



COMUNE DI BRESSANA BOTTARONE

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AI MENÙ

Allegato n. 02 al capitolato descrittivo prestazionale

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 delle 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-ESTATE

Scuola primaria

1° SETTIMANA	LUNEDÌ PASTA AL RAGU DI VERDURE (1-7-9) PROSCIUTTO COTTO INSALATA CON POMODORI PANE (1) GELATO* (1-3-5-6-7-8)	MARTEDÌ PASTA AL PESTO (1-7) FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1-2-4-14) INSALATA VERDE PANE (1) FRUTTA FRESCA	MERCOLEDÌ INSALATA DI PASTA CON: TONNO, OLIVE, MOZZARELLA, POMODORI E BASILICO (1-4-7) CAROTE GRATINATE AL FORNO (1-7) PANE (1) FRUTTA FRESCA	GIOVEDÌ GNOCCHI AL POMODORO (1-6-7-10-11-12-13) INFANZIA: PASTA AL POMODORO (1-7) COTOLETTA DI POLLO (1-3) INSALATA MISTA CON ZUCCHINE PANE (1) FRUTTA FRESCA- INFANZIA: YOGURT (7)	VENERDÌ PASSATO DI CECI CON PASTA DITALINI (1-6-7) INFANZIA: PRIMOSALE (7) FORMAGGIO SPALMABILE (7) PATATE AL FORNO PANE (1) FRUTTA FRESCA
2° SETTIMANA	PASTA AL RAGÙ DI TONNO (1-4) CAPRESE MOZZARELLA (7) POMODORI PANE (1) GELATO* (1-3-5-6-7-8)	RISOTTO CON CREMA DI FORMAGGI (7-9) BOCCONCINI DI POLLO DORATI (1-3) INSALATA MISTA PANE (1) FRUTTA FRESCA	PIADINA CON: PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO EDAMER (1-6-7-11) CAROTE JULIENNE PANE (1) FRUTTA FRESCA	RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI (1-3-6-7-11) BURRO E SALVIA HAMBURGER DI VITELLONE (1-3) INSALATA MISTA CON ZUCCHINE PANE (1) FRUTTA FRESCA INFANZIA: YOGURT (7)	PASTA ALL'ORTOLANA CON VERDURE E LEGUMI (1-7) TONNO UOVO E MAIONESE (3-4) INSALATA CON POMODORI PANE (1) FRUTTA FRESCA
3° SETTIMANA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7-9) GRANA PADANO (7) INSALATA CON POMODORI PANE (1) GELATO* (1-3-5-6-7-8)	PASTA AL POMODORO E BASILICO (1-7) ARROSTO DI LONZA (9) PATATE AL FORNO PANE (1) FRUTTA FRESCA	PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA (1-6-7) HAMBURGER CON TONNO UOVO E FORMAGGIO (1-3-4-7) INSALATA MISTA PANE (1) FRUTTA FRESCA	PASTA ALLA NORMA (1-7) SOVRA COSCIA DI POLLO AL FORNO (INFANZIA BOCCONCINI) INSALATA VERDE PANE (1) FRUTTA FRESCA- INFANZIA: YOGURT (7)	INFANZIA PASTA AL RAGU' DI VERDURE (1--9) MOZZARELLA (7) PRIMARIA E MEDIA PIZZA MARGHERITA (1-7-6-11) CAROTE JULIENNE PANE (1) FRUTTA FRESCA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL RAGU' DI MERLUZZO* (1-2-4-14)	PASSATO DI FAGIOLI CANNELLINI CON PASTA DITALINI (1-6-7)	PASTA AL RAGU' DI MANZO (1-7-9)	PASTA CON CREMA MIMOSA (1-7)	RISO ALL'INGLESE (7)
INFANZIA: MOZZARELLA (7) FORMAGGIO SPALMABILE (7) FAGIOLINI	COTOLETTA DI POLLO (1-3) CAROTE JULIENNE	CROCCHETTE CON PATATE UOVO E FORMAGGIO (1-3-7) INSALATA VERDE	T ACCHINO FREDDO PATATE AL FORNO	FRITTATA (3-7) CON ZUCCHINE INSALATA CON POMODORI
PANE (1) GELATO* (1-3-5-6-7-8)	PANE (1) FRUTTA FRESCA	PANE (1) FRUTTA FRESCA	PANE (1) FRUTTA FRESCA- INFANZIA: YOGURT (7)	PANE (1) FRUTTA FRESCA

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

Può contenere prodotti congelati o surgelati all'origine *

MENU AUTUNNO INVERNO

Scuola primaria

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Ravioli di carne in brodo di carne (1-3-6-7-8-9-10-11) Mozzarella (7) Patate al forno Pane (1) Dessert alla vaniglia (7)	Riso all'inglese Hamburger di carne (Vitellone) (1-3) Biete* all'olio Pane (1) Frutta fresca	INF: Pizza con parmigiano (1-6-7-10-11) PRIM e MEDIE: Pizza margherita (1-6-7-10-11) Mozzarella ½ porzione (7) Crudité di carote e finocchi Pane (1) Frutta fresca	Passato di fagioli cannellini con pasta (tubetti) (1-6-9-10) Merluzzo gratinato* (1-2-4-14) Fagiolini all'olio* Pane (1) Infanzia: yogurt alla frutta (7) Frutta fresca	Pasta al pomodoro Primaria: Sovra coscia di pollo al forno Infanzia: bocconcini di sovra coscia Insalata mista Pane (1) Frutta fresca
2° SETTIMANA	Pasta al ragù di verdure (1-9) Ricotta monoporzione (7) Carote brasate Pane (1) Infanzia: Cracker e cioccolato al latte (1-5-6-7-8-10-11) Primaria: Tortina al cacao (1-3-5-6-7-8-10-11)	Crema di ceci con pasta (1-6-9-10) Arrosto di tacchino al limone (9) Fagiolini all'olio* Pane (1) Frutta fresca	Pasta al ragù di tonno (1-4-9) Polpette di patate (1-3-7) Insalata mista con finocchi Pane (1) Frutta fresca	Passato di verdure con pasta* (tubetti) (1-9) Cotoletta di pollo (1-3) Spinaci brasati * Pane (1) Infanzia: yogurt alla frutta (7) Frutta fresca	Pasta al ragù di vitellone /1-9) Infanzia: Formaggio Primo Sale (7) Primaria: Formaggio spalmabile quick (7) Tris* di verdure al forno Pane (1) Frutta fresca
3° SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta (1) Grana padano (7) Finocchi gratinati (1-7) Pane (1) Dessert al cioccolato (7-8)	Pasta al pomodoro (1-9) Polpetta di carne (Vitellone) (1-3) Insalata mista Pane (1) Frutta fresca	Risotto alla milanese (7-9) Prosciutto cotto Fagiolini * Pane (1) Frutta fresca	Pasta alla zucca (1-7-9) Platessa impanata* (1-2-3-4-14) Crudité di carote e finocchi Pane (1) Infanzia: yogurt alla frutta (7) Frutta fresca	Crema di Piselli* con Pasta (1-9) Mozzarella (7) Carote al forno Pane (1) Frutta fresca

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta mimosa (1-7) Infanzia: Formaggio Primo Sale (7) Primaria: Formaggio spalmabile quick (7) Finocchi gratinati (1-7) Pane (1) Tortina allo yogurt (1-3-5-6-7-8-10-11)	Gnocchi pomodoro e basilico 1-3-6-7-8-9-10-11) Bocconcini di pollo dorati Spinaci brasati* Pane (1) Frutta fresca	Infanzia: Pasta al ragù di verdure* (1-9) Prosciutto cotto Insalata Primaria: Piadina con prosciutto cotto e formaggio Edamer (1-6-7-8-10) Insalata mista con carote Pane (1) Frutta fresca	Passato di lenticchie con pasta (1-9) Primaria: Arrosto di lonza (9) Infanzia: straccetti di lonza Fagiolini al vapore* Pane (1) Infanzia: yogurt alla frutta (7) Frutta fresca	Risotto allo zafferano (7-9) Uovo sodo e maionese (3) Patate lesse Pane (1) Frutta fresca

*Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati.

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

MENU FRUTTA

INVERNO

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SET T.	MELA FUJI	BANANE	ARANCIA NAVEL	MANDARINI	PERA MAX RED BURTLETT
2° SET T.	CLEMENTINE	MELA GOLDEN DELICIOUS	BANANA	ARANCIA TAROCCO	MELA KANZI
3° SET T.	ARANCIA NAVEL	MELA FUJI	BANANA	MANDARINI	ARANCIA TAROCCO
4° SET T.	PERA DECANA	MELA FUJI	ARANCIA TAROCCO	BANANA	CLEMENTINE

MENU FRUTTA

PRIMAVERA

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SET T.	BANANA	PERA ABATE	MELA ROYAL GALA	BANANA	ARANCIA TAROCCO
2° SET T.	ALBICOCCA	PERA CONFERENCE	PESCA PASTA GIALLA	MELA RED DELICIOUS	MANDARINI
3° SET T.	CLEMENTINE	BANANA	MELA GOLDEN DELICIOUS	BANANA	PERA KAISER
4° T.	BANANA	PERA CONFERENCE	CLEMENTINE	MELA RED DELICIOUS	BANANA

MENU FRUTTA
ESTATE

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SET T.	MELONE CANTALUPO	PESCA PASTA BIANCA	ALBICOCCA	PERA SANTA MARIA	PRUGNA/SUSINA
2° SET T.	PESCA NETTARINA	ALBICOCCA	PESCA PASTA BIANCA	MELONE RETATO	PERA WILLIAMS
3° SET T.	MELONE CANTALUPO	PESCA PASTA BIANCA	ALBICOCCA	PRUGNA/SUSINA	PESCA PASTA GIALLA
4° SET T.	PESCA NETTARINA	ALBICOCCA	PESCA PASTA BIANCA	MELONE RETATO	PRUGNE/SUSINE

MENU FRUTTA
AUTUNNO

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SET T.	CLEMENTINE	PRUGNA/SUSINA	MIYAGAWA	BANANA	PERA SANTA MAR
2° SET T.	PERA WILLIAMS	MELE DELICIOUS	BANANA	MIYAGAWA	MELA GOLDEN DELICIOUS
3° SET T.	CLEMENTINE	PRUGNA/SUSINA	PERA ABATE	BANANA	PERA DECANA
4° SET T.	PERA WILLIAMS	SUSINA	MELA GOLDEN	MIYAGAWA	BANANA