

COMUNE DI RAPOLANO TERME
MENÙ PRIMAVERA - ESTATE
SCUOLA PRIMARIA SERRE DI RAPOLANO
(Articolato con variazioni su 6 settimane)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ° SETTIMANA	Pasta al ragù Mozzarella Verdure agli aromi verdi Frutta		Ravioli burro e salvia Cuori di merluzzo al pomodoro Fagiolini all'agro Frutta		
II ° SETTIMANA	Insalata di pasta con tonno Frittata di zucchine Carote crude julienne Frutta		Risotto all'ortolana Petto di pollo alla salvia Insalata mista Frutta		
III ° SETTIMANA	Pasta con crema di piselli e pomodoro Stracchino Verdure miste di stagione al vapore Frutta		Risotto con pomodoro Sogliola/platessa al forno Zucchine alla menta Gelato		
IV ° SETTIMANA	Pasta al pesto Petto di pollo al limone Insalata verde Frutta		Pappa al pomodoro Polpette di manzo Carote crude julienne Frutta		
V ° SETTIMANA	Pasta alle melanzane Roastbeef Pomodori e cetrioli Frutta		Pizza margherita Prosciutto crudo o bresaola Insalata mista Frutta		
VI ° SETTIMANA	Rigatoni al pomodoro e ricotta Uova sode con salsa verde Carote cotte Frutta		Orzo/farro con ragù vegetale Pollo arrosto Zucchine e melanzane Frutta		

Revisione del menù effettuata in seguito a Commissione Mensa del 16/04/2024.

Note al menù

- Ad ogni pasto è prevista una porzione di pane in base alle grammature previste; quando come contorno si consumano patate o legumi si consiglia di limitare il consumo di pane.

- Si raccomanda di prestare particolare attenzione alle modalità di taglio, preparazione e somministrazione di alcuni alimenti che potrebbero costituire un rischio specifico di soffocamento in funzione dell'età dei bambini che consumano il pasto, soprattutto di Asilo Nido e Scuola dell'Infanzia, facendo riferimento alle raccomandazioni previste dal documento "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica", Ministero della Salute Giugno 2017.

In particolare:

- La carne e il pesce devono essere cotti fino a quando non diventano morbidi e poi devono essere tagliati in pezzi piccoli. Si deve prestare attenzione nel rimuovere nervature, filamenti, ossicini dalla carne e le lisce dal pesce.
- Il prosciutto cotto deve essere tagliato in pezzi piccoli (massimo 1cm) somministrati singolarmente.
- I formaggi a pasta filata vanno tagliati finemente.
- La verdura a foglia deve essere cotta fino a quando non raggiunge una consistenza morbida e poi tritata finemente. Qualora fossero consumate crude, sminuzzare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere nervature e filamenti.
- I pezzi di frutta e verdura cruda o solo parzialmente cotta, con consistenza dura (ad esempio la mela) e/o fibrosa (ad esempio sedano o ananas), devono essere cotte fino a che non raggiungono una consistenza morbida o devono essere grattugiate finemente. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali semi, noccioli, filamenti e bucce.
- Le carote così come tutti gli altri alimenti a forma cilindrica (es: zucchine, cetrioli ecc.), devono essere tagliate prima in lunghezza (a listarelle) e poi in pezzi più piccoli (circa 5mm), MAI a rondelle. Prestare attenzione a rimuovere eventuali bucce.
- I pomodori, come altri alimenti di forma tondeggiante (polpette, uovo sodo ecc.), devono essere tagliati in pezzi piccoli (circa 5mm) e si deve prestare attenzione nel rimuovere i semi.
- I legumi devono essere cotti fino a quando non sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta oppure devono essere offerti in forma di creme/passati/purea. Preferire legumi decorticati.
- Utilizzare formati di pasta corta.

- Il filetto di pesce (merluzzo, sogliola, platessa..) panato può essere sostituito occasionalmente (non più di due volte) nel corso delle 6 settimane, con bastoncini di merluzzo panati o preparati con panatura di tipo industriale, selezionati e scelti secondo la normativa vigente in materia d'igiene alimentare (formine).

Il menù deve essere sottoposto alla validazione della ASL di zona ed ogni modifica permanente deve essere notificata al Comune di Rapolano Terme.

Le rettifiche del menù devono essere finalizzate ad un'ottimizzazione del servizio ristorativo e/o ad una riduzione degli sprechi e scarti alimentari. Pertanto è previsto e raccomandato il monitoraggio del gradimento dei pasti attraverso l'osservazione delle pietanze servite e non consumate, al fine di definire azioni di miglioramento, secondo quanto indicato dal punto 1.4 delle Linee di Indirizzo per la Ristorazione Scolastica in Toscana (d.g.r.t. n. 898/2016, all. A).