

Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia e Sport

S.E.R.I.S. S.r.l.

Sede Amministrativa: Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia

tel. 0183 701304 /701353

Menù della Ristorazione Scolastica - Anno Didattico 2019/2020

PRIMA SETTIMANA

dal 7/10 al 11/10 - dal 18/11 al 22/11- dal 13/01 al 17/01 - dal 24/02 al 28/02 - dal 6/04 al 10/04

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al sugo	Pizza / Focaccia	Riso in bianco	Minestra(*) BIO	Pasta Ragu'Vegetale
Omelette con formaggio	Prosciutto	Fettine vitello Impanate	Bocconcini Tacchino	Bastoncini di pesce (*)
Broccoletti saltati (*)	Bietole * spadellate	Insalata / verza	Patate al forno	Carote julienne
Frutta	Frutta di stagione	Yogurt BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SECONDA SETTIMANA

dal 14/10 al 18/10- dal 25/11 al 29/11 - dal 20/01 al 24/01 - dal 02/03 al 06/03 - dal 13/04 al 17/04

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Torta verde (*)	Lasagne al sugo	Pasta Olio	Gnocchi BIO(*) al pesto Bio	Passato di verdura BIO (*)
Formaggio fresco	Spezzatino con	Bastoncini di pesce (*)	Straccetti pollo al limone	Filetto di platessa (*) impanato
Fagiolini BIO (*) all'olio	Piselli BIO(*)	Carote (*) prezzemolate	Spinaci BIO saltati (*)	Purea di patate
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino alla vaniglia	Frutta di stagione	Frutta di stagione

TERZA SETTIMANA

dal 21/10 al 25/10-dal 2/12 al 6/12 - dal 27/01 al 31/01 - dal 09/03 al 13/03 - dal 20/04 al 24/04

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta pesto Bio e pomodoro	Gnocchetti sardi al pomodoro	Pizza / focaccia	Risotto allo zafferano	Minestra Bio (*)
Polpettone di pesce (*)	Arrosto di Lonza	Formaggio fresco	Fuselli di pollo al forno	Omelette
Insalata / verza	Pomodori /finocchi crudi	Carote* al verde	Pomodori /finocchi crudi	patate al verde
Frutta di stagione	Yogurt Bio	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino al cioccolato

QUARTA SETTIMANA

dal 28/10 al 1/11 - dal 9/12 al 13/12 - dal 3/02 al 7/02 - dal 16/03 al 20/03 - dal 27/04 al 1/05

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al sugo	Gnocchi BIO (*) al pesto BIO	Minestra(*) con riso	Pasta alla crema di piselli (*)	Riso in bianco
Bocconcini di vitello alle erbe con verdure (*)	Polpettone di pesce (*)	Tortino prosciutto e formaggio	Pollo impanato	Bastoncini di pesce(*)
	Insalata / verza	Carote prezzemolate (*)	Broccoletti saltati (*)	Fagiolini BIO all'olio (*)
Torta margherita	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt BIO	Frutta di stagione

QUINTA SETTIMANA

dal 4/11 al 8/11- dal 16/12 al 20/12 - dal 10/02 al 14/02 - dal 23/03 al 27/03 - dal 4/05 al 8/05

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Trofie * al pesto	Torta verde (*)	Passato di verdure (*)	Risotto al pomodoro	Pasta all'olio
Polpettone di carne	Mozzarella	Spezzatino con patate	Lenticchie in umido	Anelli di totano *
Finocchi	Fagiolini (*) all'olio		Carote alla joulilenne	Insalata/verza
Frutta di stagione	Yogurt BIO ***	Crostata	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SESTA SETTIMANA

dal 11/11 al 15/11- da martedì 7/01 al 10/01 - dal 17/02 al 21/02 - dal 30/03 al 3/04 - dal 11/05 al 15/05

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta gratinata	Minestra (*) BIO	Pizza/focaccia	Pasta al sugo	Pasta all'olio
Mozzarella	Omelette alle erbe	Prosciutto	Straccetti di pollo al forno	Polpettone di pesce (*)
Spinaci BIO*	Patate al verde	Carote Trifolate (*)	Piselli (*) in umido	Insalata/ Verza
Frutta di stagione	Yogurt BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino alla Vaniglia

Note:

- Il menù comprende sempre pane, acqua minerale.
- Il “tortino di verdure” deve esser realizzato senza sfoglia; mentre la “torta di verdure” ha la sfoglia.
- Tutti gli alimenti utilizzati sono privi di O.G.M.
- Una volta la settimana compatibilmente con le disponibilità di mercato viene servita frutta o verdura biologica.
- In tutte le cucine viene utilizzato solamente Olio extra vergine di oliva.
- Le carni bovine provengono esclusivamente da animali nati, allevati e macellati in Italia di età inferiore ai 12 mesi.
- Alcuni ingredienti dei piatti contrassegnati con un asterisco sono surgelati.
- Il menù potrà subire modifiche o variazioni per cause di forza maggiore o legate alle forniture e alla stagionalità delle verdure .
- Si ricorda che al fine di ottimizzare l'apporto nutrizionale, i contorni di verdura saranno alternati secondo la stagionalità

*** piatto a sorpresa

4 settimana	RAVIOLI SOLA VERDURA ALL'OLIO E SALVIA martedì 4 FEBBRAIO
3 settimana	POLENTA AL SUGO Martedì 28 GENNAIO
1 settimana	COLOMBA PASQUALE verrà distribuita Martedì 7 APRILE
4 settimana	VELLUTATA DI ZUCCA mercoledì 30 OTTOBRE
5 settimana	MARTEDI 17 DICEMBRE verrà distribuito il Pandoro

N.B IL PIATTO A SORPRESA SARA' PREPARATO IN BASE ALLA STAGIONALITA' DEI CONTENUTI

Alimenti allergeni

Con il Decreto Legislativo 114/2006 è stato stilato un elenco di sostanze considerate allergeni:

- 1 cereali contenenti GLUTINE
- 2 CROSTACEI e prodotti derivati
- 3 UOVA e prodotti derivati
- 4 PESCE e prodotti derivati
- 5 ARACHIDI e prodotti derivati
- 6 SOIA e prodotti derivati
- 7 LATTE e prodotti derivati
- 8 FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci etc) e prodotti derivati
- 9 SEDANO e prodotti derivati
- 10 SENAPE e prodotti derivati
- 11 Semi di SESAMO e prodotti derivati
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazione SUPERIORI a 10mg/l
- 13 LUPINI e prodotti derivati
- 14 MOLLUSCHI e prodotti derivati

Per preparare i piatti che sono approvati dall'ASL (menù estivo e menù invernale) NON SONO USATE le seguente sostanze:

CROSTACEI, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA a GUSCIO, SEMI DI SESAMO, LUPINI e MOLLUSCHI.

Non si utilizzano altresì prodotti derivati dalle materie prime in elenco.

A titolo di eccezione per un menù speciale (per insegnanti/personale o nei menù non di servizio) si possono utilizzare una o più tra le sostanze indicate.

Pietanze contenenti sostanze allergene presenti nei menù:

- 1 Il GLUTINE si trova nella farina per cui si trova nel PANE, nella PASTA, nella PIZZA, negli GNOCCHI di PATATE e GNOCCHI alla ROMANA, nelle carni IMPANATE, nel pesce IMPANATO, DORATO e GRATINATO, nelle TORTE e salate; possono esserci tracce di GLUTINE nella POLENTA
- 2 Le UOVA sono utilizzate per la preparazione di OMELETTE, delle carni IMPANATE, del pesce IMPANATO e/o GRATINATO, delle TORTE salate e dolci. Il FORMAGGIO GRATTUGIATO usato nei vari piatti contiene lisozima, proteina naturale dell'uovo.
- 3 Il PESCE è servito come secondo piatto (tonno, platessa, nasello, bastoncini, totano, seppie, etc).
- 4.a Il LATTE è utilizzato per la preparazione delle OMELETTE, della PUREA di patate, della salsa besciamella, di alcuni DESSERTS.
- 4.b I derivati del LATTE sono YOGURT, BUDINI, BURRO (nella salsa besciamella, torta salata e dolce, gnocchi, nel purè di patate ..), PANNA (in certi DESSERTS), FORMAGGI, FORMAGGIO GRATTUGIATO;

4.c Altri derivati del LATTE si possono trovare nel PROSCIUTTO e nel PESTO.

5.a Il SEDANO preparato come verdura cotta o cruda ed è utilizzato nelle MINESTRE;

5.b Il SEDANO è utilizzato per il BRODO VEGETALE e serve per la preparazione della salsa della pasta al ragu' vegetale, della salsa dei sughi per tutte le carni, dei vari RISOTTI. Gli unici piatti di carne/pesce che NON contengono sedano nella preparazione sono: La carne ai ferri, la carne IMPANATA, l'Hamburger, il pesce impanato, gratinato, le seppie con patate.

6 La percentuale di ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI nel vino è superiore a 10mg/l ma la quantità di vino utilizzato in cucina è talmente limitata che la concentrazione presente nel piatto finito non è rilevante.

