

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

TABELLA ALIMENTARE SENZA UOVO

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 |
| formaggio | Prosciutto | Fettine vitello | Bocconcini Tacchino | Bastoncini di pesce (*) SENZA UOVO / filetto di merluzzo |
| 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' |
|----------------------------|--------------------------------------|--|--|----------------------------------|
| Pasta con verdure (*) | Lasagne al sugo con pasta SENZA UOVO | Pasta Olio | Gnocchi SENZA UOVO/ PASTA (*) al pesto Bio | Passato di verdura BIO (*) |
| Formaggio fresco | Spezzatino con | Bastoncini di pesce (*) SENZA UOVO / filetto di merluzzo | Straccetti pollo al limone | Filetto di platessa (*) in umido |
| Fagiolini BIO (*) all'olio | Piselli BIO(*) | Carote (*) prezzemolate | Spinaci BIO saltati (*) | Purea di patate |
| Frutta di stagione | Frutta di stagione | Budino alla vaniglia SENZA UOVO/ budino di soia | 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 (*) |
| Nasello (*) in umido | Arrosto di lonza | Formaggio fresco | Fuselli di pollo al forno | Sogliola (*)al forno |
| 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 SENZA UOVO / budino di soia |

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 SENZA UOVO / PASTA (*) al pesto BIO *** | Minestra(*) con riso *** | Pasta alla crema di piselli (*) | Riso in bianco |
| Bocconcini di vitello alle erbe con verdure (*) | Nasello (*) in umido | Tortino prosciutto e formaggio senza uovo | Fettina di pollo | Bastoncini di pesce(*) SENZA UOVO / filetto di merluzzo |
| | Insalata/verza | Carote prezzemolate (*) | Broccoletti saltati (*) | Fagiolini BIO all'olio (*) |
| Dolce senza uovo | 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 BIO | Pasta con verdure (*) | Passato di verdure (*) | Risotto al pomodoro | Pasta all'olio |
| Carne saltata in padella | Mozzarella | Spezzatino con patate | Lenticchie in umido | Anelli di totano * al forno senza uovo |
| finocchi | Fagiolini BIO(*) all'olio | | Carote joulienne | Insalata/verza |
| Frutta di stagione | Yogurt BIO *** | Dolce senza uovo | 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 | Bresaola | Prosciutto | Straccetti di pollo al forno | Nasello * in umido |
| Spinaci BIO* | Patate al verde | Carote Trifolate (*) | Piselli (*) in umido | Insalata/verza |
| Frutta di stagione | Yogurt BIO | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Yogurt BIO |

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 / GNOCCHI ALL'OLIO E SALVIA martedì 4 FEBBRAIO |
| 3 settimana | POLENTA AL SUGO Martedì 28 GENNAIO |
| 1 settimana | COLOMBA PASQUALE O PRODOTTO ASSIMILABILE SENZA UOVO verrà distribuita Martedì 7 APRILE |
| 4 settimana | VELLUTATA DI ZUCCA mercoledì 30 OTTOBRE |
| 5 settimana | MARTEDI 17 DICEMBRE verrà distribuito il Pandoro SENZA UOVO |

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 OMELETTES, 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 OMELETTES, 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 sedanonella 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.

