

PROPOSTA DI MENU' SCOLASTICO PER IL COMUNE DI MONTELIBRETTI



Anni scolastici 2019-2022

MENU' E TABELLE DIETETICHE PROPOSTO PER IL PRANZO NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE NEL COMUNE DI MONTELIBRETTI

Il menù con le tabelle dietetiche elaborate dal [Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione](#) della ASL RM/5 ha lo scopo di fornire ai ragazzi un giusto apporto di elementi nutritivi lungo l'arco di una settimana abituandoli nel contempo, ad una dieta sufficientemente varia pur nel rispetto dei loro gusti.

Una sana alimentazione rappresenta quindi un principio fondamentale per la protezione della salute, in particolare nei bambini e ragazzi, sia perché sono organismi in crescita, sia per il valore educativo che la stessa può assumere al fine di acquisire abitudini alimentari corrette.

I MENÙ E LE TABELLE DIETETICHE SONO RIVOLTI AI BAMBINI DA 3 A 15 ANNI, PRODOTTI IN BASE AI SEGUENTI CRITERI:

- formulati nel rispetto dei **L.A.R.N.** (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana) che indicano la quantità di energia e nutrienti necessari giornalmente per sesso e fasce d'età dell' **I.N.R.A.N.** (Istituto Nazionale per la Ricerca degli alimenti e della nutrizione)
- rispetto delle **LINEE GUIDA** per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell' **I.N.R.A.N.** (IV revisione).
- piramide alimentare

I conteggi degli apporti calorici (Kcal) e di proteine, carboidrati, lipidi totali, sono stati effettuati dalla **ASL RM/G** utilizzando le Tabelle di Composizione degli Alimenti dell' Istituto Nazionale per la Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione.

MENU E TABELLE DIETETICHE

Struttura dei menù

Pranzo:

un primo piatto
un secondo
un contorno
pane
frutta o yogurt o succo di frutta o dessert

Articolazione menù

Su 5 settimane (il menù varia ogni settimana per 5 settimane).

Invernale : 1 nov./ 31 marzo

Estivo : 1 aprile/31 ottobre

La refezione scolastica prevede la possibilità di **diete differenziate** per soddisfare le richieste relative a gruppi di patologie particolari e religioni diverse. Per disturbi transitori dell'apparato intestinale (es. sindrome influenzale) è possibile richiedere un menù in bianco senza certificazione medica per un

massimo di 3 giorni; in caso di prolungamento della dieta in bianco è necessario presentare un certificato medico.

Diete speciali

Per dieta speciale si intende una dieta, diversa da quella prevista dal menù base adottato dalla scuola, fornita per particolari esigenze cliniche e comprovata da un certificato medico. A questa si affiancano richieste di esclusione di alcuni alimenti per motivi etnico-religiosi, per la quale è sufficiente una dichiarazione dei genitori.

- diete per bambini con allergie e/o intolleranze alimentari
 - diete per malattia celiaca: l'esclusione dalla dieta di glutine deve essere rigorosa
 - dieta per motivi etnico-religiosi
 - dieta leggera
-
- Formulazione di diete speciali, solo su prescrizione medica.
 - Descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti.
 - Possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate.

Oltre alle tabelle dietetiche di base sono previste diete personali per situazioni patologiche certificate (allergie, intolleranze, ecc.) e per scelte etnico-religiose.

Nei casi di indisposizioni giornaliere (massimo 3 giorni) il bambino potrà seguire una dieta in bianco, già prevista nelle tabelle dietetiche, con semplice richiesta agli operatori dell'asilo nido.

Menu biologici

I menù "biologici" debbono utilizzare alimenti di origine vegetale prodotti senza uso di pesticidi, concimi chimici, ormoni, additivi, coloranti e conservanti e non devono contenere alcuna traccia di ingredienti transgenici. Gli alimenti di origine animale (carne, uova, latte, formaggi...) devono provenire da bestiame alimentato con esclusione assoluta di farine animali e prodotti transgenici. La "biologicità" dei prodotti deve essere certificata da appositi organismi di controllo.

FUNZIONE.NUTRIZIONALE

I pasti scolastici dovrebbero assicurare circa il 40% delle calorie giornaliere e secondo i LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati d' Energia e Nutrienti per la popolazione italiana) elaborati dalla SINU (Società italiana di Nutrizione Umana) in collaborazione con l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) dovrebbero ogni giorno essere rappresentati dai seguenti nutrienti:

- Proteine **13-15%** delle calorie totali di cui il 50% di origine animale (carne, latte, uova) ed il 50% di origine vegetale (legumi, farinacei).
- Lipidi **25-30%** delle calorie totali di cui una parte con oli vegetali per il condimento dei cibi (olio di oliva extravergine)
- Glucidi **55-60%** del fabbisogno energetico di cui in gran parte sotto forma di farinacei, verdure, frutta e solo una parte con disaccaridi semplici (zucchero, miele).
- Minerali importanti soprattutto l' apporto di calcio (latte, ricotta, formaggi, legumi) di ferro (uova, spinaci, legumi) tanto necessari nell'organismo in accrescimento.
- Vitamine A (carote) C (agrumi, e frutta fresca in genere) D (pesce).

In ogni caso è buona regola abituare il bambino ad una alimentazione sana e varia in cui siano rappresentate buona parte degli alimenti naturali) con la raccomandazione di fare poco uso di sale da cucina e di zucchero.

FABBISOGNO ENERGETICO DI BAMBINI ED ADOLESCENTI (secondo i LARN):

Nell'elaborazione della tabella dietetica delle scuole materne, elementari e medie si sono valutati i seguenti parametri:

- Età media dell'utenza (4,5 anni per la materna, 8 anni per le elementari, 13,5 anni per le medie)

- Necessità caloriche

- L.A.R.N.

- 3-6 anni (scuole materne) fabbisogno calorico medio giornaliero di 1650 Kcal.
- 6-10 anni (scuole elementare) fabbisogno calorico medio giornaliero di 2050 Kcal.
- 10-17 anni (scuole medie inf.) fabbisogno calorico medio (maschi e femmine) giornal. 2250 Kcal.

Il contenuto calorico medio fornito con il pasto di mezzogiorno assicura il 40% dell'introito calorico giornaliero **660** per le materne, **820** K/cal per le elementari, **900** K/cal per le medie.

La media delle calorie fornite giornalmente si calcola mensilmente su tutti i pasti forniti durante la refezione scolastica.

Nella tabella dietetica è prevista anche la confezione del "piatto completo" combinazione varia di proteine vegetali, (ad esempio cereali e legumi, o di moderate quantità di alimenti di origine animale con cereali), accompagnato da un piatto costituito da verdure cotte o crude.

Classici esempi di piatti completi sono: riso e piselli, pasta e fagioli.

Gli obiettivi della ristorazione scolastica sono principalmente:

- Garantire la sicurezza igienica, al fine di ridurre il rischio di tossinfezioni attraverso la scelta degli ingredienti e delle preparazioni;
- orientare,attraverso un approccio di tipo educativo,il comportamento alimentare verso modelli corretti;
- ristabilire i giusti rapporti con il cibo stimolando l'interesse verso cibi che sono poco utilizzati nelle famiglie.
- incrementare il consumo di frutta, verdura e legumi e promuovere la varietà degli alimenti;
- utilizzare preferibilmente grassi di condimento di origine vegetale a crudo, piuttosto che quelli di origine animale.
- introdurre una notevole varietà di cibi.
- contribuire a prevenire nella popolazione patologie correlate all'alimentazione quali l'ipertensione, le malattie cardiocircolatorie, l'obesità e alcune forme tumorali che riconoscono nella ipernutrizione e nella malnutrizione le cause predisponenti.

In conclusione il pasto scolastico finalizzato al giusto apporto energetico e alla forma di una adeguata educazione alimentare deve essere rappresentato da:

1. alimenti naturali, freschi (possibilmente di stagione).
2. Alimenti vari ed equilibrati nella quantità. La frutta e la verdura (cotta e cruda) per l'apporto di vitamine e fibre, non debbono mai mancare nella dieta giornaliera.

Il cibo consumato nella scuola deve essere integrato nella alimentazione giornaliera (alternativo agli altri pasti), ragion per cui la refezione scolastica deve coinvolgere necessariamente i genitori.

L'ALIMENTAZIONE A CASA (alcuni consigli...)

Il pranzo a scuola rappresenta circa il 40% dell' introito calorico giornaliero, il rimanente 60% va distribuito nell'arco di tutta la giornata.

La prima colazione abbondante è fonte di energia indispensabile per affrontare al meglio l'impegno scolastico. Sono da preferire alimenti quali latte, cereali (pane o fette biscottate), frutta.

Gli spuntini. Gli alimenti da preferire, per spuntini fuori dai pasti, sono: frutta, yogurt o qualche biscotto, mentre sono da evitare merendine confezionate o panini farciti.

La cena insieme al pranzo fornisce la maggior parte dell'apporto calorico e nutritivo.

E' consigliabile alternare i primi piatti tra asciutti e minestre in brodo. Per i secondi piatti, da cucinare con pochi grassi, sono da preferire le carni bianche alle rosse, alternandole con il pesce almeno due volte alla settimana. I formaggi, ed in particolare gli insaccati, devono essere assunti con moderazione. E' buona abitudine accompagnare il secondo piatto con una abbondante razione di verdure. Deve essere infine contenuto il consumo dei dolci causa di carie e della non meno grave obesità infantile.

ATTENZIONE ALLE CALORIE NASCOSTE

al BAR	
1 brioche (40 gr)	200 cal
1 merendina farcita (100 gr)	400 cal
1 maxicono	300 cal
popcorn (100 gr)	383 cal
1 coca cola (200 gr)	39 cal
cioccolato (20 gr)	100 cal
al FAST FOOD	
pizza piccola margherita	450 cal
Patatine+bibita	400 cal
Patatine+bibita+hamburger	700 cal

Quanto deve mangiare un bambino

Nell'arco della giornata è necessario ripartire l'introduzione degli alimenti fra i vari pasti. La figura qui sotto aiuta a capire in che percentuale gli alimenti devono essere ripartiti fra i vari pasti.



I fabbisogni nutrizionali per bambini delle varie fasce d'età sono stati calcolati stabilendo la media di calorie e nutrienti in base ai valori indicati dai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti elaborati dalla SINU - Società Italiana di Nutrizione Umana - revisione 1996)

FABBISOGNI NUTRIZIONALI MEDI

Scuola materna (3-5 anni)	
Apporto calorico medio giornaliero	1650 kcal
Apporto calorico medio del pranzo	660 kcal (40% delle calorie giornaliere)
Scuola elementare (6-10 anni)	
Apporto calorico medio giornaliero	2050 kcal
Apporto calorico medio del pranzo	820 kcal (40% delle calorie giornaliere)
Scuola medie inf. (10-17 anni)	
Apporto calorico medio giornaliero	2250 kcal
Apporto calorico medio del pranzo	900 kcal (40% delle calorie giornaliere)

**COMUNE DI MONTELIBRETTI
ANNI SCOLASTICI 2019-2022**



Menù Invernale



Il menù invernale è in vigore dal 1 novembre al 31 marzo

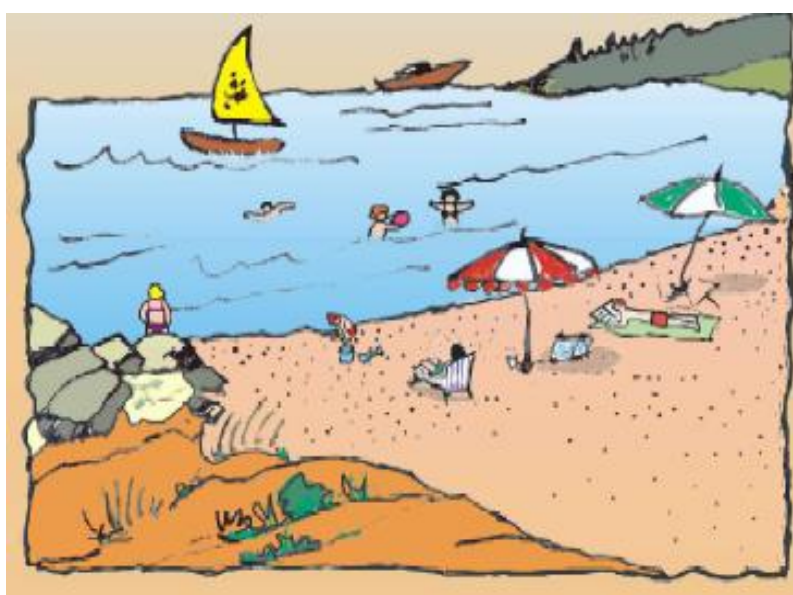
Il menù è differenziato su tre tipologie :

- ***MENU' SCUOLA MATERNA***
- ***MENU' SCUOLA ELEMENTARE***

**COMUNE DI MONTELIBRETTI
ANNI SCOLASTICI 2019-2022**



Menù Estivo



Il menù estivo è in vigore dal 1 aprile al 31 ottobre

Il menù è differenziato su tre tipologie :

- ***MENU' SCUOLA MATERNA***
- ***MENU' SCUOLA ELEMENTARE***

NOTE AL MENU'

FREQUENZA MENU'

I menù che sono qui presentati fanno riferimento alle indicazioni sopraindicate e contenute nei documenti ufficiali dell'Istituto Nazionale di Nutrizione, quali i L.A.R.N. (livelli di assunzione giornaliera raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) e le Linee Guida per una sana alimentazione.

- Pane, pasta o sostituti devono entrare quotidianamente nella alimentazione dei bambini, quindi anche nel menù giornalieri saranno sempre presenti.
- Per la frutta e la verdura si raccomanda il consumo di 4 - 6 porzioni al giorno, quindi anche nel menù giornalieri saranno sempre presenti.
- Per le pietanze le frequenze di consumo settimanale suggerite sono:
PESCE 1 – 2 volte alla settimana
CARNE 2 volta alla settimana
FORMAGGIO 1 volta alla settimana
UOVA 1 volta alla settimana
PIATTO UNICO A BASE DI CEREALI E LEGUMI 1 volta alla settimana

quindi anche nel menù saranno sempre presenti uniformemente distribuiti lungo tutta la settimana.

- Per i grassi da condimento si raccomanda l'uso di olio extra vergine di oliva, preferibilmente a crudo. Sono ammesse piccole quantità di burro da usare preferibilmente a crudo. Limitare il ricorso alle frittiture ed alle cotture prolungate. Evitare la riutilizzazione di grassi già cotti.

FREQUENZA DEI PIATTI SETTIMANALI	
Pasta/gnocchi	2-3 volte a settimana
Riso	1 volta a settimana
Minestra di verdura	1 volta a settimana
Minestra di legumi	2-3 volte al mese
Carne rossa	1 volta a settimana
Carne bianca	1 volta a settimana
Piatto freddo	1 volta a settimana
Uova	2-3 volte al mese
Pesce	1-2 volte a settimana
Patate	1 volta a settimana
Verdure cotte/crude	3 volte a settimana
Frutta	4 volte a settimana
Yogurt	2 volte al mese
Dessert	2 volte al mese

STAGIONALITÀ E DURATA

Il menù proposto è impostato su 5 settimane per 2 stagioni: autunno/invernale e primaverile/estivo. La stagionalità del menù, oltre a prevenire la monotonia dei piatti proposti, permette di utilizzare, soprattutto per l'ortofrutta, prodotti freschi e appetibili.

SCELTA UNICA

Si è scelto di indicare una sola proposta, non lasciando quindi spazio alla scelta individuale tra due o più opzioni; ciò ha alcuni notevoli vantaggi:

Consente, attraverso l'imitazione e l'omologazione tra pari o tra alunni ed insegnanti, di accedere a nuovi alimenti e pietanze, sperimentando gusti e sapori per una dieta più variata.

Permette di prevenire la monotonia nei consumi in quanto per una quota significativa di bambini la multiproposta significa paradossalmente orientarsi sempre verso lo stesso piatto (tipico la pasta in bianco)

Determina una semplificazione del servizio, contribuendo ad una maggiore sicurezza igienico-sanitaria nella preparazione degli alimenti.

ALTERNATIVE

Per quanto esposto, risulta evidente la necessità di poter accedere ad un piatto alternativo solo per gli alunni che presentino una intolleranza alimentare certificata dal proprio medico, o che appartengano a gruppi etnici o religiosi particolari. In tal caso saranno previste diete speciali o la sostituzione di alcune pietanze.

METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

- Tutti i cibi vanno cucinati senza condimento, che va aggiunto crudo a fine cottura, usando solo olio extravergine d'oliva.
- Non utilizzare margarina, olio di semi o di semi vari, burro e panna.
- Vanno impiegate preferibilmente pentole a fondo termico antiaderente che impediscono ai cibi di attaccarsi anche evitando l'uso di grassi.
- È necessario ridurre al minimo l'uso del sale e del dado.

PASTA O RISO: possono essere utilizzate salse di pomodoro, ragù di carne magra, sugo di verdure miste o singole di stagione con aggiunta di olio crudo a fine cottura, brodo di verdure fresche, brodo di carne sgrassato o preferibilmente di estratto vegetale.

UOVA: fare sempre attenzione alla data di scadenza e di deposizione delle uova. La cottura può essere: sode, strapazzate in teglia antiaderente o al forno.

DERIVATI DEL LATTE: si consiglia l'utilizzo di formaggi privi di sali di fusione quali: mozzarella, fior di latte, caciotta fresca, ricotta di vacca, ricotta di pecora, stracchino, parmigiano, formaggini magri, scamorza.

AFFETTATI: si consiglia: prosciutto crudo o cotto senza conservanti.

CARNE: si consiglia l'utilizzo di:

carne magra di vitellone

petto di pollo e di tacchino

carne magra di maiale.

Può essere utilizzata la carne macinata (polpette), purché la macinatura si svolga immediatamente prima della cottura.

Cottura: lessata in pentola a pressione, al vapore, su bisticchiera, al forno con utilizzo di latte e/o succo di limone, in umido con aggiunta di olio a fine cottura. (non salare mai la carne prima della cottura).

PESCE: si consiglia l'utilizzo di filetti di sogliola merluzzo

Cottura: lessato o al vapore e condito con olio crudo e prezzemolo, al forno o con il succo di limone o/e con olio extra vergine di oliva crudo a fine cottura, in padella a fondo antiaderente con pangrattato e succo di limone.

I pesci surgelati vanno scongelati lentamente in frigorifero ed utilizzati rapidamente.

LEGUMI FRESCHI: fagioli, fagiolini, piselli.

LEGUMI SECCHI: lenticchie, fagioli, piselli.

Cottura: per aumentare la digeribilità dei legumi, metterli a bagno in acqua fredda per circa 12 ore, cambiando l'acqua spesso. Successivamente vanno lessati con verdure varie (carote, cipolle, sedano).

Il purè di patate va prodotto con patate fresche, latte fresco pastorizzato e parmigiano reggiano o grana padano.

VERDURE: le verdure dovranno essere variate dando preferenza alle verdure di stagione (non utilizzare le primizie).

Cottura: cotte al vapore o in pentola a pressione o crude. Le verdure di stagione possono essere utilizzate come salse a seconda della stagionalità per primi piatti (risotti).

FRUTTA: utilizzare la frutta di stagione (non utilizzare le primizie).

OLIO: si consiglia di utilizzare olio extra vergine di oliva da aggiungere crudo a fine cottura, rispettando le grammature consigliate.

SALE: non salare troppo gli alimenti, utilizzare preferibilmente sale iodato.

METODI DI COTTURA

PRIMI PIATTI

SUGO

Far appassire la cipolla e a piacere l'aglio in una pentola antiaderente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere i pomodori o la passata o i pelati ed eventualmente verdure, e/o carne, e/o legumi, e/o tonno. Far cuocere aggiungendo aromi e se necessario acqua.

RAGU

In una pentola antiaderente fa appassire la cipolla in acqua o brodo vegetale; aggiungere quindi carne trita magra, pomodori pelati e fare cuocere aggiungendo eventualmente acqua. A fuoco spento aggiungere olio extravergine d'oliva.

PESTO

Frullare basilico, grana e pinoli (se gradito l'aglio) aggiungere olio extravergine d'oliva, mescolare e condire la pasta.

MINISTRONE/PASSATO DI VERDURA Mettere in acqua poco salata le verdure fresche o surgelate e far cuocere. Quando cotte, passare le verdure, aggiungere pasta/riso e a fine cottura olio extravergine d'oliva crudo.

SECONDI PIATTI

CARNE

Magra, il grasso va tolto prima della cottura.

Scaloppine: la carne tagliata in fette e infarinata va messa nella pentola antiaderente evitando di forarla con la forchetta prima o durante la cottura. Salare poco, aromatizzare, spruzzare succo di limone e far cuocere.

Arrosto: il pezzo di carne può essere cotto in forno o a fuoco libero. Rosolare la carne senza condimenti da ogni sua parte e aggiungere aromi. Durante la cottura, per ammorbidirla, bagnarla con il suo sugo e/o aggiungere qualche cucchiaino d'acqua, evitando di forarla con la forchetta.

Lesso: mettere la carne a cuocere in acqua salata in ebollizione, aromatizzata a piacimento con verdure.

Umido: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro e far cuocere aggiungendo acqua. Unire la carne, aggiungere successivamente le verdure tagliate a pezzetti ed eventualmente i legumi. Si possono unire aromi.

PESCE

Il pesce può essere cotto in forno o a fuoco libero in pentola antiaderente. Eventualmente aggiungere verdura a piacere.

Al forno o a fuoco libero: nel caso di preparazioni già pronte (bastoncini) mettere in forno come tali senza condimenti e spruzzare con succo di limone. Nel caso di altro pesce non pronto (sogliola, platessa, ecc.) passare in pan grattato o farina, mettere in forno o su fuoco libero senza condimenti, spruzzare con succo di limone ed aggiungere aromi vari.

In polpette o polpettone: amalgamare pesce, patate lesse, aromi vari ed uova. Passare in farina o pangrattato, cucinare in forno o a fuoco libero, senza condimenti, irrorando con succo di limone o vino ed aggiungendo aromi vari.

In insalata: lessare il pesce e le patate e/o altre verdure, unire e condire con olio extravergine d'oliva, limone o aceto e aromi.

UOVA

Frittata/sformato: preparare un composto con uova, con o senza verdure cotte o crude spezzettate, formaggio grana, poco sale ed aromi. Far scaldare la pentola antiaderente e versarvi il composto senza condimento, oppure mettere il composto in una teglia, sempre senza condimento e mettere in forno.

Uova strapazzate: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro e far cuocere aggiungendo acqua ed eventualmente verdure. Unire da ultimo le uova e mescolare. Si possono aggiungere aromi.

CONTORNI

VERDURA

In insalata: condire le verdure con olio extravergine d'oliva, poco sale, limone o aceto.

Lessata: cuocere le verdure in poca acqua salata già in ebollizione; le verdure surgelate cuocerle senza scongelarle.

Al forno: mettere le verdure in una pirofila antiaderente senza condimento, aggiungere aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

A fuoco libero: stufare le verdure in poca acqua, unire aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

METODI DI COTTURA CONSIGLIATI

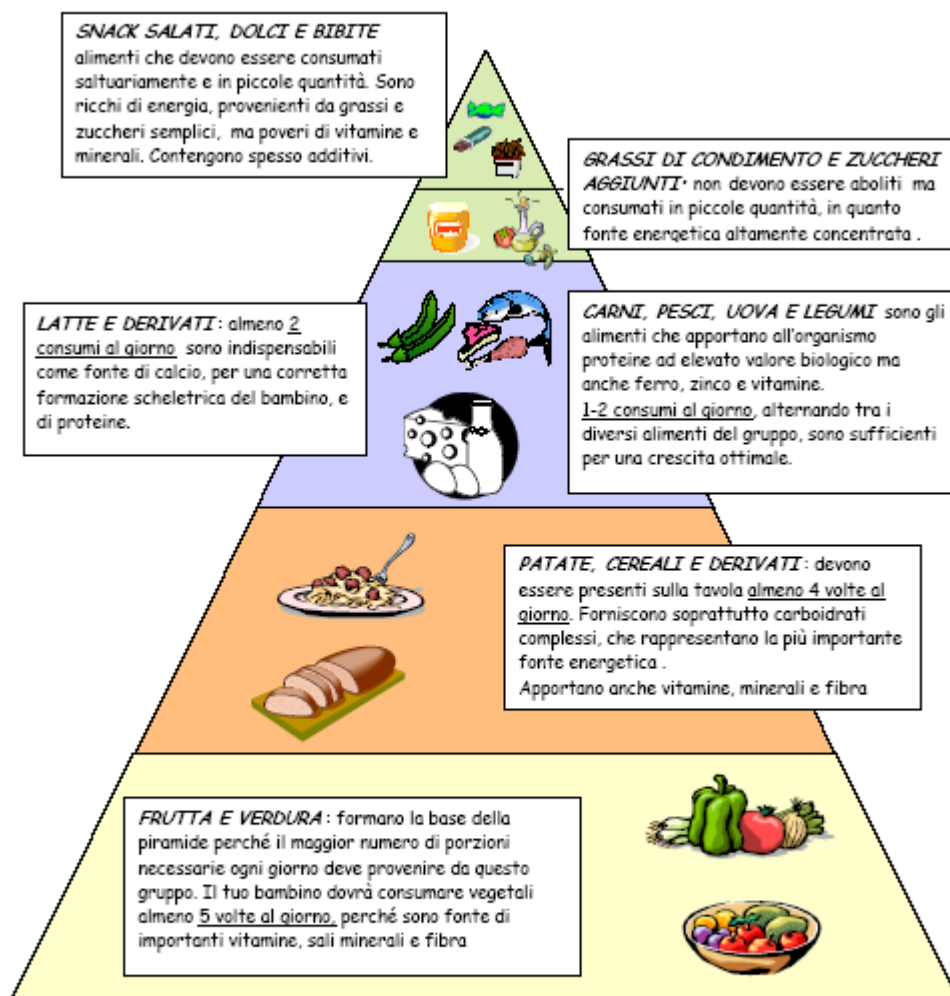
primi piatti	<p>ASCIUTTI:</p> <ul style="list-style-type: none">• olio• pomodoro fresco o tipo pelati• sughi di verdure <p>IN BRODO:</p> <ul style="list-style-type: none">• brodo vegetale• brodo di carne• tipo minestrone utilizzando la quantità di verdure previste nella dieta, senza legumi
carne e pesce	<ul style="list-style-type: none">• alla griglia• in umido• lessati• al forno• al pomodoro
uova	<ul style="list-style-type: none">• alla coque• in camicia• sode• in frittata cotta al forno o in padelle antiaderenti
patate	<ul style="list-style-type: none">• bollite• al forno
verdure	<ul style="list-style-type: none">• lessate• al forno• al vapore• alla griglia

MISURE CASALINGHE

Nella tabella (Larn) sottostante si riporta il corrispettivo in peso (g) di alcuni alimenti misurati con due unità di misura casalinghe: un cucchiaino da tavola (del volume effettivo di 10c.c.) e un bicchiere da vino (contenente 125 ml. di liquido di diversi alimenti).

ALIMENTI	UNITÀ DI MISURA	PESO IN G
farina di frumento 00	n° 1 cucchiaino colmo	11
pastina	n° 1 cucchiaino colmo	15
riso crudo	n° 1 cucchiaino colmo	8
panna da cucina	n° 1 cucchiaino colmo	14
parmigiano	n° 1 cucchiaino colmo	10
parmigiano	n° 1 cucchiaino raso	7
maionese	n° 1 cucchiaino raso	9
marmellata	n° 1 cucchiaino raso	14
miele	n° 1 cucchiaino raso	9
olio	n° 1 cucchiaino raso	9
zucchero	n° 1 cucchiaino raso	9
zucchero	n° 1 cucchiaino colmo	13
cacao in polvere	n° 1 cucchiaino colmo	10
latte	n° 1 bicchiere	129
vino	n° 1 bicchiere	127

LA PIRAMIDE ALIMENTARE



Per i più piccoliAnche per i bambini che non riescono a masticare bene si possono variare gli alimenti nell'ambito familiare proponendo alcuni cibi in piccole quantità o in una preparazione (polpette, sformati di verdure, ecc.) più adatta a loro.

**GRAMMATURE VARI ALIMENTI AL NETTO DEGLI SCARTI PER FASCE DI ETA'
PRANZO**

ALIMENTI	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIA
PANE	50	70	80
PASTA O RISO (asciutti)	50	70	80
PASTA O RISO (minestre)	30	35	40
RAVIOLI	60	80	100
TORTELLINI (asciutti)	60	80	100
TORTELLINI (brodo)	50	70	80
GNOCCHI	180	200	220
PARMIGIANO GRATT.	5	5	5
OLIO/BURRO (per condire)	5	5	10
POMODORI PELATI	70	80	90
TONNO PER PASTA	10	12	15
LEGUMI (freschi contorno/minestra)	70	80	100
LEGUMI (minestra)	30	40	50
CARNE BOVINO/SUINO	70	90	100
CARNE MACINATA	30	30	30
POLLO O TACCHINO (petti)	70	90	110
POLLAME CON OSSA	90	130	180
PESCE (intero)	90	110	130
FILETTO MERLUZZO	80	100	130
POLPETTE PLATESSA	90	100	125
PROSCIUTTO (crudo e cotto)	40	50	60
FORMAGGI MOLLI(mozzarella, stracchino..)	50	60	70
GRANA	40	50	60
VERDURA COTTA	130	150	180
VERDURA PER MINISTRONE	70	100	120
BIETA PER MINISTRONE	20	20	20
CAROTE PER MINISTRONE	20	20	20
PATATE PER MINISTRONE	20	20	20
POMODORI PER MINISTRONE	20	20	20
PATATE PER CONTORNI	120	150	180
INSALATA VERDE	100	130	150
INSALATA DI POMODORI	100	110	120
INSALATA DI FINOCCHI	130	150	180
FRUTTA DI STAGIONE	150	150	150
SUCCO DI FRUTTA	125	125	125
YOGURT	125	125	125
DESSERT	75	75	75

PRIMI PIATTI

- **GNOCCHI AL POMODORO:** gnocchi (purea di patate, fecola di patate, farina di grano tenero tipo 00, sale, spezie, aromi, farina di riso, acido citrico, acido sorbico) polpa pomodoro, carote, cipolle, sedano, olio ex vergine d'oliva, aromi naturali, sale.
- **GNOCCHI AL RAGU':** gnocchi (purea di patate, fecola di patate, farina di grano tenero tipo 00, sale, spezie, aromi, farina di riso, acido citrico, acido sorbico) polpa di pomodoro, carne bovina e suina, carote, cipolle, sedano, olio ex vergine d'oliva, aromi naturali, sale.
- **PASTA AL BURRO:** pasta di semola di grano duro, burro, sale
- **PASTA ALL'OLIO:** pasta di semola di grano duro, olio ex vergine d'oliva, sale
- **PASTA AL BURRO E SALVIA:** pasta di semola di grano duro, burro, salvia, sale
- **PASTA AL PESTO:** pasta di semola di grano duro, pesto (basilico, olio oliva, olio semi girasole, patate, formaggio grana padano, formaggio pecorino, sale, pinoli, anacardio, correttore acidità ac.lattico, sale
- **PASTA AL POMODORO E BASILICO:** pasta di semola di grano duro, polpa di pomodoro, carote, cipolla, sedano, basilico, olio ex vergine d'oliva, sale
- **PASTA AL POMODORO:** pasta di semola di grano duro, polpa di pomodoro, carote, cipolla, sedano, olio ex vergine d'oliva, sale
- **PASTA AL TONNO:** pasta di semola di grano duro, polpa di pomodoro, tonno in scatola, carote, cipolla, sedano, olio ex vergine d'oliva, sale
- **PASTA e ZUCCHINE:** pasta di semola di grano duro, zucchine, parmigiano, olio ex vergine d'oliva, sale
- **TORTELLINI AL POMODORO:** tortellini con pollo e maiale, carote, sedano, cipolla, pomodoro, olio ex vergine d'oliva, aromi naturali, sale
- **INSALATA DI RISO:** riso parboiled, formaggio edamer, prosciutto cotto, piselli surg., carote, sedano rapa, peperoni all'aceto, tonno all'olio d'oliva, olio ex vergine d'oliva, sale
- **RISO AL POMODORO:** riso parboiled, polpa di pomodoro, carote, cipolla, sedano, olio ex vergine d'oliva, sale
- **RISO ALL'OLIO:** riso parboiled, olio ex vergine d'oliva, sale
- **PASTA E FAGIOLI:** pasta di semola di grano duro, fagioli borlotti surg., carote, cipolla, sedano, patate, zucchine, polpa pomodoro, olio ex vergine d'oliva, sale
- **MINISTRA DI LEGUMI:** pasta di semola di grano duro, piselli, fagioli borlotti, carote, cipolle, olio ex vergine, sale
- **PASTA E PISELLI:** pasta di semola di grano duro, piselli, cipolla, carote, polpa pomodoro, olio ex vergine d'oliva, sale
- **PASTA E PATATE:** : pasta di semola di grano duro, patate, cipolla, carote, polpa pomodoro, olio ex vergine d'oliva, sale
- **PASSATO DI VERDURE E RISO:** riso parboiled, patate, carote, cipolla, sedano, zucchine, fagiolini, piselli, fagioli borlotti, olio ex vergine, sale
- **PASSATO DI VERDURA CON PASTA:** pasta di semola di grano duro, patate, carote, cipolla, sedano, zucchine, fagiolini, piselli, fagioli borlotti, olio extra vergine, sale
- **CREMA DI LEGUMI CON PASTA:** : pasta di semola di grano duro, piselli surg., fagioli borlotti surg., patate, cipolla, carote, olio extravergine d'oliva, sale

SECONDI PIATTI

- **ARISTA DI MAIALE:** carne di maiale, carote, cipolla, sedano, aglio, salvia, rosmarino, olio ex vergine d'oliva
- **ARROSTO DI VITELLO:** carne di vitello, carote, cipolla, sedano, aglio, salvia, rosmarino, olio ex vergine d'oliva
- **SPEZZATINO DI VITELLO:** carne di vitello, carote, sedano, cipolla, pomodoro, olio ex. vergine, aromi naturali, sale
- **PETTO DI POLLO :** carne di pollo, olio ex vergine d'oliva, aromi naturali, sale
- **POLLO AL FORNO:** cosce di pollo, olio ex vergine d'oliva, sale
- **FESA DI TACCHINO:** carne di tacchino, olio ex vergine d'oliva, aromi naturali, sale
- **ARROSTO DI VITELLO:** coscia di tacchino, erbe aromatiche, olio ex vergine d'oliva, sale
- **SCALOPPINA DI TACCHINO :** carne di tacchino, limone, olio ex vergine d'oliva, sale
- **STRACCETTI DI CARNE:** carne di vitellone, olio ex vergine d'oliva, sale
- **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA:** carne di vitellone, burro, salvia, olio ex vergine d'oliva, sale
- **POLPETTE DI VITELLO AL FORNO:** carne di vitello, pane grattugiato, olio ex vergine d'oliva, sale
- **SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE:** carne di tacchino, limone, olio ex vergine d'oliva, sale
- **SCALOPPINE DI MAIALE AI FUNGHI E PISELLI:** carne di maiale, funghi, piselli, olio ex vergine d'oliva, sale
- **INVOLTINI DI VITELLO BURRO E SALVIA:** carne di vitello, burro, salvia, olio ex vergine d'oliva, sale
- **BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO:** surgelati, merluzzo (85%), pane grattato, olio vegetale, farina di frumento, amido di patate, sale.
- **FILETTI DI LIMANDA ALLA MUGNAIA :** filetto di limanda, farina, limone, olio ex vergine d'oliva, sale
- **FILETTI DI MERLUZZO GRATINATI:** filetto di merluzzo, pane grattugiato, sale, olio ex vergine d'oliva
- **PESCE AL FORNO:** filetto di pesce (platessa, halibut...) olio ex vergine d'oliva, sale
- **FILETTI DI SOGLIOLA AL LIMONE:** filetto di sogliola, limone, olio ex vergine d'oliva, sale
- **INVOLTINI DI FILETTI DI LIMANDA:** filetto di limanda, limone, olio ex vergine d'oliva, sale
- **FRITTATA CON ZUCCHINE:** uova, latte, zucchine, patata, sale
- **OMELETTE:** uova (75%), prosciutto cotto (12%), formaggio (5%), olio vegetale, sale,

CONTORNI

- **CAROTE E ZUCCHINE AL VAPORE:** carote, zucchine., olio ex vergine d'oliva, sale
- **PURE' DI PATATE :** patate, latte, parmigiano, sale.
- **FAGIOLINI ALL'OLIO:** fagiolini, olio ex vergine d'oliva, sale
- **PATATE LESSE/FORNO:** patate, olio ex vergine d'oliva, sale
- **ZUCCHINE ALL'OLIO:** zucchine, olio ex vergine d'oliva, sale
- **SPINACI ALL'OLIO:** spinaci, olio ex vergine d'oliva, sale
- **BIETA ALL'OLIO:** bieta, olio ex vergine d'oliva, sale
- **SPINACI ALL'OLIO:** spinaci, olio ex vergine, sale

DESSERT

- BUDINO AL CIOCCOLATO
- BUDINO ALLA VANIGLIA
- SUCCO DI FRUTTA
- YOGURT ALLA FRUTTA
- GELATO
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

anni scolastici 2019-2022	<u>1^a settimana</u> Media settimanale dei principi nutritivi Kcal 805 Protidi 15 Lipidi 25 Glucidi 60
anni scolastici 2019-2022 MENU INVERNALE	<u>2^a settimana</u> Media settimanale dei principi nutritivi Kcal 784 Protidi 16 Lipidi 23 Glucidi 61
anni scolastici 2019-2022 MENU INVERNALE	<u>3^a settimana</u> Media settimanale dei principi nutritivi Kcal 754 Protidi 15 Lipidi 24 Glucidi 61
anni scolastici 2019-2022 MENU INVERNALE	<u>4^a settimana</u> Media settimanale dei principi nutritivi Kcal 792 Protidi 14 Lipidi 26 Glucidi 60
anni scolastici 2019-2022 MENU INVERNALE	<u>5^a settimana</u> Media settimanale dei principi nutritivi Kcal 791 Protidi 13 Lipidi 28 Glucidi 59

<p>anni scolastici 2019-2022</p> <p>MENU ESTIVO</p>	<p><u>1^a settimana</u></p> <p>Media settimanale dei principi nutritivi</p> <p>Kcal 814 Protidi 15 Lipidi 29 Glucidi 56</p>
---	---

<p>anni scolastici 2019-2022</p> <p>MENU ESTIVO</p>	<p><u>2^a settimana</u></p> <p>Media settimanale dei principi nutritivi</p> <p>Kcal 811 Protidi 14 Lipidi 26 Glucidi 60</p>
---	---

<p>anni scolastici 2019-2022</p> <p>MENU ESTIVO</p>	<p><u>3^a settimana</u></p> <p>Media settimanale dei principi nutritivi</p> <p>Kcal 774 Protidi 14 Lipidi 30 Glucidi 56</p>
---	---

<p>anni scolastici 2019-2022</p> <p>MENU ESTIVO</p>	<p><u>4^a settimana</u></p> <p>Media settimanale dei principi nutritivi</p> <p>Kcal 781 Protidi 15 Lipidi 25 Glucidi 60</p>
---	---

<p>anni scolastici 2019-2022</p> <p>MENU ESTIVO</p>	<p><u>5^a settimana</u></p> <p>Media settimanale dei principi nutritivi</p> <p>Kcal 796 Protidi 14 Lipidi 28 Glucidi 58</p>
---	---

Note ai menu'

1. Tutte le grammature delle tabelle sono da intendersi nette al crudo (parte edibile).
2. Il pomodoro pelato, comprensivo di odori, deve essere preparata senza soffritto.
3. Nelle scuole deve essere consegnato sale,olio,aceto o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.
4. Il fritto deve essere servito con spicchi di limone. L'olio per il fritto è parzialmente conteggiato in tabella. Deve essere usato una sola volta.
5. Gli spinaci e le bietole devono essere molto ben strizzati e tagliati finemente.Le insalate miste devono corrispondere nei tipi e nelle grammature a quanto indicato nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate, i finocchi e le carote devono essere sempre filangè; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.
6. Le verdure cotte secondo stagione (melanzane, peperoni, carciofi...)
7. I contorni a base di verdure crude sono sostituibili con altre fresche di stagione.
8. I contorni a base di verdure cotte sono sostituibili con altre cotte preferibilmente fresche di stagione o surgelate.
9. Le fragole nel periodo estivo, possono essere condite con zucchero e succo di limone e dovranno essere distribuite dal mese di maggio almeno 1 volta al mese.
10. Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

Parallelemente alle tabelle dietetiche generali sono state sviluppate le tabelle dietetiche personalizzate per motivi di salute, religiosi o culturali.

DIETE DIFFERENZIATE NELLE SCUOLE DEL COMUNE DI MONTELIBRETTI

PREMESSA

Viste le frequenti richieste di diete speciali, avanzate con motivazioni varie dall'utenza, si ritiene opportuno precisare quanto segue:

nelle scuole materne e nelle scuole dell'obbligo che usufruiscono del servizio refezione, vengono serviti pasti idonei all'alimentazione di soggetti non affetti da patologie acute, ciò nonostante sono state previste

diete speciali, ad uso esclusivo dei bambini affetti da intolleranze e/o allergie alimentari o da particolari patologie.

diete per professanti altre religioni, in cui è prevista la sostituzione della carne suina e anche delle altri carni e delle preparazioni che contengano carni, con pesce o formaggio o uova, alternandoli nella settimana in base al menù.

dieta leggera, riservata ai bambini riammessi in comunità dopo gravi malattie. Con dieta leggera si intende un'alimentazione equilibrata, appetibile, facilmente digeribile, con condimenti a crudo; una dieta ben diversa quindi dalla cosiddetta "dieta in bianco", erroneamente intesa come dieta di colore bianco, ricca di burro e di formaggi.

DIETE SPECIALI

I bambini che necessitano di regimi dietetici particolari rappresentano circa il 3-5% della popolazione scolastica e, di questi, l'85% è affetto da intolleranze o da allergie spesso multiple, nei confronti di diversi alimenti.

Oltre alle intolleranze ed alle allergie, esiste poi tutta una gamma di patologie croniche, per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il mantenimento di un buono stato di salute, ad esempio il diabete, la celiachia, il favismo, l'ipercolesterolemia.

In questi casi è evidente che la dieta, essendo parte integrante della terapia, è da attuarsi, oltre che a casa, anche a scuola e questo comporta una particolare attenzione in ogni fase del servizio: dalla stesura del menù, all'acquisto delle materie prime, alla preparazione dei pasti.

In linea generale, mentre per alcune patologie tipo obesità, ipercolesterolemia, diabete, non occorrono restrizioni dietetiche particolari, se non limitate alla quantità o all'esclusione di pochi alimenti, in caso di allergie/intolleranze multiple, gli alimenti da escludere possono essere molti, sia come tali, che come ingredienti di altre preparazioni.

Molti di questi alimenti sono contenuti in piccole o grandi quantità nei diversi prodotti alimentari; poiché è sufficiente una minima quantità dell'alimento scatenante a determinare la comparsa di tutti i sintomi, è indispensabile poter individuare quali prodotti contengono l'elemento allergizzante ed eliminarli completamente.

È fondamentale quindi leggere attentamente le etichette dei vari prodotti e, se queste non sono sufficientemente dettagliate, è opportuno richiedere la relativa scheda tecnica.

Indicazioni dietetiche per intolleranza alle proteine del latte vaccino

Alimenti “proibiti”:

- latte vaccino. Intero, scremato, parzialmente scremato, latticini e derivati;
- cereali e derivati: biscotti, pane, burro, panna, tortellini e ravioli;
- carne: carne bovina (vitello, vitellone, manzo), prosciutto cotto, bresaola;
- pesce: tutti i prodotti precucinati;
- dessert: gelati, merendine, budini, tutti gli alimenti con aggiunta di latte o creme di latte;
- alimenti vari: dadi da brodo.

Alimenti “permessi”:

- latte di soia o di capra;
- farine di grano, pasta, riso, orzo;
- carne di pollo, tacchino, maiale, prosciutto crudo;
- tutti i pesci freschi o surgelati;
- dessert: purchè privo di latte, panna, burro;
- succo di frutta, verdure, frutta.

Indicazioni dietetiche per intolleranza celiaca (sensibilità al glutine)

Tutte le pietanze per bambini celiaci dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti.

Per le sostituzioni utilizzare prodotti dietetici e prodotti del commercio privi di glutine, per i quali è disponibile il “prontuario prodotti senza glutine in commercio” presso l’Associazione Italiana Celiachia”.

Alimenti “proibiti”:

- grano, segale, orzo, avena;
- pasta fresca, secca, gnocchi di patate, pizza, pane, biscotti, fette biscottate, crackers;
- formaggini, sottilette, yogurt ai cereali;
- carne impanata, polpette.

Alimenti “permessi”:

- riso, mais, soia;
- pasta e biscotti dietetici, pane e grissini con farine di mais ;
- latte fresco e UHT, formaggi, panna, yogurt interi o alla frutta;
- carne , pesce, uova, prosciutto crudo e cotto, bresaola.

MENU' PER COMUNITA' RELIGIOSE

Indicazioni dietetiche per la comunità islamica

- eliminare carne di maiale e sostituirla con carne bianca o rossa;
- eliminare prosciutto e sostituirlo con uova sode o formaggio o bresaola.

Se per cucinare il piatto del menù si usano gli alimenti non permessi, il pasto deve essere composto da:

- pasta o riso con sugo di pomodoro;
- carne, pesce, uovo o formaggio;
- verdura cruda;
- pane,
- frutta.

Indicazioni dietetiche per la comunità ebraica

- latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini;
- durante la Pasqua degli ebrei (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati;
- ogni prodotto che non siano latticini o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

DIETA LEGGERA

É richiesta per situazioni transitorie per soggetti che necessitano di piatti semplici, a ridotto contenuto di grassi, a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali che richiedono cautela nella ripresa dell'abituale alimentazione.

Le richieste possono essere effettuate direttamente dal genitore alla scuola (con semplice richiesta scritta sul diario scolastico), per diete della durata massima di tre giorni.

Le richieste di dieta leggera di durata più lunga, ma comunque, non oltre le due settimane, dovranno essere supportate da un certificato medico.

Primi piatti:

- pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva o con sugo di pomodoro fresco;
- pasta o riso in brodo vegetale;

Secondi piatti:

- carne di pollo o di tacchino o di vitello cotta al vapore, bollita, o al forno;

- pesce al vapore, bollito o al forno;
- ricotta vaccina magra

Contorni:

- verdura cruda o cotta al vapore, lessata o stufata;
- patate o carote al vapore o lessate nei casi di enterite

Condimento:

- olio extravergine di oliva crudo e, se gradito, succo di limone

Frutta:

- libera
- mela, per i casi di enterite in risoluzione.

CESTINI FREDDI

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti monoporzione.

Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in situazioni di emergenza o in caso di rifiuto motivato dei pasti consegnati.

Composizione cestini freddi:

- n. 1 panino da 60 gr. Ciascuno con prosciutto cotto o crudo (gr. 40 ciascuno).
- n. 1 panino da 60 gr. Con 50 gr. Di formaggio fresco.
- frutta fresca gr. 150.
- n. succo di frutta in confezione tetrabrick da 125 ml.
- acqua minerale in bottiglia PET da 50 ml.
- n. tovaglioli di carta.
- n. 1 bicchieri a perdere.

I cestini, uguali per tutte le utenze, dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

AZIENDA U.S.L. RM/5
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr. Marco Pascali

MENU' INVERNALE Anni Scolastici 2019/2022



scuole **DELL'INFANZIA** **PRIMARIA** COMUNE DI MONTELIBRETTI

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
LUNEDI	Pasta al pomodoro Polpette di vitellone forno Insalata mista Yogurt	Tortellini di carne al pom. Sformato di patate Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Triangoli di merluzzo forno Carote al vapore Frutta di stagione	Minestra di lenticchie Formaggio molle Verdura cotta Dessert	Pasta gratinata Frittata zucchine Finocchi ins./carote filangè Frutta di stagione
MARTEDI	Maccheroni pomodoro Bocconcini di pesce Carote filangeè Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Arrosto di maiale Spinaci all'olio Dessert	Pasta olio parmigiano Prosciutto crudo/cotto Insalata Succo di frutta	Gnocchi di semola al pomod. Coscio pollo al forno Verdura cotta Frutta di stagione	Ravioli burro salvia Polpette di vitellone Insalata mista Yogurt
MERCOLEDI	Riso e piselli Coscio pollo al forno Insalata Dessert	Minestra di fagioli Grana Patate lesse/forno Frutta di stagione	Minestra di verdure pass Arrosto di vitellone Purea di patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetti di platessa al forno bieta all'olio Frutta di stagione	Passato di legumi Fesa di tacchino Verdura saltata Frutta di stagione
GIOVEDI	Minestra di verdure Prosciutto cotto ¹ / crudo Patate lesse/forno Frutta di stagione	Gnocchetti di semola al pomodoro Filetti merluzzo al forno Insalata mista Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata Verdura cotta Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Fesa di tacchino panata Insalata Succo di frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella/formaggio molle Bieta all'olio Frutta di stagione
VENERDI	Pasta al tonno Bastoncini merluzzo panati Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppina di vitellone Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta in bianco Petto di pollo Piselli al vapore Dessert	Pasta gratinata Prosciutto cotto/Uovo sodo Patate lesse/forno Frutta di stagione	Risotto paesana Bocconcini di pesce Insalata mista Frutta di stagione

N. B.: a tutti i pasti pane ¹ Per le scuole materne prosciutto cotto

Azienda Sanitaria Locale Roma 5 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Via Vulcano, 1/E 00015 Monterotondo (Rm) - Tel 06 90093561

MENU' ESTIVO Anno Scolastico 2019/2022



scuole **DELL'INFANZIA** **PRIMARIA** COMUNE DI MONTELIBRETTI

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
LUNEDI	Pasta al tonno con pomodoro Polpette Vitellone al forno Spinaci Frutta di stagione	Pasta alla paesana in bianco Grana o formaggio tipo caciotta Bieta all'agro Banana	Risotto al pomodoro Bresaola/prosciutto cotto Melanzane a funghetto Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Scaloppine tacchino limone Insalata di pomodori Frutta di stagione	Gnocchetti al pomodoro Filetti di platessa impanati Insalata mista Frutta di stagione
MARTEDI	Tortellini olio e parmigiano Mozzarella o formaggio Asiago Pomodori all'insalata Banana	Risotto parmigiana Arista di maiale Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Coscio pollo forno Carote filangee Dessert/gelato	Pasta pomodoro e basilico Filetti di platessa mugnaia Patate lesse/forno Frutta di stagione	Pasta e zucchine bianca Prosciutto cotto Insalata Dessert/gelato
MERCOLEDI	Pasta pomodoro e basilico Arrosti di tacchino Carote Dessert/gelato	Pasta e piselli bianca Prosciutto cotto¹/ crudo Fagiolini all'agro Frutta di stagione	Riso e piselli Bocconcini di Merluzzo Zucchine Succo di frutta	Ravioli olio e salvia Polpette Vitellone pomodoro Bieta all'agro Banana	Tortellini olio e parmigiano Frittata zucchine Pomodori all'insalata Banana
GIOVEDI	Pasta e fagioli Prosciutto cotto ¹/ crudo Melanzane funghetto Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini merluzzo Carote al vapore Dessert/gelato	Gnocchi al pomodoro Arrosti di vitellone Bianco Insalata Frutta di stagione	Insalata di riso Frittata Fagiolini all'agro Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Fesa di tacchino Carote Frutta di stagione
VENERDI	Insalata di riso Triangoli merluzzo forno Spinaci Frutta di stagione	Pasta e patate Nughets di pollo Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Mozzarella /formaggio molle Insalata di pomodori Frutta di stagione	Minestra di legumi Prosciutto cotto¹/ crudo Zucchine Dessert/gelato	Pasta al pesto Polpette Vitellone forno Piselli al vapore Frutta di stagione

N. B.: a tutti i pasti pane ¹ Per le scuole materne

Azienda Sanitaria Locale Roma 5 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Via Vulcano, 1/E – 00015 Monterotondo (Rm) - Tel 06 90093561 -