

# 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 del 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 2026 rev.0

Scuola dell'infanzia, primaria, secondaria

	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<b>1° SETTIMANA</b>	PASTA AL POMODORO E BASILICO (1-7-9)  PROSCIUTTO COTTO  POMODORI  PANE (1)  FRUTTA FRESCA	PASTA ALLA MIMOSA (1-7)  ARROSTO DI TACCHINO (9)  FAGIOLINI*  PANE (1)  FRUTTA FRESCA	INFANZIA PASTA CON PISELLI (1-7-9)* UOVO STRAPAZZATO (3-7)  PRIMARIA E MEDIA PIZZA MARGHERITA (1-7-6-11) CAROTE JULIENNE PANE (1) GELATO* (1-3-5-6-7-8)	PASTA (DITALINI) CON CECI (1-6-7-9) FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO* (1)  INSALATA MISTA  PANE (1)  FRUTTA FRESCA- INFANZIA: YOGURT (7)	PASTA AL RAGU DI VITELLONE (1-7-9)  INFANZIA: PRIMOSALE (7) FORMAGGIO SPALMABILE (7) PATATE AL FORNO  PANE (1)  FRUTTA FRESCA
<b>2° SETTIMANA</b>	PASTA CON MELANZANE (1-7-9)  FRITTATA AL FORNO (3-7)  INSALATA CON POMODORI  PANE (1)  FRUTTA FRESCA	RISO AGLI AROMI  BOCCONCINI DI POLLO DORATI (1-3)  CAROTE JULIENNE  PANE (1)  FRUTTA FRESCA	PIADINA CON: PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (1-6-7-11)  FAGIOLINI*  PANE (1)  GELATO* (1-3-5-6-7-8)	PASTA CON CREMA AL PARMIGIANO (1-7)  HAMBURGER DI VITELLONE (1-3)  INSALATA MISTA  PANE (1)  FRUTTA FRESCA INFANZIA: YOGURT (7)	PASTA AL TONNO (1-4-9)  CAPRESE MOZZARELLA E POMODORO (7)  PANE (1)  FRUTTA FRESCA
<b>3° SETTIMANA</b>	RISO ALLO ZAFFERANO (7-9)  TONNO (4)  INSALATA CON POMODORI  PANE (1)  FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO E BASILICO (1-7-9)  ARROSTO DI LONZA (9)  SPINACI*  PANE (1)  FRUTTA FRESCA	PASTA (DITALINI) CON LENTICCHIE (1-6-7-9)  FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO* (1)  INSALATA MISTA  PANE (1)  GELATO* (1-3-5-6-7-8)	RISO ALL'INGLESE  SOVRA COSCIA DI POLLO AL FORNO (INFANZIA, PRIME E SECONDE BOCCONCINI)  INSALATA VERDE  PANE (1)  FRUTTA FRESCA- INFANZIA: YOGURT (7)	PASTA AL PESTO (1-7)  FRITTATA AL FORNO CON PATATE (3-7)  CAROTE JULIENNE  PANE (1)  FRUTTA FRESCA
<b>4° SETTIMANA</b>	INFANZIA PASTA AL POMODORO (1-7-9) MOZZARELLA (7)  PRIMARIA E MEDIA PIZZA MARGHERITA (1-7-6-11) FAGIOLINI*  PANE (1) FRUTTA FRESCA	PASTA (DITALINI) CON FAGIOLI CANNELLINI (1-6-7-9)  COTOLETTA DI POLLO (1-3) (BOCCONCINI PER INFANZIA, PRIME E SECONDE) CAROTE JULIENNE  PANE (1)  FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE (1-7-9)  CROCCHETTE CON PATATE UOVO E FORMAGGIO (1-3-7)  INSALATA CON POMODORI  PANE (1)  GELATO* (1-3-5-6-7-8)	PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE (1-7-9)  TACCHINO FREDDO  PATATE AL FORNO  PANE (1)  FRUTTA FRESCA- INFANZIA: YOGURT (7)	PASTA AL POMODORO E OLIVE (1-7-9)  UOVO SODO (3)  INSALATA MISTA  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 \*