

NOTE AL MENU'

1) PRODOTTI SURGELATI

Possono essere usati legumi, ortaggi, patate, pesce, preparato per minestrone e altri tipi di verdure ad integrazione di quelli freschi.

2) PASTA SEMOLA

Il formato della pasta deve essere variato rispettando anche le fasce d'età dei bambini / ragazzi.

3) MINESTRE DI VERDURE E DI LEGUMI INTERI O PASSATI

Possono essere utilizzati verdure/ortaggi freschi o surgelati, legumi secchi, freschi o surgelati.

Le verdure e i legumi possono essere presentati a pezzi, passati o frullati.

4) FRUTTA FRESCA

Non potrà essere ripetuta la stessa tipologia di frutta in giorni consecutivi.

La somministrazione di macedonia di frutta fresca dovrà essere preparata con almeno 3 tipi diversi di frutta fresca di stagione e spremuta di arancio e limone per evitarne la naturale ossidazione.

5) PATATE

Le patate potranno essere fresche, di IV gamma o surgelate e possono essere cotte al forno, lessate, preparate in purea.

6) DOLCI (quando somministrati)

Devono essere di tipo secco (es.: crostata con marmellata, strudel, torta di mele, torta di mandorle/noci/nocciole, torta allo yogurt ecc.). Deve essere assicurata una variabilità tra le varie proposte possibili (almeno tre).

7) PESCE

Le diverse tipologie di pesce dovranno essere preparate in maniera diversa in modo da ricercare la maggior soddisfazione dell'utenza (in umido, al forno, dorato al forno, ecc.). La doratura al forno si effettua passando preventivamente l'alimento ben asciutto nel pangrattato.

Le specie che devono essere alternate sono platessa, merluzzo, halibut, palombo, bastoncini di merluzzo, figure di mare ecc.

8) UOVA

Devono essere alternate le preparazioni con uova fresche (uova sode o strapazzate).

9) PANE

Sarà possibile, dopo accordo con l'Amministrazione comunale, somministrare grammature di pane inferiori a quanto previsto dall'allegato C nelle giornate in cui sono previste patate o altri piatti a base di carboidrati.

10) CONDIMENTI

Per i condimenti a crudo è obbligatorio l'uso di olio extra vergine di oliva.

Il burro, utilizzato per la preparazione di alcuni piatti, deve essere aggiunto solo a fine cottura (fatta eccezione quale ingrediente per i dolci "di giornata").