

Principi guida per l'elaborazione del menù

La ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito scolastico e assume un ruolo fondamentale nel favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze.

il servizio di ristorazione si prefigge inoltre di raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale e di garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico- microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente),

Ruolo di un servizio di ristorazione è anche quello di indirizzare i comportamenti alimentari degli utenti attraverso un'attenta strutturazione dei menu, di informare sulle scelte alimentari più idonee anche nel rispetto della stagionalità, di promuovere un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare.

Nell'elaborazione dei documenti si è tenuto presente di coniugare la qualità sensoriale attraverso la presenza nel menù di preparazioni gastronomiche, che assecondano i gusti dei bambini e tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali, della stagionalità delle derrate con rotazione dei menu su base mensile ; Sono state escluse le preparazioni gastronomiche /alimenti che dall'analisi degli scarti sono risultati non graditi e pertanto generando una assunzione di nutrienti non sufficiente da parte dei bambini, e dall'altro una grave perdita economica. Per quanto attiene la qualità nutrizionale, si è tenuto presente che il pasto a scuola, rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e dei ragazzi, e deve garantire circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN. Nella definizione del grammature delle diverse ricette si è tenuto conto: di differenziare per quanto possibile le porzioni in relazione all'effettiva età degli utenti;

di proporre portate uniche (primo e secondo)

d'incentivare il consumo di ortaggi (verdura), freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi, d'incentivare il consumo di legumi, d'incentivare il consumo di frutta fresca come snack a merenda (mattutina)

Le norme e le linee d'indirizzo a cui si è fatto riferimento nell'elaborazione del menu sono:

- Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 aprile 2013,*
- D.L. 10 marzo 2020 (Criteri Minimi Ambientali);REG. (CE) n.852/2021*
- REG.(CE) N 178/2002*

MENU'PRIMAVERA- ESTIVO 2025

SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE VIMODRONE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	INFANZIA: PASTA POMODORO E BASILICO(1-6-10-13) PRIMARIE E MEDIA: GNOCCHI POMODORO E BASILICO (1-6-7-8-10-13) PROSCIUTTO COTTO PATATE AL FORNO PANE (1-7-6) GELATO (3-6-7-8)	PASTA AROMI (1) PLATESSA IMPANATA (1-3-4-6) INSALATA VERDE PANE (1-7-6) FRUTTA FRESCA	INFANZIA: PIZZA CON PARMIGIANO (1-6-7-10-13) PRIMARIA E MEDIA PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) MOZZARELLA ½ PORZIONE (7) CAROTE JULIENNE PANE (1-7-6) FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO (1-6-10-13) COTOLETTA POLLO (1-3) INSALATA MISTA CON ZUCCHINE PANE (1-7-6) FRUTTA FRESCA	PASSATO DI CECI CON PASTA DITALINI (1-6-10-11-13) CAPRESE (7) PANE (1-7-6) FRUTTA FRESCA
2	PASTA AL RAGÙ DI TONNO (1-4-6-10-13) MOZZARELLA (7) SPINACI BRASATI PANE (1-7-6) GELATO (3-6-7-8)	RISOTTO CON CREMA DI FORMAGGI (1-6-7) BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO DORATI (1) CAROTE ALL'OLIO PANE (1-7-6) FRUTTA FRESCA	RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA (1-2-6-7-8) HAMBURGER DI PATATE E FORMAGGIO (3-7) INSALATA MISTA CON ZUCCHINE PANE (1-7-6) FRUTTA FRESCA	PIADINA CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (1-6-7-10) POMODORI PANE (1-7-6) FRUTTA FRESCA	PASTA AL PESTO (1-7-8) TONNO, UOVO E MAIONESE (3-4) CAROTE JULIENNE PANE (1-7-6) BUDINO (7)
3	RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7) STRACCHINO (7) POMODORI PANE (1-7-6) GELATO (3-6-7-8)	PASTA AL POMODORO E BASILICO(1-6-10-13) INFANZIA: STRACCETTI DI LONZA IMPANATI (1-3) PRIMARIA: ARROSTO DI LONZA (1) SPINACI GRATINATI PANE (1-7-6) FRUTTA FRESCA	PASSATO DI CANNELLINI E PASTA (1-6-10-11-13) HAMBURGER DI TONNO (3-4-7) INSALATA FAGIOLINI* E CAROTE PANE (1-7-6) BUDINO (7)	PASTA ALLA NORMA (1-6-10-13) INFANZIA: BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI (1-3) PRIMARIA E MEDIA: SOVRACOSCE DI POLLO INSALATA MISTA PANE (1-7-6) FRUTTA FRESCA	INFANZIA: PIZZA CON PARMIGIANO (1-6-7-10-13) PRIMARIA E MEDIA: PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) MOZZARELLA ½ PORZIONE (7) CAROTE JULIENNE PANE (1-7-6) FRUTTA
4	PASTA RAGU' DI MERLUZZO*(1-4-6-10-13) FORMAGGIO SPALMABILE (7) INSALATA PANE (1-7-6) GELATO (3-6-7-8)	PASSATO DI FAGIOLI CANNELLINI CON DITALINI (1-6-10-11-13) COTOLETTA DI POLLO (1-3) POMODORI PANE (1-7-6) FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGU' DI MANZO (1-6-10-13) FORMAGGIO SPALMABILE (7) PATATE AL FORNO PANE (1-7-6) YOGURT (7)	PASTA AL POMODORO (1-6-10-13) ARROSTO DI TACCHINO (1) SPINACI ALL'OLIO PANE (1-7-6) FRUTTA	PASTA AL PESTO CON FAGIOLINI* E PATATE (1-7-8) POLPETTE DI PATATE E FORMAGGIO (3-7) INSALATA MISTA CON POMODORI PANE (1-7-6) FRUTTA

* Prodotto congelato all'origine

LISTA ALLERGENI: 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE, 2 CROSTACEI, 3 UOVA, 4 PESCE, 5 ARACHIDI, 6 SOIA, 7 LATTE, 8 FRUTTA A GUSCIO, 9 SEDANO, 10 SENAPE, 11 SESAMO, 12 ANIDRIDE SOLFOROSA, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI