

NOTE AL MENU' DIETE- ANNO SCOLASTICO 2023-2024

INDICAZIONI PER MENU' GASTRO:

Il menu' gastro puo' essere richiesto per un massimo di 3 giorni al mese, consecutivi e non , senza la necessità di presentare certificato medico.

Il menu' gastro per la refezione scolastica è costituito da:

riso/pasta all'olio

pesce lesso con olio e limone

patate/carote lesse

mela

INDICAZIONI PER MENU' NO GLUTINE

Ogni alimento dovrà essere confezionato in vaschette monodose termosaldate singolarmente.

Il formato della pasta dovrà essere uguale a quello del menù convenzionale privo di glutine.

INDICAZIONI PER MENU' NO MAIALE

Quando nel menù convenzionale è prevista "arista" si sostituisce con pollo o tacchino arrosto.

Quando nel menù convenzionale è previsto "prosciutto cotto" si sostituisce con affettati di pollo o tacchino.

Quando nel menù convenzionale sono previsti tortellini in brodo vegetale si sostituisce con pastina.

Quando nel menù convenzionale sono previsti tortellini al pomodoro si sostituisce con ravioli ricotta e spinaci.

INDICAZIONI PER MENU' NO PESCE

Quando nel menu' convenzionale è previsto pesce sostituire alternando carne-uova-formaggio.

Quando nel menù convenzionale è prevista pasta al ragù di mare sostituire con pasta al pomodoro.

INDICAZIONI PER MENU' NO CARNE

Quando nel menù convenzionale è prevista carne sostituire alternando pesce-uova-formaggio.

Quando nel menù convenzionale sono previsti tortellini in brodo vegetale si sostituisce con pastina.

Quando nel menù convenzionale sono previsti tortellini al pomodoro si sostituisce con ravioli ricotta e spinaci.

INDICAZIONI PER DIETE NO LATTICINI

Ai primi piatti (pasta, minestre, ecc.) non dovrà mai essere aggiunto il parmigiano.

Come previsto dalle Specifiche Tecniche dalle Derrate Alimentari (allegato 3) il Prosciutto cotto dovrà essere di alta qualità, senza lattosio e derivati del latte, senza polifosfati aggiunti, senza glutammato e senza glutine.