



MENÙ CENTRI ESTIVI 2023 COMUNE DI SCANDICCI

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	<p>IL MENÙ PER I CENTRI ESTIVI 2023 È PREDISPOSTO SULLA BASE DI QUELLO SCOLASTICO CHE FA PARTE DEL PIANO NUTRIZIONALE VALIDATO DA PARTE DELLA ASL FIRENZE – SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE, CHE HA IL COMPITO DI VERIFICARE L'ADEGUATEZZA DEGLI APPORTI NUTRIZIONALI PER GLI ALUNNI. PER LA PREPARAZIONE DEL MENÙ VENGONO IMPIEGATI PRODOTTI OTTENUTI CON TECNICHE COMPATIBILI CON L'AMBIENTE, QUALI L'AGRICOLTURA INTEGRATA E/O BIOLOGICA, NONCHÈ TIPICI E TRADIZIONALI, PRODOTTI IGP E QUELLI A DENOMINAZIONE PROTETTA CERTIFICATI AI SENSI DELLA VIGENTE NORMATIVA DI RIFERIMENTO. DIETE SPECIALI</p> <p>IN CASI PARTICOLARI E PER PATOLOGIE SPECIFICHE IL SERVIZIO DI REFEZIONE È ATTREZZATO PER FORNIRE, SU RICHIESTA CORREDATA DA RELATIVA DOCUMENTAZIONE MEDICA, PASTI CHE RISPONDANO AD ESIGENZE DIETETICHE INDIVIDUALI. NEL CASO IN CUI IL BAMBINO/RAGAZZO NECESSITI DI DIETA SPECIALE DOVRÀ ESSERE CONSEGNATA ALLA DIREZIONE DEL CENTRO ESTIVO LA CERTIFICAZIONE MEDICA</p> <p>LA DIETA VERRÀ ASSICURATA SOLO SUCCESSIVAMENTE ALLA CONSEGNA DELLA SUDDETTA CERTIFICAZIONE AL CENTRO COTTURA; NEL CERTIFICATO DOVRANNO ESSERE INDICATI CON PRECISIONE GLI ALIMENTI CHE NON POSSONO ESSERE CONSUMATI DAL BAMBINO/RAGAZZO.</p> <p>SONO INOLTRE PREVISTI MENÙ ALTERNATIVI NEL RISPETTO DELLE ESIGENZE DEGLI UTENTI DI DIVERSE ETNIE E RELIGIONI, NONCHÈ UN MENÙ LATTO/OVO/VEGETARIANO. PER RICHIEDERE QUESTE TIPOLOGIE DI MENÙ È SUFFICIENTE PRESENTARE UNA SEMPLICE RICHIESTA SCRITTA DEL GENITORE.</p>
LUNEDI'	CONCHIGLIE ALLA PIZZAIOLA FRITTATA DI VERDURE CAROTE FILATE FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	RISOTTO ALLE VERDURE ARISTA AL FORNO FAGIOLINI SAPORITI FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	TAGLIATELLE AL POMODORO MOZZARELLA FIOR DI LATTE CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	
MARTEDI'	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	FUSILLI CON PESTO CON BASILICO FRESCO INVOLTINI CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO POMODORI FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	PASTA ALL'OLIO HAMBURGER DI MANZO PATATINE FRITTE FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	
MERCOLEDI'	SCARPETTE ALLA BRACCIO DI FERRO TONNO POMODORI INSALATARI FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	CASARECCE AL RAGU' BOCCONCINI DI GRANA ZUCCHINE TRIFOLATE TORTA CON GOCCE DI CIOCCOLATO PANE TOSCANO	RISO AL BURRO FRITTATA DI SPINACI FAGIOLINI SAPORITI YOGURT PANE GRANI ANTICHI	
GIOVEDI'	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PREZZEMOLO COSCETTE DI POLLO ARROSTO PISELLI STUFATI FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	PENNE ALL'OLIO POLPETTE DI LEGUMI CON SALSA AGRODOLCE CAROTE FILATE FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	FIOCCHETTI AL POMODORO COSCETTE DI POLLO ARROSTO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	
VENERDI'	ORZO CON POMODORO FRESCO E BASILICO HAMBURGER DI MANZO SPINACI SALTATI FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	SPAGHETTI AL POMODORO HAMBURGER DI PESCE CON SALSA AL LIMONE INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	PENNETTE POM OLIVE E BASILICO FRESCO BASTONCINI DI PESCE AL FORNO PATATE SABBIAIE FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	

" SI INFORMANO I CONSUMATORI CHE I PASTI PRODOTTI POSSONO CONTENERE, COME INGREDIENTE O IN TRACCE, UNO O PIÙ ALLERGENI (CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE INCLUSO LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI). SI INVITANO I CONSUMATORI ALLERGICI A COMUNICARLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE ".

REV. 29/05/2023

