

**Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia e Sport**

**S.E.R.I.S. S.r.l. unipersonale**

Sede legale presso Comune di Imperia - V.le Matteotti n. 157, 18100 Imperia

Sede Amministrativa: Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia

tel. 0183 701353

**Menù della Ristorazione Scolastica –**

**Dal 18 Maggio al 30 Giugno 2020**

**TABELLA ALIMENTARE SENZA CARNE**

**1^ Settimana**

**Dal 18/05 al 22/05 – dal 08/06 al 12/06**

| <b>Lunedì</b>          | <b>Martedì</b>              | <b>Mercoledì</b>     | <b>Giovedì</b>             | <b>Venerdì</b>                |
|------------------------|-----------------------------|----------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Pasta alle zucchine ** | Gnocchi Bio al pesto Bio ** | Pizza e focaccia     | Pasta pomodoro **          | Risotto agli asparagi **      |
| Torino di verdura *    | Misto di legumi             | Hamburger Vegetale * | Formaggio Italiano         | Bastoncini di pesce* al forno |
|                        | Pomodori                    | Carote joulienne     | Insalata di fagiolini bio* | Insalata                      |
| Frutta di stagione     | Frutta di stagione          | Yogurt Bio           | Torta Margherita           | Frutta di stagione            |

**2^ Settimana**

**Dal 25/05 al 29/05 – dal 15/06 al 19/06**

| <b>Lunedì</b>                                | <b>Martedì</b>   | <b>Mercoledì</b>     | <b>Giovedì</b>         | <b>Venerdì</b>              |
|--|------------------|----------------------|------------------------|-----------------------------|
| Pasta al pesto Bio fagiolini Bio e patate ** | Pizza e focaccia | Pasta all'olio       | Risotto al pomodoro ** | Lasagne al sugo **          |
| Nasello alle erbe *                          | Mozzarella       | Hamburger vegetale*  | Bastoncini di pesce *  | Misto di legumi in insalata |
| Carote alla joulienne                        | Insalata         | Pomodori             | Verdure                |                             |
| Frutta di stagione                           | Yogurt Bio       | Budino al Cioccolato | Frutta di stagione     | Frutta di stagione          |

**3^ Settimana**

**Dal 01/06 al 05/06 – dal 22/06 al 26/06**

| <b>Lunedì</b>                 | <b>Martedì</b>          | <b>Mercoledì</b>   | <b>Giovedì</b>     | <b>Venerdì</b>       |
|-------------------------------|-------------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| Gnocchetti sardi al pesto bio | Ravioli alla ligure **  | Torta verde*       | Pasta al sugo**    | Pasta in bianco      |
| Polpettone alla ligure        | Omelette alle erbe      | Nasello in Umido * | Formaggio Italiano | Bastoncini di pesce* |
| Carote prezzemolate           | Fagiolini Bio* all'olio | Insalata mista     | Verdure al forno   | Pomodori             |
| Gelato *                      | Yogurt Bio              | Pane e marmellata  | Frutta di stagione | Frutta di stagione   |

\*\* il 20 % in più della Pasta / gnocchi/ riso viene servito in bianco

**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.**
- **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.**

#### **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 della lonza, delle OMELETTE, della PUREA di patate, della salsa besciamella, della carne IMPANATA, del pesce IMPANATO e/o GRATINATO, 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 e nella torta salata), 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 ragù 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.