



COMUNE DI TORANO CASTELLO

(PROVINCIA DI COSENZA)

Via G. Marconi, 124 – 87010 Tel. 0984-504914 e Fax 0984-504875

MENSA SCOLASTICA

ISTITUTO COMPRENSIVO DI TORANO CASTELLO

DIETA SPECIALE PER MOTIVI ETICI RELIGIOSI

1. SCUOLA INFANZIA – SARTANO
2. SCUOLA INFANZIA – TORANO CENTRO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

- ✓ ALUNNI SARTANO N. 3
- ✓ ALUNNI TORANO CENTRO N. 1

N. 5 RIENTRI SETTIMANALI

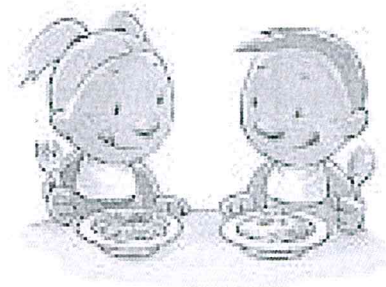


TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI
SCUOLA DELL' INFANZIA
COMUNE DI TORANO CASTELLO
MENU' DIETA SPECIALE PER MOTIVI ETICI RELIGIOSI

MENU' ANNO 2023/2024	
PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta al pomodoro **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata di *pomodori o **Bietola saltata in padella Panino Frutta di stagione</p> <p>MARTEDI'</p> <p>**Minestrone passato con pasta Bocconcini di mozzarella **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI'</p> <p>Risotto con zucca gialla o fiori di zucca o **zucchine Frittata al forno con **spinaci e ricotta **Carote lesse ad insalata Panino Frutta di stagione</p> <p>GIOVEDI'</p> <p>Pasta fresca al pomodoro **Filetto di merluzzo con pomodorini **Piselli stufati Panino Frutta di stagione</p> <p>VENERDI'</p> <p>Pasta e ceci passati **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta: farfalle con **carote, **zucchine e pomodorini Caciocavallo o bocconcini di mozzarella Insalata di *pomodori o **Finocchi gratinati Panino Frutta di stagione</p> <p>MARTEDI'</p> <p>Spuma di patate Frittata al forno con **spinaci e ricotta **Carote lesse ad insalata Panino Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI'</p> <p>Pasta con fagioli passati **Filetto di merluzzo con pomodorini **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione</p> <p>GIOVEDI'</p> <p>Timballo di pasta o riso al forno (SENZA CARNE) Frittata al forno con **spinaci e ricotta **Fagiolini lessi ad insalata Panino Frutta di stagione</p> <p>VENERDI'</p> <p>**Minestrone passato con riso **Filetto di platessa impanato al forno Patate lesse prezzemolate Panino Frutta di stagione</p>

**Prodotto fresco o surgelato *L'insalata di pomodori è prevista solo nel periodo primaverile ed autunnale



TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI
SCUOLA DELL' INFANZIA
COMUNE DI TORANO CASTELLO
MENU' DIETA SPECIALE PER MOTIVI ETICI RELIGIOSI

MENU' ANNO 2023/2024	
TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta con patate al pomodoro Polpettine di merluzzo in umido e bocconcini di mozzarella **Zucchine gratinate o Insalata di *pomodori Panino Frutta di stagione</p> <p>MARTEDI'</p> <p>Pasta fresca al pomodoro Bocconcini di mozzarella **Bietole saltate in padella Panino Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI'</p> <p>**Minestrone passato con pasta **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione</p> <p>GIOVEDI'</p> <p>Timballo di riso al forno Filetto di merluzzo con pomodorini **Piselli in umido Panino Frutta di stagione</p> <p>VENERDI'</p> <p>Pasta con lenticchie passate **Filetto di platessa impanato al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDI'</p> <p>Spuma di patate Frittata al forno con **zucchine Insalata di **carote e **fagiolini Panino Frutta di stagione</p> <p>MARTEDI'</p> <p>Pasta con **piselli passati Polpettine di merluzzo in umido Patate al forno Panino Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI'</p> <p>Pasta al pomodoro **Filetto di merluzzo con pomodorini o Polpettine di **filetto di merluzzo in umido **Carote lesse ad insalata Panino Frutta di stagione</p> <p>GIOVEDI'</p> <p>Pasta con lenticchie passate Frittata al forno con **spinaci e ricotta **Zucchine grigliate Panino Frutta di stagione</p> <p>VENERDI'</p> <p>Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. **Fagiolini lessi ad insalata o Insalata di *pomodori Panino Frutta di stagione</p>

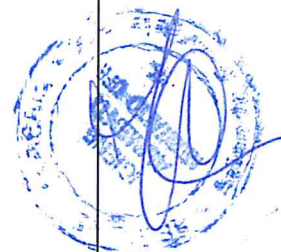
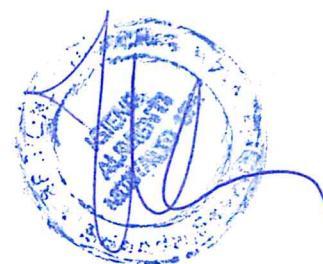


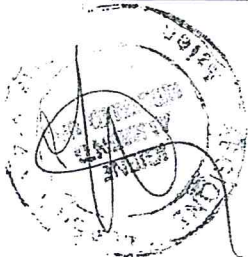
TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PRIMI PIATTI	Grammature Scuola Infanzia	PRIMI PIATTI	Grammature Scuola Infanzia
Pasta al pomodoro Pasta Pomodori pelati Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta	Gr. 60 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5	Pasta con **carote, **zucchine e pomodorini Pasta **Zucchine **Carote Pomodorini Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta	Gr. 50 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5
Pasta e lenticchie Pasta Lenticchie secche Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 5	Pasta e ceci Pasta Ceci secchi Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 5
Pasta con fagioli Pasta Fagioli secchi Pomodori pelati Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 35 Gr. 20 Gr.10 Gr. 5	Pasta e **piselli Pasta **Piselli Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 35 Gr. 40 Gr. 5
**Minestrone con pasta Pasta ** Minestrone Olio extra vergine d'oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 35 Gr. 60 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Pasta fresca al pomodoro Pasta fresca Pomodori pelati Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta	Gr. 70 Gr. 30 Gr. 5 Gr 5
**Minestrone con riso Riso **Minestrone Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta	Gr. 35 Gr. 60 Gr. 5 Gr. 5	Risotto con zucca gialla o fiori di zucca o **zucchine Riso Zucca fresca **Zucchine Fiori di zucca Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 40 Gr. 40 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5 q.b.

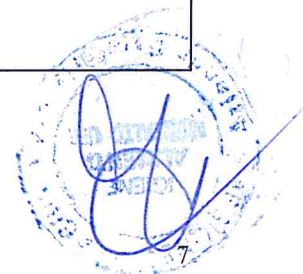
Trancio di pizza margherita	Gr. 150 PZ	Pasta e patate al pomodoro	
Farina	q.b.	Pasta	Gr.50
Lievito di birra	q.b.	Patate fresche	Gr.30
Sale	q.b.	Pomodori pelati	Gr. 30
Origano	q.b.	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5
Pomodori pelati	Gr. 40	Parmigiano o grana	Gr. 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Sale quanto basta	
Caciocavallo	Gr. 30		
Spuma di patate:		Timballo di pasta o riso al forno (SENZA CARNE)	
Latte UHT	ml. 30	Pasta o riso	Gr. 50
Fiocchi di patate	Gr. 30	Caciocavallo	Gr. 15
Burro	Gr. 5	Pomodori pelati	Gr. 30
Parmigiano o grana	Gr. 5	Parmigiano o grana	Gr. 5
Uova ogni 10 porzioni	N° 1	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5
Caciocavallo	Gr.10	Sale quanto basta	
Sale quanto basta			



SECONDI PIATTI	Grammature Scuola Infanzia	SECONDI PIATTI	Grammature Scuola Infanzia
Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cadauno)	N° 2	**Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Bastoncini di filetto di merluzzo Olio extravergine d'oliva	N° 3 Gr 5
Caciocavallo Caciocavallo	Gr. 35	Bocconcini di mozzarella Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cadauno)	N° 1
Frittata al forno con **zucchine Uova **Zucchine Parmigiano o grana Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	N° 1 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5	**Filetto di merluzzo con pomodorini **Filetto di merluzzo spinato Pomodori pelati Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 90 Gr. 25 Gr. 5
Frittata al forno con **spinaci e ricotta Uova **Spinaci Ricotta Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale	N° 1 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	**Filetto di platessa impanato al forno **Filetto di platessa spinato Mollica di pane Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 90 q.b. Gr. 5
Polpettine di **filetto di merluzzo in umido **Filetto di merluzzo spinato Olio extravergine d'oliva Pomodori pelati Mollica di pane Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Sale quanto basta	Gr. 70 Gr. 5 Gr. 25 q.b. N°1 Gr. 5		



CONTORNI	Grammature Scuola Infanzia	CONTORNI	Grammature Scuola Infanzia
**Bietole saltate in padella **Bietole Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 70 Gr. 5	Patate lesse prezzemolate Patate Olio extravergine d'oliva Sale e prezzemolo quanto basta	Gr. 100 Gr. 5
**Fagiolini lessi ad insalata o saltati **Fagiolini Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 70 Gr. 5	**Zucchine gratinate **Zucchine Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta Mollica di pane quanto basta	Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5
**Piselli stufati o in umido **Piselli Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	Gr. 70 Gr. 5	Insalata di *pomodori *Pomodori freschi Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 80 Gr. 5 q.b.
**Zucchine grigliate **Zucchine Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr.70 Gr. 5	**Spinaci saltati in padella **Spinaci Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 70 Gr. 5
**Carote lesse ad insalata **Carote Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 60 Gr. 5	Patate al forno Patate Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	Gr. 100 Gr. 5
Insalata di **carote e **fagiolini **Carote **Fagiolini Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 35 Gr. 35 Gr. 5	Finocchi gratinati Finocchi Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta Mollica di pane quanto basta	Gr. 80 Gr. 5 Gr. 5



PANE E FRUTTA CIAMBELLA	Grammature Scuola Infanzia
Panino	Gr. 60
Frutta di stagione	Gr. 120
Ciambella 4uova, 250gr. Di zucchero, 200ml olio extravergine di oliva, 250 ml di latte, 500 gr. Di farina, 1 bustina di lievito	Gr. 50-60

Ciambella ogni fine mese per Festeggiare il Compleanno dei Bambini

In occasione delle festività si consiglia uno dei seguenti menù tipici della tradizione calabrese

NATALE

PRIMO MENU'

CULLURIELLI, TORTINO DI ALICI SPINATE AL FORNO, INSALATA DI FAGIOLINI
FRUTTA DI STAGIONE, TURDILLI E SCALILLE

SECONDO MENU'

PASTA ALLE VERDURE AL FORNO, FILETTO DI PLATESSA IMPANATO E PATATE AL FORNO,
FRUTTA DI STAGIONE, TURDILLI E SCALILLE

CARNEVALE

TIMBALLO DI RISO (SENZA CARNE MACINATA) AL FORNO POMODORO E FORMAGGI, POLPETTINE DI
PESCE, INSALATA DI FAGIOLINI, FRUTTA DI STAGIONE E CHIACCHIERE

PASQUA

TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA, MERLUZZO GRATINATO AL FORNO CON PATATE, FRUTTA DI STAGIONE
E CUCULI

- A) Per la scuola materna la pasta deve essere di tipo corto
- B) Per la scuola materna e gli asili nido i legumi e il minestrone devono essere passati
- C) *L'insalata di pomodori è prevista solo nel periodo primaverile ed autunnale
- D) ** Prodotto fresco o surgelato
- E) Per quanto riguarda il consumo di verdure e frutta fresca o di IV gamma, si raccomanda di tener conto del possesso, da parte della Ditta destinataria del servizio, delle dovute attrezzature riservate al lavaggio ottimale di tali prodotti per come specificato nel piano di autocontrollo
- F) E' preferibile per la scuola materna e per i divezzi e semidivezzi utilizzare il prosciutto cotto senza polifosfati al posto del prosciutto crudo o della bresaola, per il minore contenuto di sale e la minore difficoltà legata alla masticazione e deglutizione. Si raccomanda inoltre, di non sostituire la bresaola di cavallo con la bresaola di manzo laddove fossero presenti bambini affetti da allergia/intolleranza al latte e derivati
- G) Sarebbe preferibile utilizzare pane a ridotto contenuto di sale e comunque sempre iodato: pane con contenuto di sale non superiore all'1.8%-1.7% riferito alla farina. La produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale, rispettando gusto, fragranza e qualità, è promossa dal Ministero della Salute e persegue un obiettivo di salute pubblica di estrema importanza, contribuendo alla diminuzione della prevalenza/incidenza delle malattie cronico-degenerative
- H) Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano deliscati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo

- I) Le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura
- J) Per la preparazione degli hamburger di vitello, la carne macinata dovrebbe essere selezionata prevalentemente dai muscoli dei quarti anteriori, cioè da spalla, collo e costato, che garantiscono una percentuale di grasso sul prodotto finito del 20%, inferiore a quella massima (25%) consentita dalle normative vigenti.
- K) Le grammature per le diete speciali rimangono invariate
- L) Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono stilati e vidimati in base alle patologie degli utenti
- M) Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci
- N) Verificare sempre l'etichettatura dei Prodotti Alimentari: Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- O) Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana
- P) Due volte al mese può essere previsto il succo di frutta da 200 ml in sostituzione alla frutta di stagione
- Q) Due volte al mese può essere prevista in sostituzione alla frutta di stagione una purea di frutta