

Alla cortese attenzione
del Sig. Sindaco
dell' Assessore alla Pubblica Istruzione
e del Responsabile Servizio Mensa scolastica
di tutti i Comuni della Provincia di Piacenza

OGGETTO: INDICAZIONI RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DI VARIAZIONI NEL MENU' SCOLASTICO

Si confermano le indicazioni già fornite nello scorso menù:

PRIMI PIATTI

- E' possibile sostituire le verdure previste come condimento per i primi piatti (anche il pesto) con altri ortaggi di stagione, garantendo comunque la varietà delle scelte nel mese; tali condimenti a base di verdure devono essere preparati in giornata, a partire da materie prime fresche;
- E' possibile sostituire le spezie o i condimenti previsti per i primi piatti (ad es. lo zafferano) con ortaggi di stagione, garantendo comunque la varietà delle scelte nel mese;
- In particolare rispetto alla pasta integrale, al fine di incentivarne il consumo, si consiglia di provare a proporla in diversi formati (fusilli, farfalle, penne, ...), soprattutto in caso di non sufficiente gradimento;
- I pisarei e fasò possono essere sostituiti da pasta e fagioli anche nelle scuole primarie e secondarie di I grado.

CONTORNI DI VERDURA

- E' possibile scambiare tra di loro le verdure previste e la loro presentazione (à la julienne, a bastoncino, ratatouille...), anche sostituendo preparazioni crude con analoghe cotte (ad es. carote cotte al posto delle carote à la julienne), garantendo la varietà delle scelte nel mese, l'alternanza crudo/cotto e le specifiche precauzioni per scongiurare il rischio di soffocamento per i bambini del nido e infanzia (evitare alimenti tondi o cilindrici, sfilacciati, appiccicosi o duri ad. es non servire carote à la julienne o crude a tocchetti; non servire insalata, verza o finocchi tagliati grossi, ecc);
- Si ribadisce che le verdure non devono essere sostituite con patate o legumi.

CONTORNO DI PATATE

- Il purè di patate, preparato a partire dalla materia prima fresca (no purè di patate in fiocchi), potrà essere sostituito da patate lessate o al forno.

LEGUMI

- Si raccomanda di attenersi quanto più possibile alle ricette allegate al menù: qualora però si presentassero problemi rilevanti rispetto all'accettabilità collettiva del piatto proposto, è possibile sostituire nelle preparazioni la tipologia di legume previsto, garantendo comunque la varietà delle scelte nel mese e l'alternanza dei diversi legumi (fagioli, ceci, lenticchie, piselli). Per scongiurare rischio soffocamento nei nidi e nelle scuole d'infanzia i legumi devono essere ben cotti e talmente morbidi da poter essere schiacciati con una forchetta.

Il responsabile del procedimento

File

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico
Via Taverna, 49 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.302370 – F. +39.0523.326aaa
e.mail : a.contini@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.398775
Codice fiscale 91002500337
PEC contatinfo@pec.ausl.pc.it
PEI protocollounico@pec.ausl.pc.it

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

SECONDI PIATTI

- Rispetto ai condimenti dei secondi piatti, riferirsi a quanto riportato nel ricettario allegato, prediligendo comunque l'olio extravergine d'oliva (NON AGGIUNGERE burro, panna, strutto, margarine ecc...) o preparazioni a base di verdure; tali condimenti devono essere preparati in giornata;
- Si ribadisce che è possibile cucinare uno stesso prodotto in forme diverse da quelle previste (ad es. vitellone come tritato, spezzatino, arrosto; oppure pollo come scaloppine, bocconcini, cosce, sovracosce; rotolo di frittata anziché frittata) secondo le esigenze specifiche, rispettando una giusta varietà delle preparazioni e i criteri di sicurezza alimentare;
- E' possibile sostituire tra loro categorie di carne, nel caso in cui possiedano caratteristiche nutrizionali simili (SI' tacchino con pollo, e viceversa; NO manzo al posto del vitellone); evitare l'utilizzo di lonza di maiale al nido;
- NON è possibile sostituire i secondi a base di legumi con altre preparazioni non legumi, anche contenenti verdure.

MERENDE

- E' possibile invertire i giorni di somministrazione delle diverse tipologie di merenda, prediligendo preparazioni di giornata e garantendo comunque la varietà delle scelte nel mese. I menù dei diversi giorni della settimana possono essere scambiati tra di loro, ma solo integralmente e mantenendo comunque il menù settimanale (ad es. il menù del lunedì può essere applicato il mercoledì, e viceversa, o altre possibili combinazioni). Tutte le variazioni sopracitate possono essere applicate autonomamente e quindi non comunicate, in quanto non apportano cambiamenti significativi dal punto di vista nutrizionale e non modificano sostanzialmente la varietà e l'alternanza dei piatti proposti dal menù in vigore.

Eventuali altre variazioni parziali invece dovranno essere comunicate e validate.

A disposizione per qualsiasi chiarimento, si porgono cordiali saluti.

Dietiste: Dott.ssa Carrai Elisa – Dott.ssa D'Ascanio Paola
(Gruppo Aziendale di Ristorazione Scolastica)

Piacenza, 7/3/2025

Vi segnaliamo inoltre l'indirizzo e-mail del gruppo: Ristorazione scolastica@ausl.pc.it

Il responsabile del procedimento

File

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico
Via Taverna, 49 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.302370 – F. +39.0523.326aaa
e.mail : a.contini@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.398775
Codice fiscale 91002500337
PEC contatinfo@pec.ausl.pc.it
PEI protocollounico@pec.ausl.pc.it