

Prot: *PC/2020/57826*

Cagliari, 02/03/2020

Spett. le Istituto "N.S. Mercedes"
Cagliari, Via Barone Rossi, 18
Alla c.a. Dott.ssa Manuela Piras
Alla c.a. del Gestore Maria Sofia Scanu

Trasmissione via Mail: scuola.mercede@virgilio.it

Oggetto: Approvazione modifiche Tabella dietetica mensa scolastica Scuola dell'infanzia, sez. Primavera e Scuola Primaria Istituto "N.S. Mercedes via Barone Rossi 18 Cagliari

In riferimento alle Vs richieste di revisione di tabelle dietetiche consegnate a mano in data 17 e 28 febbraio 2020, protocollo in ingresso PG/2020/44669 e PG /2020/56330, vista la documentazione allegata:

1. tabella dietetica articolata su cinque settimane per le stagioni autunno – inverno e primavera- estate
2. ricette e grammature degli alimenti per fascia d'età 3 -6 e 6-11 anni
3. lista Allergeni – Allegato II del Reg. UE n.1169/2011

Questo Servizio approva le modifiche alle tabelle dietetiche di cui all'oggetto.

Si suggerisce di servire sempre a fine pasto la frutta di stagione, frequentemente variata secondo il calendario della stagionalità, essendo sconsigliata la sostituzione anche occasionale con prodotti come yogurt, budino o gelato, in quanto non equivalenti dal punto di vista nutrizionale.

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI

In riferimento alla presenza di allergeni nel menù, il responsabile dell' attività produttiva (O.S.A.) deve attenersi a quanto riportato nell' allegato II del Reg UE 1169/2011, a quanto descritto nel Regolamento stesso e a quanto previsto nel D. Lgs. 231/2017 art.19 comma 8;

La presenza degli allergeni deve essere adeguatamente evidenziata nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni secondo le modalità previste, al fine di fornire al consumatore finale le informazioni corrette, facilmente e liberamente accessibili.

In considerazione dell' utenza che fruisce della ristorazione scolastica, il consumatore finale cui è destinata l' informazione è rappresentata dai genitori, cui deve essere garantita la facilità di accesso a dette informazioni. La tabella dietetica allegata non è da ritenersi validata se non accompagnata dal presente documento di cui costituisce parte integrante.

Tale disposizione è valida, con decorrenza immediata e fino a nuove comunicazioni.

Cordiali saluti

X Il Direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Gian Mauro Vinci

G. Carta

Area Nutrizione
Dott.ssa G. Carta



" Istituto "N.S. della Mercede"
Via Barone Rossi, 18 - 09125 Cagliari
070664610 fax. 0703320587 e-mail: scuola.mercede@virgilio.it



MENU' PRIMAVERA- ESTATE

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none">- Malloreddus al Pomodoro (1)(7)- Frittata di spinaci al forno (3)(7)- Fagiolini in insalata o insalata verde- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pastina in brodo vegetale (1)(7)- Spezzatino di vitello o suino con patate (9)- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Mezze penne al pesto (1)(7)(8)- Fettine di suino impanato al forno (1)(3)(7)- Insalata verde- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Penne al pomodoro(1)(7)- Mozzarella (7)- Pomodoro o insalata- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">-Pasta con Zucchine (1) (7)-Prosciutto cotto-Insalata verde-Pane (1)-Frutta di stagione
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none">-Risotto alla milanese (1)(7)-Polpette al sugo (3)- Insalata verde- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pizza Margherita (1)(7)- Prosciutto Cotto- Insalata mista- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Minestrone estivo- Platessa dorata al forno (1)(4)- Carote crude a spicchi o Julienne- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Minestra in brodo (1)(7)-Cosce di pollo al forno- insalata mista- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">-Vellutata di Carote (7)- Spezzatino di suino con patate (9)- Pane (1)- Frutta di stagione
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none">-Farfalle al pomodoro (1)(7)- Tonno al naturale(4)- Insalata mista- Pane (1)Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">-Lumachine all'olio o al burro (1)(7)-Mozzarella (7)- Pomodoro o insalata verde- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">-Risotto alle zucchine (1)- Formaggio tipo dolce sardo (7)- Insalata mista- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Risotto alla milanese(1)(7)- Frittata di verdure (3)(7)- Patate al forno- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Farfalle al pomodoro (1)(7)- Tonno al naturale (4)- Insalata mista- Pane (1)- Frutta di stagione
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none">- Minestrone estivo- Pollo al forno- patate lesse- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Risotto con verdure (1)(7)- Scaloppina di tacchino al limone (1)- Insalata verde o fagiolini- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Fusilli al pomodoro (1)(7)- Coscia di pollo al forno- fagiolini lessi- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta all'olio o al burro(1)(7)-Hamburger (1)(3)-Insalata verde- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pizza Margherita (1)(7)- Formaggio dolce (7)- Insalata mista- Pane (1)- Frutta di stagione
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none">- Pasta all'olio e parmigiano(1)(7)- Formaggio tipo dolce sardo o misto (7)- Pomodori o carote crude- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pennette al pomodoro (1)(7)- Bastoncini di merluzzo (1)(4)(3)- Pomodoro o carote crude- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta all'olio o al burro (1)(7)- Uovo sodo (3)- Insalata verde- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Conchigliette al pesto(1)(7)- Platessa o sogliola al forno (1)(4)- Fagiolini lessi o insalata verde- Pane- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Risotto alla Milanese (1)(7)-Bastoncini di merluzzo (1)(3)(4)- Pomodoro o carote crude- Pane (1)- Frutta di stagione

Cagliari, 01/12/2019 NB: OCCASIONALMENTE IN SOSTITUZIONE DELLA FRUTTA VERRA' DATO IL BUDINO, LO YOGURT O IL GELATO



“ Istituto "N.S. della Mercedes" ”
Via Barone Rossi, 18 - 09125 Cagliari
070664610 fax. 0703320587 e-mail: scuola.mercede@virgilio.it



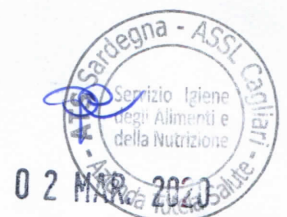
MENU' AUTUNNO - INVERNO

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none">- Malloreddus al pomodoro (1)(7)- Frittata di spinaci al forno (3)(7)- Spinaci lessi o insalata verde- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta al pomodoro (1)(7)- Uovo sodo (3)- Fagiolini lessi o carote crude- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Farfalle al sugo (1)(7)- Pollo in umido con carote (3)(9)- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pennette con verdure (1)(7)- Hamburger (1)(3)- Carote Trifolate (2)- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Risotto alla milanese (1)(7)- Scaloppina di pollo al limone (1)- Insalata verde- Pane (1)- Frutta di stagione
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none">- Risotto alla milanese (1)(7)- Hamburger (1)(3)- Carote crude a spicchi- Pane (1) - frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Lumachine con olio o Burro (1)(7)- Scaloppina di tacchino al limone (1)- Insalata verde- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Mezze penne al pesto (1)(7)(8)- Formaggio dolce sardo o formaggi misti (7)- Insalata mista o spinaci lessi- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Risotto allo zafferano (1)(7)- Uovo sodo (3)- Insalata mista- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pizza Margherita (1)(7)- Formaggio misto (7)- Carote Julienne- Pane (1)- Frutta di stagione
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none">- Minestrone di legumi- Pollo al forno- patate lesse- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Passato di verdura con pasta/semolino (1)(7)- Spezzatino di vitello o tacchino con patate (9)- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Minestra di legumi- Platessa o sogliola dorata al forno (1)(4)- Insalata mista o Fagiolini lessi- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta in brodo Vegetale (1)(7)- Pollo al forno- Finocchi gratinati o crudi (1)(7)- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Lumachine al pesto (1)(7)(8)- Prosciutto cotto- Pomodori o finocchi- Pane (1)- Frutta di stagione
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none">- Farfalle al pomodoro (1)(7)- Platessa o sogliola dorata al forno (1) (4)- insalata mista- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pizza Margherita (1)(7)- Prosciutto Cotto- insalata mista- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Risotto al pomodoro (1)(7)- Polpette in bianco (1)(3)(7)- Carote crude o finocchi- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pipette con olio o burro (1)(7)- Bastoncini di Merluzzo (1)(3)(4)- Insalata mista- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta in brodo (1)(7)- Fettine di suino impanato (1)(3)(7)- Fagiolini lessi- Pane (1)- Frutta di stagione
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none">- Penne con olio e parmigiano (1)(7)- Formaggio dolce sardo o formaggi misti (7)- insalata verde- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pennette al pomodoro (1)(7)- Bastoncini di merluzzo (1)(3)(4)- Finocchi o carote Julienne- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Fusilli al pomodoro (1)(7)- Uovo sodo (3)- Insalata verde o pomodori- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Passato di verdura con Pasta (1)(7)- Formaggio tipo dolce sardo (7)- Patate al forno- Pane (1)- Frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Farfalle con olio o burro (1)(7)- Platessa o sogliola dorata al forno (1) (4)- Insalata mista- Pane (1)- Frutta di stagione

TABELLA DEGLI ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1.	CEREALI: contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2.	CROSTACEI e prodotti derivati
3.	UOVA e prodotti derivati
4.	PESCE e prodotti derivati, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5.	ARACHIDI e prodotti derivati
6.	SOIA e prodotti derivati, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di sterolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7.	LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.
8.	FRUTTA A GUSCIO cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Koch), noci Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9.	SEDANO e prodotti derivati
10.	SENAPE e prodotti derivati
11.	SEMI DI SESAMO e prodotti derivati
12.	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂
13.	LUPINI e prodotti derivati
14.	MOLLUSCHI e prodotti derivati



Primi Piatti	Peso netto g	
	3- 6 ANNI	6-11 ANNI
PASTINA IN BRODO VEGETALE		
<u>Pasta di semola</u>	20/25	25/30
Cipolle fresche	150	200
Bietole fresche	150	200
Pomodori pelati (in scatola)	65/90	89/110
<u>Parmigiano Reggiano</u>	6/7	7/8
Zucchine fresche	150	200
Carote fresche	150	200
<u>Sedano fresco</u>	150	200
Patate fresche	150	200
Sale marino	0,5	0,5
PASTA CON OLIO / BURRO		
<u>Pasta</u>	50/60	60/80
Olio extravergine d'oliva	12/15	15/18
<u>Burro</u>	12/15	15/18
<u>Parmigiano Reggiano</u>	6/7	7/8
PIZZA MARGHERITA		
<u>Farina di frumento tipo 0</u>	50/60	70/80
Olio extravergine d'oliva	12/15	15/18
Pomodori pelati	65/90	80/110
<u>Mozzarella di mucca</u>	40/50	70/80
Lievito di birra	5	5
Sale	0,5	0,5
Maltodestrine	2	2
Aromi , Erbe aromatiche	2	2
RISOTTO ALLA MILANESE		
<u>Riso</u>	50/60	70/80
Olio extravergine d'oliva	12/15	15/18
Zafferano	5	5
<u>Burro</u>	q.b	q
<u>Parmigiano</u>	6/7	7/8
Cipolle fresche (PER BRODO)	150	200
Bietole fresche (PER BRODO)	150	200
Zucchine fresche (PER BRODO)	150	200
Carote fresche (PER BRODO)	150	200
<u>Sedano fresco (PER BRODO)</u>	150	200
RISOTTO CON LE VERDURE		
<u>Riso</u>	50/60	70/80
Olo Extravergine d'oliva	12/15	15/18
Cipolle	25	
Zucchine	50	60
Carote	50	60
Peperoni	50	60
Cipolle fresche (PER BRODO)	150	200
Bietole fresche (PER BRODO)	150	200
Zucchine fresche (PER BRODO)	150	200
Carote fresche (PER BRODO)	150	200
<u>Sedano fresco (PER BRODO)</u>	150	200

Secondi Piatti	Peso netto g	
	3-6 ANNI	6-11 ANNI
SCALOPPINE DI LONZA/ TACCHINO AL LIMONE		
Lonza di maiale	50/ 60	60/70
Olio extravergine d'oliva	12/15	15/18
Limone	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.
SPEZZATINO DI VITELLO/SUINO CON PATATE IN UMIDO		
Fesa di vitello fresca o Suino	50/ 60	60/70
Olio extravergine d'oliva	12/15	15/18
Pomodori pelati (in scatola)	69/90	80/110
Patate fresche	100/120	140/160
Sale marino	0,3	0,3
Cipolle fresche	150	200
Sedano fresco	150	200
Carote fresche	150	200
FORMAGGIO DOLCE O FORMAGGI MISTI		
Formaggio dolce tipo Dolce sardo o formaggi misti	50/60	60/70
HAMBUERGER		
Hamburger	50/ 60	60/70
FETTINE IMPANATE DI SUINO		
Fettine di suino	50/ 60	60/70
<u>Uovo</u>	60	60
<u>Pan grattato</u>	30	
<u>Parmigiano</u>	6/7	7/8
Sale	1	
Olio extravergine d'oliva	12/15	15/18
POLLO AL FORNO		
Coscia di pollo	50/ 60	60/70
Olio extravergine di oliva	12/15	15/18
Sale marino	0,3	0,3
Rosmarino fresco	0,5	0,5
PROSCIUTTO COTTO		
Prosciutto cotto	25/30	30/35
MOZZARELLA		
Mozzarella	40/50	70/80
PLATESSA o SOGLIOLA FORNO		
Platessa surgelata o sogliola	60/70	80/100
Olio extravergine d'oliva	12/15	15/18
Farina di frumento tipo 0	5	5
Limone succo	2	2
UOVO sodo		
<u>Uovo pastorizzato</u>	60	60
Olio extravergine d'oliva	12/15	15/18
Sale marino	0,3	
FRITTATA DI VERDURE		
<u>Uovo intero</u>	60	60
Zucchine /Melanzane/carote	60	70
<u>Parmigiano reggiano</u>	8	
Olio extravergine d'oliva	12/15	15/18
<u>Latte p.s</u>	q.b.	q.b.
FORMAGGIO DOLCE O FORMAGGI MISTI		
Formaggio dolce tipo Dolce sardo o formaggi misti	50/60	60/70



Handwritten signature or initials in blue ink.

Contorni	Peso netto g	
FAGIOLINI LESSI		
Fagiolini /Bietole	100	150/200
Olio extravergine d'oliva	12/15	15/18
SPINACI LESSI		
Spinaci	100	150/200
Olio extravergine di oliva	12/15	15/18
POMODORI / CAROTE CRUDE		
Pomodori /Carote	100	150/200
Olio extravergine d'oliva	12/15	15/18
FINOCCHI GRATINATI		
Finocchi	100	150/200
Pangrattato/formaggio grattugiato	6/7	7/8
INSALATA VERDE		
Insalata verde	40	50

