

COMUNE DI RAPOLANO TERME
MENÙ PRIMAVERA - ESTATE
SCUOLE PRIMARIE

(Articolato con variazioni su 6 settimane)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ° SETTIMANA	Pasta al ragù Mozzarella Verdure agli aromi verdi Frutta	Pasta con ragù vegetale Polpette di manzo Zucchine saltate Frutta	Ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia Cuori di merluzzo al pomodoro Fagiolini all'agro Frutta	Risotto al pomodoro Tacchino al forno Insalata mista Frutta	Passato di ceci con pasta Omelette Pomodori e basilico in insalata Frutta
II ° SETTIMANA	Insalata di pasta con tonno Frittata di zucchine Carote crude julienne Frutta	Pasta al pomodoro fresco e basilico Grana padano a tocchetti Melanzane e zucchine Frutta	Risotto all'ortolana Petto di pollo alla salvia Insalata mista Frutta	Pasta al pesto Merluzzo panato ** Piselli Gelato	Passato di verdure con pastina Fettine di vitello in pizzaiola Patate lesse Frutta
III ° SETTIMANA	Pasta con crema di piselli e pomodoro Stracchino Verdure miste di stagione al vapore Frutta	Pizza margherita Prosciutto crudo Fagiolini all'agro Frutta	Risotto con pomodoro Sogliola/platessa al forno Zucchine alla menta Frutta	Minestrone di verdure estive con pastina Girello di vitello Patate arrosto Frutta	Maccheroncini con ragù vegetale Uova sode con salsa verde Insalata mista con pomodori Frutta
IV ° SETTIMANA	Pasta al pesto Petto di pollo al limone Insalata verde Frutta	Pasta all'olio Mozzarella Pomodori e basilico Frutta	Pappa al pomodoro Polpette di manzo Carote crude julienne Frutta	Passato di fagioli con pastina Frittata al forno Bietola saltata Frutta	Ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia Sogliola/platessa al forno Zucchine al tegame Frutta
V ° SETTIMANA	Pasta alle melanzane Roastbeef Pomodori e cetrioli Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Uova strapazzate Zucchine alla menta Frutta	Pizza margherita Prosciutto crudo o bresaola Insalata mista Frutta	Pasta all'olio Cuori di merluzzo al limone Fagiolini al pomodoro Gelato	Riso e piselli Primosale o caciotta Cruditée di verdure miste Frutta
VI ° SETTIMANA	Rigatoni al pomodoro e ricotta Uova sode con salsa verde Carote cotte Frutta	Pasta al pesto Pesce gratinato al forno Bietole al limone Frutta	Orzo/farro con ragù vegetale Pollo arrosto Zucchine e melanzane Frutta	Passato di legumi misti con pastina Stracchino Pomodori in insalata Frutta	Risotto all'olio e parmigiano Straccetti di vitello Insalata mista Frutta

Revisione del menù effettuata in seguito a Commissione Mensa del 16/04/24.

** sostituibile con bastoncini di merluzzo panati al forno
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.

- 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).