

Servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA

Menù autunnale

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^a settimana	Pasta alla crema di pesto Hamburger di vitellone Insalata verde Pane comune Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con riso Prosciutto cotto Insalata di patate Pane comune Macedonia di frutta fresca(infanzia)	Pasta al burro e parmigiano Arrostato di tacchino Zucchini al parmigiano Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Mozzarella Carote stufate Pane comune Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Polpette di pesce (G) Piselli in umido (G) Pane comune Frutta fresca di stagione
2^a settimana	Risotto con zucchine/zucca Milanese di pollo al forno Carote prezzemolate Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di pesto e pomodoro Formaggio fresco Insalata mista cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù Frittata con verdure al forno Insalata di verdure cotte di stagione Pane comune Budino	Pasta all'olio e parmigiano Spezzatino di vitellone Insalata verde Pane comune Frutta fresca di stagione	Crema di verdure Platessa dorata al forno Purè di patate Pane comune Frutta fresca di stagione
3^a settimana	Pasta pesto, patate e fagiolini Formaggio fresco Spinaci al parmigiano (G) Pane comune Macedonia di frutta fresca(prim)	Antipasto di verdure crude Pizza Margherita Brasaola Pane comune Frutta fresca di stagione	Crema di verdure Polpette di vitellone Purea di patate Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Scaloppe di tacchino al limone Zucchine al Pomodoro Pane comune Frutta fresca di stagione	Mezze penne agli aromi Pesce al forno (G) Carote julienne Pane comune Yogurt alla frutta
4^a settimana	Crema di verdure Pollo arrosto Insalata di patate Pane comune Frutta fresca di stagione	Riso con fonduta Pesce al forno (G) Finocchi Julienne / Gratin Pane comune Budino	Gnocchetti al pomodoro Milanese di maiale Insalata mista cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di vitellone Frittata di verdure al forno Piselli (G) e Carote agli aromi Pane comune Frutta fresca di stagione	Fusilli con pomodoro e olive Formaggio Fresco Insalata mista cruda Pane comune Torta

G= materie prime di base congelate o surgelate all'origine

Servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA

Menù invernale

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^a settimana	Riso al pomodoro Fusi di pollo al forno Insalata mista Pane Frutta fresca	Minestra con pasta e fagioli Pizza vegetariana ½ porzione di mozzarella Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di vitello Carote in umido Pane Frutta fresca di stagione	Pasta burro e salvia Prosciutto Cavolfiori gratinati Pane Budino \ Materne Yogurt alla frutta \ Elementari	Pasta pomodoro e basilico Platessa(G) al forno Verdura cotta mista Pane Frutta fresca di stagione(mat) Macedonia di frutta (prim)
2^a settimana	Pasta al ragù Frittata di verdure Carote agli aromi Pane Frutta fresca di stagione	Riso con porri e patate Bocconcini di tacchino Insalata di finocchi Pane Budino(prim.) Yogurt (inf.)	Pasta agli aromi Tomino fresco Verdura mista cruda Pane Frutta fresca(prim) Macedonia di frutta(mat)	Pasta alle verdure Scaloppe di maiale al limone Crauti Pane Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con riso Pesce (G) al forno Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione
3^a settimana	Pasta alla crema di pesto Prosciutto cotto Pisellini (G) in umido Pane Frutta fresca di stagione	Crema di zucca Hamburger di bovino Carote Julienne Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e olive Rolata di tacchino al forno Verdura di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Verdura cruda mista Pizza Margherita Pane Frutta fresca di stagione	Riso al parmigiano Filetto di salmone(G) al forno Insalata mista cotta di stagione Pane Budino (inf) Yogurt (mat)
4^a settimana	Pasta burro e salvia Polpette di bovino al sugo Spinaci* al parmigiano Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure Cosce di pollo al forno Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con orzo Verdesca al forno Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e pesto Sformato di porri Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Riso allo zafferano Formaggio Finocchi gratinati Pane Torta

G= materie prime di base congelate o surgelate all'origine

Servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA

Menù primaverile

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^a settimana	Pasta al ragù Frittata al forno Fagiolini al vapore (G) Pane comune Frutta fresca di stagione	Insalata mista cruda Pizza Margherita ½ porz. di mozzarella Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Milanese di pollo Carote agli aromi Pane comune Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Hamburger di bovino adulto Insalata verde Pane comune Budino (infanzia) Yogurt (primarie)	Minestrone lenticchie e orzo Verdesca al forno (G) Purea di patate Pane comune Macedonia di frutta (prim)
2^a settimana	Pasta al ragù di verdure Pollo al rosmarino Insalata mista cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Sformato di prosciutto Insalata di finocchi Pane comune Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con orzo Polpette di bovino adulto Insalata di Patate Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di pesto Parmigiano o grana padano Insalata verde Pane comune Yogurt alla frutta alla materna Budino alle Elementari	Pasta con pomodoro e ricotta Insalata di polipo (G) (prim.) Polpette di pesce (infanzia) Carote Julienne Pane comune Frutta fresca di stagione
3^a settimana	Pasta all'ortolana Spezzatino di bovino adulto Piselli al forno (G) Pane comune Frutta fresca di stagione	Minestra con farro e fagioli Formaggio Patate prezzemolate Pane comune Macedonia di frutta (infanzia))	Pasta pasticciata Tacchino al forno Carote Julienne Pane comune Frutta fresca di stagione bio	Riso in bianco Frittata al forno Verdura mista cotta Pane comune Frutta fresca di stagione bio	Pasta al pomodoro Salmone al forno (G) Insalata fagiolini (G) e pomodori Pane comune Budino
4^a settimana	Crema di verdure con orzo Brasaola olio e limone Patate in insalata Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Pollo arrosto Insalata verde Pane comune Yogurt alla frutta	Riso con fonduta Polpette di pesce al forno (G) Carote prezzemolate Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al sugo di tonno Hamburger di bovino adulto Insalata di finocchi Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta pesto e pomodoro Formaggio** Spinaci al parmigiano (G) Pane Torta

(G) materie prime di base congelate o surgelate all'origine

Servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA

Menù estivo

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^a settimana	<p>Insalata verde Pizza Margherita ½ porzione di prosciutto cotto Pane comune Frutta fresca di stagione</p>	<p>Crema di verdure con farro Hamburger di bovino adulto Insalata di Patate Pane comune Frutta fresca di stagione</p>	<p>Eliche al burro e parmigiano Scaloppe di maiale Fagiolini al parmigiano (G) Pane comune Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pennette pomodoro e tonno Frittata verde Carote julienne Pane comune Yogurt alla frutta</p>	<p>Riso al pomodoro Platessa al forno (G) Insalata di pomodori Pane comune Macedonia di frutta fresca (infanzia)</p>
2^a settimana	<p>Risotto in bianco Primo sale * Insalata mista Pane comune Frutta fresca di stagione</p>	<p>Sedani alla crema di pesto Insalata di farro con verdure Verdura mista cotta (patate/carote/zucchine) Pane comune Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pennette burro e salvia Polpette di bovino adulto Piselli stufati (G) Pane comune Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta con pomodoro e olive Pollo al forno Insalata mista Pane comune Frutta fresca di stagione</p>	<p>Gnocchetti con pomodoro e basilico Pesce spada (G) Carote agli aromi Pane comune Budino</p>
3^a settimana	<p>Pennette al pomodoro e basilico Frittata di verdure Zucchine al parmigiano Pane comune Yogurt alla frutta</p>	<p>Penne ai formaggi Milanese di pollo Insalata mista cruda Pane comune Frutta fresca di stagione</p>	<p>Minestra di verdure con orzo Polpette di vitellone Patate al forno Pane comune Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta in bianco Formaggio Insalata di fagiolini (G) Pane comune Frutta fresca di stagione</p>	<p>Gnocchetti al pomodoro Verdesca al forno (G) Carote Julienne Pane comune Frutta fresca di stagione</p>
4^a settimana	<p>Riso al burro Pollo arrosto Insalata mista cruda Pane comune Frutta fresca di stagione</p>	<p>Mezze penne con pomodoro, olive e tonno Bresaola all'olio e limone Spinaci al parmigiano (G) Pane comune Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pomodoro Insalata di polipo Insalata di pomodori Pane Macedonia di frutta fresca (prim)</p>	<p>Pizza vegetariana(con verdure di stagione) Prosciutto cotto Pane Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pomodoro Formaggio grana padano Insalata fagiolini (G) e pomodori Pane comune Torta</p>

(G) materie prime di base congelate o surgelate all'origine.

LEGENDA

- Grana Padano parmigiano devono essere stagionati (oltre 24 mesi e non contenere nessun genere di conservanti) inoltre devono essere grattugiati in giornata.
- Pesce: cotto esclusivamente al forno (nasello, merluzzo, sogliola, persico, polipo, verdesca, polpette di pesce, pesce spada, tonno), con sugo di pomodoro, limone e prezzemolo, dorato.
- Indicare gli alimenti che contengono glutine, solfiti, uova, crostacei soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape.
- Formaggio: tomino fresco, mozzarella, robiola, stracchino, ricotta, grana padano o parmigiano reggiano (la mozzarella e il tomino).
- Pasta pasticciata: ragù di carne e besciamella.
- Verdure cotte al forno o a vapore e condite solo con olio extravergine e sale iodato a crudo.
- Le grammature indicate sono da intendersi al crudo e al netto degli scarti.
- Nei menù non è stata indicata la tipologia di frutta fresca da somministrare in modo da rispettare i tempi di maturazione in campo. E' fatto obbligo ai gestori dei servizi. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di garantire la varietà e l'alternanza di almeno 4 tipologie diverse di frutta nella stessa settimana e di far sperimentare agli utenti tutti i frutti estivi (comprese ciliegie, fragole, uva).
- Sono state inserite nel menù almeno due macedonie di frutta fresca nell'arco del mese al fine di promuovere un consumo adeguato e gradevole di frutta soprattutto per i piccoli utenti.
- Sono stati inseriti tre dessert e una torta. Si ricorda che non è concessa l'introduzione a scuola di alimenti per la collettività non provenienti dalla cucina che provvede alla preparazione dei pasti per la ristorazione scolastica.
- Le uova indicate nelle tabelle sono esclusivamente pastorizzate. Si esclude la possibilità di introdurre uova nei centri cottura, al fine di evitare possibili tossinfezioni alimentari.
- Pizza vegetariana da utilizzare in alternanza con la pizza margherita.
- Il sale deve essere iodato e limitato l'utilizzo.
- Per i sughi mai soffriggere le verdure nell'olio, ma stufarle.
- I budini devono essere confezionati con latte fresco.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C+4°C, il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda, in concomitanza con il giorno di utilizzo entro le 24 ore successive.
- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, in funzione delle procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua.
- La carne deve essere macinata in giornata.
- Il giorno antecedente la distribuzione potranno essere effettuate le seguenti attività:
 - Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione a 4°C;
 - Pelatura di patate e carote con successiva conservazione a +5/10° in contenitori chiusi con acqua pulita;
 - Cottura delle torte non a base di creme con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;
 - Cottura di budini, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina in pezzo intero, arrostiti di carne suina in pezzo intero, attuando procedure di abbattimento della temperatura, successiva conservazione refrigerata.
- Non è ammessa la cottura anticipata delle polpette, delle carni avicole e dello spezzatino.

- La cottura delle derrate (legame fresco-caldo) in modo tale che non trascorra più di 1-2 ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori a + 65°C ed allestendo le porzioni "a caldo".
- La preparazione e la porzionatura a freddo degli alimenti cucinati ed abbattuti il giorno prima (brasati, bolliti, arrosti): l'operazione va svolta oltre tre ore dalla distribuzione provvedendo a riattivare l'alimento con temperatura di 65° C fino alla somministrazione.
- L'impanature degli alimenti: si ricorda che essa non può protrarsi più di un'ora.
- La eventuale macinatura di carne bovine crude in un tritacarne montato appena prima dell'utilizzo senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura:
- Nell'intervallo di tempo tra macinatura e cottura delle carni devono essere conservate in regime di refrigerazione.
- Nello stesso giorno della distribuzione deve essere effettuato:
 - La preparazione della frutta e verdura (escluse eventualmente patate e carote) definendo le separate fasi di ammollo e lavaggio;
 - La preparazione del pane e delle merende.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore precedente al consumo.
- Le porzionature di salumi(fatta eccezione prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti al consumo.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma cotti in forni a termo convenzione.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, oltre a non effettuare la precottura, è opportuno evitare anche la sovracottura, particolarmente per le minestre, minestrone e verdure, ecc...; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; è inoltre importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc...

INDICAZIONI DIETETICHE PER VEGETARIANI

NO CARNE

- Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti la carne o gli affettati, sostituirli alternativamente con legumi secchi (o freschi) e pesce utilizzando la grammatura indicata in tabella.

- Nei giorni in cui è presente la polenta con la carne servire polenta con legumi, contorno e frutta

NO CARNE E PESCE

- Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti carne, affettati o pesce presentare il primo piatto, il contorno, la frutta e il pane presenti nel menù aumentando la grammatura riportata in tabella del 20%, così da garantire il rapporto calorico previsto per il pasto.

- Nei giorni in cui è presente la polenta con la carne servire polenta con legumi, contorno e frutta.

NO CARNE, PESCE, UOVA E FORMAGGIO

- Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti carne, affettati, uova, pesce o formaggio presentare il primo piatto, il contorno, la frutta ed il pane presenti nel menù aumentando la grammatura riportata in tabella del 20%, così da garantire l'apporto calorico previsto per il pasto.

MODIFICA MENU' PER MOTIVI RELIGIOSI

NO CARNE DI MAIALE

- Nei giorni in cui nella tabella sono previsti la carne o gli affettati, sostituirli alternativamente con legumi secchi o freschi e pesce.

- Il prosciutto crudo dovrà essere sostituito con bresaola di manzo o di cavallo utilizzando la medesima grammatura.

- Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio usando la medesima grammatura.

NO CARNE DI BOVINO

- La carne di bovino dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, lonza) utilizzando la medesima grammatura.

- La brasaola di manzo dovrà essere sostituita con bresaola di cavallo utilizzando la medesima grammatura.

NO CARNE

- Nei giorni nella tabella dietetica sono previsti la carne o gli affettati, sostituirli alternativamente con legumi secchi o freschi e pesce utilizzando la grammatura indicata in tabella.

- Nei giorni in cui è presente la polenta con la carne servire polenta con legumi, contorno e frutta.

- Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito dal formaggio utilizzando la medesima grammatura.