

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado
in vigore da 08/01/20 - **DIETA IN BIANCO**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta in bianco Mozzarella Carote	Riso in bianco Polpette in bianco senza uovo Patate lesse	Pasta in bianco Pesce al vapore Carote	Riso in bianco Scaloppina di tacchino Patate	Pasta in bianco Merluzzo vapore Insalata verde
2a settimana	Pasta in bianco Arrosto di vitello Insalata verde e mais	Pasta in bianco Pesce vapore Patate	Riso in bianco Grana Carote	Pasta in bianco Coscia di pollo /scaloppina di pollo per le materne Carote julienne	Riso e prezzemolo in brodo Pesce al vapore Carote
3a settimana	Gnocchetti sardi all'olio Grana Carote	Riso all'olio Pesce vapore Patate	Pasta bianca Arrosto di vitello Carote	Riso in bianco Coscia di pollo /scaloppina di pollo per le materne Patate	Pasta in bianco Pesce al vapore Carote
4a settimana	Pasta in bianco Parmigiano Carote	Riso in bianco Pesce al vapore Insalata verde	Pasta in bianco Spiedini di tacchino (scaloppina di tacchino per le materne) Carote in pinzimonio	Riso all'olio extra vergine Arrosto di vitello Carote	Pasta bianca Halibut vapore Patate

A metà mattina verrà servita come merenda la frutta. Una volta alla settimana la frutta verrà sostituita da yogurt o crackers biologico.

Una volta al mese verranno date le torte a metà mattina per festeggiare i compleanni.

* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto.

*In alcune giornate si propone (scuole infanzia escluse) di invertire il primo e il secondo piatto al fine di promuovere il consumo del pesce.

*Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato nei primi piatti, quando riportato in menù.

Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva biologico.

QUALITA' DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU': La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva. La platessa e il merluzzo sono MSC (a pesca sostenibile).

Il Provolone, il Montasio, l'Asiago, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, sono DOP

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".

