

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 2023/2024

Tabella alimentare SENZA CARNE

PRIMA SETTIMANA

23/10-4/12-15/01-26/02-8/04	24/10-5/12-16/01-27/02-9/04	25/10-6/12-17/01-28/02-10/04	26/10-7/12-18/01-29/02-11/04	27/10-8/12-19/01-1/03-12/04
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al tonno	Pizza/focaccia	Legumi spadellati	Minestra(*) BIO	Pasta al sugo
Omelette con formaggio	Nasello/sogliola* in umido	Insalata	Hamburger di Soja*	Bastoncini di pesce (*)
Broccoletti saltati (*)	Bietole * spadellate	Pasta gratinata	Patate al forno	Carote joulienne
Frutta	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SECONDA SETTIMANA

30/10-11/12-22/01-4/03-15/04	31/10-12/12-23/01-5/03-16/04	1/11-13/12-24/01-6/03-17/04	2/11-14/12-25/01-7/03-18/04	3/11-15/12-26/01-8/03-19/04
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Torta verde (*)	Lasagne al sugo	Nasello alle erbe (*)	Gnocchi BIO(*) al pesto Bio	Passato di verdura BIO (*)
Formaggio fresco	legumi in padella	Carote alla joulienne	Burger vegetale*	Filetto di platessa (*) impanato
Fagiolini BIO (*) all'olio	Spinaci Bio * saltati	Pasta all'olio	Piselli Bio*	Purea di patate
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino alla vaniglia	Frutta di stagione	Frutta di stagione

TERZA SETTIMANA

6/11-18/12-29/01-11/03-22/04	7/11-19/12-30/01-12/03-23/04	8/11-20/12-31/01-13/03-24/04	9/11-21/12-1/02-14/03-25/04	10/11-22/12-02/02-15/03-26/04
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta pesto Bio e pomodoro	Gnocchetti sardi Bio al pomodoro	Pizza / focaccia	Risotto allo zafferano	Minestra Bio (*) /Crema di Legumi
Tortino di pesce (*)	Hamburger di Soja *	Formaggio fresco	Bastoncini di pesce *	Omelette
Insalata / verza	Pomidori /finocchi crudi	Carote* al verde	Pomidori /finocchi crudi	patate al verde /Insalata
Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino al cioccolato

QUARTA SETTIMANA

13/11-25/12-5/02-18/03-29/04	14/11-26/12-6/02-19/03-30/04	15/11-27/12-7/02-20/03-1/05	16/11-28/12-8/02-21/03-2/05	17/11-29/12-9/02-22/03-3/05
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta alla pizzaiola	Sformato legumi	Minestra Bio(*) con riso /vellutata	Pasta alla crema di piselli Bio (*)	Riso in bianco
Frittata di patate con contorno	Insalata/Verza	Burger vegetale *	Tortino solo formaggio	Bastoncini di pesce(*)
	Gnocchi BIO (*) al pesto BIO	Carote alla joulienne	Broccoletti saltati (*)	Fagiolini BIO all'olio (*)
Macedonia	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione

QUINTA SETTIMANA

20/11-1/01-12/02-25/03-6/05	21/11-2/01-13/02-26/03-7/05	22/11-3/01-14/02-27/03-8/05	23/11-4/01-15/02-28/03-9/05	24/11-5/01-16/02-29/03-10/05
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Trofie * al pesto Bio	Torta verde (*)	Passato di verdure Bio	Risotto al pomodoro	Pasta all'olio
Tortino di Legumi	Mozzarella	Hamburger di soja *	Legumi in umido	Crocchette di pesce
Finocchi/Pomidori	Fagiolini Bio (*) all'olio	con patate	Carote alla joulienne	Insalata/verza
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Crostata	Budino	Frutta di stagione

SESTA SETTIMANA

27/11-8/01-19/02-1/04-13/05	28/11-9/01-20/02-2/04-14/05	29/11-10/01-21/02-3/04-15/05	30/11-11/01-22/02-4/04-16/05	1/12-12/01-23/02-5/04-17/05
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al sugo	Minestra (*) BIO	Pizza/focaccia	Ravioli alla salvia	Pasta all'olio
Mozzarella	Omelette alle erbe	Formaggio	Hamburger di soja*	Tortino di pesce (*)
Spinaci BIO*	Patate al verde	Carote Trifolate (*)	Piselli Bio (*) in umido	Insalata/ Verza
Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino al cioccolato

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			
2 settimana	31 OTTOBRE - VELLUTATA DI ZUCCA		
3 settimana	19 DICEMBRE - PANDORO		
3 settimana	14 MARZO - MENU' LIGURE:		
	RAVIOLI ALLE ORTICHE/TROFIE AL PESTO - CIMA ALLA GENOVESE CON CONTORNO - STROSCIA LIGURE		
5 settimana	26 MARZO - COLOMBA PASQUALE		
6 settimana	20 FEBBRAIO POLPETTE AL SUGO		
1 settimana	5 DICEMBRE CANNELLONI RICOTTA E SPINACI		
MENU' EMERGENZA	Pasta al Pomodoro	Pesce - verdura cotta	Frutta di stagione

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 dolci 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, 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.

|

|

