gr. 90 Gr. 5 q.b.	 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	**BOCCONCINI DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO s.p.** Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cd) Prosciutto cotto s.p.	 N° 1 Gr. 35	 N° 2 Gr. 40
COTOLETTA DI PETTO DI POLLO AL FORNO: Petto di pollo Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	 Gr. 70 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b	**POLPETTE DI VITELLO AL SUGO:** Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	 Gr 60 N° 1 Gr. 30 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.
FILETTO DI MAIALE AL FORNO: Filetto di maiale Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 Gr. 5 q.b.	**PARMIGIANO E PROSCIUTTO COTTO s.p.:** Parmigiano Prosciutto cotto s.p.	 Gr. 35 Gr. 35	 Gr. 40 Gr. 40
******COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO:** Cosciotto di agnello disossato Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 Gr. 5 q.b.	******POLPETTE DI VITELLO FRITTE:** Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 50 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	 Gr. 60 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.
******PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO:** Melanzane Uova ogni 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	 Gr. 60 N° 1 Gr. 30 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	******INVOLTINO DI VITELLO AL FORNO:** Fettina di vitello Parmigiano o grana Mollica di pane Farina Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 70 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.
******RAPE E SALSICCIA ARROSTO:** Salsiccia di maiale fresca Rape fresche Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 70 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 Gr.130 Gr. 5 q.b.			
CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	**QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA**	**QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA**	**CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)**	**QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA**	**QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA**

14/03/2023

INSALATA MISTA: Lattuga iceberg Radicchio Carote Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 5 q.b.	 Gr. 30 Gr. 30 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	****ZUCCHINE AD INSALATA:** **Zucchine Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	 Gr. 130 Gr. 5 q.b.
INSALATA DI *POMODORI *Pomodori freschi Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 80 Gr. 5 q.b.	 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	**INSALATA VERDE** Lattuga iceberg Olio extravergine di oliva Sale iodato	 Gr. 50 Gr. 5 q.b.	 Gr. 60 Gr. 5 q.b.
PATATE AL FORNO: Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale iodato	 Gr. 100 Gr.5 q.b.	 Gr. 130 Gr. 5 q.b.	****SPINACI O **BIETOLA AL BURRO:** **Spinaci **Bietola Burro Sale iodato	 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	 Gr. 130 Gr. 130 Gr.5 q.b.
****SPINACI O **BIETOLA O **FAGIOLINI O ** ZUCCHINE SALTATE** **Spinaci ** Bietola ** Fagiolini **Zucchine Olio extravergine di oliva Sale iodato	 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	 Gr. 130 Gr. 130 Gr. 130 Gr. 130 Gr. 5 q.b.	**** ZUCCHINE GRATINATE** ** Zucchine Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Mollica di pane Sale iodato	 Gr. 100 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	 Gr. 130 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.
PURE' DI PATATE Patate fresche Latte UHT Burro Parmigiano o grana Sale iodato	 Gr. 70 ml. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 ml. 35 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	****PISELLI IN UMIDO** **Piselli Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 80 Gr. 5 q.b.	 Gr. 100 Gr. 5 q.b.
****PISELLI E **CAROTE IN UMIDO:** **Piselli **Carote Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 40 Gr. 40 Gr. 5 q.b.	 Gr. 50 Gr. 50 Gr. 5 q.b.	**INSALATA DI **FAGIOLINI:** **Fagiolini Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	 Gr. 130 Gr. 5 q.b.
******PEPERONI E PATATE:** Patate fresche Peperoni freschi Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 50 Gr. 50 Gr. 5 q.b.	 Gr. 65 Gr. 65 Gr. 5 q.b.			

ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA
PANINO	GR. 60	GR. 80	**FRUTTA** La frutta deve essere di stagione	GR. 120	GR. 150
******TURDILLI O PANDORO**	N° 1 N° 1 FETTA	N° 1 N° 1 FETTA	******COLOMBA PASQUALE**	N° 1 FETTA	N° 1 FETTA
******CHIACCHIERE**	N° 1	N° 1	**PUREA DI FRUTTA** (100% polpa di frutta)	100 GR	100 GR

12/09/2023

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

Elenco allergeni:

1	Cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

A) Per la scuola materna la pasta deve essere di tipo corto
B) È' auspicabile inserire nei menù il consumo di pasta integrale almeno 2 volte alla settimana
C) L'utilizzo dei cereali integrali (es. riso integrale) e di prodotti ottenuti con farine integrali (es. pasta integrale) consente di incrementare il contenuto di fibre del pasto e di ridurne l'indice glicemico. Viene pertanto riconosciuta come azione di miglioramento della qualità del pasto la periodica introduzione di cereali integrali, preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica/integrata in sostituzione degli altri cereali
D) Per la scuola materna i legumi e il minestrone devono essere passati
E) * L'insalata di pomodori è prevista solo nel periodo primaverile ed autunnale
F) ** Prodotto fresco o surgelato
G) *** Yogurt privo di pezzi, no kiwi
H) **** Piatti tipici del territorio
I) Si consiglia di rispettare la stagionalità per la frutta e la verdura
J) Ove possibile preferire le verdure crude per il loro contenuto in sali minerali e vitamine
K) Per quanto riguarda il consumo di verdure e frutta fresca o di IV gamma, si raccomanda di tener conto del possesso, da parte della Ditta destinataria del servizio, delle dovute attrezzature riservate al lavaggio ottimale di tali prodotti per come specificato nel piano di autocontrollo
L) E' preferibile per la scuola materna utilizzare il prosciutto cotto senza polifosfati al posto del prosciutto crudo o della bresaola, per il minore contenuto di sale e la minore difficoltà legata alla masticazione e deglutizione. Il prosciutto crudo si presenta filamentoso e di non facile masticazione, rientra infatti tra gli alimenti che possono favorire il rischio di soffocamento. Si raccomanda inoltre, di non sostituire la bresaola di cavallo con la bresaola di manzo laddove fossero presenti bambini affetti da allergia/intolleranza al latte e derivati
M) E' preferibile somministrare il prosciutto cotto senza glutammato monosodico, nitrati, caseinati e polifosfati; quest'ultimi interferiscono nel processo di calcificazione delle ossa, ostacolando l'assorbimento del calcio importante per la crescita dei bambini
N) Sarebbe preferibile utilizzare pane a ridotto contenuto di sale e comunque sempre iodato: pane con contenuto di sale non superiore all'1.8% - 1.7% riferito alla farina. La produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale, rispettando gusto, fragranza e qualità, è promossa dal Ministero della Salute e persegue un obiettivo di salute pubblica di estrema importanza, contribuendo alla diminuzione della prevalenza/incidenza delle malattie cronico-degenerative
O) È' auspicabile inserire nei menù il consumo di pane integrale almeno 2 volte alla settimana, al posto del pane comune. Da utilizzare pane fresco di giornata, ben lievitato e ben cotto. Va evitato il pane riscaldato o surgelato
P) Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano deliscati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo
Q) Le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura
R) E' preferibile limitare il consumo di pancarrè sostituendolo con pane meglio, se integrale, in quanto il pancarrè è ricco di grassi, zuccheri e additivi che servono ad allungare i tempi di conservazione. Quello industriale è spesso trattato anche con alcol etilico come antimicrobico
S) Sarebbe preferibile limitare il consumo di nettari di frutta e di succhi di frutta non al 100% frutta sostituendoli con spremute o frullati di frutta fresca di stagione, questo perché i succhi sono ricchi di conservanti e zuccheri aggiunti
T) Per la preparazione degli hamburger di vitello, la carne macinata dovrebbe essere selezionata prevalentemente dai muscoli dei quarti anteriori, cioè da spalla, collo e costato, che garantiscono una percentuale di grasso sul prodotto finito del 20%, inferiore a quella massima (25%) consentita dalle normative vigenti
U) I formaggi freschi spalmabili devono essere senza additivi e conservanti
V) E' preferibile non somministrare ai bambini formaggi fusi a fette e formaggini. Si consiglia di preferire formaggi quali ricotta, crescenza, stracchino, caciotta fresca, ecc. I formaggi fusi (formaggi fusi a fette e formaggini) infatti, sono ottenuti mediante il riciclo di scarti provenienti da altri formaggi, che possono subire prolungati processi di trasformazione mediante l'utilizzo di sali di fusione, dando origine ad un prodotto contenente composti come fosfato, citrato e sodio, in quantità più o meno elevate a seconda dei prodotti. Sono inoltre ricchi di sale, la cui concentrazione può raggiungere i 3 grammi ogni 100 grammi di prodotto per quanto riguarda i formaggi fusi e dovrebbe essere presa in considerazione soprattutto da parte dei soggetti ipertesi ed in caso di

12/04/2013

somministrazione di formaggi fusi ai bambini. Secondo le più recenti linee guida dell'OMS, gli adulti non dovrebbero consumare più di 5 grammi di sale al giorno. Le linee guida, secondo quanto comunicato da parte dell'OMS, devono essere rispettate anche nel caso dei bambini, sulla base di peso, altezza ed energia consumata, in quanto un bambino con la pressione alta sarà molto probabilmente un adulto con il medesimo problema.

W) Verificare la presenza del sedano nel minestrone in quanto quest'ultimo rientra nell'elenco degli allergeni presenti nell'Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

X) Se si somministrano carciofini o finocchi fare attenzione ai filamenti e tagliare in piccoli pezzi per evitare il soffocamento

Y) Se si somministra il pesto è preferibile utilizzare quello senza aglio in quanto quest'ultimo è responsabile di allergie/intolleranze alimentari

Z) Le linee guida della ristorazione collettiva prevedono la somministrazione delle patate massimo 1 volta alla settimana

AA) E' preferibile non somministrare kiwi perché allergizzante, rientra nel 5% delle allergie alimentari. In età pediatrica le allergie alimentari sono molto frequenti (incidenza media del 5%) per via dell'immaturità della barriera di protezione intestinale

BB) Il latte utilizzato nella merenda del pomeriggio deve essere preferibilmente fresco pastorizzato intero

CC) Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono stilati e vidimati in base alle patologie degli utenti

DD) Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci

EE) Verificare sempre l'etichettatura dei Prodotti Alimentari: Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

FF) Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana

GG) Due volte al mese può essere prevista in sostituzione alla frutta di stagione una purea di frutta

Per garantire la sicurezza di una dieta speciale (**Celiachia**, allergia/intolleranza alimentare, malattie metaboliche/deficit enzimatici) in ristorazione collettiva è fatto obbligo di attivare tutta una serie di procedure gestionali specifiche, rigorose ed impegnative ed è doveroso richiedere/proporre restrizioni dietetiche quando la motivazione sia sostenuta o da un temporaneo dubbio diagnostico in fase di accertamento (dieta di sospensione) o da diagnosi certa.

Al fine di garantire correttamente le diete speciali richieste si sollecita all'Ente gestore:

1. l'applicazione di un piano autocontrollo aziendale adeguato, che descriva le procedure delle specifiche diete speciali;
2. la competenza del personale coinvolto nella preparazione, distribuzione, somministrazione delle diete speciali;
3. la formazione degli operatori addetti alla gestione delle diete speciali,
4. l'identificazione di un responsabile possibilmente delle diete speciali;
5. le modalità operative di preparazione delle diete speciali, il loro confezionamento e la identificazione;
6. la fase di somministrazione delle diete speciali;
7. la gratificazione palatale delle diete speciali;
8. la collaborazione e la corresponsabilità di tutti i soggetti coinvolti lungo la "filiera di sicurezza" di una dieta speciale: medico prescrittore, genitore, amministrazione comunale, scuola, gestore del servizio di ristorazione collettiva, personale di assistenza al pasto (educatore, docente, collaboratore scolastico e/o altro personale dedicato).

12/09/2023

COMUNE DI CERISANO A.S. 2023/2024

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA (INVERNALE)

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
LUNEDÌ Risotto con crema di zucca Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. **Fagiolini saltati Panino ***Yogurt alla frutta	**LUNEDÌ** Pasta con **ragù di verdure Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. Insalata mista Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ Pasta con **minestrone (passato per le materne) Cotoletta di petto di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione	**MARTEDÌ** Spuma di patate Sovracosce di pollo al forno **Fagiolini saltati o ad insalata Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Pasta al pomodoro Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDÌ** Pasta con fagioli (passati per le materne) Filetto di **platessa al forno **Spinaci saltati o al burro Panino ***Yogurt alla frutta
GIOVEDÌ Pasta alla crema di **zucchine Pizzaiola di vitello **Piselli in umido Panino Frutta di stagione	**GIOVEDÌ** Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata mista Panino Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta e ceci (passati per le materne) **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci saltati/Insalata mista Panino Frutta di stagione	**VENERDÌ** Riso al pomodoro Polpette di vitello al sugo **Piselli in umido Panino Frutta di stagione

12/09/2023

****Prodotto fresco o surgelato ***privo di pezzi, no kiwi**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

COMUNE DI CERISANO A.S. 2023/2024

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA (INVERNALE)

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ Risotto con crema di **zucchine o di zucca Parmigiano e prosciutto cotto s.p. **Fagiolini saltati Panino ***Yogurt alla frutta	**LUNEDÌ** Riso al pomodoro Tocchetti di petto di pollo al forno ** Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ Pasta fresca al pomodoro Cotoletta di petto di pollo al forno **Bietola saltata/Insalata mista Panino Frutta di stagione	**MARTEDÌ** Pasta e **piselli (passati per le materne) Polpette di ricotta al forno **Bietola saltata Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ **Minestrone (passato per le materne) con pasta Filetto di **merluzzo in umido Patate al forno Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDÌ** Spuma di patate/Pasta al pomodoro **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata mista Panino ***Yogurt alla frutta
GIOVEDÌ Pasta e lenticchie Polpette di vitello al sugo **Piselli in umido Panino Frutta di stagione	**GIOVEDÌ** Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione
VENERDÌ Risotto in bianco con latte e robiola al forno Filetto di **platessa al forno con limone **Spinaci saltati o al burro Panino Frutta di stagione	**VENERDÌ** Pasta e fagioli (passati per le materne) Cotoletta di vitello al forno **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione

12/09/2023

****Prodotto fresco o surgelato ***privo di pezzi, no kiwi**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

COMUNE DI CERISANO A.S. 2023/2024

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA (PRIMAVERA/AUTUNNO)

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
LUNEDÌ Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata di *pomodori/Insalata mista/**Spinaci saltati Panino ***Yogurt alla frutta	**LUNEDÌ** Risotto in bianco con latte e formaggi al forno Cotoletta di petto di pollo al forno **Bietola saltata Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ **Minestrone (passato per le materne) con pasta Cotoletta di petto di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione	**MARTEDÌ** Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata di *pomodori/Insalata mista Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Risotto alla crema di **zucchine Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDÌ** **Minestrone (passato per le materne) con pasta Pizzaiola di vitello **Piselli in umido Panino ***Yogurt alla frutta
GIOVEDÌ Pasta e fagioli (passati per le materne) Filetto di maiale al forno **Zucchine saltate o ad insalata Panino Frutta di stagione	**GIOVEDÌ** Pasta e patate al pomodoro Frittata al forno con caciocavallo **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta al pomodoro Filetto di **merluzzo al forno **Bitola al burro o saltata Panino Frutta di stagione	**VENERDÌ** Pasta e **piselli (passati per le materne) **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione

12/09/2023

*** L'insalata di pomodori solo nel periodo primaverile e autunnale **Prodotto fresco o surgelato**
*****privo di pezzi, no kiwi**
Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

COMUNE DI CERISANO A.S. 2023/2024

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA (PRIMAVERA/AUTUNNO)

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ Riso al pomodoro Parmigiano e prosciutto cotto s.p. Insalata di *pomodori o insalata verde/**Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione	**LUNEDÌ** Pasta al pomodoro Pizzaiola di vitello **Piselli e **carote in umido Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ Pasta con ragù di **verdure Pizzaiola di vitello **Piselli in umido Panino ***Yogurt alla frutta	**MARTEDÌ** Pasta e lenticchie Tocchetti di petto di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Pasta e lenticchie Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. **Zucchine saltate o ad insalata Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDÌ** Riso al pomodoro Filetto di **platessa panata al forno **Spinaci saltati/**Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione
GIOVEDÌ Pasta alla crema di **zucchine Cotoletta di petto di pollo al forno Purè di patate/**Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione	**GIOVEDÌ** Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata di *pomodori/Insalata verde Panino Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta fresca al pomodoro **Bastoncini di filetto di **merluzzo al forno **Spinaci al burro o saltati/Insalata mista Panino Frutta di stagione	**VENERDÌ** Pasta e fagioli (passati per le materne) Frittata al forno con ricotta o caciocavallo **Spinaci saltati Panino ***Yogurt alla frutta

12/09/2023

*** L'insalata di pomodori solo nel periodo primaverile e autunnale **Prodotto fresco o surgelato**
*****privo di pezzi, no kiwi**
Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE
COMUNE DI CERISANO - ANNO SCOLASTICO 2023/2024

PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA
PASTA O RISO AL POMODORO:			**RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA O **ZUCCHINE:**		
Pasta					
Riso	Gr. 60	Gr. 70	Riso	Gr. 50	Gr. 60
Pomodori pelati	Gr. 50	Gr. 60	Zucca fresca	Gr. 40	Gr. 50
Olio extra vergine di oliva	Gr. 30	Gr. 40	**Zucchine	Gr. 40	Gr. 50
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Pomodori pelati	Gr. 30	Gr. 40
Sale iodato	Gr. 5	Gr. 5	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
	q.b.	q.b.	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
			Sale iodato	q.b.	q.b.
PASTA ALLA CREMA DI **ZUCCHINE:			**PASTA CON RAGU' DI **VERDURE:**		
Pasta	Gr. 50	Gr. 60	Pasta	Gr. 50	Gr. 60
**Zucchine	Gr. 40	Gr. 50	**Verdure miste	Gr. 60	Gr. 70
Pomodori pelati	Gr. 30	Gr. 35	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Sale iodato	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5			
Sale iodato	q.b.	q.b.			
PASTA E LENTICCHIE:			**PASTA E CECI:**		
Pasta	Gr. 35	Gr. 40	Pasta	Gr. 35	Gr. 40
Lenticchie secche	Gr. 20	Gr. 30	Ceci secchi	Gr. 20	Gr. 30
Pomodori pelati	Gr. 10	Gr. 15	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Sale iodato	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.			
SPUMA DI PATATE AL FORNO:			****MINESTRONE CON PASTA:**		
Latte UHT	ml. 30	ml. 35	Pasta	Gr. 35	Gr. 40
Fiocchi di patate o patate fresche	Gr. 30 (gr. 60)	Gr. 35 (gr. 70)	** Minestrone	Gr. 40	Gr. 45
Burro	Gr. 5	Gr. 5	Patate fresche	Gr. 20	Gr. 30
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Pomodori pelati	Gr. 10	Gr. 15
Uova ogni 10 porzioni	N° 1	N° 1	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Caciocavallo	Gr.10	Gr. 15	Sale iodato	q.b.	q.b.
Prosciutto cotto s.p.	Gr. 10	Gr. 15			
Sale iodato	q.b.	q.b.			
PASTA CON FAGIOLI:			**PASTA FRESCA AL POMODORO:**		
Pasta	Gr. 35	Gr. 40	Pasta fresca	Gr. 80	Gr. 90
Fagioli secchi	Gr. 20	Gr. 30	Pomodori pelati	Gr. 30	Gr. 35
Pomodori pelati	Gr. 10	Gr. 15	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	q.b.	q.b.	Sale iodato	q.b.	q.b.
PASTA E PATATE AL POMODORO:			**PASTA CON **PISELLI:**		
Pasta	Gr. 50	Gr. 60	Pasta	Gr. 35	Gr. 40
Patate fresche	Gr. 30	Gr. 40	**Piselli	Gr. 40	Gr. 50
Pomodori pelati	Gr. 10	Gr. 15	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Pomodori pelati	Gr. 10	Gr. 15
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Sale iodato	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.			
RISOTTO IN BIANCO CON LATTE E ROBIOLA AL FORNO:			**TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA:**	**Gr. 150 PZ**	**Gr. 200 PZ**
Riso	Gr. 50	Gr. 60	Farina	q.b.	q.b.
Latte UHT	ml. 30	ml. 35	Lievito di birra	q.b.	q.b.
Robiola	Gr. 15	Gr. 20	Sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Origano	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Pomodori pelati	Gr. 40	Gr. 50
Sale iodato	q.b.	q.b.	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
			Caciocavallo	Gr. 30	Gr. 40

12/08/2023

****** PASTA CON POLPETTINE:**			****** PASTA "CHINA" CON POLPETTINE:**		
Pasta			Pasta	Gr. 50	Gr. 60
Carne tritata di vitello	Gr. 50	Gr. 60	Carne tritata di vitello	Gr. 25	Gr. 30
Mollica di pane	Gr. 25	Gr. 30	Mollica di pane	Gr. 20	Gr. 25
Pomodori pelati	Gr. 20	Gr. 25	Pomodori pelati	Gr. 35	Gr. 45
Uova ogni 10 porzioni	Gr. 35	Gr. 45	Caciocavallo	Gr. 20	Gr. 25
Olio extra vergine di oliva	N° 1	N° 1	Uova sode ogni 5 porzioni	N° 1	N° 1
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	Gr. 5	Gr. 5	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
	q.b.	q.b.	Sale iodato	q.b.	q.b.
****** LASAGNE AL FORNO:**					
Lasagne all'uovo	Gr. 50	Gr. 60			
Carne tritata di vitello	Gr. 25	Gr. 30			
Pomodori pelati	Gr. 60	Gr. 65			
Caciocavallo	Gr. 15	Gr. 20			
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5			
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5			
Sale iodato	q.b.	q.b.			
SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	**QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA**	**QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA**	**SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)**	**QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA**	**QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA**
FRITTATA AL FORNO CON CACIOCAVALLO O RICOTTA			**FRITTATA CON CACIOCAVALLO E PROSCIUTTO COTTO s.p. AL FORNO**		
Uova	N° 1	N° 1,5	Uova	N° 1	N° 1
Caciocavallo	Gr. 20	Gr. 30	Prosciutto cotto s.p.	Gr. 10	Gr. 20
Ricotta	Gr. 20	Gr. 30	Caciocavallo	Gr. 10	Gr. 20
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	q.b.	q.b.	Sale iodato	q.b.	q.b.
FILETTO DI ** MERLUZZO IN UMIDO			****BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO**		
Filetto di **merluzzo	Gr. 90	Gr. 100			
Pomodori pelati	Gr. 25	Gr. 30	**Bastoncini di filetto di merluzzo	N° 3	N° 4
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	q.b.	q.b.			
PIZZAIOLA DI VITELLO:			**POLPETTE DI RICOTTA AL FORNO**		
Fettina di vitello	Gr. 70	Gr. 80	Ricotta	Gr. 40	Gr. 50
Pomodori pelati	Gr. 25	Gr. 30	Uova ogni 10 porzioni	N° 1	N° 1
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	q.b.	q.b.	Mollica di pane	q.b.	q.b.
			Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
			Sale iodato	q.b.	q.b.
FILETTO DIMERLUZZO AL FORNO:**			**FILETTO DI**PLATESSA AL FORNO:**		
Filetto di **merluzzo	Gr. 90	Gr. 100	Filetto di **platessa	Gr. 90	Gr. 100
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	q.b.	q.b.	Sale iodato	q.b.	q.b.
COTOLETTA DI VITELLO AL FORNO:			**SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO:**		
Fettina di vitello	Gr. 70	Gr. 80	Sovracosce di pollo	Gr. 140	Gr. 150
Mollica di pane	q.b.	q.b.	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Sale iodato	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5			
Sale iodato	q.b.	q.b.			

12/09/2023

TOCCHETTI DI PETTO DI POLLO AL FORNO: Petto di pollo Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	**FILETTO DI **PLATESSA IMPANATO AL FORNO:** Filetto di **platessa Mollica di pane Olio extravergine di oliva	Gr. 90 q.b. Gr. 5	Gr. 100 q.b. Gr. 5
FILETTO DIPLATESSA AL FORNO CON LIMONE:** Filetto di **platessa Olio extra vergine di oliva Sale iodato e limone	Gr. 90 Gr. 5 q.b.	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	**BOCCONCINI DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO s.p.** Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cd) Prosciutto cotto s.p.	N° 1 Gr. 35	N° 2 Gr. 40
COTOLETTA DI PETTO DI POLLO AL FORNO: Petto di pollo Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 70 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b	**POLPETTE DI VITELLO AL SUGO:** Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr 60 N° 1 Gr. 30 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.
FILETTO DI MAIALE AL FORNO: Filetto di maiale Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	**PARMIGIANO E PROSCIUTTO COTTO s.p.:** Parmigiano Prosciutto cotto s.p.	Gr. 35 Gr. 35	Gr. 40 Gr. 40
****COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO:** Cosciotto di agnello disossato Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	****POLPETTE DI VITELLO FRITTE:** Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 60 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.
****PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO:** Melanzane Uova ogni 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 60 N° 1 Gr. 30 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	****INVOLTINO DI VITELLO AL FORNO:** Fettina di vitello Parmigiano o grana Mollica di pane Farina Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.
****RAPE E SALSICCIA ARROSTO:** Salsiccia di maiale fresca Rape fresche Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr.130 Gr. 5 q.b.			
CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	**QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA**	**QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA**	**CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)**	**QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA**	**QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA**

12/09/2013

INSALATA MISTA: Lattuga iceberg Radicchio Carote Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 5 q.b.	 Gr. 30 Gr. 30 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	****ZUCCHINE AD INSALATA:** **Zucchine Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	 Gr. 130 Gr. 5 q.b.
INSALATA DI *POMODORI *Pomodori freschi Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 80 Gr. 5 q.b.	 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	**INSALATA VERDE** Lattuga iceberg Olio extravergine di oliva Sale iodato	 Gr. 50 Gr. 5 q.b.	 Gr. 60 Gr. 5 q.b.
PATATE AL FORNO: Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale iodato	 Gr. 100 Gr.5 q.b.	 Gr. 130 Gr. 5 q.b.	****SPINACI O **BIETOLA AL BURRO:** **Spinaci **Bietola Burro Sale iodato	 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	 Gr. 130 Gr. 130 Gr.5 q.b.
****SPINACI O **BIETOLA O **FAGIOLINI O ** ZUCCHINE SALTATE** **Spinaci ** Bietola ** Fagiolini **Zucchine Olio extravergine di oliva Sale iodato	 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	 Gr. 130 Gr. 130 Gr. 130 Gr. 130 Gr. 5 q.b.	**** ZUCCHINE GRATINATE** ** Zucchine Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Mollica di pane Sale iodato	 Gr. 100 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	 Gr. 130 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.
PURE' DI PATATE Patate fresche Latte UHT Burro Parmigiano o grana Sale iodato	 Gr. 70 ml. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 ml. 35 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	****PISELLI IN UMIDO** **Piselli Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 80 Gr. 5 q.b.	 Gr. 100 Gr. 5 q.b.
****PISELLI E **CAROTE IN UMIDO:** **Piselli **Carote Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 40 Gr. 40 Gr. 5 q.b.	 Gr. 50 Gr. 50 Gr. 5 q.b.	**INSALATA DI **FAGIOLINI:** **Fagiolini Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	 Gr. 130 Gr. 5 q.b.
******PEPERONI E PATATE:** Patate fresche Peperoni freschi Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 50 Gr. 50 Gr. 5 q.b.	 Gr. 65 Gr. 65 Gr. 5 q.b.			

ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA
PANINO	GR. 60	GR. 80	**FRUTTA** La frutta deve essere di stagione	GR. 120	GR. 150
******TURDILLI O PANDORO**	N° 1 N° 1 FETTA	N° 1 N° 1 FETTA	******COLOMBA PASQUALE**	N° 1 FETTA	N° 1 FETTA
******CHIACCHIERE**	N° 1	N° 1	**PUREA DI FRUTTA** (100% polpa di frutta)	100 GR	100 GR

11/09/23

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

Elenco allergeni:

1	Cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

A) Per la scuola materna la pasta deve essere di tipo corto
B) È' auspicabile inserire nei menù il consumo di pasta integrale almeno 2 volte alla settimana
C) L'utilizzo dei cereali integrali (es. riso integrale) e di prodotti ottenuti con farine integrali (es. pasta integrale) consente di incrementare il contenuto di fibre del pasto e di ridurne l'indice glicemico. Viene pertanto riconosciuta come azione di miglioramento della qualità del pasto la periodica introduzione di cereali integrali, preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica/integrata in sostituzione degli altri cereali
D) Per la scuola materna i legumi e il minestrone devono essere passati
E) * L'insalata di pomodori è prevista solo nel periodo primaverile ed autunnale
F) ** Prodotto fresco o surgelato
G) *** Yogurt privo di pezzi, no kiwi
H) **** Piatti tipici del territorio
I) Si consiglia di rispettare la stagionalità per la frutta e la verdura
J) Ove possibile preferire le verdure crude per il loro contenuto in sali minerali e vitamine
K) Per quanto riguarda il consumo di verdure e frutta fresca o di IV gamma, si raccomanda di tener conto del possesso, da parte della Ditta destinataria del servizio, delle dovute attrezzature riservate al lavaggio ottimale di tali prodotti per come specificato nel piano di autocontrollo
L) E' preferibile per la scuola materna utilizzare il prosciutto cotto senza polifosfati al posto del prosciutto crudo o della bresaola, per il minore contenuto di sale e la minore difficoltà legata alla masticazione e deglutizione. Il prosciutto crudo si presenta filamentoso e di non facile masticazione, rientra infatti tra gli alimenti che possono favorire il rischio di soffocamento. Si raccomanda inoltre, di non sostituire la bresaola di cavallo con la bresaola di manzo laddove fossero presenti bambini affetti da allergia/intolleranza al latte e derivati
M) E' preferibile somministrare il prosciutto cotto senza glutammato monosodico, nitrati, caseinati e polifosfati; quest'ultimi interferiscono nel processo di calcificazione delle ossa, ostacolando l'assorbimento del calcio importante per la crescita dei bambini
N) Sarebbe preferibile utilizzare pane a ridotto contenuto di sale e comunque sempre iodato: pane con contenuto di sale non superiore all'1.8% - 1.7% riferito alla farina. La produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale, rispettando gusto, fragranza e qualità, è promossa dal Ministero della Salute e persegue un obiettivo di salute pubblica di estrema importanza, contribuendo alla diminuzione della prevalenza/incidenza delle malattie cronico-degenerative
O) È' auspicabile inserire nei menù il consumo di pane integrale almeno 2 volte alla settimana, al posto del pane comune. Da utilizzare pane fresco di giornata, ben lievitato e ben cotto. Va evitato il pane riscaldato o surgelato
P) Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano deliscati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo
Q) Le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura
R) E' preferibile limitare il consumo di pancarrè sostituendolo con pane meglio, se integrale, in quanto il pancarrè è ricco di grassi, zuccheri e additivi che servono ad allungare i tempi di conservazione. Quello industriale è spesso trattato anche con alcol etilico come antimicrobico
S) Sarebbe preferibile limitare il consumo di nettari di frutta e di succhi di frutta non al 100% frutta sostituendoli con spremute o frullati di frutta fresca di stagione, questo perché i succhi sono ricchi di conservanti e zuccheri aggiunti
T) Per la preparazione degli hamburger di vitello, la carne macinata dovrebbe essere selezionata prevalentemente dai muscoli dei quarti anteriori, cioè da spalla, collo e costato, che garantiscono una percentuale di grasso sul prodotto finito del 20%, inferiore a quella massima (25%) consentita dalle normative vigenti
U) I formaggi freschi spalmabili devono essere senza additivi e conservanti
V) E' preferibile non somministrare ai bambini formaggi fusi a fette e formaggini. Si consiglia di preferire formaggi quali ricotta, crescenza, stracchino, caciotta fresca, ecc. I formaggi fusi (formaggi fusi a fette e formaggini) infatti, sono ottenuti mediante il riciclo di scarti provenienti da altri formaggi, che possono subire prolungati processi di trasformazione mediante l'utilizzo di sali di fusione, dando origine ad un prodotto contenente composti come fosfato, citrato e sodio, in quantità più o meno elevate a seconda dei prodotti. Sono inoltre ricchi di sale, la cui concentrazione può raggiungere i 3 grammi ogni 100 grammi di prodotto per quanto riguarda i formaggi fusi e dovrebbe essere presa in considerazione soprattutto da parte dei soggetti ipertesi ed in caso di

11/04/2023

somministrazione di formaggi fusi ai bambini. Secondo le più recenti linee guida dell'OMS, gli adulti non dovrebbero consumare più di 5 grammi di sale al giorno. Le linee guida, secondo quanto comunicato da parte dell'OMS, devono essere rispettate anche nel caso dei bambini, sulla base di peso, altezza ed energia consumata, in quanto un bambino con la pressione alta sarà molto probabilmente un adulto con il medesimo problema.

W) Verificare la presenza del sedano nel minestrone in quanto quest'ultimo rientra nell'elenco degli allergeni presenti nell'Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

X) Se si somministrano carciofini o finocchi fare attenzione ai filamenti e tagliare in piccoli pezzi per evitare il soffocamento

Y) Se si somministra il pesto è preferibile utilizzare quello senza aglio in quanto quest'ultimo è responsabile di allergie/intolleranze alimentari

Z) Le linee guida della ristorazione collettiva prevedono la somministrazione delle patate massimo 1 volta alla settimana

AA) E' preferibile non somministrare kiwi perché allergizzante, rientra nel 5% delle allergie alimentari. In età pediatrica le allergie alimentari sono molto frequenti (incidenza media del 5%) per via dell'immaturità della barriera di protezione intestinale

BB) Il latte utilizzato nella merenda del pomeriggio deve essere preferibilmente fresco pastorizzato intero

CC) Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono stilati e vidimati in base alle patologie degli utenti

DD) Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci

EE) Verificare sempre l'etichettatura dei Prodotti Alimentari: Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

FF) Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana

GG) Due volte al mese può essere prevista in sostituzione alla frutta di stagione una purea di frutta

Per garantire la sicurezza di una dieta speciale (**Celiachia**, allergia/intolleranza alimentare, malattie metaboliche/deficit enzimatici) in ristorazione collettiva è fatto obbligo di attivare tutta una serie di procedure gestionali specifiche, rigorose ed impegnative ed è doveroso richiedere/proporre restrizioni dietetiche quando la motivazione sia sostenuta o da un temporaneo dubbio diagnostico in fase di accertamento (dieta di sospensione) o da diagnosi certa.

Al fine di garantire correttamente le diete speciali richieste si sollecita all'Ente gestore:

1. l'applicazione di un piano autocontrollo aziendale adeguato, che descriva le procedure delle specifiche diete speciali;
2. la competenza del personale coinvolto nella preparazione, distribuzione, somministrazione delle diete speciali;
3. la formazione degli operatori addetti alla gestione delle diete speciali,
4. l'identificazione di un responsabile possibilmente delle diete speciali;
5. le modalità operative di preparazione delle diete speciali, il loro confezionamento e la identificazione;
6. la fase di somministrazione delle diete speciali;
7. la gratificazione palatale delle diete speciali;
8. la collaborazione e la corresponsabilità di tutti i soggetti coinvolti lungo la "filiera di sicurezza" di una dieta speciale: medico prescrittore, genitore, amministrazione comunale, scuola, gestore del servizio di ristorazione collettiva, personale di assistenza al pasto (educatore, docente, collaboratore scolastico e/o altro personale dedicato).

12/09/2023