



Alla Coordinatrice Dott. Sonia Figaro

Scuola dell'Infanzia Paritaria Parrocchiale

"Monumento ai Caduti"

Piazza Monsignor Nichele, 18

35014 Fontaniva Pd

Pec: [scuolafontaniva@pec.fismpadova.it](mailto:scuolafontaniva@pec.fismpadova.it)

Camposampiero, **22/09/2016**

Prot. **0078664**

**OGGETTO:** Parere e Validazione menù mensili (estate-inverno) da somministrare ai bambini della Scuola in indirizzo.

In riferimento alla Vs. nota pervenuta via pec il 13/09/2016 Ns. prot.n. 75601 ed a seguito dell'incontro con lo Scrivente del 28/07/2016, esaminati i menù mensili (estate-inverno), le note a piè pagina allegate comprensive delle indicazioni per le diete speciali/credo diverso e delle merende, si esprime **parere favorevole** alla loro applicazione.

Si apprezza la frequente presenza di verdura fresca di stagione nella settimana e la quotidiana somministrazione di frutta fresca nel rispetto delle indicazioni fornite dal Ministero della Salute per un adeguato apporto di vitamine e sali minerali ai bambini a cui il menù è destinato.

I menù si presentano variati nella qualità e nella stagionalità. Si condivide il proseguimento nel tempo dell'iniziativa del "complemese" e la modifica al menù base nella festa di fine anno scolastico: al fine di contribuire all'instaurarsi di uno stile alimentare sano fin da piccoli.

Infine si raccomanda alla Coordinatrice di coinvolgere nei progetti di Educazione Alimentare anche i genitori per promuovere una continuità in famiglia dell'instaurarsi di corretti abitudini alimentari: iniziando dal somministrare ai bambini una adeguata colazione prima dell'inizio della Scuola ed incoraggiando i propri figli all'assaggio dei cibi a loro offerti dalla Scuola.

Si rimane a disposizione per eventuali chiarimenti e si porgono distinti saluti.

IL RESPONSABILE  
U.O.S.D. SERVIZIO IGIENE DEGLI  
ALIMENTI  
E DELLA NUTRIZIONE  
(dott.ssa Lucia Cortese)

Firma ex art. 24, Comma 2 D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.

ADEMPIMENTI EX ART. 4 E 5 L. 241/90  
Responsabile procedimento: Dr.ssa Lucia Cortese  
Responsabile istruttoria: Dr.ssa Lucia Cortese

**U.O.S.D. SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE** Responsabile **dott.ssa Lucia Cortese**  
Centro "De Rossignoli" Camposampiero Tel (+39) 049 9822147 – Fax (+39) 049 9822184 – [direzione\\_sian@ulss15.pd.it](mailto:direzione_sian@ulss15.pd.it)

Sede Legale via Casa di Ricovero, 40 - 35013 Cittadella PD [www.ulss15.pd.it](http://www.ulss15.pd.it) [protocollo@pec.ulss15.pd.it](mailto:protocollo@pec.ulss15.pd.it) C.F. e P.I. IT 00347610289

SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA PARROCCHIALE "MONUMENTO AI CADUTI" - FONTANIVA

MENU'

	1 ^ SETTIMANA	2 ^ SETTIMANA	3 ^ SETTIMANA	4 ^ SETTIMANA
LUNEDI'	-Pasta al burro e grana -Affettato -Verdura cotta -Pane	-Pasta all'olio e grana -Uova sode/frittata -Fagiolini -Pane	-Pasta al burro e salvia -Formaggio -Verdura cotta -Pane	-Passato di verdura s.l. con pastina -Straccetti di tacchino -Purè -Pane
MARTEDI'	-Passato di verdura s.l. con pastina -Polpette di carni bianche/polpettone -Piselli o fagioli -Pane	-Minestra in brodo sgrassato con pastina -Straccetti di pollo al limone -Verdura cotta -Pane	-Passato di verdura s.l. con pastina -Hamburger di carni bianche -Piselli o fagioli -Pane	-Pasta al pesto senza pinoli -Uova sode /frittata -Verdura cruda di stagione -Pane
MERCOLEDI'	-Minestra in brodo sgrassato con pastina -Formaggio -Verdura cotta di stagione/patate lesse -Pane	-Pasta al pomodoro e origano -Formaggio -Verdura cruda -Pane	-Risotto morbido con spinaci -Frittata -Verdura cruda -Pane	-Risotto morbido con verdure -Formaggio -Verdura cotta di stagione -Pane
GIOVEDI'	-Risotto morbido con verdure -Arista di maiale al latte* -Verdura cruda -Pane	-Crema di verdura s.l. con crostini -Brasato di carne rossa -Piselli o fagioli -Pane	-Minestra in brodo vegetale con pastina -Spezzatino di carni rosse -Polenta/patate lesse -Pane	-Pasta all'olio e rosmarino -Affettato -Verdura cruda -Pane
VENERDI'	-Chicche di pura patata al pomodoro/pasta al pomodoro -Pesce persico bollito -Verdura cruda -Pane	-Risotto morbido con verdure -Pesce al forno -Verdura cruda -Pane	-Pasta al pomodoro e origano -Pesce al forno/polpette di pesce fresco -Verdura cruda -Pane	-Minestra in brodo sgrassato -Pesce alle olive nere e pomodorini -Fagioli o piselli -Pane

-Affettato: prosciutto cotto s.p. ,mortadella igrp, fesa di tacchino (a rotazione)  
 -Pesce: platessa, merluzzo, persico  
 -Verdure cotte di stagione: spinaci, finocchi, fagiolini,zucchine, coste,cavolfiore,  
 carote, peperoni, melanzane, asparagi  
 -Verdure crude di stagione: carote, cappuccio, finocchietto, pomodoro, vari tipi di  
 insalata, radicchio di Chioggia, zucchine  
 -Il risotto contiene verdura di stagione: asparagi, carciofi, peperoni, zucca,  
 zucchine,cavolfiore, porro  
 -Pane: pane fresco di giornata  
 -s.l.: senza legumi  
 -nel menù della 4^ settimana la pastina potrà essere di grano duro o altro cereale  
 (farro, orzo)  
**L'ULTIMO VENERDI' DEL MESE SI FESTEggia IL COMPLEMESE CON BISCOTTI CON  
 MARMELLATA E THE' PREPARATI DALLA CUOCA**

-Pesto: con basilico senza pinoli  
 -Formaggio: asiago, fontina, mozzarella,caciotta, montasio, emmental  
 -Carni rosse: manzo, vitello, maiale.  
 \* Se ci sono bambini di altre religioni, al posto delle carni rosse viene data carne  
 bianca: rotolo di pollo o fesa di tacchino  
 -Carni bianche: pollo, tacchino  
 -Polenta: nel periodo estivo viene sostituita con le patate  
 -Brodo sgrassato: nel periodo estivo viene sostituito con il brodo vegetale  
 Frutta di stagione: mele, kiwi, banane, clementine, macedonia, melone, anguria  
**LA FRUTTA VIENE DATA COME MERENDA A META' MATTINATA**  
**A metà pomeriggio viene dato un pezzo di pane fresco**  
**L'ultimo giorno di scuola il menù è variato con pizza margherita, pane e  
 prosciutto cotto e verdura cruda**

22 SET. 2016

Prof. n. 48664

