

Oggetto MENU' SCOLASTICO COMUNE DI CORIGLIANO - ROSSANO
A.S. 2018 2019

Mittente qualita@cardamonegroup.it <qualita@cardamonegroup.it>

Destinatario istruzione@comune.coriglianocalabro.cs.it
<istruzione@comune.coriglianocalabro.cs.it>

Data 16.11.2018 17:56



-
- MENU' COMUNE DI CORIGLIANO-ROSSANO A.S.2018 2019.PDF (2,7 MB)
-

Gentilissimi,
in allegato quanto in oggetto.

Si resta a disposizione per qualsiasi informazione in merito.

Distinti Saluti.

Cardamone Group S.r.l.
Via G. Rije snc
87053 Celico (Cs)

COMUNE DI CORIGLIANO-ROSSANO
Prot. Arrivo N° 0064282 del 21-11-2018

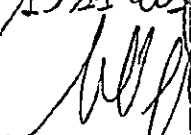
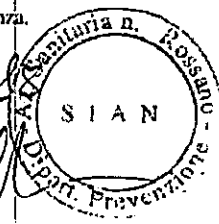


COMUNE DI CORIGLIANO-ROSSANO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2018/2019

KCal a pasto: 650/850

	PRIMA SETTIMANA	MATERNA	ELEMENTARE
LUNEDI	Riso al pomodoro e grana	Riso 50 g. Sugo pomodori 30 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Riso 60 g. Sugo pomodori 40 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p.	Bocconcini di mozzarella (gr.30 cd) n°1 Prosciutto cotto s.p. Gr. 20	Bocconcini di mozzarella (gr.30 cd) n°2 Prosciutto cotto s.p. Gr. 30
	Fagiolini saltati	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	80 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca di stagione	120 g.	150 g.
MARTEDI	Pasta e patate in bianco	Pasta 50 g. Patate fresche 30 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Pasta 60 g. Patate fresche 40 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Sovracosce di pollo al forno	140 g Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	150 g Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Insalata verde	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	80 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca di stagione	120 g.	150 g.
MERCOLEDI	Minestra di verdure con pasta	Pasta 35 g. Verdure Minestrone 40 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Pasta 40 g. Verdure Minestrone 45 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Frittata al forno con formaggio	Uova n.1 Provola 15 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Uova n.1 Provola 20 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Carote saltate	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca	120 g.	150 g.
GIOVEDI	Pasta con lenticchie	Pasta 35 g. Lenticchie 25 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Pasta 40 g. Lenticchie 30 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pizzaiola di vitello	Fettina di vitello 70 g. Pomodori pelati 25 g. Olio EVO 5g Sale e odori q.b.	Fettina di vitello 80 g. Pomodori pelati 30 g. Olio EVO 5g Sale e odori q.b.
	Spinaci saltati	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	80 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca	120 g.	150 g.
VENEDI	Pasta al pomodoro e grana	Pasta 60 g. Pomodori pelati 30 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Pasta 70 g. Pomodori pelati 40 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Cotoletta di filetto di merluzzo al forno	N°1 Olio EVO 5g.	N°1 Olio EVO 5g.
	Insalata mista	Lattuga 35 g. Radicchio o carote julienne 35g Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Lattuga 40 g. Radicchio o carote julienne 40g Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca	120 g.	150 g.

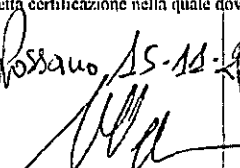
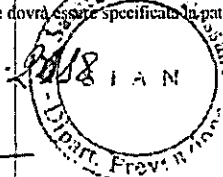
N.B. In casi particolari e per patologie specifiche Questo Servizio fornirà dietro eventuale richiesta, corredata da relativa documentazione medica, pasti rispondenti ad esigenze dietetiche individuali. La dieta verrà assicurata solo successivamente alla consegna della suddetta certificazione nella quale dovrà essere specificata la patologia nonché gli alimenti verso i quali è stata dimostrata l'eventuale intolleranza.

Rossano 15.11.2018



COMUNE DI CORIGLIANO-ROSSANO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2018/2019
KCal a pasto: 650/850

	SECONDA SETTIMANA	MATERNA	ELEMENTARE
LUNEDI	Pasta e patate in bianco	Pasta 50 g. Patate fresche 30 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Pasta 60 g. Patate fresche 40 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b..
	Bocconcini di mozzarella o mozzarella	Bocconcini di mozzarella (gr.30 cd) n°2	Bocconcini di mozzarella (gr.30 cd) n°3 O mozzarella n°1
	Fagiolini saltati	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	80 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca di stagione	120 g.	150 g.
MARTEDI	Pasta al pesto (senza aglio)	Pasta 60 g. Pesto 20 g. Grana 5 g. Sale e odori q.b.	Pasta 70 g. Pesto 30 g. Grana 5 g. Sale e odori q.b.
	Cotoletta di tacchino al forno	Fesa di tacchino 70 g. Mollica di pane q.b. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Fesa di tacchino 80 g. Mollica di pane q.b. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Insalata verde	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	80 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca di stagione	120 g.	150 g.
MERCOLEDI	Pasta e fagioli	Pasta 35 g. Fagioli 25 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Pasta 40 g. Fagioli 30 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Prosciutto cotto s.p.	50 g.	60 g.
	Spinaci gratinati al forno	70 g. Mollica di pane q.b. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	70 g. Mollica di pane q.b. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca	120 g.	150 g.
GIOVEDI	Risotto con zucchine	Riso 50 g. Zucchine 40 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Riso 60 g. Zucchine 50 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Polpette di vitello e maiale al pomodoro	Carne tritata di vitello 25g. Carne tritata di maiale 25g. Uova ogni 10 porzioni n°1 Pomodori pelati 15 g. Grana 5g. Mollica di pane q.b. Olio EVO 5 GR. Sale e odori q.b.	Carne tritata di vitello 30g. Carne tritata di maiale 30g. Uova ogni 10 porzioni n°1 Pomodori pelati 20 g. Grana 5g. Mollica di pane q.b. Olio EVO 5 GR. Sale e odori q.b.
	Carote saltate	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	80 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca	120 g.	150 g.
VENEDI	Pasta al pomodoro e grana	Pasta 60 g. Pomodori pelati 30 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Pasta 70 g. Pomodori pelati 40 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Merluzzo gratinato	Filetto di merluzzo 80g Mollica di pane q.b. Olio EVO 5 gr. Sale e odori q.b.	Filetto di merluzzo 90g Mollica di pane q.b. Olio EVO 5 gr. Sale e odori q.b.
	Insalata verde	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	80 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca	120 g.	150 g.

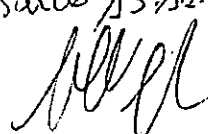
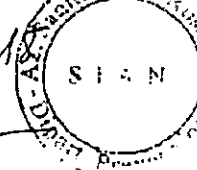
N.B. In casi particolari e per patologie specifiche Questo Servizio fornirà dietro eventuale richiesta, corredata da relativa documentazione medica, pasti rispondenti ad esigenze dietetiche individuali. La dieta verrà assicurata solo successivamente alla consegna della suddetta certificazione nella quale dovrà essere specificata la patologia nonché gli alimenti verso i quali è stata dimostrata l'eventuale intolleranza.

Rossano 15-11-2018



COMUNE DI CORIGLIANO-ROSSANO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2018/2019
KCal a pasto: 650/850

	QUARTA SETTIMANA	MATERNA	ELEMENTARE
LUNEDI	Risotto alla parmigiana	Risò 50 g. Burro 5 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b. Brodo vegetale q.b.	Riso 60 g. Burro 5 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b. Brodo vegetale q.b.
	Prosciutto cotto s.p.	50g.	60g.
	Fagiolini saltati	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	80 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca di stagione	120 g.	150 g.
MARTEDI	Minestrina di verdure con pasta	Pasta 35 g. Verdure Minestrone 40 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Pasta 40 g. Verdure Minestrone 45 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Sovracosce di pollo al forno	140 g Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	150 g Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Patate al forno	100 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	110 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80g.
	Frutta fresca di stagione	120 g.	150 g.
MERCOLEDI	Pasta al pomodoro e grana	Pasta 60 g. Pomodori pelati 30 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Pasta 70 g. Pomodori pelati 40 g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Bocconcini di mozzarella o mozzarella	Bocconcini di mozzarella (gr.30 cd) n°2	Bocconcini di mozzarella (gr.30 cd) n°3 O mozzarella n°1
	Bietole saltate	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	80 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca	120 g.	150 g.
GIOVEDI	Pasta e ceci	Pasta 35 g. Ceci 25 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Pasta 40 g. Ceci 30 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Scaloppina o cotoletta di tacchino al forno	Fesa di tacchino 70 g. Mollica di pane q.b. Farina 00 q.b. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Fesa di tacchino 80 g. Mollica di pane q.b. Farina q.b. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Carote saltate	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	80 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca	120 g.	150 g.
VENERDI	Pasta al forno	Pasta 50 g. Carne tritata di vitello 20g. Pomodori pelati 30 g. Provola 15g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	Pasta 60 g. Carne tritata di vitello 25g. Pomodori pelati 40 g. Provola 20g. Grana 5 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Bastoncini di filetto di merluzzo al forno	N°3 Olio EVO 5g.	N°4 Olio EVO 5g.
	Insalata verde	70 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.	80 g. Olio EVO 5 g. Sale e odori q.b.
	Pane	60 g.	80 g.
	Frutta fresca	120 g.	150 g.

N.B. In casi particolari e per patologie specifiche Questo Servizio fornirà dietro eventuale richiesta, corredata da relativa documentazione medica, pasti rispondenti ad esigenze dietetiche individuali. La dieta verrà assicurata solo successivamente alla consegna della suddetta certificazione nella quale dovrà essere specificata la patologia nonché gli alimenti verso i quali è stata dimostrata l'eventuale intolleranza.

Rossano 15.11.2018





CARDAMONE GROUP S.R.L.
Via G. Rije snc , 87053 Celico (CS)
Tel: 0984/434917

NOTE AI MENÙ

I contorni a base di verdure cotte, in base alla stagionalità e quindi alla reperibilità del prodotto, sono sostituibili con altre cotte preferibilmente fresche di stagione o surgelate.

I legumi secchi sono sostituibili con gli altri secchi, freschi o surgelati.

I secondi piatti a base di pesce sono preferibilmente freschi o surgelati.

LE GRAMMATURE

- L'apporto calorico medio del **menù delle scuole materne**, come mostrato nello schema è di 657 kcal così composte:
 - proteine medie grammi 27.6 pari al 16.8% delle kcal totali
 - lipidi medi grammi 21.2 pari al 29% delle kcal totali
 - glucidi grammi 95 pari al 54% delle kcal totali
- L'apporto calorico medio del **menù delle scuole elementari**, come mostrato nello schema è di 743 kcal così composte:
 - proteine medie grammi 31 pari al 16% delle kcal totali
 - lipidi medi grammi 21.7 pari al 27% delle kcal totali
 - glucidi grammi 113 pari al 57% delle kcal totali
- L'apporto calorico medio del **menù base delle scuole medie**, come mostrato nello schema è di 833 kcal così composte:
 - proteine medie grammi 38 pari al 18% delle kcal totali
 - lipidi medi grammi 25 pari al 27% delle kcal totali
 - glucidi grammi 123 pari al 55% delle kcal totali

LE QUALITÀ

Una buona ristorazione scolastica deve garantire un alto livello di qualità totale, dove per totale si intende:

- Qualità igienico-sanitaria, ossia la preparazione e la somministrazione dei pasti devono garantire la sicurezza igienico-sanitaria.
- Qualità nutrizionale, ossia i pasti devono fornire la giusta quantità di nutrienti e calorie, in relazione all'età dei bambini.
- Qualità organolettica e percepita, in quanto i cibi somministrati devono essere gradevoli. Inoltre le modalità di distribuzione del cibo devono favorire, oltre all'educazione alimentare, la socializzazione in ambienti confortevoli e quindi l'accettazione del pasto.

Rossano 15.11.2018

