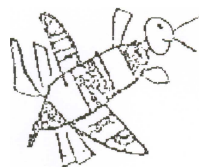
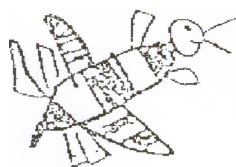




Scuola dell'Infanzia e Nido Integrato
L.A. Cagnin
Parrocchia Natività della Beata Vergine Maria
Trebaseleghe PD



MENÙ



Revisione N° 6 16/10/2017 settima emissione

Il presente documento è proprietà della scuola e ne è vietata ogni forma di divulgazione non espressamente autorizzata

MENÙ

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'

Risotto morbido all'olio – Per Nido: Minestra di riso
Affettato
Verdura cruda e/o cotta

MARTEDI'

Passato di verdura s.l. con pastina (glutine e sedano)
Rotolo di coniglio
Patate lesse

MERCOLEDI'

Pasta all'amatriciana (glutine)
Frittata / uova sode (uovo)
Verdura cruda

GIOVEDI'

Minestra d'orzo con piselli
Straccetti di manzo alla pizzaiola
Verdura cotta

VENERDI'

Pasta all'olio e parmigiano (glutine e latte)
Pesce cagnoletto al forno (pesce e glutine)
Verdura cruda

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'

Pasta al pomodoro (glutine)

Formaggio (latte)

Verdura cotta

MARTEDI'

Minestra di fagioli con pastina (glutine e sedano)

Spezzatino di vitello (glutine)

Patate al forno

MERCOLEDI'

Pasta al sugo di verdure (glutine)

Affettato

Verdura cruda

GIOVEDI'

Brodo vegetale con pastina (glutine)

Polpettine di puledro (glutine)

Fagiolini

VENERDI'

Risotto morbido alla parmigiana (latte)

Per Nido : minestra di riso con **parmigiano (latte)**

Polpettine di merluzzo (pesce e glutine)

Verdura cruda

TERZA SETTIMANA

LUNEDI'

Pasta al ragù di manzo (glutine)

Ragù di manzo (porzione leggermente minore in relazione alla presenza di ragù nel primo)

Verdura cruda e/o cotta

MARTEDI'

Passato di verdura s.l. con pastina (glutine e sedano)

Polpette di pollo e tacchino (latte e glutine)

Purè di patate (latte)

MERCOLEDI'

Gnocchetti al pomodoro (glutine)

Formaggio (latte)

Verdura cruda e/o cotta

GIOVEDI'

Passato di legumi con pastina (glutine e sedano)

Hamburger di puledro

Verdura cruda

VENERDI'

Risotto morbido alle verdure (sedano)

Per Nido : **minestra di riso alle verdure (sedano)**

Filetto di halibut con aromi (pesce)

Verdura cruda

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'

Passato di verdura s.l. con pastina (glutine e sedano)
Bocconcini di petto di pollo (glutine) con carote

MARTEDI'

Pasta con ricotta (glutine e latte)
Uova sode/frittate (uovo)
Piselli

MERCOLEDI'

Risotto morbido all'olio e parmigiano (latte)
Per Nido : minestra di riso con **parmigiano (latte)**
Affettato
Verdura cruda

GIOVEDI'

Brodo vegetale con pastina (glutine) (primavera/estate)
Spezzatino di puledro (autunno/inverno) **Coscette di pollo arrosto** (primavera/estate)
Polenta (autunno/inverno)
Verdura cruda e/o cotta

VENERDI'

Pasta all'olio (glutine)
Salmone al forno (pesce)
Verdura cruda

QUINTA SETTIMANA

LUNEDI'

Pasta al pomodoro (glutine)
Merluzzo alla vicentina (pesce)
Spinaci

MARTEDI'

Passato di legumi con pastina (glutine e sedano)
Petto di pollo al vapore (autunno/inverno) Insalata di pollo (primavera/estate)
Verdura cotta (autunno/inverno) Verdura cruda (primavera/estate)

MERCOLEDI'

Gnocchetti all'olio e salvia (glutine)
Formaggio (latte)
Verdura cruda

GIOVEDI'

Crema di carote e patate con crostini (glutine)
Salamella di puledro
Verdura cruda

VENERDI'

Pasta all'olio (glutine)
Filetti di platessa (pesce e glutine)
Fagiolini

In grassetto sono riportate le pietanze contenenti allergeni. (Allergene)

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

(Regolamento UE1169/2011 entrato in vigore il 13/12/2014)

s.l. = senza legumi

* Ogni giorno a metà mattina e al pomeriggio viene data ai bambini la **merenda (può contenere latte, glutine, uovo)** .

* In occasioni particolari (Natale, Carnevale, Pasqua, S. Patrono, Fine anno) vengono preparate le **lasagne al forno (glutine, uovo, latte)** o la **pizza margherita (glutine, latte)**.

* Il passato di legumi viene fatto a rotazione tra lenticchie e ceci.

* Per il Nido: la pasta usata è di formato piccolo; la carne viene tagliata a pezzettini o macinata.

* Complimense: i compleanni vengono festeggiati una volta al mese con crostate, dolci o biscotti forniti dalla Scuola.

NOTE ESPLICATIVE

TIPI DI FORMAGGI:

- LATTERIA DOLCE
- MONTASIO DOLCE
- PARMIGIANO REGGIANO
- MOZZARELLA
- CACIOTTA
- RICOTTA
- CASATELLA
- ASIAGO DOLCE
- FORMAGGINI s.p.
- PROVOLA

VERDURE:

- CAROTE
- ZUCCHINE
- CAPUCCIO
- FINOCCHIO
- INSALATINA NOVELLA
- INSALATA CAPPUCCIA
- RADICCHIO DI TREVISO TARDIVO
- RADICCHIO DI CHIOGGIA
- POMODORI
- ZUCCA
- CAVOLFIORI
- BROCCOLI
- INSALATA BRASILIANA
- SPINACI
- ASPARAGI
- PORRI

LEGUMI

- PISELLI
- CECI
- LENTICCHIE
- FAGIOLINI
- FAGIOLI

FRUTTA DI STAGIONE:

- MELE
- PERE
- BANANE
- NOCI PESCHE
- CLEMENTINE

AFFETTATI:

- PROSCIUTTO COTTO s.p., caseinati e glutine
- MORTADELLA DOP IGP
- FESA DI TACCHINO ARROSTO

MERENDA A METÀ MATTINA:

- FRUTTA
- YOGURT ALLA FRUTTA
- CRACKERS
- BISCOTTI
- FETTE BISCOTTATE

MERENDA DEL POMERIGGIO:

- PANE FRESCO

PESCE

- CAGNOLETTO
- MERLUZZO
- HALIBUT
- SALMONE
- PLATESSA

s.p. = senza polifosfati

DOP = Denominazione di origine protetta

IGP = Indicazione Geografica Protetta

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (Regolamento UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

RICETTARIO

PRIMI PIATTI

RISOTTO MORBIDO ALL'OLIO: riso (vialone nano) cotto in acqua salata e condito con olio extravergine d'oliva.

PASSATO DI VERDURA S.L. CON PASTINA: verdure miste (carote, zucchine, cipolla, patate, cappuccio, ...) cotte in acqua salata. Una volta cotte vengono separate dall'acqua di cottura e frullate fino ad ottenere una crema. Nel brodo rimanente si cuoce la **pastina di grano duro (glutine)**, si aggiunge se serve sale iodato o **dado** (con **sedano**, senza: lattosio, glutine e glutammato) e quando è cotta si unisce la crema di verdure.

PASTA ALL'AMATRICIANA: **pasta di grano duro (glutine)** cotta in acqua salata e condita con il sugo. Il sugo viene preparato facendo rosolare un po' di cipolla in un po' d'acqua con il guanciale di maiale e aggiungendo la passata di pomodoro.

MINESTRA D'ORZO CON PISELLI: piselli, carote e cipolle cotte in acqua salata. Una volta cotte vengono frullate e vi si cucina l'orzo.

PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO: **pasta di grano duro (glutine)** cotta in acqua salata, condita con olio di semi di girasole e, a piacere, aggiunta di **parmigiano reggiano (latte)**.

PASTA AL POMODORO: **pasta di grano duro (glutine)** cotta in acqua salata condita con olio di semi di girasole e sugo di pomodoro. Il sugo viene preparato facendo bollire la passata di pomodoro assieme a carote e cipolle frullate.

MINESTRA DI FAGIOLI CON PASTINA: fagioli borlotti cotti in acqua salata con carote e cipolle. Una volta cotti vengono separati dall'acqua di cottura e frullati fino ad ottenere una crema. Nel brodo rimanente si cuoce la **pastina di grano duro (glutine)**, si aggiusta con sale iodato o **dado** (con **sedano**, senza: lattosio, glutine, glutammato) e a cottura ultimata si aggiunge la crema di fagioli.

PASTA CON SUGO DI VERDURE: **pasta di grano duro (glutine)** cotta in acqua salata e condita con sugo di verdure e olio di semi di girasole. Il sugo è a base di peperoni, zucchine, carote, cipolle e sale iodato. A metà cottura viene aggiunta la passata di pomodoro e poi viene frullato.

RISOTTO MORBIDO ALLA PARMIGIANA: riso (vialone nano) cotto su un fondo di cipolla tritata e con aggiunta di brodo vegetale (carote, cipolle). Alla fine della cottura si aggiunge il **parmigiano reggiano (latte)**.

PASTA AL RAGU' DI MANZO: **pasta di grano duro (glutine)** cotta in acqua salata condita con ragù di manzo e olio di semi di girasole. Il macinato viene fatto cuocere in un soffritto d'acqua con carote e cipolle e a metà cottura si aggiunge il sale iodato e la passata di pomodoro.

GNOCCHETTI AL POMODORO: **gnocchi di patate** (patate fresche 78%, **farina di grano tenero (glutine)**, **uova**, sale, olio di semi di girasole) conditi da crudi con il sugo di pomodoro (passata di pomodoro, carote e cipolle) e cotti per qualche minuto nel forno a vapore.

GNOCCHETTI ALL'OLIO E SALVIA: **gnocchi di patate** (vedi ingredienti ricetta precedente) conditi da crudo con olio di semi di girasole, insaporito con salvia e cotti per qualche minuto nel forno a vapore.

PASSATO DI LEGUMI CON PASTINA: ceci o lenticchie cotti in acqua salata con carote e cipolle. Una volta cotti vengono separati dall'acqua di cottura e frullati fino ad ottenere una crema. Nel brodo rimanente si cuoce la **pastina di grano duro (glutine)**, si aggiusta con sale iodato o **dado** (con **sedano**, senza: lattosio, glutine e glutammato) ed a cottura ultimata si aggiunge la crema di legumi.

RISOTTO MORBIDO ALLE VERDURE: verdure cotte in casseruola con qualche cipolla. Una volta cotte, vengono frullate e viene cotto il riso (vialone nano). Se necessario si aggiunge un po' di **dado** (con **sedano**, senza: lattosio, glutine e glutammato). Le verdure variano da: zucchine, carote, zucca, pomodoro, spinaci, porri, asparagi.

PASTA CON LA RICOTTA: **pasta di grano duro (glutine)** cotta in acqua salata e condita con olio di semi di girasole e un sugo a base di **ricotta (latte)**. Il sugo si ottiene con **ricotta (latte)**, **latte intero**, **parmigiano reggiano (latte)** e sale fino iodato, frullati assieme fino ad ottenere un impasto cremoso.

RISOTTO MORBIDO ALL'OLIO E PARMIGIANO: riso (vialone nano) cotto in acqua salata e condito con olio extravergine d'oliva e **parmigiano reggiano (latte)**.

BRODO VEGETALE CON PASTINA: **pastina di grano duro (glutine)** cotta in acqua salata dove precedentemente sono state fatte bollire carote e cipolle.

CREMA DI CAROTE E PATATE CON CROSTINI: Carote, patate e cipolle cotte in poca acqua salata. A fine cottura viene frullato tutto assieme, e la crema ottenuta viene servita con **crostini (glutine)**: fette di pane all'olio tostate al forno.

LASAGNE AL FORNO: **lasagne sfogliavelo Rana** fatte con **farina di grano tenero, semola di grano duro (glutine), uova 18%**, acqua; alternate nella teglia con ragù di manzo (vedi ricetta ragù) e **besciamella** ottenuta con **latte intero, burro (latte), farina (glutine)** e sale iodato, il tutto cotto in forno a 180° per circa 30 minuti.

SECONDI PIATTI

AFFETTATO: prosciutto cotto, mortadella dop igr, fesa di tacchino. Sono tutti senza lattosio, glutine e polifosfati aggiunti.

ROTOLO DI CONIGLIO: rolo di coniglio giovane cotto al forno con aromi (salvia, rosmarino e sale iodato). Tagliato e servito con il proprio sugo di cottura.

UOVA SODE: **uova** di gallina, cotte in acqua per circa 8 minuti, tagliate a metà e condite con olio di semi di girasole e sale fino iodato.

FRITTATA: **uova** di gallina sbattute con sale e un po' di **latte**. Vengono versate in teglie antiaderenti e cotte al forno per 10-15 minuti.

STRACCETTI DI MANZO ALLA PIZZAIOLA: fettine di manzo tagliate a piccoli pezzi e cotte in casseruola con olio di semi di girasole, sale e, a metà cottura, viene aggiunta la passata di pomodoro e l'origano.

PESCE CAGNOLETTA AL FORNO: fettine di **pesce cagnoletto** passato nel **pane (glutine)** macinato con un po' di sale fino iodato, sistemate in teglie con carta forno e cotte in forno a 160° per circa 30 minuti.

FORMAGGIO: casatella, provola, mozzarella, ricotta, parmigiano reggiano, latteria dolce, Montasio dolce, Asiago dolce, caciotta, formaggini Mio s.p. (latte).

RAGÙ DI MANZO: manzo macinato cotto in un soffritto d'acqua di carote e cipolle, a metà cottura si aggiunge sale iodato e passata di pomodoro.

POLPETTE DI PULEDRO: polpettine di puledro fatte con carne di puledro, cipolle, **farina di grano tenero 00 (glutine), pangrattato (glutine)**, sale e aromi naturali: rosmarino, salvia, timo, maggiorana; cotte al forno su un letto di carote e cipolle tritate con un po' d'acqua e sale iodato aromatizzato. A fine cottura il sugo viene frullato e, ottenuta la crema, si cosparge sopra le polpettine.

POLPETTINE DI MERLUZZO: **filetti di merluzzo (pesce)** cotti a vapore per 15 minuti e poi messi nel frullatore con sale iodato aromatizzato. Precedentemente vengono lessate patate e carote e passate al passaverdura, poi vengono unite al composto di pesce e si aggiunge del **pane (glutine)** macinato. Si impasta bene e si formano delle polpettine che vengono passate nel **pane (glutine)** macinato. Si completa la gratinatura a forno a 160° per 30 minuti.

POLPETTE DI POLLO E TACCHINO: polpette preparate con carne di pollo e tacchino macinate, **ricotta (latte), pane (glutine), latte**, sale iodato aromi (prezzemolo, aglio). Vengono cotte al forno con l'aggiunta di pomodoro, sale aromatizzato e un po' d'acqua, per circa 1 ora a 160°.

HAMBURGER DI PULEDRO: Hamburger di carne di puledro, fiocco di patata, sale e aromi naturali cotti al forno per circa 20-25 minuti.

FILETTO DI HALIBUT CON AROMI: **filetti di halibut (pesce)** cotti al forno per circa 30-40 minuti insaporiti con sale iodato, alloro, timo, salvia e rosmarino.

BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO CON CAROTE: petti di pollo tagliati a bocconcini, **infarinati (glutine)** e cotti in casseruola con carote tagliate a rondelle, olio di semi di girasole e un po' di sale iodato.

SPEZZATINO DI PULEDRO: carne di puledro tagliata a piccoli pezzi e cotta in un soffritto di acqua, cipolla e carote. A metà cottura viene aggiunta la passata di pomodoro ed il sale iodato.

SPEZZATINO DI VITELLO: carne di vitello tagliata a piccoli pezzi, infarinata con **farina di grano tenero 00 (glutine)** e cotti in casseruola con un filo d'olio di semi di girasole. A metà cottura vengono aromatizzati con un trito di salvia, rosmarino e sale iodato.

COSCETTE DI POLLO ARROSTO: coscette di pollo disossate cotte al forno con salvia, rosmarino e sale iodato.

SALMONE AL FORNO: **filetti di salmone (pesce)** cotti al forno per circa 30-40 minuti, conditi con sale iodato, timo e alloro.

MERLUZZO ALLA VICENTINA: **filetti di merluzzo (pesce)** cotti al forno con cipolla, sale iodato e **latte**.

PETTO DI POLLO AL VAPORE: petti di pollo cotti al vapore e conditi con olio extravergine di oliva, sale iodato, salvia e rosmarino. Serviti caldi e tagliati a pezzetti.

INSALATA DI POLLO: petti di pollo cotti al vapore, tagliati a striscioline e conditi con olio extravergine d'oliva, sale iodato, salvia e rosmarino. Serviti freddi.

SALAMELLA DI PULEDRO: Salamella (carne di puledro, polpa magra di suino, sale, aromi naturali) tagliata a pezzetti, privata di budello e cotta al forno per circa 20-25 minuti.

FILETTI DI PLATESSA: **filetti di platessa (pesce)**, passati nel **pane (glutine)** macinato e distesi su placche da forno, conditi con un po' di sale aromatizzato (sale iodato, salvia e rosmarino). Cotti al forno a 160° per circa 20 minuti.

CONTORNI

PATATE LESSE: patate sbucciate, tagliate a pezzi e bollite in acqua salata per circa 20-30 minuti. Condite con olio extravergine d'oliva.

PATATE AL FORNO: patate sbucciate, tagliate a pezzi, condite con olio di semi di girasole e sale aromatizzato (sale iodato, salvia e rosmarino). Cotte in forno a 180° per circa 30-40 minuti.

PURÈ DI PATATE: patate bollite in acqua salata, successivamente passate nel passaverdura. L'impasto ottenuto viene amalgamato con **latte intero** bollito e **burro (latte)**.

VERDURE GRATINATE: finocchi o zucchine (secondo stagione) cotti a vapore, poi tagliati a fettine, disposti su placca da forno e cosparsi con **parmigiano reggiano (latte)**, **pane grattugiato (glutine)** e sale iodato.

PISELLI: piselli surgelati cotti in pentola con sale iodato e un po' d'acqua per circa 2 ore.

SPINACI: spinaci surgelati cotti in pentola con acqua per circa 2 ore e conditi con sale fino iodato.

FAGIOLINI: fagiolini surgelati cotti al vapore per circa 15 minuti e conditi con sale iodato e olio extravergine d'oliva.

VERDURA CRUDA:

- Carote : sbucciate, lavate, tagliate a julienne e condite con sale fino iodato e olio extravergine d'oliva.
- Capuccio: pulito, lavato, tagliato a striscioline condito con sale fino iodato e olio extravergine d'oliva.
- Finocchio: pulito, lavato, tagliato a julienne e condito con sale fino iodato e olio extravergine d'oliva.
- Insalata cappuccia, novella, brasiliana: pulita, lavata, spezzettata e condita con sale fino iodato e olio extravergine d'oliva.
- Radicchio di Treviso, di Chioggia: pulito, lavato, spezzettato e condito con sale fino iodato e olio extravergine d'oliva.
- Pomodori: puliti, lavati, tagliati a pezzetti, conditi con sale fino iodato e olio extravergine d'oliva.

VERDURA COTTA:

- Cavolfiori : puliti, lavati e cotti al vapore. Poi tagliati a pezzetti e conditi con sale fino iodato e olio extravergine d'oliva.
- Broccoli: puliti, lavati e cotti al vapore. Poi tagliati a pezzetti e conditi con sale fino iodato e olio extravergine d'oliva.
- Finocchi: puliti, lavati e cotti al vapore. Poi tagliati a pezzetti e conditi con sale fino iodato e olio extravergine d'oliva.
- Zucchine: pulite, lavate e cotte al vapore. Poi tagliate a pezzetti e condite con sale fino iodato e olio extravergine d'oliva.
- Carote: pulite, pelate, lavate e cotte al vapore. Poi tagliate a pezzetti e condite con sale fino iodato e olio extravergine d'oliva.

POLENTA: farina di mais gialla versata in acqua salata e cotta per 40 minuti.

PANE: **farina di grano tenero tipo “0” (glutine)**, acqua, strutto, sale, lievito di birra, olio di oliva, malto. Prodotto in laboratorio che usa: **farina di cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, arachidi, frutta a guscio e lecitina di soia.** (Panificio Zizzola)

PANE: **farina di grano tenero tipo “0” (glutine)**, acqua, olio extra vergine d’oliva, lievito di birra, sale, malto. Prodotto in laboratorio che usa: **uova, latte e derivati, arachidi, frutta a guscio, lecitina di soia e farina di cereali in genere.** (Panificio Il Forno)

PIZZA MARGHERITA: **farina di frumento di grano tenero (glutine)**, olio extravergine d’oliva, strutto, lievito di birra, sale, malto, passata di pomodoro, **mozzarella (latte)**, origano. Prodotto in un laboratorio che usa: **farina di cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, arachidi, frutta a guscio, lecitina di soia.** (Panificio Zizzola)

PIZZA MARGHERITA: **farina di grano tenero tipo “0” (glutine)**, acqua, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, formaggio (**latte**, fermenti, sale, caglio), pomodoro, origano. Prodotto in un laboratorio che usa: **uova, latte e derivati, arachidi, frutta a guscio, lecitina di soia e farina di cereali in genere.** (Panificio Il Forno)



GRAMMATURA DEGLI ALIMENTI 3 - 6 anni	
I PESI INDICATI SI INTENDONO A CRUDO AL NETTO DEGLI SCARTI	
ALIMENTI	GRAMMATURE
PASTA O RISO Minestre o passati di verdure	20-30
CROSTINI DI PANE INTEGRALE O COMUNE Per passati	25-30
PASTA ASCIUTTA - RISO Comuni o integrali	40-60
GNOCCHI DI PATATE	100
PESCE	60-70
CARNE	50-60
FORMAGGI Latteria dolce, montasio dolce, parmigiano reggiano, mozzarella, caciotta, ricotta, casatella, asiago dolce, formaggini s.p. , provola	40-50
LEGUMI PER PASSATI DI VERDURA	40-60
VERDURA CRUDA DI STAGIONE Carote, finocchio, cavolo cappuccio, insalatina novella, insalata cappuccia, insalata brasiliana, radicchio di Treviso tardivo, radicchio di Chioggia, pomodoro,.	70-100
VERDURA COTTA Carote, finocchio, spinaci, zucchine, pomodori, zucca, cavolfiore, broccoli, asparagi, porri.	80-100
LEGUMI Piselli, ceci, fagioli, fagiolini, lenticchie.	50-80
PATATE Al forno, lessate, purea.	80-100
UOVA	N° 1
FRUTTA DI STAGIONE	100-130
PANE COMUNE O INTEGRALE	40-50
CONDIMENTI	
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	4
OLIO SEMI DI GIRASOLE	4
BURRO	1
PARMIGGIANO REGGIANO GRATTUGIATO	5



GRAMMATURA DEGLI ALIMENTI 12-36 mesi	
I PESI INDICATI SI INTENDONO A CRUDO AL NETTO DEGLI SCARTI	
ALIMENTI	GRAMMATURE
PASTA O RISO Minestre o passati di verdure	20-30
CROSTINI DI PANE INTEGRALE O COMUNE Per passati	25-30
PASTA ASCIUTTA - RISO Comuni o integrali	40-60
GNOCCHI DI PATATE	50-60
PESCE	50
CARNE	40
FORMAGGI Latteria dolce, montasio dolce, parmigiano reggiano, mozzarella, caciotta, ricotta, casatella, asiago dolce, formaggini s.p. , provola	40-50
LEGUMI PER PASSATI DI VERDURA	40
VERDURA CRUDA DI STAGIONE Carote, finocchio, cavolo cappuccio, insalatina novella, insalata cappuccia, insalata brasiliana, radicchio di Treviso tardivo, radicchio di Chioggia, pomodoro,.	70
VERDURA COTTA Carote, finocchio, spinaci, zucchine, pomodori, zucca, cavolfiore, broccoli, asparagi, porri.	80
LEGUMI Piselli, ceci, fagioli, fagiolini, lenticchie.	50
PATATE Al forno, lessate, purea.	80
UOVA	N° 1
FRUTTA DI STAGIONE	100
PANE COMUNE O INTEGRALE	40-50
CONDIMENTI	
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	4
OLIO SEMI DI GIRASOLE	4
BURRO	1
PARMIGGIANO REGGIANO GRATTUGIATO	5

L'apporto calorico consigliato per il pranzo corrisponde al 40% del totale giornaliero.

Il fabbisogno calorico dei bambini dai 3 ai 6 anni è di 650-700 Kcal.

Il fabbisogno calorico dei bambini dai 12 mesi ai 36 mesi è di 450-550 Kcal.



Camposampiero, **14/10/2015**

Prot. n. **0081594**

Alla Coordinatrice Dott. Marzia Betteto

Parrocchia della Natività della B.Vergine Maria
Scuola Infanzia e Nido Integrato "L.A. Cagnin"

Via Martiri della Libertà, 7

35010 Trebaseleghe -Pd-

pec: scuolatrebaseleghe@pec.fismpadova.it

OGGETTO: Parere/Validazione menù invernale ed estivo suddiviso in 5 settimane da somministrare ai bambini del Nido Integrato e della Scuola dell'Infanzia.

In riferimento alla Vs. nota pervenuta via pec il 25/09/2015 ed a seguito dell'incontro con lo Scrivente Servizio il 26/01/2015 esaminati i menù di cui all'oggetto, le note esplicative ed il ricettario comprensivo delle grammature e del "rilievo" degli allergeni contenuti nelle pietanze, si esprime **parere favorevole** alla loro applicazione.

I menù si presentano variati nella qualità e nella stagionalità, così come le merende proposte sia per i bambini del Nido Integrato che della Scuola dell'Infanzia; rispettano i principi di una sana alimentazione in accordo con il Ministero della Salute al fine di ottenere uno sviluppo psicofisico armonico dei piccoli fruitori della mensa.

Si apprezzano le indicazioni fornite a "piè pagina" del menù in merito alla preparazione delle "polpette" che sono preparate dalla cuoca, nonché la presenza frequente nella settimana e nel "giorno" di verdura e frutta fresca di stagione, si condivide la realizzazione del "complemese" e la modifica al menù "base" nelle festività di Natale, Carnevale, Pasqua, S.Patrono e fine anno scolastico al fine di educare i bambini ad un corretto stile di vita fin da piccoli.

Raccomando alla Coordinatrice di promuovere progetti di Educazione Alimentare coinvolgendo i genitori per ottenere "una continuità" nel concretizzare abitudini alimentari sane nelle famiglie.

Ringraziando per la consueta collaborazione porgo distinti saluti.



IL RESPONSABILE
U.O.S.D. SERVIZIO DI IGIENE DEGLI
ALIMENTI
E DELLA NUTRIZIONE
(dott.ssa Lucia Cortese)

Firma ex art. 24, Comma 2 D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.

ADEMPIMENTI EX ART. 4 E 5 L. 241/90
Responsabile procedimento: Dr.ssa Lucia Cortese
Responsabile istruttoria: Dr.ssa Lucia Cortese

U.O.S.D. SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE Responsabile dott.ssa Lucia Cortese
Centro "De Rossignoli" Camposampiero Tel (+39) 049 9822147 – Fax (+39) 049 9822184 – direzione_sian@ulss15.pd.it

Sede Legale via Casa di Ricovero, 40 - 35013 Cittadella PD www.ulss15.pd.it protocollo@pec.ulss15.pd.it C F e P I. IT 00347610289