

*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 2024/2025*

**PRIMA SETTIMANA**

dal 21/10 al 25/10 - dal 2/12 al 6/12- dal 13/1 al 17/1- dal 24/2 al 28/2- dal 7/4 al 11/4				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al tonno	Pizza/Focaccia	Legumi spadellati	Minestra(*) BIO/Vellutata di verdure	Pasta al sugo
Omelette con formaggio	Prosciutto	Insalata	Bocconcini Tacchino	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**

dal 28/10 al 1/11- dal 9/12 al 13/12 - dal 20/1 al 24/1 - dal 3/3 al 7/3 - dal 14/4 al 18/4				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Torta verde (*)	Lasagne al sugo	Nasello alle erbe (*)	Gnocchi BIO(*) al pesto Bio	Passato di verdura BIO (*)
Formaggio fresco	Spezzatino di vitello	Carote alla joulienne	Scaloppine di pollo al limone	Filetto di platessa (*) impanato
Fagiolini BIO (*) saltati	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

dal 4/11 al 8/11 - dal 16/12 al 20/12 - dal 27/1 al 31/1- dal 10/3 al 14/3- dal 21/4 al 25/4				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta pesto Bio e pomodoro	Gnocchetti sardi Bio al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto allo zafferano /risotto alla zucca e salvia	Minestra di legumi Bio (*) /Crema di Legumi
Tortino di pesce (*)	Arrostito di Lonza	Legumi in umido	Fuselli di pollo al forno	Omelette
Insalata / verza	Pomidori /finocchi crudi	Carote alla joulienne	Pomidori /finocchi crudi	patate al verde /Insalata
Frutta di stagione	Yogurt	Budino al cioccolato	Frutta di stagione	Frutta di stagione

### QUARTA SETTIMANA

dal 11/11 al 15/11 - dal 23/12 al 27/12- dal 3/2 al 7/2 - dal 17/3 al 21/3- dal 28/4 al 2/5				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Risotto al pomodoro	Sformato di legumi	Minestra Bio(*) con riso /vellutata	Pasta alla crema di piselli Bio (*)	Riso in bianco
Frittata di patate con contorno	Insalata/Verza	Pollo Impanato	Tortino Prosciutto e 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

dal 18/11 al 22/11- dal 30/12 al 3/1- dal 10/2 al 14/2 - dal 24/3 al 28/3 - dal 5/5 al 9/5				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Trofie * al pesto Bio	Torta verde (*)	Passato di verdure Bio	Pizza/focaccia	Riso in bianco
Spezzatino di vitello	Mozzarella	Frittata di verdure con contono	Prosciutto	Bastoncini di pesce
con piselli	Fagiolini Bio (*) all'olio		Carote* al verde	Insalata/verza
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Crostata	Frutta di stagione	Frutta di stagione

## SESTA SETTIMANA

dal 25/11 al 29/11- dal 6/1 al 10/1 - dal 17/2 al 21/2 - dal 31/3 al 4/4- al 12/5 al 16/5				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al sugo	Minestra (*) BIO	Pizza/focaccia	Ravioli alla salvia	Pasta all'olio
Mozzarella	Omelette alle erbe	Prosciutto	Straccetti di pollo al forno	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		
4 settimana	20 MARZO - MENU' LIGURE:		
	PANSELOTTI OLIO E SALVIA - POLPETTONE ALLA LIGURE con contorno - STROSCIA LIGURE		
5 settimana	27 MARZO - COLOMBA PASQUALE		
2 settimana	17 APRILE POLPETTE AL SUGO		
2 settimana	4 MARZO CANNELLONI RICOTTA E SPINACI		
<b>MENU' EMERGENZA</b>	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Pesce -Verdura Cotta</b>	<b>Frutta di stagione</b>

### 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 sedano nella 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.





|

|



