COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

2^ SETTORE SOCIO - ASSISTENZIALE - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - SERVIZI DI P.I. -RAPPORTI CON L'UNIVERSITA' - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARIE MUSEALI - SPORT E SPETTACOLO

Telefono 0984-921429 e-mail: istruzione@comuneacri.gov.it

RELAZIONE DESCRITTIVA DELLE DIETE SPECIALI

LA DIETA SPECIALE PER INTOLLERENZA/ALLERGIA ALIMENTARE SARA' TRATTATA ESCLUDENDO L'ALIMENTO DAL MENU'.

I MENU SPECIALI RISPECCHIANO POSSIBILMENTE I MENU STANDARD CAMBIANDO SOLO LA TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI IN BASE ALLE VARIE INTOLLERANZE/ALLERGIE IN MODO CHE GLI ALUNNI INTOLLERANTI NON TROVINO TROPPA DIVERSITA' RISPETTO AI PASTI DEGLI ALTRI COETANEI.

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA RAPPRESENTA UN VERO E PROPRIO MOMENTO IMPORTANTE PER GLI ALUNNI DI AGGREGAZIONE E SOCIALIZZAZIONE.

TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI RIPORTANO IN ETICHETTA, PER COME PREVISTO DALLA NORMATIVA VIGENTE REGOLAMENTO EUROPEO 1169 DEL 2011 SMI, GLI ALLERGENI PRESENTI COME GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, CROSTACE E MOLLUSCHI, ECC.

AI SOGGETTI RICHIEDENTI DIETA PRIVA DI GLUTINE DEVE ESSERE SOMMINISTRATO IL MENU' ELABORATO SOSTITUENDO TUTTI I PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE CON PRODOTTI ESCLUSIVAMENTE "PRIVI DI GLUTINE" CON PARTICOLARE ATTENZIONE A PASTA, PANE, PRODOTTI PANATI, SALUMI COME PROSCIUTTO COTTO, PRODOTTI SURGELATI, ECC.

IL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI DEVE ESSERE REGOLARMENTE FORMATO OGNI QUAL VOLTA E' RICHIESTA UNA DIETA DEFINITA SPECIALE CERTIFICATA.

IN PARTICOLARE LA DIETA PRIVA DI GLUTINE E' PREPARATA DA PERSONALE DEDICATO UTILIZZANDO STOVIGLIE ED UTENSILI DIVERSI DALLE STOVIGLIE USUALI IN MODO DA EVITARE CONTAMINAZIONI DURANTE LE FASI DI PREPARAZIONE. LA SOMMINISTRAZIONE DEVE AVVENIRE CON PIATTI/VASCHETTE MONOUSO ETICHETTATE E RICONOSCIBILI DAL PERSONALE ADDETTO E DEVE ESSERE SOMMINISTRATO PER PRIMO.

IL MATERIALE ED I PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE DEVONO ESSERE CUSTODITI IN APPOSITO ARMADIETTO IN CUI NON SOSTANO ALTRI PRODOTTI.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Dott. Angelo Enrico De Marco

COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

2^ SETTORE SOCIO - ASSISTENZIALE - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - SERVIZI DI P.I. -RAPPORTI CON L'UNIVERSITA' - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARIE MUSEALI - SPORT E SPETTACOLO

Telefono 0984-921429 e-mail: istruzione@comuneacri.gov.it

MENU' AUTUNNO/ INVERNO

Prima Settimana

LUNEDI'
Pasta al pomodoro
Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto
bietola saltata in padella
Panino
Frutta di stagione

MARTEDI'
Minestrone con pasta
Pizzaiola di vitellino
Fagiolini
Panino
Frutta di stagione

MERCOLEDI'
Risotto con zucchine o zucca gialla
Frittata al forno con spinaci e ricotta
Patate al forno o lesse prezzemolate
Panino
Banana

GIOVEDI'
Pasta fresca al pomodoro
Cotoletta di pollo al forno
Piselli in umido
Panino
Frutta di stagione

VENERDI'
Pasta e ceci (passati per le scuole materne)
Bastoncini di filetto di merluzzo al forno
Spinaci lessi
Panino
Frutta di stagione o Kiwi

Seconda Settimana

LUNEDI'
Pasta al pomodoro
Caciocavallo e prosciutto crudo (cotto per la materna)
Patate al forno o finocchi gratinati
Panino
Frutta di stagione o banana

MARTEDI'
Pasta con patate
Pizzaiola di vitellino
Insalata di carote
Panino
Frutta di stagione

MERCOLEDI'
Pasta con fagioli
Filetto di platessa in umido
Spinaci lessi
Panino
Frutta di stagione o kiwi

GIOVEDI'
Pasta al pomodoro
Sovracosce di pollo al forno
Insalata di fagiolini
Panino
Frutta di stagione

VENERDI'
Minestrone con riso
Bastoncini di filetto di merluzzo al forno
Patate lesse prezzemolate
Panino
Banana

A.S.P. COSENZA - DISTRETTO DI ACRI U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

2^ SETTORE SOCIO - ASSISTENZIALE - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - SERVIZI DI P.I. - RAPPORTI CON L'UNIVERSITA' - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARIE MUSEALI - SPORT E SPETTACOLO

Telefono 0984-921429 e-mail: istruzione@comuneacri.gov.it

MENU' AUTUNNO/INVERNO

Terza Settimana	Quarta Settimana
LUNEDI' Pasta con patate al pomodoro Caciocavallo e prosciutto crudo (cotto per la materna) Zucchine gratinate o insalata di pomodori Panino Kiwi o frutta di stagione	**LUNEDI'** Pasta al pomodoro Frittata al forno con spinaci e ricotta Insalata di fagiolini Panino Banana
MARTEDI' Pasta fresca al pomodoro (fusilli o gnocchi) Filone di maiale al forno Bietole lesse Panino Frutta di stagione	**MARTEDI'** Pasta con piselli Sovracosce di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione
MERCOLEDI' Minestrone di verdure con pasta Frittata con formaggio Patate al forno Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDI'** Pasta al pomodoro Tranci di merluzzo in umido Insalata di carote Panino Frutta di stagione
GIOVEDI' Riso al pomodoro Pizzaiola di vitellino Piselli in umido Panino Banana	**GIOVEDI'** Pasta con lenticchie Cotolette di tacchino al forno Zucchine grigliate Panino Kiwi o frutta di stagione
VENERDI' Pasta con lenticchie Bastoncini di merluzzo al forno Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione	**VENERDI'** Riso con pomodoro Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Patate prezzemolate Panino Frutta di stagione

ASP - COSENZA - DISTRETTO DI ACRI - U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

2° SETTORE SOCIO - ASSISTENZIALE - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - SERVIZI DI P.I. - RAPPORTI CON L'UNIVERSITA' - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARIE MUSEALI - SPORT E SPETTACOLO

Telefono : 0984-- 921429

e-mail: istruzione@comuneacri.gov.it

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PRIMI PIATTI	Quantità per: Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie	PRIMI PIATTI	Quantità per: Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie
Pasta al pomodoro				**Riso al Pomodoro**			
Pasta	gr. 60	gr. 70	gr. 80	Riso	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Pelati sgocciolati	gr. 50	gr. 55	gr. 60	Pelati sgocciolati	gr. 50	gr. 60	gr. 70
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 5
Sale quanto basta				Sale quanto basta			
Pasta con Patate				**Pasta e lenticchie**			
Pasta	gr. 30	gr. 35	gr. 40	Pasta	gr. 30	gr. 35	gr. 40
Patate	gr. 60	gr. 70	gr. 80	Lenticchie	gr. 40	gr. 50	gr. 60
Pelati sgocciolati	gr. 15	gr. 20	gr. 30	Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Sale quanto basta			
Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 5				
Sale quanto basta							
Gnocchi freschi di patate al pomodoro				**Risotto con zucca gialla**			
Gnocchi	gr. 160	gr. 180	gr. 200	Riso	gr. 50	gr. 60	gr. 70
Pelati sgocciolati	gr. 60	gr. 70	gr. 80	Zucca gialla	gr. 50	gr. 60	gr. 70
Olio extravergine d'oliva	gr. 5	gr. 5	gr. 6	Parmigiano reggiano	gr. 5	gr. 6	gr. 6
Parmigiano reggiano	gr. 5	gr. 5	gr. 6	Olio extra vergine d'oliva	gr. 5	gr. 5	gr. 6
Sale quanto basta				Sale quanto basta			
Pasta con fagioli				**Pasta e ceci**			
Pasta	gr. 40	gr. 50	gr. 60	Pasta	gr. 40	gr. 50	gr. 60
Fagioli secchi	gr. 25	gr. 30	gr. 40	Ceci secchi	gr. 25	gr. 30	gr. 40
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Olio extra vergine d'oliva	gr. 5	gr. 5	gr. 6
Pelati sgocciolati quanto b.				Sale quanto basta			
Sale quanto basta							
Minestrone con riso				**Pasta con piselli**			
Riso	gr. 40	gr. 50	gr. 60	Pasta	gr. 40	gr. 50	gr. 60
Minestrone surgelato	gr. 60	gr. 70	gr. 80	Piselli	gr. 30	gr. 35	gr. 40
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5	gr. 5	gr. 6
Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Olio extra vergine d'oliva	gr. 5	gr. 5	gr. 6
Sale quanto basta				Sale quanto basta			

ASP - COSENZA - DISTRETTO DI ACRI - U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Pasta fresca al pomodoro pasta fresca Pelati sgocciolati Parmigiano reggiano Sale quanto basta	 gr. 70 gr. 40 gr. 5	 gr. 80 gr. 45 gr. 5	 gr. 90 gr. 50 gr. 6	Minestrone con pasta pasta Minestrone Olio extra vergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	 gr. 40 gr. 60 gr. 4 gr. 4	 gr. 50 gr. 70 gr 5 gr. 5	 gr. 50 gr. 70 gr. 5 gr. 5
Risotto con zucchine Riso Zucchine Olio extra vergine d'oliva Parmigiano reggiano sale quanto basta	 gr. 50 gr. 50 gr. 5 gr. 5	 gr. 60 gr. 60 gr. 5 gr. 5	 gr. 70 gr. 70 gr. 6 gr 6				

COSENZA - DISTRETTO DI ACRI
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
ASP

COMUNE DI ACRI
Provincia di Cosenza
2° SETTORE SOCIO - ASSISTENZIALE - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - SERVIZI DI P.I. - RAPPORTI CON L'UNIVERSITA' - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARIE MUSEALI - SPORT E SPETTACOLO
telefono: 0984 – 921429
e-mail: istruzione@comuneacri.gov.it

TABELLE DIETETICHE E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

SECONDI PIATTI	QUANTITA' PER Bambini- Materne-	Bambini- Elem.	Ragazzi Medie	NOTE
Prosciutto cotto e caciocavallo Prosciutto cotto Caciocavallo	gr. 35 gr. 35	gr. 40 gr. 40	gr .45 gr. 45	
Filone di maiale al forno Filone di maiale 1^scelta Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	gr. 70 gr. 4	gr. 80 gr. 5	gr. 100 gr. 5	
Prosciutto crudo tipo dolce	gr. 50	gr. 60	gr. 70	
Bocconcini e prosciutto cotto Bocconcini di mozzarella(gr.30 caduno) Prosciutto cotto al naturale	N°2 gr .35	N°3 gr 40	N°4 gr. 45	
Pizzaiola di vitello Fettine di vitello di 1^ scelta Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	gr. 70 gr. 35 gr. 4	gr. 80 gr. 40 gr. 5	gr. 90 gr. 45 gr. 5	
Cotolette di tacchino al forno Cotoletta 1^ scelta Uova, pane macinato, odori, sale ed olio extravergine d'oliva q.b.	gr 70	gr 80	gr 90	
Cotoletta di pollo al forno Cotoletta 1^ scelta Uova, pane macinato, odori, sale ed olio extravergine d'oliva q.b.	gr. 70	gr. 80	gr. 90	
Sovracoscia di pollo al forno Sopracoscia di pollo Olio extravergine d'oliva Sale q.b.	gr 140 gr. 3	Gr. 150 gr. 3	gr. 160 gr. 3	
Frittata al forno con spinaci e ricotta Uova spinaci surgelati parmigiano reggiano ricotta olio extravergine d'oliva q.b. Sale q. b.	n. 1 gr 20 gr 5 gr 20	n. 1 gr. 25 gr. 5 gr. 25	n. 1,5 gr. 30 gr. 6 gr. 30	

A.S.P. COSENZA - DISTRETTO DI ACRI - U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Frittata con formaggio al forno Uovo formaggio olio extravergine d'oliva q.b. Sale q. b.	n. 1 gr. 20	n. 1 gr. 25	n. 1.5 gr.30	
Bastoncini di filetto di merluzzo surgelati al forno Con limone	n. 3	n. 4	n. 5	
Tranci di merluzzo in umido tranci di merluzzo Olio extraverdivne d'oliva e sale q.b. pomodori q.b.	gr. 90	gr. 100	gr 110	
Filetti di platessa in umido Filetto di platessa Olio extravergine d'0liva Sale q.b. Pomodori q.b.	gr. 90	gr. 100	gr 110	

DISTRETTO DI ACRI - A.S.P. COSENZA - U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

2^ SETTORE SOCIO - ASSISTENZIALE - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - SERVIZI DI P.I. - RAPPORTI CON L'UNIVERSITA' - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARIE MUSEALI - SPORT E SPETTACOLO

Telefono : 0984- - 921429 e-mail: istruzione@comuneacri.gov.it

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

CONTORNI	QUANTITA' PER			NOTE
	Bambini-Materne -	Bambini-Elem. -	Ragazzi Medie	
Fagioli lessi Fagiolini surgelati Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	gr. 70 gr .4	gr. 80 gr. 5	gr. 90 gr. 6	
Spinaci lessi Spinaci surgelati Olio extravergine d'oliva _sale q. b.	gr 70 gr. 4	gr. 80 gr. 5	gr. 90 gr. 6	
Piselli in umido Piselli surgelati Olio extravergine d'oliva(o burro e pancetta) Odori e sale q. b.	gr. 60 gr. 4	gr 70 gr. 5	gr 80 gr 5	
Patate lesse prezzemolate Patate pulite Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale q. b.	gr.100 gr 5	gr 110 gr. 6	gr.120 gr .6	
Zucchine gratinate o grigliate Zucchine Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta Mollica di pane q. b.	gr .80 gr. 5	gr.90 gr. 5	gr.100 gr. 6	
Insalata di pomodori Pomodori Olio extravergine d'oliva Sale q. b.	gr. 80 gr. 5	gr .90 gr. 5	gr.100 gr. 6	
Carote lesse con olio aceto Carote surgelate Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale q. b.	gr 70 gr .4	gr. 80 gr .5	gr. 90 gr. 6	
Finocchi gratinati Finocchi Olio extravergine d'oliva Sale q.b.	gr 80 gr. 5	gr 90 gr. 5	gr 100 gr. 6	
Spinaci al burro o saltati in padella Spinaci surgelati Burro Odori e sale q.b.	gr 70 gr 4	gr 80 gr 5	gr 90 gr 6	

DISTRETTO DI ACRI - ASP COSENZA

Patate al forno Patate pulite Olio extravergine d'oliva Sale q.b.	gr . 100 gr. 5	gr 110 gr. 6	gr. 120 gr . 6	
Bietole saltate in padella Bietole Olio extravergine d'oliva Sale q.b.	gr. 70 gr 4	gr 80 gr. 5	gr 90 gr. 6	
Bietole lesse Bietole Olio extravergine d'oliva Sale q.b.	gr. 80 gr. 4	gr. 90 gr. 5	gr. 100 gr. 6	

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PANE E FRUTTA	Quantità per: bambini materne	bambini elem.	bambini medie	NOTE
Panino	gr 60	gr 80	gr 100	
Frutta La frutta deve essere: pesca, albicocca, arance, nespole e mandarini, a seconda delle stagioni.	gr 120	gr 150	gr 180	

A.S.P. - COSENZA - DISTRETTO DI ACRI U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione