



Dipartimento di Prevenzione
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Distretto di Treviso

Treviso,

23-08-2018

Prot. 151942

allegati: nuovo menù standard per la Scuola
 dell'Infanzia e ricettario; variante del menù
 senza latte e derivati e uova, variante senza
 latte

Spettabile
 Scuola dell'Infanzia
 Cavalier Filippo Larizza
 Castagnole di Paese (TV)
 via pec

OGGETTO: *vidimazione nuovi menù standard per la Scuola dell'Infanzia Cavalier Filippo Larizza di Castagnole di Paese per l'A.S. '18-'19*

In relazione alle Vostre richieste assunte al prot. Ulss 0135198 del 24.07.2018 e 137659 del 27.07.18, si comunica che i menù standard erogati gratuitamente da questo Servizio alle Scuole che ne facciano richiesta sono stati revisionati al fine di renderli allineati alle raccomandazioni nutrizionali delle Linee di indirizzo regionali in materia (DGR 1189 del 1.08.2017).

Si specifica che per menù si intende sia la tabella riassuntiva dei pasti, sia la composizione delle ricette di ogni piatto (dettagliata negli allegati). Il menù può essere adattato alle necessità della Scuola, purché vengano rispettate le regole descritte all'inizio del ricettario.

Si rammenta l'obbligo per l'OSA che fornisce alimenti a collettività (menù, ristoranti...) di integrare il ricettario con l'indicazione degli allergeni presenti in ogni singola pietanza somministrata, attraverso apposito registro o altra modalità (sempre supportata da una precisa documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo), come previsto dalla normativa vigente (Reg Ce1169/2011, D.Lgs 231/2017).

Per quel che riguarda le varianti del menù per allergia/intolleranza, si precisa che dovrà essere posta particolare attenzione alla lista degli alimenti da escludere dalla dieta, dato che questi possono essere presenti nei cibi anche in minima quantità, sotto forma di ingrediente (anche additivo) o coadiuvante tecnologico, oppure per contaminazioni durante il processo produttivo.

Per la preparazione dei pasti per celiaci dovranno essere usati alimenti naturalmente senza glutine oppure che riportino la dicitura "senza glutine" in etichetta o il marchio spiga barrata (proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia) o che siano presenti nel prontuario dell' A.I.C. (edizione corrente).

Sarà sempre necessario controllare la ricetta e l'etichetta (o la scheda tecnica) degli ingredienti per rilevare i termini che indichino la presenza delle sostanze vietate e approvvigionarsi da fornitori che garantiscano l'assenza di contaminazioni. Le indicazioni dietetiche, ovviamente, andranno seguite rigorosamente sia per il pranzo che per la merenda.

Per la preparazione delle ricette ci si dovrà attenere scrupolosamente agli ingredienti e alle grammature previste dal menù, assumendo come riferimento le ricette del menù di base (ricettario qui allegato).

Inoltre:

- Preferire l'utilizzo di alimenti semplici da assemblare al momento.
- Dare la precedenza alla preparazione del pasto speciale rispetto alle altre preparazioni.
- Utilizzare piani di lavoro, attrezzature, piatti, pentole, utensili, posate adibiti esclusivamente alla preparazione della dieta.
- Conservare separatamente in appositi recipienti chiusi ed identificati il pasto speciale fino al momento del consumo.

- Dare la precedenza alla distribuzione del pasto speciale, lavandosi accuratamente le mani in caso di contatto con gli allergeni.
- Distribuire i pasti speciali con utensili dedicati.

Si rammenta che dovrà essere aggiornato il piano di autocontrollo inserendo la *procedura per la preparazione di diete speciali*.

Con l'occasione si ricorda che la validazione del menù dovrà essere effettuata annualmente, richiedendola a questo Servizio.

Cordiali saluti.

IL DIRIGENTE MEDICO
Dr.ssa Giuseppina Girlando

Resp. istruttoria
Dott.ssa Simona Dalla Pria
simona.dallapria@aulss2.veneto.it / 0422323803

Resp. del procedimento
Dr.ssa Giuseppina Girlando
giuseppina.girlando@aulss2.veneto.it / 0422323792

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA "STANDARD" (3-6 anni)

Variante senza latte (si derivati)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Risotto o orzotto con verdure di stagione Uovo sodo o in frittata al forno Cappuccino Fagiolini all'olio <u>variante del secondo piatto: legumi al pomodoro</u>	Pasta al pomodoro Petto di tacchino o pollo al forno Cavolfiore al vapore Radicchio PIATTO UNICO: Pasta alle verdure Verdura cruda mista Pizza Margherita <u>variante PIATTO UNICO:</u> <u>Pasta al pomodoro e ricotta</u> Radicchio Piselli e carote al vapore	PIATTO UNICO: Stuzzichini di finocchio, carote e sedano Spezzatino di manzo con polenta e patate al vapore <u>variante estiva: passato di verdura con pasta, riso o altro cereale</u> <u>Listarelle di manzo e patate al vapore, verdura cruda mista</u>	Crema di piselli (o altro legume) con pasta, riso o altro cereale Caciotta fresca o casatella Carote al vapore Insalata a striscioline con pomodori Cereale alternativo (farro, orzo, etc) o risotto alle verdure di stagione Frittata o uovo sodo Spinaci Cappuccino	Pasta all'olio di oliva e parmigiano Trota, salmone o altro pesce al vapore o al forno Spinaci all'olio Verdura cruda mista di stagione
2° settimana	Crema di carote o altra verdura con pasta, riso o altro cereale Petto di pollo o tacchino al forno e <u>patate al vapore</u> Verdure crude miste di stagione	PIATTO UNICO: Verdura cruda mista Pizza Margherita <u>variante PIATTO UNICO:</u> <u>Pasta al pomodoro e ricotta</u> Radicchio Piselli e carote al vapore	Pasta alle verdure Legumi al pomodoro o in insalata Macedonia di verdure cotte	Cereale alternativo (farro, orzo, etc) o risotto alle verdure di stagione Frittata o uovo sodo Spinaci Cappuccino	Pasta al pomodoro Pesce al forno o al vapore Zucchine Verdura cruda di stagione
3° settimana	Gnocchi al pomodoro Uovo sodo o in frittata al forno Finocchi julienne Piselli e carote in tegame	Pasta e fagioli Prosciutto cotto di alta qualità (1/2 porzione) Insalata a striscioline Carote al vapore	PIATTO UNICO: Stuzzichini di finocchio, carote e sedano Pasta al ragù di carni bianche (tacchino, pollo)	Orzotto (o risotto) alle verdure Pesce al forno o al vapore Radicchio Zucchine al vapore	PIATTO UNICO: Verdure miste cotte Pizza Margherita <u>variante: pasta al pomodoro</u> <u>mozzarella o casatella</u> <u>Carote al vapore</u> <u>Verdura cruda mista di stagione</u>
4° settimana	Risotto (o cereale alternativo) con piselli Uovo sodo o in frittata al forno Finocchi julienne Spinaci	Pasta all'olio di oliva e parmigiano Petto di tacchino o pollo al forno Fagiolini all'olio Verdura cruda mista di stagione	Pasta e lenticchie Caciotta fresca o casatella Carote al vapore Verdura cruda mista di stagione	PIATTO UNICO: Pasta al ragù di carne Macedonia di verdure cotte	Crema di carote o altra verdura con pasta, riso o altro cereale Trota, salmone o altro pesce al vapore o al forno Patate al vapore Verdura cruda mista di stagione

Verdura e frutta potranno variare per tipologia (si ricorda che patate e legumi non sono verdure). Ad ogni pasto verranno servite una porzione di pane (40 g), anche integrale, ed una porzione di frutta fresca (150 g). Nei giorni in cui è previsto piatto unico la frutta a fine pasto può essere sostituita con yogurt al naturale (125 g) oppure, al massimo una volta al mese, con una porzione di dolce semplice (ad es torta di mele, dolce allo yogurt, gelato). I legumi suggeriti per alcune ricette potranno variare (tra fagioli, piselli, ceci, lenticchie); lo stesso per i cereali (tra riso, pasta, farro, orzo, segale, avena, mais, quinoa, amaranto, etc) e per il pesce (tra halibut, platessa, persico, merluzzo, persico, seppie, salmone, sgombrò, trota). **In grassetto sottolineato le pietanze modificate rispetto al menù standard. Utilizzare dosi ed ingredienti di pari ricette del menù standard.**

NOTA: le informazioni relative agli ingredienti delle ricette che possono essere causa delle più frequenti allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.



MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA "STANDARD" (3-6 anni) Variante senza latte e derivati e uova

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Risotto o orzotto con verdure di stagione <u>senza parmigiano</u> Legumi <u>al pomodoro</u> Cappuccio Fagiolini all'olio	Pasta al pomodoro <u>senza parmigiano</u> Petto di tacchino o pollo al forno Cavolfiore al vapore Radicchio	PIATTO UNICO: Stuzzichini di finocchio, carote e sedano Spezzatino di manzo con polenta e patate al vapore <u>variante estiva: passato di verdura con pasta, riso o altro cereale senza parmigiano</u> <u>Listarelle di manzo e patate al vapore, verdura cruda mista</u>	Crema di piselli (o altro legume) con pasta, riso o altro cereale <u>senza parmigiano</u> <u>Prosciutto cotto di alta qualità senza latte e derivati (30 g)</u> Carote al vapore Insalata a striscioline con pomodori	<u>Pasta all'olio di oliva</u> Trota, salmone o altro pesce al vapore o al forno Spinaci all'olio Verdura cruda mista di stagione
2° settimana	Crema di carote o altra verdura con pasta, riso o altro cereale <u>senza parmigiano</u> Petto di pollo o tacchino al forno e <u>patate al vapore</u> Verdure crude miste di stagione	<u>Pasta al pomodoro senza parmigiano</u> <u>Pesce al forno o al vapore</u> <u>Verdura cruda di stagione e cotta</u>	Pasta alle verdure <u>senza parmigiano</u> Legumi al pomodoro o in insalata Macedonia di verdure cotte	Cereale alternativo (fiarro, orzo, etc) o risotto alle verdure <u>senza parmigiano</u> <u>Petto di tacchino o pollo al forno</u> Spinaci Cappuccio	Pasta al pomodoro <u>senza parmigiano</u> Pesce al forno o al vapore Zucchine Verdura cruda di stagione
3° settimana	<u>Pasta al pomodoro senza parmigiano</u> Legumi <u>al pomodoro</u> Finocchi julienne <u>carote in tegame</u>	Pasta e fagioli <u>senza parmigiano</u> <u>Prosciutto cotto di alta qualità senza latte e derivati (1/2 porzione)</u> Insalata a striscioline Carote al vapore	PIATTO UNICO: Stuzzichini di finocchio, carote e sedano Pasta al ragù di carni bianche (tacchino, pollo) <u>senza parmigiano</u>	Orzotto (o risotto) alle verdure <u>senza parmigiano</u> Pesce al forno o al vapore Radicchio Zucchine al vapore	<u>Pasta al pomodoro senza parmigiano</u> <u>Petto di tacchino o pollo al forno</u> <u>Verdura cruda di stagione e cotta</u>
4° settimana	Risotto (o cereale alternativo) con piselli <u>senza parmigiano</u> <u>Pesce al forno o al vapore</u> Finocchi julienne Spinaci	<u>Pasta all'olio di oliva</u> Petto di tacchino o pollo al forno Fagiolini all'olio Verdura cruda mista di stagione	Pasta e lenticchie <u>senza parmigiano</u> <u>Prosciutto cotto di alta qualità senza latte e derivati (30 g)</u> Carote al vapore Verdura cruda mista di stagione	PIATTO UNICO: Pasta al ragù di carne <u>senza parmigiano</u> Macedonia di verdure cotte	Crema di carote o altra verdura con pasta, riso o altro cereale <u>senza parmigiano</u> Trota, salmone o altro pesce al vapore o al forno Patate al vapore Verdura cruda mista di stagione

Verdura e frutta potranno variare per tipologia (si ricorda che patate e legumi non sono verdure). Ad ogni pasto verranno servite una porzione di pane (40 g, senza derivati del latte o uova) ed una porzione di frutta fresca (150 g). I legumi suggeriti per alcune ricette potranno variare (tra fagioli, piselli, ceci, lenticchie); lo stesso per i cereali (tra riso, pasta, farro, orzo, segale, avena, mais, quinoa, amaranto, etc) e per il pesce (tra halibut, platessa, persico, merluzzo; persico, seppie, salmone, sgombrò, trota). **In grassetto sottolineato le pietanze modificate rispetto al menù standard. Utilizzare dosi ed ingredienti di pari ricette del menù standard.** Verificare l'assenza della sostanza allergizzante in tutti gli alimenti anche attraverso la lettura dell'etichetta/scheda tecnica, individuando anche la potenziale presenza della stessa per contaminazione.

NOTA: le informazioni relative agli ingredienti delle ricette che possono essere causa delle più frequenti allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

