




MENU SCOLASTICO			TABELLA DIETETICA STANDARD stagione Estate/Autunno : dal 20 Settembre ad 29 Ottobre 2021 <i>elaborata dai referenti comunali del Servizio Ristorazione - Vidimato Dietista Marina Messina</i> adeguata/modulata e con note per esigenze igienico- sanitarie in periodo di emergenza Covid pubblicata su www.comune.zibidosangiaco.mi.it/aree_tematiche/scuola/mensa	SCUOLE: infanzia -primaria -secondaria
data 20.09.2021	pag. 1 di 2		APPLICATA A: tutti utenti senza richiesta dieta speciale o etico-religiosa	
			Valutata da ATS in linea con i requisiti linee/guida ristorazione scolastica (Prot.Comune Zibido n. 12958 del 3.9.2019)	

	LUNEDI' INFANZIA-PRIMARIA- SECONDARIA	MARTEDI' INFANZIA-PRIMARIA	MERCOLEDI' INFANZIA-PRIMARIA- SECONDARIA	GIOVEDI' INFANZIA-PRIMARIA	VENERDI' INFANZIA-PRIMARIA
1° SETTIMANA	pasta integrale al sugo vegetale formaggio stagionato o semi- stagionato fagiolini	INFANZIA crema di legumi con crostini arrosto di tacchino- insalata PRIMARIA verdura fresca di stagione pizza margherita-piselli stufati	risotto alla parmigiana INFANZIA prosciutto cotto PRIMARIA-SECONDARIA Prosc. crudo o bresaola, insalata melone (giugno e settembre)	pasta con sugo di pesce frittata/omelette con zucchine e/o formaggio fresco carote julienne	pasta e zucchine senza pomodoro filetti impanati di platessa al limone pomodori in insalata
2° SETTIMANA	gnocchi al pomodoro e basilico formaggio fresco zucchine	pasta arlecchino polpette di merluzzo insalata	lasagne insalata mista con carote budino	risotto alla milanese cosce di pollo arrosto MATERNA ALESSANDRINI: sovra cosce pollo fagiolini in insalata	pasta pasticciata al pomodoro lenticchie in umido carote in insalata
3° SETTIMANA	pasta pomodoro fresco/basilico rotolo di frittata ripieno insalata	INFANZIA verdura fresca di stagione-pizza margherita - piselli stufati PRIMARIA risotto con piselli insalata carote mais olive con bocconcini di platessa	pasta integrale al ragù tortino di spinaci fagiolini	passato di verdura e legumi con farro petti pollo al forno insalata	insalata di riso tonno all'olio di oliva carote
4° SETTIMANA	riso con piselli bio asiago DOP o formaggio km0 o bel paese insalata mista	crema di cannellini e verdure con crostini integrali polpettine di carne patate prezzemolate o al forno	INFANZIA - PRIMARIA pasta vesuviana: pomodoro olive origano tortino di merluzzo- fagiolini SECONDARIA verdura fresca di stagione- pizza margherita - piselli stufati	orzo con pomodori olive e basilico arrosto di lonza carote al limone	pasta e zucchine senza pomodoro uova sode pomodori in insalata
5° SETTIMANA	pasta integrale al pesto caprese: mozzarella pomodoro	pasta al ragù di carni bianche lenticchie insalata	lasagne estive insalata mista con carote budino	risotto agli asparagi arrosto di tacchino fagiolini	insalata di farro pomodorini olive e basilico bastoncini di merluzzo spinaci/erbette

<p>NOTE VALIDE IN PERIODO DI EMERGENZA COVID:</p> <p>FORMAGGIO GRANA GRATTUGIATO: infanzia viene fornito a parte e gestito solo per chi può consumarlo; primaria-secondaria: aggiunto ai primi piatti solo per chi può consumarlo e per specifici primi piatti e/o preparazioni di primi o secondi piatti.</p> <p>PANE: fornito a basso contenuto di sale; distribuito dal personale (no self-service); infanzia: dopo il primo piatto. E' prevista la fornitura di pane integrale e ai 5 cereali almeno 1 v/settimana Le grammature/porzioni sono in linea con le indicazioni ATS Utilizzato sale iodato e olio E.V.O.</p> <p>PROCEDURE GESTIONE DISTRIBUZIONE PASTI: come da indicazioni ministeriali per il contesto in corso</p>	<p>SPUNTINO MATTINO (in emergenza Covid)*</p> <p>infanzia e primaria: Secondaria</p> <p>Lun frutta senza noccioli/semi o mousse o succ frutta senza noccioli/semi o</p> <p>Mar yogurt banana o yogurt</p> <p>Mer banana o yogurt</p> <p>Giov frutta senza noccioli/semi o mousse o succ</p> <p>Ven plumcake</p>	<p>MERENDA POMERIGGIO (in emergenza Covid)*</p> <p>per infanzia</p> <p>Lun The in brick con plumcake o biscotti</p> <p>Mar Succo di frutta in brick con biscotti</p> <p>Mer yogurt o banana</p> <p>Giov The in brick con plumcake o biscotti</p> <p>Ven Yogurt o banana</p> <p>*frutta e/o spuntini/merende che non richiedono manipolazione da parte di insegnanti/cuochi/personale</p>
---	---	--

MENU SCOLASTICO		 <p style="text-align: center;">TABELLA DIETETICA STANDARD stagione Estate/Autunno: dal 20 Settembre ad 29 Ottobre 2021 <i>elaborata dai referenti comunali del Servizio Ristorazione-- Vidimato Dietista Marina Messina</i> adeguata/modulata e con note per esigenze igienico- sanitarie in periodo di emergenza Covid pubblicata su www.comune.zibidosangiaco.com</p>	SCUOLE: infanzia -primaria -secondaria
data 20.09.2021	pag. 2 di 2		APPLICATA A: tutti utenti senza richiesta dieta speciale o etico-religiosa Valutata da ATS in linea con i requisiti linee/guida ristorazione scolastica (Prot.Comune Zibido n. 12958 del 3.9.2019)

<p>NOTE VALIDE AL RISTABILIRSI DEL CONTESTO SANITARIO DI "NORMALITA":</p> <p>FORMAGGIO GRANA GRATTUGIATO: infanzia viene fornito a parte e gestito solo per chi può consumarlo; <u>primaria-secondaria:</u> aggiunto ai primi piatti solo per chi può consumarlo e per specifici primi piatti/preparazioni di primi o secondi piatti.</p> <p>PANE: fornito a basso contenuto di sale; distribuzione: infanzia: dopo il primo piatto-<u>primaria e secondaria:</u> presenti linee self service; è prevista la fornitura di pane integrale e ai 5 cereali almeno 1 v/settimana utilizzato sale iodato-utilizzato olio E.V.O. Le grammature sono in linea con le indicazioni ATS-</p>	<p>SPUNTINO MATTINO infanzia e primaria: spuntino con frutta fresca tutti i giorni (almeno 3 tipologie diverse) <u>secondaria:</u> frutta fresca</p> <p>MERENDA POMERIGGIO <u>per infanzia</u> Lun The con torta oppure yogurt alla frutta Mar Latte intero fresco e biscotti Mer The + pane e marmellata o pane e cioccolato Giov Latte intero fresco e fette biscottate o biscotti Ven Yogurt alla frutta</p> <p>Menù approvato Ec.Dietista Marina Messina – iscritta Albo TSRM N° 299</p> 
--	---