

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

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

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

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

<b>MENU' PRIMAVERILE (dal 01 aprile al 31 maggio)</b>				
	<b>1 SETTIMANA</b>	<b>2 SETTIMANA</b>	<b>3 SETTIMANA</b>	<b>4 SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	1°: pasta in bianco 2° arista al forno <b>Contorno</b> carote grattugiate	1°: pasta rosé (pomodoro e ricotta) 2°: frittata al forno gialla e verde <b>Contorno</b> : bietole all'olio	1°: riso alle zucchine 2° <b>roast beef</b> <b>Contorno</b> : piselli in umido	1°: pasta integrale in bianco 2°: tacchino ai ferri <b>Contorno</b> : fagiolini all'olio
<b>MARTEDI</b>	1°: passato di verdura con orzo 2°: filetti di platessa alla mugnaia <b>Contorno</b> puré di patate	1°: passato di ceci con pastina 2°: caciotta e stracchino <b>Contorno</b> : fagiolini lessi	1°: crema di lenticchie con pastina 2°: pollo arrosto <b>Contorno</b> : finocchi all'olio	1°: passato di verdura con pastina 2°: filetti di merluzzo gratinati <b>Contorno</b> : puré di patate
<b>MERCOLEDI</b>	1°: pasta integrale pesto e ricotta 2°: petto di pollo alla salvia <b>Contorno</b> : broccoli all'olio	1°: orzo con sugo all'ortolana 2°: filetti di merluzzo gratinati <b>Contorno</b> : pisellini all'olio	1°: <b>Pennette all'aglione</b> 2°: ricotta e primosale <b>Contorno</b> : spinaci all'olio	1°: crema di fagioli 2°: straccetti di frittata <b>Contorno</b> : carote e zucchine lesse
<b>GIOVEDI</b>	1°: crema di fagioli e riso 2°: uova strapazzate <b>Contorno</b> : verdure al vapore (zucchine, piselli, carote)	1°: pasta in bianco 2°: <b>crocchette di legumi</b> <b>Contorno</b> : zucchine trifolate	1°: pasta integrale all'ortolana 2°: <b>polpette di pesce e patate</b> <b>Contorno</b> : cavolfiore all'olio	1°: pizza al pomodoro 2°: robiola <b>Contorno</b> : pinzimonio di verdura
<b>VENERDI</b>	1°: pasta al sugo di pesce 2°: <b>crocchette di patate e grana</b> <b>Contorno</b> : spinaci all'olio	1°: pasta integrale al pomodoro 2°: <b>polpette di vitella</b> <b>Contorno</b> : insalata mista	1°: pasta al pesto di zucchine 2°: sformato di spinaci e ricotta <b>Contorno</b> : carote grattugiate	1°: risotto con piselli 2°: <b>tortino di ceci</b> <b>Contorno</b> : 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) <sup>§</sup>	Allergeni *	Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) <sup>§</sup>	Allergeni*
<b>Pasta o riso rosé</b>	Pasta di semola o riso	40-50	<i>Glutine Latte e derivati</i>	<b>Pasta o riso al pomodoro</b>	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	
<b>Pasta o riso in bianco</b>	Pasta di semola o riso	40-50	<i>Glutine (se con pasta) Latte e derivati</i>	<b>Pasta o riso alle verdure</b>	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)		
<b>Passato di verdure</b>	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		<b>Passato di legumi</b>	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	
<b>Pasta al pesto (e ricotta)</b>	Pasta di semola	40-50	<i>Glutine Latte e derivati</i>	<b>Risotto di verdura</b>	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) <sup>§</sup>	Allergeni *	Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) <sup>§</sup>	Allergeni*
<b>Pasta al sugo di pesce</b>	Pasta di semola	40-50	<i>Glutine Sedano Latte e derivati</i>	<b>Pasta al pesto di zucchine (e ricotta)</b>	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		
<b>Crema di verdura (con patate)</b>	Verdure di stagione ed odori	40-50	<i>Latte e derivati Sedano (Glutine se si aggiunge pasta o crostini)</i>	<b>Polenta al pomodoro</b>	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		<b>Pasta o riso al ragù</b>	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	
<b>Vellutata di zucca</b>	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		<b>Pastina in brodo</b>	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				
<b>Pennette burro e salvia</b>	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) <sup>§</sup>	Allergeni *	Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) <sup>§</sup>	Allergeni*
<b>Polpette di carne e patate</b>	Carne macinata di vitello	40-50	<i>Uova e derivati Latte e derivati</i>	<b>Straccetti o fettine di vitello</b>	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.					
<b>Petto di pollo o tacchino alla salvia o al limone</b>	Petto di pollo o tacchino	40-50	<i>Glutine</i>	<b>Arista al forno</b>	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					
<b>Roast beef</b>	Carne di vitello	40-50	/	<b>Bocconcini di tacchino o pollo gratinati al forno</b>	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		
<b>Formaggi misti</b>	Ricotta o primosale o stracchino	30-40	<i>Latte e derivati</i>	<b>Frittata alle verdure (o gialla e verde)</b>	Misto uova pastorizzate o uova fresche	50	<i>Uova e derivati Latte e derivati</i>
	Caciotta	20			Verdure miste (spinaci, ecc.)	20	
<b>Frittata (straccetti) o uova strapazzate</b>	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					
<b>Polpette di pesce</b>					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*
<b>Filetti di pesce al forno #</b>	Filetti di pesce	60-70	<i>Pesce e derivati Glutine (se prevista la gratinatura)</i>	<b>Pollo arrosto</b>	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.					
<b>Legumi in umido</b>	Legumi secchi decorticati	30-40	<i>Sedano (se utilizzato)</i>	<b>Sfornato ricotta e verdura</b>	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.		
<b>Caprese</b>	Robiola o stracchino	40-50	<i>Latte e derivati</i>	<b>Crocchette di patate e grana</b>	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		
<b>Tacchino al forno o ai ferri</b>	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

