

COMUNE DI TORRITA DI SIENA (SI)

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA ASILO NIDO

Rev.04

REDATTO DA:

Dott.ssa Tiziana Fochetti

Biologa

CIERRE s.r.l. - Via Don Luigi Sturzo, 96

52100 Arezzo

Tel. Ufficio: 0575 353089

Mob. 338 6231047

MENU' ESTIVO (dal 01 giugno al 30 settembre)				
	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDI	1°: riso olio e grana 2°: frittata Contorno: fagiolini all'olio	1°: pasta integrale al pomodoro e basilico 2°: arista al forno Contorno: zucchine trifolate	1°: risotto alle verdure di stagione 2°: tacchino ai ferri Contorno: pisellini all'olio	1°: pasta pasticciata al ragù Contorno 1: piselli in umido Contorno 2: carote grattugiate
MARTEDI	1°: pasta al pomodoro fresco e basilico 2°: polpette di vitella Contorno: zucchine trifolate	1°: riso con grana e piselli 2°: frittata al forno gialla e verde Contorno: carote grattugiate	1°: pizza al pomodoro 2°: robiola Contorno: pinzimonio di verdure	1°: pasta al pomodoro 2°: pollo arrosto Contorno: spinaci all'olio
MERCOLEDI	1°: pasta integrale rosé (pomodoro e ricotta) 2°: bocconcini di tacchino gratinati Contorno: pisellini all'olio	1°: passato di verdure con riso o orzo 2°: polpette di pesce e patate Contorno: spinaci all'olio	1°: pasta al pesto di zucchine 2°: crocchette di legumi Contorno: pomodori	1°: crema di piselli con pastina 2°: crocchette di patate e grana Contorno: pomodori
GIOVEDI	1°: passato verdura con pastina 2°: caciotta e stracchino Contorno: purè di patate	1°: pasta al ragù di lenticchie 2° e Contorno caprese (pomodori e robiola)	1°: orzo con piselli 2°: filetti di merluzzo gratinati Contorno: fagiolini al pomodoro	1°: pasta integrale in bianco 2°: roast beef Contorno: pinzimonio di verdure
VENERDI	1°: orzo con zucchine 2°: filetti di platessa gratinati Contorno: carote grattugiate	1°: pasta pesto e ricotta 2°: petto di pollo alla salvia Contorno: verdure trifolate di stagione	1°: crema di legumi con pastina 2°: uova strapazzate Contorno: bietoline all'agro	1°: orzo alle zucchine 2°: sogliola al prezzemolo Contorno: fagiolini all'olio

NOTA: tutti i giorni viene servito pane toscano o integrale, e frutta fresca di stagione.

LEGENDA DEI COLORI: **Piatto Sostenibile** – **Piatto Unico** - **Piatto Toscano** - **Produzione Interna** – **Filiera corta**

MENU' AUTUNNALE (dal 01 ottobre al 31 dicembre)				
	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDI	1°: Pennette burro e salvia 2°: ricotta e primosale Contorno: spinaci all'agro	1°: vellutata di patate e carote con riso 2°: Crocchette di legumi Contorno: finocchi lessi	1°: pasta all'ortolana 2°: crostini rossi (al pomodoro) e bianchi (fagioli cannellini) Contorno: cavolfiore all'olio	1°: riso al pomodoro 2°: filetti di merluzzo gratinati Contorno: bietole all'olio
MARTEDI	1°: risotto all'ortolana 2°: merluzzo alla marinara Contorno: carote al vapore	1°: pasta in bianco 2°: polpette di manzo Contorno: pinzimonio di verdure	1°: riso al pomodoro 2°: tortino di ceci Contorno: carote grattugiate	1°: passato di verdura con pastina 2°: petto di pollo arrosto Contorno: fagiolini lessi
MERCOLEDI	1°: minestrone di verdura con riso 2°: bocconcini di tacchino gratinati Contorno: puré	1°: Pennette all'aglio 2°: stracchino e robiola Contorno: broccoli lessi	1°: vellutata di zucca con crostini 2°: frittata gialla e verde Contorno: finocchi lessi	1°: pasta in bianco 2°: straccetti di vitella Contorno: zucchine e carote lesse
GIOVEDI	1°: pasta al ragù di lenticchie 2°: uova strapazzate Contorno: piselli all'olio	1°: crema di fagioli con pastina 2°: frittata Contorno: carote grattugiate	1°: pasta al pesto 2°: polpette di pesce e patate Contorno: fagiolini lessi	1°: pizza al pomodoro 2°: robiola Contorno: pinzimonio di verdure
VENERDI	1°: pasta rosé (pomodoro e ricotta) 2°: roast beef Contorno: cavolfiore all'olio	1°: pasta al pomodoro 2°: filetto di sogliola al prezzemolo Contorno: bietole all'olio	1°: crema di ceci con riso 2°: pollo arrosto Contorno: piselli e patate lesse	1°: orzo con verdure 2°: crocchette di patate e grana Contorno: finocchi lessi

NOTA: tutti i giorni viene servito pane toscano o integrale, e frutta fresca di stagione

LEGENDA DEI COLORI: **Piatto Sostenibile** – **Piatto Unico** - **Piatto Toscano** - **Produzione Interna** – **Filiera corta**

MENU' INVERNALE (dal 01 gennaio al 31 marzo)				
	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDI	1°: vellutata di zucca con pastina 2°: frittata gialla e verde Contorno: piselli all'olio	1°: pasta integrale in bianco 2°: roast beef Contorno: broccoli all'olio	1°: pasta integrale al pomodoro 2°: sformato ricotta e spinaci Contorno: verza al tegame	1°: vellutata di piselli con riso 2°: bocconcini di tacchino Contorno: pinzimonio di verdure
MARTEDI	1°: pasta pasticciata al ragù Contorno 1: finocchi lessi Contorno 2: bietole cotte	1°: polenta al pomodoro 2°: frittata Contorno: carote grattugiate	1°: pizza al pomodoro 2°: robiola Contorno: spinaci all'agro	1°: pennette burro e salvia 2°: crocchette di patate e grana Contorno: finocchi lessi
MERCOLEDI	1°: riso in bianco 2°: polpette di pesce e patate Contorno: pinzimonio di verdure	1°: Pennette all'aglio 2°: Stracchino e caciottina Contorno: finocchi gratinati	1°: Pastina in brodo 2°: uova strapazzate Contorno: carote grattugiate	1°: pasta integrale al pesto e ricotta 2°: polpette di vitello Contorno: cavolfiore all'olio
GIOVEDI	1°: pasta al pomodoro 2°: tortino di ceci Contorno: carote lesse	1°: passato di verdura con pastina 2°: bocconcini di pollo gratinati Contorno: fagiolini all'olio	1°: riso olio e grana 2°: merluzzo alla marinara Contorno: broccoli lessi	1°: pasta e fagioli 2°: frittata Contorno: cavolo verza al tegame
VENERDI	1°: crema di fagioli con pastina 2°: fesa di tacchino Contorno: cavolfiore all'olio	1°: riso alla zucca gialla 2°: filetti di platessa gratinati Contorno: piselli all'olio	1°: passato di legumi con pastina 2°: straccetti di vitello alla salvia Contorno: patate arrosto	1°: risotto all'ortolana 2°: platessa al pomodoro Contorno: spinaci all'agro

NOTA: tutti i giorni viene servito pane toscano o integrale, e frutta fresca di stagione.

LEGENDA DEI COLORI: **Piatto Sostenibile** – **Piatto Unico** - **Piatto Toscano** - **Produzione Interna** – **Filiera corta**

MENU' PRIMAVERILE (dal 01 aprile al 31 maggio)				
	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDI	1°: pasta in bianco 2° arista al forno Contorno carote grattugiate	1°: pasta rosé (pomodoro e ricotta) 2°: frittata al forno gialla e verde Contorno : bietole all'olio	1°: riso alle zucchine 2° roast beef Contorno : piselli in umido	1°: pasta integrale in bianco 2°: tacchino ai ferri Contorno : fagiolini all'olio
MARTEDI	1°: passato di verdura con orzo 2°: filetti di platessa alla mugnaia Contorno puré di patate	1°: passato di ceci con pastina 2°: caciotta e stracchino Contorno : fagiolini lessi	1°: crema di lenticchie con pastina 2°: pollo arrosto Contorno : finocchi all'olio	1°: passato di verdura con pastina 2°: filetti di merluzzo gratinati Contorno : puré di patate
MERCOLEDI	1°: pasta integrale pesto e ricotta 2°: petto di pollo alla salvia Contorno : broccoli all'olio	1°: orzo con sugo all'ortolana 2°: filetti di merluzzo gratinati Contorno : pisellini all'olio	1°: Pennette all'aglione 2°: ricotta e primosale Contorno : spinaci all'olio	1°: crema di fagioli 2°: straccetti di frittata Contorno : carote e zucchine lesse
GIOVEDI	1°: crema di fagioli e riso 2°: uova strapazzate Contorno : verdure al vapore (zucchine, piselli, carote)	1°: pasta in bianco 2°: crocchette di legumi Contorno : zucchine trifolate	1°: pasta integrale all'ortolana 2°: polpette di pesce e patate Contorno : cavolfiore all'olio	1°: pizza al pomodoro 2°: robiola Contorno : pinzimonio di verdura
VENERDI	1°: pasta al sugo di pesce 2°: crocchette di patate e grana Contorno : spinaci all'olio	1°: pasta integrale al pomodoro 2°: polpette di vitella Contorno : insalata mista	1°: pasta al pesto di zucchine 2°: sformato di spinaci e ricotta Contorno : carote grattugiate	1°: risotto con piselli 2°: tortino di ceci Contorno : finocchi lessi

NOTA: tutti i giorni viene servito pane toscano o integrale, e frutta fresca di stagione.

LEGENDA DEI COLORI: **Piatto Sostenibile** – **Piatto Unico** - **Piatto Toscano** - **Produzione Interna** – **Filiera corta**

GRAMMATURE E RICETTARIO

Le grammature degli ingredienti di seguito indicate si basano su quanto riportato nelle Linee di indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica, DELIBERAZIONE 13 settembre 2016, n. 898, pubblicate nel Supplemento al B.U.R.T. n.40 del 05/10/2016.

PRIMI PIATTI

Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) [§]	Allergeni *	Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) [§]	Allergeni*
Pasta o riso rosé	Pasta di semola o riso	40-50	<i>Glutine Latte e derivati</i>	Pasta o riso al pomodoro	Pasta di semola o riso	40-50	<i>Glutine (se con pasta) Sedano Latte e derivati</i>
	Pomodori pelati	10			Pomodori pelati	15-20	
	Ricotta	10			Odori (carota-sedano-cipolla)	8	
	Olio e.v.o.	5			Olio e.v.o.	5	
	Grana (1)	5			Grana (1)	5	
Pasta o riso in bianco	Pasta di semola o riso	40-50	<i>Glutine (se con pasta) Latte e derivati</i>	Pasta o riso alle verdure	Pasta di semola o riso	40-50	<i>Glutine (se con pasta) Sedano Latte e derivati</i>
	Olio e.v.o.	5-6			Odori (carota-sedano-cipolla)	8-10	
	Grana (1)	5-6			Verdure (piselli o zucchine o altra verdura di stagione)	20	
			Pomodori pelati		8-10 (a necessità)		
Passato di verdure	Pasta di semola o riso o orzo o crostini	25-30	<i>Glutine (se con pasta o orzo o crostini) Sedano Latte e derivati</i>		Olio e.v.o.	5	
	Verdure miste	50		Grana (1)	5		
	Patate	15		Passato di legumi	Legumi secchi decorticati	15-20	<i>Glutine (se con pasta o orzo) Sedano</i>
	Olio e.v.o.	5			Odori (carota-sedano-cipolla)	10	
	Grana (1)	5			Pasta di semola o riso o orzo	25	
Pasta al pesto (e ricotta)	Pasta di semola	40-50	<i>Glutine Latte e derivati</i>	Risotto di verdura	Olio e.v.o.	5	<i>Sedano (se utilizzato) Latte e derivati</i>
	Fagiolini (opzionali)	10			Riso per risotti	40-50	
	Basilico (foglie)	8			Brodo vegetale	q.b.	
	Olio e.v.o.	5		Verdure (zucca, piselli, zucchine, odori, ecc.)	25		
	Grana (1)	6		Olio e.v.o.	5		
	Ricotta vaccina	15-20		Grana (1)	5		

(§) si indicano due grammature per pasta e riso, in base all'età dei bambini (da 12 a 36 mesi).

(*) come da REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 - ALLEGATO II

(1) Parmigiano Reggiano e Grana Padano naturalmente senza lattosio; il Grana Padano, contenente lisozima da uovo, potrebbe creare problemi agli individui allergici all'uovo

Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) [§]	Allergeni *	Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) [§]	Allergeni*
Pasta al sugo di pesce	Pasta di semola	40-50	<i>Glutine Sedano Latte e derivati</i>	Pasta al pesto di zucchine (e ricotta)	Pasta di semola	40-50	<i>Glutine Latte e derivati</i>
	Sogliola o platessa	20			Basilico (foglie)	4-5	
	Odori (carota-sedano-cipolla)	8			Olio e.v.o.	5	
	Olio e.v.o.	4			Grana (1)	6-8	
	Pomodori pelati (opzionali)	10			Ricotta vaccina	15-20	
			Zucchine		15-20		
Crema di verdura (con patate)	Verdure di stagione ed odori	40-50	<i>Latte e derivati Sedano (Glutine se si aggiunge pasta o crostini)</i>	Polenta al pomodoro	Farina di mais	40-50	<i>Sedano Latte e derivati</i>
	Riso o pastina	10			Salsa di pomodoro (vedi sopra)	25	
	Patate	50			Grana (1)	5	
	Olio	4-5		Pasta o riso al ragù	Pasta di semola o riso	40-50	<i>Sedano Glutine (se con pasta) Latte e derivati</i>
	Latte	15			Odori (carota-sedano-cipolla)	8	
	Grana (1)	5			Carne di manzo	10	
Vellutata di zucca	Pastina	10	<i>Latte e derivati Sedano (Glutine se si aggiunge pasta o crostini)</i>	Pomodori pelati	8-10		
	Zucca gialla	60-80		Olio e.v.o.	5		
	Patate	10		Grana (1)	5		
	Olio	5		Pastina in brodo	Pastina all'uovo	20-30	<i>Sedano Glutine Latte e derivati</i>
	Odori (carota-sedano-cipolla)	10			Brodo di carne	qb	
	Latte	15			Olio e.v.o.	5	
Grana (1)	5	Grana (1)	6				
Pennette burro e salvia	Pasta di semola	40-50	<i>Glutine Latte e derivati</i>				
	Burro	4					
	Olio e.v.o.	4					
	Grana (1)	6					

(§) si indicano due grammature per pasta e riso, in base all'età dei bambini (da 12 a 36 mesi).

(*) come da REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 - ALLEGATO II

(1) Parmigiano Reggiano e Grana Padano naturalmente senza lattosio; il Grana Padano, contenente lisozima da uovo, potrebbe creare problemi agli individui allergici all'uovo

SECONDI PIATTI

Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) [§]	Allergeni *	Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) [§]	Allergeni*
Polpette di carne e patate	Carne macinata di vitello	40-50	<i>Uova e derivati Latte e derivati</i>	Straccetti o fettine di vitello	Carne di vitello	40-50	/
	Patate lesse	15-20			Erbe aromatiche	q.b.	
	Grana (1)	5			Olio e.v.o.	5	
	Uova	1 ogni 6 bambini			Pomodoro (facoltativo)	10	
	Odori	q.b.					
Petto di pollo o tacchino alla salvia o al limone	Petto di pollo o tacchino	40-50	<i>Glutine</i>	Arista al forno	Arista di maiale	40-50	/
	Salvia (o succo di limone)	q.b.			Erbe aromatiche	qb	
	Farina	q.b.			Olio e.v.o.	4-5	
	Olio e.v.o.	5					
Roast beef	Carne di vitello	40-50	/	Bocconcini di tacchino o pollo gratinati al forno	Petto di pollo o tacchino	40-50	<i>Glutine Uovo e derivati</i>
	Olio e.v.o.	5			Uovo e pangrattato per gratinatura	q.b.	
	Erbe aromatiche	q.b.			Erbe aromatiche	q.b.	
			Olio e.v.o.		5		
Formaggi misti	Ricotta o primosale o stracchino	30-40	<i>Latte e derivati</i>	Frittata alle verdure (o gialla e verde)	Misto uova pastorizzate o uova fresche	50	<i>Uova e derivati Latte e derivati</i>
	Caciotta	20			Verdure miste (spinaci, ecc.)	20	
Frittata (straccetti) o uova strapazzate	Misto uova pastorizzate o uova fresche	50-60	<i>Uova e derivati Latte e derivati</i>		Olio e.v.o.	5	
	Olio e.v.o.	5			Latte UHT	10	
	Latte UHT	10-15					
	Pomodori pelati (a necessità)	10					
Polpette di pesce					Filetti di pesce lesso	50-60	<i>Uova e derivati Latte e derivati Pesce e derivati Glutine</i>
					Patate lesse	40	
					Grana (1)	5	
					Uova	1 ogni 6 bambini	
					Pangrattato (per la panatura)	q.b.	

(§) si indicano due grammature, in base all'età dei bambini (da 12 a 36 mesi).

(*) come da REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 - ALLEGATO II

(1) Parmigiano Reggiano e Grana Padano naturalmente senza lattosio; il Grana Padano, contenente lisozima da uovo, potrebbe creare problemi agli individui allergici all'uovo

Alimento	Ingredienti	Grammatura (g) §	Allergeni*	Alimento	Ingredienti	Grammatura (g) §	Allergeni*
Filetti di pesce al forno #	Filetti di pesce	60-70	<i>Pesce e derivati Glutine (se prevista la gratinatura)</i>	Pollo arrosto	Busto di pollo	40-50	/
	Olio e.v.o.	5			Odori misti	q.b.	
	Pangrattato (per gratinatura)	q.b.			Olio e.v.o.	4	
	Pomodoro (facoltativo)	15-20					
	Erbe aromatiche	q.b.					
Legumi in umido	Legumi secchi decorticati	30-40	<i>Sedano (se utilizzato)</i>	Sfornato ricotta e verdura	Verdure di stagione (spinaci, ecc.)	70	<i>Glutine Uovo e derivati Latte e derivati</i>
	Pomodori pelati	10			Ricotta	20	
	Olio e.v.o.	4			Grana (1)	8	
	Odori misti	q.b.			Uovo	15	
		Odori	q.b.				
			Pangrattato		q.b.		
Caprese	Robiola o stracchino	40-50	<i>Latte e derivati</i>	Crocchette di patate e grana	Patate lesse	70	<i>Glutine Uovo e derivati Latte e derivati</i>
	Pomodori	70-80			Olio e.v.o.	5	
	Basilico	q.b.			Erbe aromatiche	q.b.	
	Olio e.v.o.	5			Pangrattato (per gratinatura)	q.b.	
			Uovo		20		
			Grana (1)		30-40		
Tacchino al forno o ai ferri	Fesa di tacchino	40-50	/				
	Erbe aromatiche	qb					
	Olio e.v.o.	qb					

(§) si indicano due grammature, in base all'età dei bambini (da 12 a 36 mesi).

(*) come da REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 - ALLEGATO II

(1) Parmigiano Reggiano e Grana Padano naturalmente senza lattosio; il Grana Padano, contenente lisozima da uovo, potrebbe creare problemi agli individui allergici all'uovo

es. sogliola al prezzemolo, merluzzo alla marinara, platessa al pomodoro, platessa alla mugnaia

CONTORNI

Alimento	Ingredienti	Grammatura (g) §	Allergeni *	Alimento	Ingredienti	Grammatura (g) §	Allergeni*
Verdura da consumare cruda (carote, pomodori, ecc.)	Verdura di stagione	80	Sedano (se utilizzato nel pinzimonio)	Verdura da consumare cotta (spinaci, bietole, zucchine, fagiolini, ecc.)	Verdura di stagione	100-120	/
	Olio e.v.o.	4			Olio e.v.o.	4	
Verdura cruda in foglia	Insalata	35	/	Purè di patate	Erbe aromatiche	q.b.	Latte e derivati
	Olio e.v.o.	5			Patate lesse	100	
Patate lesse o arrosto	Patate	80-100	/	Latte U.H.T.	15	/	
	Olio e.v.o.	4		Grana (1)	5		
	Erbe aromatiche	q.b.		Burro	5		

(*) come da REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 - ALLEGATO II

(1) Parmigiano Reggiano e Grana Padano naturalmente senza lattosio; il Grana Padano, contenente lisozima da uovo, potrebbe creare problemi agli individui allergici all'uovo

(§) si indicano due grammature, in base all'età dei bambini (da 12 a 36 mesi).

VARIE:

PANE TOSCANO g 40-50; PANE INTEGRALE: g 50-60 (il pane integrale viene proposto circa una volta a settimana, in base alla disponibilità di fornitura)

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE: g 100-200

ACQUA OLIGOMINERALE sempre a disposizione sul tavolo

NOTA: PER I BAMBINI FINO A 12 MESI si seguono le indicazioni del medico pediatra di riferimento
Per i bambini con più di 12 mesi si verifica con la famiglia che i vari alimenti siano già stati introdotti a casa

E' stato consegnato alle operatrici della cucina un opuscolo illustrante le modalità di preparazione e servizio di alcune tipologie di cibo, al fine di scongiurare il pericolo di soffocamento.

DIETE SPECIALI

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, è fornito un pasto alternativo, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni fornite dal medico pediatra o allergologo (che prevede l'esclusione dell'alimento a rischio e la sua sostituzione con un'alternativa). La cucina è dotata di piano di autocontrollo che prevede un capitolo specifico riguardante la celiachia, e gli operatori sono stati opportunamente formati secondo le linee guida regionali.

DIETA A SCARSO RESIDUO

La dieta a scarso residuo potrà essere richiesta, per un periodo massimo di 3 giorni (e valutata con gli operatori), nel caso di una indisposizione temporanea ed in via di risoluzione del bambino.

La dieta in bianco dovrà essere così composta:

Riso all'olio extra vergine di oliva o al pomodoro

Carne bianca o filetto di pesce ai ferri, al vapore, lessata

Patate bollite

Frutta fresca: Mela o pera

MENU' DI EMERGENZA

Qualora ci fosse la necessità, per cause non prevedibili (es. mancanza di forniture), si potrà attuare per i bambini con più di 12 mesi un menù di emergenza, che potrebbe prevedere:

pasta o riso con olio e parmigiano o al pomodoro (se il primo in bianco era stato proposto il giorno precedente)

formaggio tipo robiola o caciotta o stracchino

contorno di verdure di stagione

pane e frutta

Dott.ssa Tiziana Fochetti
Ordine dei Biologi Toscana-Umbria n. ToU_A1396

Firma

