

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 10 Maggio al 30 Giugno 2021

TABELLA ALIMENTARE SENZA LATTICINI

1^ Settimana

Dal 10/5 al 14/5 – dal 31/5 al 4/6 – dal 21/6 al 25/6

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta alle zucchine **	Gnocchi Bio al pesto Bio **	Pizza e focaccia	Pasta pomodoro **	Risotto agli asparagi **
Tortino di verdure* senza formaggio	Bocconcini di tacchino	Prosciutto cotto senza Lattosio	Hamburger di soja *	Bastoncini di pesce* al forno
Insalata	Pomodori	Carote Prezzemolate	Insalata di Fagiolini Bio *	Insalata
Yogurt di soja Bio	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce senza Latticini	Frutta di stagione

2^ Settimana

Dal 17/5 al 21/5 – dal 7/6 al 11/6 – dal 28/6 al 30/6

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pesto Bio fagiolini Bio e patate **	Pizza e focaccia	Pasta all'olio	Risotto al pomodoro **	Lasagne al sugo senza formaggio **
Nasello alle erbe*	Hamburger di soja*	Arrosti di lonza	Insalata di pollo e verdura	Misto di legumi in insalata
Carote alla joulienne	Piselli in umido*	Pomodori		
Yogurt di soja bio	Frutta di stagione	Budino di soja al Cioccolato	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3^ Settimana

Dal 24/5 al 28/5 – dal 14/6 al 18/6

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Gnocchetti sardi al pesto bio**	Ravioli alla ligure*	Torta verde* senza formaggio	Insalata di orzo al pomodoro	Pasta in bianco
Polpettone alla ligure	Scaloppine di tacchino	Prosciutto cotto senza lattosio	Hamburger di soja*	Platessa al forno*
Carote Joulienne	Fagiolini Bio* all'olio	Piselli in umido*	Verdure al forno **	Pomodori
Gelato di soja*	Yogurt di soja Bio	Macedonia	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 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 della lonza, delle OMELETTES, 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.