



## MENÙ CENTRI ESTIVI 2020 COMUNE DI SCANDICCI

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	<p><b>IL MENÙ PER I CENTRI ESTIVI 2020 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, NONCHÉ TIPICI E TRADIZIONALI, PRODOTTI IGP E QUELLI A DENOMINAZIONE PROTETTA CERTIFICATI AI SENSI DELLA VIGENTE NORMATIVA DI RIFERIMENTO. DIETE SPECIALI</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>NEL CASO IN CUI IL BAMBINO/RAGAZZO NECESSITI DI DIETA SPECIALE DOVRÀ ESSERE CONSEGNATA ALLA DIREZIONE DEL CENTRO ESTIVO LA CERTIFICAZIONE MEDICA</b></p> <p><b>LA DIETA VERRÀ ASSICURATA SOLO SUCCESSIVAMENTE ALLA CONSEGNA DELLA SUDETTA CERTIFICAZIONE AL CENTRO COTTURA; NEL CERTIFICATO DOVRANNO ESSERE INDICATI CON PRECISIONE GLI ALIMENTI CHE NON POSSONO ESSERE CONSUMATI DAL BAMBINO/RAGAZZO.</b></p> <p><b>SONO INOLTRE PREVISTI MENÙ ALTERNATIVI NEL RISPETTO DELLE ESIGENZE DEGLI UTENTI DI DIVERSE ETNIE E RELIGIONI, NONCHÉ UN MENÙ LATTO/OVO/VEGETARIANO. PER RICHIEDERE QUESTE TIPOLOGIE DI MENÙ È SUFFICIENTE PRESENTARE UNA SEMPLICE RICHIESTA SCRITTA DEL GENITORE.</b></p>
<b>LUNEDI'</b>	PENNETTE ZUCCHINE PROSCIUTTO COTTO CAROTE FILATE CIOCCOLATA BIO EQUO PANE INTEGRALE	PASTA AL POMODORO MOZZARELLA STG POMODORI ALL'ORIGANO FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	GNOCCHETTI SARDI ALLA SORRENTINA BASTONCINI SPINACI SALTATI FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	
<b>MARTEDI'</b>	FUSILLI AL PESTO BASTONCINI DI MERLUZZO PISELLI AL TEGAME FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	PASTA ALL'OLIO HAMBURGER DI MANZO CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	RISO AL PARMIGIANO DOP PEPITELLE DI POLLO IN FORNO PISELLI AL BASILICO FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	
<b>MERCOLEDI'</b>	CASARECCE AL RAGU' BOCCONCINI DI GRANA INSALATA FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	RISO E PISELLI FRITTATA DI PATATE ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA PANE TOSCANO	RAVIOLI BURRO E SALVIA STRACCHINO INSALATA MISTA FRUTTA PANE INTEGRALE	
<b>GIOVEDI'</b>	PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI CARNE BIETOLA SALTATA FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	PENNE ALL'ORTOLANA COSCETTE DI POLLO ARROSTO PATATE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	FIOCCHETTI AL POMODORO PANATINA DI MAIALE FAGIOLINIAL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	
<b>VENERDI'</b>	RISOTTO AL POMODORO ARISTA AL FORNO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	FUSILLI POM-OLIVE-FORM TONNO INSALATA FRUTTA DI STAGIONE PANE TOSCANO	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO CAROTE FILANGE' PANE FRUTTA DI STAGIONE	

" 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. 05/06/2020

