



MENU' CENTRO RICREATIVO DIURNO " ESTATE INSIEME" 2022

Settimana – 29 agosto – 2 settembre

Spuntino: succo di frutta

Lun. Pasta al tonno, uova strapazzate, misto di verdure

Spuntino: budino

Mar. Focaccia, asiago, carote

Spuntino: mousse

Mer. Pasta agli aromi, polpette di piselli, pomodori

Spuntino: spremuta

Gio. Insalata, Riso pilaf e pollo alla picasso

Spuntino: torta

Ven. Risotto allo zafferano, pesce gratinato, insalata mista

Settimana - 5 – 9 settembre

Spuntino: frutta

Lun. Insalata di riso alle verdure, uova strapazzate, zucchine

Spuntino: torta

Mar. Pasta pomodoro e basilico, bocconcini di pollo al forno e miste di verdure

Spuntino: frutta

Mer. Risotto allo zafferano, tonno, insalata

Spuntino: frutta

Gio. Carote julienne, focaccia, ½ raz. Prosciutto e ½ di formaggio

Spuntino: yogurt

Ven. Pasta zucchine e zafferano, crocchette di patate, insalata mista

MERENDE POMERIDIANE:

Yogurt e biscotti

Pane e marmellata

Budino o gelato

The e torta

Succo di arance e focaccia

Nelle giornate in cui sarà prevista l'uscita in piscina o gita verranno alternati i seguenti menù:

A - due panini al prosciutto cotto o formaggio o tonno, succo, dolce e frutta (come spuntino);

B – focaccia farcita, succo, dolce e frutta (come spuntino).

N.B.

*Lo spuntino sarà distribuito a metà mattina o dopo pranzo, secondo quanto richiesto dalle Direzione Didattiche

- Prodotti bio presenti nel menu: Pasta, Uova Pastorizzate, Minestrone gelo, Lenticchie, Ceci, Fagioli Borlotti, Farina bianca, Orzo perlato, Passata di pomodoro/pomodori pelati, Olio extravergine Bio, Yogurt: tutte le volte che previsti in menu per tutti gli utenti
- Prodotti congelati/surgelati: Verdure per contorni cotti e minestre, pesce, gelato, pasta per lasagne, ravioli
- La preparazione degli alimenti dovrà rispettare le indicazioni riportate dal documento: LINEE DI INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO IN ETA' PEDIATRICA - Ministero della Salute;

Comune di Garbagnate Milanese

Settore Servizi Educativi Culturali Sportivi

Ristorazione Scolastica

- Il formato della pasta dovrà essere idonea all'età dei consumatori
- Il pane fornito è a ridotto contenuto di sale (1,7% riferito alla farina) e viene somministrato dopo il primo piatto; nella giornata di mercoledì viene consegnato pane biologico e nella giornata di venerdì pane integrale biologico
- Per il condimento dei cibi, sono utilizzati, a crudo olio extra vergine di oliva di produzione biologica e sale iodato
- I contorni seguiranno andamento stagionale
- Il menù potrà subire, saltuariamente, delle modifiche
- La merenda sarà erogata agli iscritti al post-scuola comunale.
- Nella giornata di somministrazione della pizza, della focaccia e dei piatti "unici", come prima portata sarà distribuito il contorno.
- In caso di necessità di dieta per problemi di salute (esclusivamente su presentazione del certificato medico) o per motivi religiosi, la richiesta dovrà essere presentata e rinnovata annualmente, prima dell'inizio dell'anno scolastico, utilizzando l'apposita modulistica, scaricabile dal sito del Comune .
- La dieta sarà erogata solo previo invio di: moduli "richiesta dieta speciale" ed "autorizzazione al trattamento dei dati", debitamente compilati e firmati, unitamente alla Certificazione medica (quando richiesta) recente con data del rilascio anteriore, al massimo, di 3 mesi rispetto alla richiesta e copia dei documenti di identità dei firmatari, al seguente indirizzo mail: ristorazione@comune.garbagnate-milanese.mi.it

Il Direttore di Settore Servizi Educativi

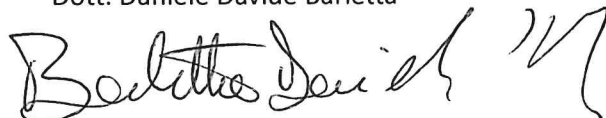
Culturali Sportivi

Dott.ssa Lorenza Tenconi



Il Sindaco

Dott. Daniele Davide Barletta



Biologa Nutrizionista

Dott.ssa Gloria Canzi

