



**MENU RISTORAZIONE SCOLASTICA a.s.2021 - 2022**  
**Comune di Montevarchi, Comune di Castelfranco – Pian di Scò**

**LA TABELLA DIETETICA** è stata formulata secondo le indicazioni  
Livelli Raccomandati di Assunzione e Nutrienti" (LARN) 2014  
Linee Guida Refezione Scolastica della Regione Toscana anno 2016  
Linee Guida Nazionali per la ristorazione Scolastica ( Ministero della salute 2010)  
La pianificazione delle tabelle dietetiche è a cura della dott.ssa Sandra Bonannini – dietista

Il menù è rivolto a :

Bambini dai 12 ai 36 mesi	▶ NIDO
Bambini dai 3 ai 6 anni	▶ SCUOLA DELL'INFANZIA
Bambini dai 6 ai 10- 11 anni	▶ SCUOLA PRIMARIA
Bambini dagli 11 ai 14 anni	▶ SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

E' previsto :

Menù <b>autunnale</b>	da <b>Ottobre</b> a <b>Dicembre</b> articolato su <u>n°4 settimane</u>
Menu <b>invernale</b>	da <b>Gennaio</b> a fine <b>Aprile</b> articolato su <u>n° 8 settimane</u>
Menu <b>primavera-estate</b>	da <b>Maggio</b> a fine <b>Luglio</b> articolato su <u>n° 5 settimane</u>

**INFORMAZIONI GENERALI SULLA TABELLA DIETETICA**

Il menu proposto si caratterizza per la ricerca della qualità e per il rispetto ai sapori e delle tradizioni del territorio.  
Si ispira alla modello della **dieta mediterranea**, per cui viene valorizzato il consumo di cereali, verdure , frutta , legumi pesce e olio extravergine di oliva.

E' incentivato l'uso di verdura proposta non solo come contorno ma anche come ingrediente base di primi e secondi piatti.

Alcuni dei prodotti utilizzati sono provenienti da coltivazioni e allevamenti biologici ,locali , filiera corta.

Si utilizzano solo alimenti prodotti certificati e nazionali .

## **I NOSTRI INGREDIENTI**

**PANE** toscano senza sale o integrale prodotto del territorio con **farine toscane** – ( panificio Merlotti Arezzo)

**PAGNOTTELLE** senza glutine

**PANE APROTEICO**

**GALLETTE** di riso e/o mais

**PASTA** di semola di grano duro comune, **Grani italiani ( Pastificio Fabianelli)**

**PASTA** all'uovo per lasagne

**PASTA** per lasagne senza uovo

**PASTA** senza glutine

**PASTA** aproteica

**PASTA** di farina di legumi

**RISO** parboiled, Farro

**CARNI** suine allevate e macellate in Toscana

**CARNI** avicunicole fresche nazionali: pollo ( allevato a terra) e tacchino

**CARNE BOVINA** fresca da bovini adulti, vitelloni allevati e macellati in fattorie italiane.

**PESCE** surgelato, platessa , merluzzo, totani.

**PROSCIUTTO COTTO** di coscia suina nazionale ,senza glutine, polifosfati lattosio e caseinati.

**PROSCIUTTO CRUDO** di suini allevati e macellati in Toscana

**LATTE 100% italiano** parzialmente scremato UHT per cucinare. Biologico

**YOGURT** fresco da latte vaccino , al naturale o con frutta Biologico

**YOGURT** di soia

**BURRO** utilizzato in piccole quantità

**FORMAGGI**: Parmigiano Reggiano DOP, mozzarella stracchino e ricotta da latte 100% italiano , Pecorino Toscano, ricotta fresca vaccina – latte italiano Bio. **Formaggi semistagionati di latte vaccino e ovino di produttori locali** ( progetto in fase di sviluppo)

**UOVA** pastorizzate, refrigerate. Uova fresche 1^ categoria **BIOLOGICHE** ( per i pasti speciali)

**ORTAGGI** freschi . Non si utilizzano ortaggi in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati).

**PASSATA DI POMODORO** da pomodori nazionali

**VERDURE SURGELATE**: fagiolini, spinaci, bietola e piselli

**LEGUMI biologici secchi** quando previsti come contorno

**LEGUMI** in scatola certificati senza glutine

**FRUTTA** fresca di stagione, nazionale ( banana del Commercio Equo e Solidale )di provenienza locale, regionale o nazionale, **non si distribuisce frutta proveniente da altri paesi anche se appartenenti alla CE.**

**FARINA** di grano tenero 00,

**PANE GRATTATO** comune

**FARINA , PAN GRATTATO** senza glutine o aproteica per pasti speciali

## **CONDIMENTI:**

**Parmigiano Reggiano DOP** stagionatura minima garantita 24 mesi

**Olio extra vergine d'oliva biologico** per il condimento a crudo, produttori locali

**Olio extra vergine d'oliva** per la cottura

**Olio di mais**, in piccole quantità, per ungere le teglie

**Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale** ( preparato con verdure fresche)

**Erbe aromatiche:** cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino , salvia , ecc..

**Spezie :** origano, peperoncino , zafferano

**Sale marino** fortificato con iodio

Non vengono utilizzati alimenti precotti, additivi quali conservanti e/o coloranti.

NON VENGONO UTILIZZATI ALIMENTI O INGREDIENTI PROVENIENTI DA PAESI DOVE SONO IN CORSO CONFLITTI O SFRUTTAMENTO MINORILE O DI GENERE

## **LA COTTURA DEI CIBI**

E' assolutamente vietato l'uso di ingredienti o alimenti geneticamente modificati ( O.G.M.) come previsto dalla L.G. del 26/04/2000.

Tutti gli alimenti vengono cotti al mattino ( *nel centro cottura di riferimento* ) , immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti.

E' assolutamente vietato il riciclo delle pietanze avanzate e/o parti di esse non utilizzate

E' vietato l'uso di prodotti preconfezionate e/o precotti : hamburger, polpette sono preparati giornalmente presso il centro cottura ecc...

E' vietato l'uso di grassi idrogenati, olio di colza e palma, esaltatori di sapidità, dadi anche se vegetali ed estratti di carne

E' escluso l'uso di margarina, di panna, lardo, strutto; l'uso del burro è limitato alla preparazione della besciamella per le lasagne ed al condimento ( una tanto ) del primo piatto .

Per insaporire le pietanze si utilizzano **aromi freschi ed ortaggi** : prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, carota, sedano, aglio, cipolla, secondo la disponibilità e stagionalità

Si utilizza **sale marino iodato**, limitando al minimo indispensabile

Vengono privilegiate le **TECNICHE** di **COTTURA** che mantengono inalterati i caratteri organolettici e nutrizionali dei cibi : lessatura in acqua ,cottura al vapore, cotture al forno, cottura brasata o stufata

**Non è mai prevista la frittura**, tutti i piatti `impanati' vengono cotti in forno senza aggiunta di grassi di cottura.

Nel caso delle impanatura l'uso dell'uovo è previsto solo per il pesce; mentre le carni sono solo ripassate con pane grattato.

## **PREPARAZIONE DEI PIATTI**

Pasta ( bio e comune) di grano duro prodotta con farine toscane o nazionali, Pastificio Maltagliati

Pasta all'uovo secca , Barilla

Ravioli ricotta e spinaci sono surgelati

## **Primi piatti asciutti:**

- Pasta al pomodoro e pasta alla pomarola: pomodoro pelato nazionale , odori, basilico, aglio, cipolla e olio EVO

- Pasta rosé : pomodoro e latte parzialmente scremato
- Pasta con ricotta e pomodoro : ricotta vaccina e pomodoro cotto.
- Pasta al pesto: preparato con basilico fresco, non confezionato.
- Pasta al pesto d'inverno: il basilico è sostituito da foglie di cavolo nero stufato o da spinaci freschi, scottati.
- Pasta al ragù di verdure: sedano, carota, cipolla ( le verdure possono essere in piccoli pezzi o in crema )
- Pasta alla pizzaiola : pomodoro,capperi ,origano - NO formaggio
- Pasta all'erbette: trito di erbe aromatiche tipo basilico, erba cipollina, prezzemolo.
- Pasta marinara : pomodoro, capperi, aglio

### **Minestra :**

- Passato o crema di verdura fresca di stagione , con aggiunta di pastina, riso, crostini di pane tostato o integrale, senza grassi aggiunti, senza latte.
- Crema di legumi, preparata con legumi secchi, cipolla, carota e brodo vegetale, con aggiunta di pasta, riso o crostini di pane tostato toscano o integrale.

### **2° piatto (con rotazione settimane vengono distribuite carne bianca e rossa, pesce , polpette di verdure , uova , piatti freddi a base di prosciutto crudo o cotto e formaggi freschi e semi- stagionati di latte pastorizzato vaccino e di pecora :**

#### **Piatti a base di carne**

Polpette : carne macinata di vitello o tacchino, pane ammollato, uovo

Hamburger di carne : vitello o tacchino con pane

Scaloppine di pollo, tacchino, maiale magro sono infarinate ( farina senza uovo) e cotte in brasiera – teglia in forno , oppure con aggiunta di limone, salvia, succo di agrumi.

Bocconcini o cotoletta di pollo o tacchino croccanti sono impanati con pane grattato ( *se non specificato non contengono uovo*)

Le carni sono fresche , nazionali certificate

Il maiale è allevato e macellato in Toscana

Il pollame ( fornitori vari) è allevato a terra.

**Piatti a base di pesce**: merluzzo ( per le hamburger e le polpette) o filetti di platessa, straccetti di totani: gratinato al forno, , erbe aromatiche (*bagnati nell'uovo ed infarinati con farina o pan grattato* )

Il pesce surgelato provenienti da zone Fao autorizzate

**Piatti a base di uovo** ( uovo fresco pastorizzato conservato in tetra pack da lt. 1; vengono utilizzate uova cat. 1 solo per le diete speciali)

Frittata di solo uovo di gallina di 1Cat.allevate a terra

Frittata di verdure :uovo, verdure di stagione, latte e parmigiano

Crocchette di verdure : uovo, patata, verdure, cotte al forno

**Piatto freddo**: stracchino, ricotta, mozzarella, caciotta fresca di latte di pecora pastorizzato, fontina, prosciutto crudo magro o prosciutto cotto.

Su suggerimento delle linee guida che invitano ad una riduzione dell'uso dei salumi ( ricchi in sale) e per il contenuto in calcio si predilige il

formaggio anziché il salume.

Per gli asili nido e le scuole d'infanzia si preferisce utilizzare formaggi a pasta dura e prosciutto cotto ; prosciutto crudo, mozzarella e stracchino solo a seguito di un'esplicita richiesta delle insegnanti.

Il prosciutto crudo proviene da maiali allevati macellati in Toscana.

Il prosciutto cotto è senza conservanti e senza glutine

### **Piatti a base di uovo**

Crocchette: verdure + patate + uovo

### **Contorni:**

<b>Verdure crude</b>	<b>Verdure cotte</b>
<b>Tutta verdura di provenienza nazionale e quando disponibile locale e bio</b>	
Insalata verde o di stagione del tipo lattuga, radicchio, rucola Insalata mista : lattuga , radicchio, cavolo cappuccio, finocchio, pomodoro ( a seconda della stagione ) , rucola Carote julienne o bastoncino Pomodoro da insalata Cavolo cappuccio julienne Cetrioli a mezzaluna Finocchi julienne o bastoncino Nel periodo primavera estate alle insalate potrà essere aggiunto del mais nella quantità di g. 10 a bambino	Cavolfiore lesso o in brasiera , cime di rapa o broccoli Bietoline rosse Bietola , spinaci, lessi o saltati con aglio e olio Cavolo cappuccio stufato Zucchine ,lesse al pomodoro, trifolate Finocchi stufati o trifolati, lessi gratinati ( senza besciamella) Carote, fagiolini , finocchi lessi Fagiolini lessi Misto di verdure al forno, gratinate con pan grattato ( no besciamella o formaggio) , o lesse. Misto di verdure lesse

- Patate lesse con olio e prezzemolo
- Legumi ( fagioli secchi ) vengono ammolati e cotti , serviti conditi con olio EVO a crudo
- Piselli Surgelati cucinati in brasiera con olio, aglio e prezzemolo.

### **Condimenti**

**Parmigiano reggiano DOP**

**Sale marino iodato**, solo nelle preparazioni destinati ai bambini a partire dal dal 2° anno e con un invito ad un utilizzo moderato .

**Olio extravergine d'oliva biologico**, produzione locale, sia per le preparazione cotte che per il condimento crudo.

### **LA DISTRIBUZIONE**

Per le norme anti - contagio COVID sono stati eliminati tutti i tipi di "ripassi"; ciò non ha però comportato la riduzione delle porzioni servite.

### **PASTI SPECIALI**

Vi è massima attenzione e disponibilità per la preparazione di pasti per chi ha delle esigenze alimentari particolari. Presso ogni centro cottura è stata individuata una zona dedicata "cucina dietetica" per la preparazione dei pasti speciali. Per garantire sempre un pasto sicuro e di qualità agli utenti che richiedono questo servizio, le diete speciali vengono preparate e confezionate a parte da personale dedicato e formato, che si accerta di evitare rischi di contaminazione e utilizza prodotti sicuri e privi degli allergeni in questione.

Il servizio di cucina dietetica confeziona pasti per:  
motivi sanitari: allergie e/o intolleranze alimentari o esigenze cliniche specifiche;  
esclusioni di alimenti e/o ingredienti per questioni etico, morali, culturale, religioso.

### **PASTO SPECIALE PER MOTIVI SANITARI**

La **richiesta** per l'attivazione di una "dieta speciale" va fatta **esclusivamente** presentando un **certificato medico** che indichi chiaramente la problematica alimentare e cosa deve essere escluso dalla dieta .

► per garantire un'alimentazione equilibrata e varia, i certificati devono essere validati da medici specializzati in medicina tradizionale del SSN: pediatri o medici specialisti, mentre non possono essere presi in considerazione certificati stilati da personale non medico (es. medicine alternative, naturopati, fitoterapisti, paramedici).

► Non verranno prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

► I certificati medici hanno validità per l'anno scolastico in corso

► Solo i certificati per INTOLLERANZA AL GLUTINE hanno VALIDITÀ ILLIMITATA, non devono essere ripresentati .  
Si suggerisce comunque al genitore di contattare il centro cottura di dare conferma della presenza del proprio figlio/ a a scuola

► La dieta verrà attivata a seguito della presentazione della documentazione medica

► La richiesta del pasto speciale deve essere presentata presso l'Ufficio Mensa presso il Centro Cottura del proprio comune di residenza

### **PASTO SPECIALE PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI**

E' necessario compilare una modulistica presente presso l'Ufficio mensa scolastica

Il menù dei pasti speciali è uguale per gli utenti che hanno la stessa esigenza e nei limiti del possibile, ripropone le stesse ricette o tipologie di alimenti del menu base, preparate e prodotte in maniera sicura e specifica.

"AL FINE DI LIMITARE IL RISCHIO DI ASSEMBRAMENTI E LA PRESENZA DI PERSONE ALL'INTERNO DEGLI UFFICI SI SUGGERISCE DI CONTATTARE TELEFONICAMENTE L'UFFICIO SCUOLA O L'UFFICIO MENSA DEL PROPRIO COMUNE PER AVERE INFORMAZIONI SULLE NUOVE MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA , ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO ECC..."

## **DIETE – PASTI SPECIALI**

Le pietanze vengono confezionate da personale addetto alla preparazione di pasti speciali; il vitto viene trasportato in contenitori singoli sui quali viene riportato il nome del bambino in modo da non generare errori nella distribuzione presso i refettori.

### **Vitto ( in bianco ) per disturbo gastro – intestinale**

*(non è necessario presentare la richiesta del medico; ha una durata massima di 3 gg)*

- Pasta o riso all'olio ( senza parmigiano)
- Carne di pollo o tacchino , arista magra o pesce, lessati o al forno senza condimenti aggiunti
- Patate lesse
- Pane toscano

### **Dieta in bianco per periodi maggiori a giorni 3**

Questo tipo di dieta non può essere richiesta senza certificazione medica, con riportata la patologia , e gli alimenti che possono essere somministrati.

Pasta o riso con olio, carne bianche o pesce grigliate o cotte al forno, verdure cotte ( delle premesse) o patata, mela

### **Dieta per intolleranti al glutine**

E' garantito il solito menu, preparato con prodotti privi di glutine.

### **Dieta intolleranti al pomodoro**

Tutte le preparazioni che prevedono il pomodoro saranno proposte in bianco (olio extravergine) o con ragù di verdure di stagione in bianco : melanzane, zucchine zucca ecc...

### **Dieta intolleranti al pesce**

Tutte le proposte del menu a base di pesce saranno sostituite con formaggio tipo mozzarella, stracchino, pecorino, ricotta, carne di pollo o tacchino , di manzo , prosciutto crudo o cotto, uova o legumi.

### **Dieta intolleranti ai latticini**

Si esclude il latte vaccino e derivati :

Lasagne , besciamella preparata con latte vegetale

Formaggio sarà sostituito da carne di vitello o pollo, tacchino, pesce o uovo

### **Dieta intolleranti all'uovo**

Si esclude l'uovo dalle varie preparazioni: la frittata sarà sostituita con carne di vitello o pollo o tacchino, prosciutto crudo o cotto, pesce o formaggio; lasagne sono preparate con pasta senza uovo

**Dieta per intolleranti al Nikel:** oltre che seguire scrupolosamente le indicazioni suggerite dal medico specialista.

n.b. stoviglie, utensili, pentolame ( Ballarini ) presente in cucina è a basso rilascio Nikel ( certificazione rilasciata dall'azienda produttrice)

## **Diete speciali per motivi religiosi**

### **No Suino** :

I primi piatti a base di pasta ripiena tipo tortellini ( carne e prosciutto ) o conditi con ragù di carne sono sostituiti con pasta comune o risotti al pomodoro, all'olio o condimenti a base di verdura .

Il secondo piatto a base carne di maiale o di prosciutto crudo e cotto saranno sostituiti con : carni bianche,uova sode, frittata di solo uovo, polpette di patate e formaggio , formaggio tipo mozzarella, ricotta, caciotta , parmigiano, e legumi. ( accompagnati da un contorno di verdura).

### **Le carni rosse sono macellate con rito islamico ( certificato Halal)**

**No Vitello, pollame** : Primi piatti conditi con verdure, pesce, legumi; secondi piatti sostituiti con formaggi di pecora, uova , e legumi , tonno, pesce

**No Vitello, pollame e pesce** : Primi piatti conditi con verdure; secondi piatti sostituiti con formaggi di pecora, uova , e legumi .

## **Dieta per vegetariani**

Il piatto a base di proteine animali ( carne e pesce) sarà sostituito con legumi e verdure , formaggio e uova .

## **Dieta per vegani**

Primo piatto: Pasta senza uovo, besciamella con latte vegetale, ragù di verdure o legumi

Il piatto a base di proteine animali sarà sostituito con legumi tali e quali o trasformati in hamburger o tortini e verdure.

In caso di "richiesta di pasto vegano" , sarà nostra cura prima di procedere alla confezione e distribuzione del pasto, informare gli organi competenti per la sicurezza a salute degli alimenti della la USL , oltre che contattare il medico pediatra di riferimento al fine di verificare che il bambino assuma gli integratori necessari alla sua crescita e sviluppo.

Al centro cottura nella sezione dedicata ai pasti speciali è possibile confezionare pasti personalizzati ( con grammatura precisa) a seconda della patologia e della richiesta del medico.

E' un nostro impegno far si che il menù del pasto speciale, sia il più possibile uguale a quello degli altri bambini.

Nei casi particolari il menù personalizzato con grammature, prima di esser messo in preparazione viene posto all'attenzione e validazione dei medici specialisti del Meyer, o del medico specialista richiedente.

## **RISCHIO ALLERGENI**

Per confezionare un pasto idoneo alle problematiche di allergeni e/o intolleranze , è necessario la presentazione di un certificato redatto dal medico di medicina generale o medico pediatra o specialista allergologo.

Nel certificato dovranno essere riportati in modo chiaro e dettagliato e preciso tutti gli ingredienti e/o cibi che possono o NON possono esser utilizzati- somministrati.

Gli **ALLERGENI** presenti nel menu proposto vengono evidenziati con un **numero**; di seguito la legenda.Sono stati esclusi dalla lista gli allergeni ( esempio arachidi) che non sono presenti nelle ricette dei piatti proposti nel menu .

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
2. Uova e prodotti a base di uova.



3. Pesce e prodotti a base di pesce
4. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
5. Sedano e prodotti a base di sedano.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

### **PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO in età pediatrica**

Suggerimenti per la preparazione degli alimenti pericolosi  
 ( estratto dalle linee guida per la prevenzione del soffocamene del cibo in età pediatrica.

' Ministero della Salute' giugno 2107)

<b>ALIMENTI SCIVOLOSI O MOLLI</b>	
UVA	Rimuovere i semi e tagliare gli acini nel senso della lunghezza
CILIEGIA	Rimuovere il nocciolo e tagliare in 4 pezzi
WURTSEL	Evitare il tagliare rondella tagliare in 4 nel senso della lunghezza e poi in piccoli pezzi
MOZZARELLA	Tagliare in piccoli pezzi , evitare di aggiungerla come ingrediente a piatti caldi (quando fonde può inglobare altri componenti)
POMODORINI E OLIVE	Tagliare in 4 parti e eventualmente in parti più piccoli
KIWI	Tagliare il frutto nel senso della lunghezza e poi ricavarne pezzi più piccoli, evitare il taglio a rondella
<b>ALIMENTI SEMISOLIDI O SOLIDI</b>	
GNOCCHI	Evitare l'abbinamento a formaggi che possono sciogliersi e creare l'effetto 'colla'
PASTA	Formati piccoli
<b>ALIMENTI DURI O SECCHI</b>	
CAROTE	Evitare il tagliare rondella tagliare in 4 nel senso della lunghezza e poi in piccoli pezzi
FINOCCHIO CRUDO O SEDANO	Eliminare i filamenti e tagliare in piccoli pezzi
<b>ALIMENTI APPICCIOSI O COLLOSI</b>	

CARNE O PEZZI DI FORMAGGIO	Tagliare in piccoli pezzi
PROSCIUTTO CRUDO	Eliminare il grasso , e tagliare in piccoli pezzi da distribuire in modo separato.
FORMAGGI DENSI	Spalmare sul pane
MELA E PERA	Tagliare in piccoli pezzi; nel primo anno di vita frullare o grattugiare
PESCA PRUGNA SUSINA	Rimuovere il nocciolo, e tagliare in piccoli pezzi o frullare o grattugiare.

### MENSA SOSTENIBILE

- utilizzo prodotti locali
- riduzione dell'utilizzo di prodotti mono-porzione (biscotti e cracker utilizzati per la colazione o merenda per la scuola dell'infanzia)
- controllo degli scarti attraverso osservazioni e rilevazioni a mensa
- progetti di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare

### L'ATTENZIONE PER L'AMBIENTE

In ogni refettorio è presente un "fontanello" che eroga acqua dell'acquedotto comunale micro-filtrata ; nel refettorio vi sono delle brocche che vengono riempite dai bambini, limitando così l'utilizzo di bottiglie in plastica se non in occasioni particolari .

Le **posate** sono in acciaio inox

I **bicchieri** in vetro o in polycarbonato , lavabili e riutilizzabili, così come le stoviglie

I refettori sono dotati di lavastoviglie industriali dove vengono utilizzati detersivi a basso impatto ambientale.

Vi è un'attenta politica della gestione della materia prima: ordini, stoccaggio, controllo date di scadenza ecc.

Gli ordini delle derrate alimentari vengono effettuati settimanalmente in relazione alle scorte presenti in magazzino ed al menu in programma; per alcuni alimenti come frutta e verdura, le consegne sono quotidiane al fine di ridurre gli sprechi di cibi scaduti , avariati o danneggiati.

### MENU SETTIMANALE

Per ogni pasto è previsto :

- un contorno a base di verdura di stagione cotta o cruda ( su richiesta per i nidi d'infanzia sempre verdura cotta )
- una porzione di pane toscano o integrale
- una porzione di frutta fresca
- parmigiano reggiano grattugiato DOP per il primo piatto

Una volta al mese la porzione della frutta verrà sostituita con una porzione di **torta casalinga** ( schiacciata alla fiorentina) , prodotta dal centro cottura di riferimento.

Al fine di rispettare la stagionalità degli ingredienti, durante la ripetizione delle settimane, i condimenti di primi piatti a base di verdure potranno essere modificati esempio risotto alle zucchine ( settembre) con risotto alla zucca ( novembre).

Nel rispetto della tradizione della religione cattolica , nella giornata di mercoledì 02 Marzo 2022 ( Le Ceneri) e nei venerdì di Quaresima dal 04 Marzo al 08 Aprile , il piatto a base di carne verrà "sostituito" con un piatto a base di pesce o uovo o formaggio .

### **MODIFICHE PER L'AS 2021-2022**

A seguito di:

- rilevazione effettuate a mensa, e valutazione dei piatti graditi e non graditi ( *il periodo di osservazione n° 3 mesi; il controllo sul primo piatto è stato effettuato attraverso un confronto fra il quantitativo di pasta cucinata e di pasta rimasta nei piatti* )
- richieste e suggerimenti formulati dai genitori rappresentanti della commissione mensa , nonché dai docenti
- analisi dei dati raccolti con il questionario distribuito agli alunni delle classi 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> scuola primaria ( *scuole campione per un totale di circa 500 alunni* ) sul livello di gradimento del menu e del servizio in generale.
- analisi dei processi di produzione e carico di lavoro di lavoro del centro cottura
- rilevazioni criticità sulla tenuta di cottura e mantenimenti dei caratteri organolettici sulle pietanze trasportate

Nel menu previsto per l'a.s. 2021-2022 rispetto al precedente validato ( n° 182634 del 13/10/2018) sono state apportare alcune modifiche, senza però variare gli apporti nutrizionali ed energetici , nello specifico:

- ridotto la frequenza dei primi piatti a base di solo pomodoro ( poco graditi) sostituiti con condimenti a base di verdura , risotti , risotti allo zafferano, pasta in bianco con olio aromatizzato o aggiunta di erbe aromatiche ;
- alternato-il condimento a base di ragù di carne o ragù di pesce o con prosciutto cotto;
- a causa di un rischio-presenza lische ( *nonostante un 'attenta lavorazione a mano e la scelta di un prodotto di qualità garantito* ) è stato eliminato il merluzzo e sostituito da straccetti di totani surgelati ( no precotti);
- più contorni a base di verdura cruda
- eliminato il secondo piatto a base di carne rosse con pomodoro ( esempio scaloppine al pomodoro) e sostituito con carne bianche al forno o con uova o con piatti a base di pesce ( filetto al forno, hamburger o polpette confezionate presso il centro cottura);
- sono stati scambiati i giorni all'interno della stessa settimana questo per meglio articolare - variare il menu per chi fa solo n° 2 rientri a settimana ;

### **GIORNATE A TEMA**

Negli anni passati venivano proposte giornate a tema con menu tipici delle regioni d'Italia; quest'anno abbiamo voluto porre l'attenzione su temi d'importanza nazionale e mondiale :

- 03 Dicembre Giornata Internazionale delle persone con disabilità
- 05 Febbraio Giornata Internazionale contro lo spreco alimentare
- 06 Aprile Giornata Internazionale per lo Sport
- 22 Aprile Giornata Internazionale per la Terra
- Maggio Settimana Nazionale di sensibilizzazione alla malattia Celiaca
- 05 Giugno Giornata Internazionale per l'Ambiente

- 08 Giugno Giornata Internazionale per la salvaguarda degli oceani  
Ogni "evento" verrà evidenziata con una nota di sensibilizzazione ed approfondimento e dove possibile con un menu specifico adatto alla ricorrenza.

### **LA COLAZIONE DEI PIÙ PICCOLI**

- Yogurt fresco( latte italiano) bio
- Frutta fresca di stagione

### **LA MERENDA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA**

- Yogurt fresco( latte italiano) bio
- Frutta fresca di stagione
- Pane con marmellata ( albicocca o ciliegia)
- Pane e pomodoro ( giugno- luglio )
- Pane e olio
- Pane e Nutella ( ogni 15 gg)

### **MODIFICHE AL MENU PROGRAMMATO**

A seguito di criticità come ad esempio lo scarso gradimento dei piatti, si procede con la sostituzione del piatto , oppure la modifica degli ingredienti o della tecnica di cottura e presentazione

- in caso di assemblea o sciopero del personale scolastico, il menu verrà semplificato a:

- pasta o riso all'olio
- piatto freddo ( formaggio, salumi o tonno )
- verdure crude o a discrezione del centro cottura

Il pane e la frutta sono sempre garantiti.

La scuola, l'ufficio scuola del comune, ricevono tempestivamente comunicazione della variazione menu, gli utenti possono informarsi anche attraverso il sito aziendale **[www.centropluriservizi.com](http://www.centropluriservizi.com)**

### **IL "SERVIZIO MENSA" AI TEMPI DEL COVID19**

L'obiettivo è :

- assicurare un pasto in piena sicurezza, sia dal punto di vista igienico sanitario sia negli spazi-ambienti garantendo un adeguato distanziamento
- fra gli utenti e gli operatori .
- mantenere le vecchie abitudini per dare ai bambini un messaggio di sicurezza, continuità e normalità .
- ridurre gli impatti sull'ambiente dovuti all'utilizzo di materiale monouso,
- contenere i costi.

Grazie alla collaborazione dei dirigenti scolastici, del personale della scuola, dei referenti degli uffici scuola comunali, sono stati visionati tutti i refettori e gli spazi degli istituti scolastici che potevano essere convertiti a refettorio, dopo di che è stato proposto un servizio differenziato adeguato alle esigenze di ogni struttura scolastica.

### **A) servizio in refettorio**

è prevista la distribuzione dal carrello (sia in modalità self service, che con servizio al tavolo ) con utilizzo di stoviglie ed attrezzature lavabili e riutilizzabili;

- per garantire il distanziamento sono stati riposizionati tutti tavoli all'interno dello spazio refettorio;
- su ogni tavolo siedono solo n° 2 alunni;
- dove il tavolo non garantisce la distanza di sicurezza è stato diviso con pannelli in plexiglass;

il servizio è a completo carico del personale addetto mensa , compreso la distribuzione dell'acqua ( solo per la scuola primaria ) , del pane e della frutta;

Sono stati stabiliti con estrema precisione gli orari dei turni ( massimo n° 2 turni ) , gli ingressi delle classi a mensa , il numero dei bambini presenti in refettorio, il numero del personale mensa in servizio, al fine di garantire il corretto distanziamento e svolgere un servizio in modo fluido veloce e sicuro.

### **B) servizio in classe:**

è previsto l'utilizzo di vassoio multi scomparto lavabile riutilizzabile confezionato presso la cucinetta del refettorio scolastico e trasportato in classe con carrelli chiusi su 3 lati per garantire la sicurezza igienico sanitaria, oppure confezionati direttamente davanti alla classe

Ovviamente tutto ciò ha comportato dei cambiamenti del servizio :

- sono stati eliminati dai tavoli i dispenser del parmigiano grattugiato ed i contenitori dei condimenti, le brocche dell'acqua ed il cestino del pane e della frutta ;
- i bambini verranno serviti in unica soluzione ma con porzioni più abbondanti, non sarà più possibile fare "il ripasso";
- il pane verrà servito con il secondo piatto;
- frutta e acqua vengono distribuite dal personale mensa;

Per la scuola dell'infanzia i cibi come carne, formaggio, prosciutto cotto, frutta, vengo serviti già tagliati;

è stata modificata la ricreazione o la merenda della scuola per l'infanzia, eliminando le preparazioni che richiedevano una manipolazione.  
Non sarà più possibile riempire le borracce personali dai fontanelli presenti in refettorio.

Attenzione :Si possono verificare delle improvvise variazioni sul menù del giorno , per tale motivo si invita a consultare il sito della Centropuriservizi spa dove quotidianamente vengono pubblicate le variazioni.