

NOTE RELATIVE AI MENU' DELLA SCUOLA STATALE ELEMENTARE DI CARLINO

1. FRUTTA: deve essere fresca e di stagione. E' vietata la ripetizione della stessa tipologia di frutta in giorni consecutivi e deve essere rispettato il principio di stagionalità.
2. ANTIPASTO – CONTORNO DI VERDURE: è un piatto a base di verdure miste (almeno due verdure a portata) fresche e di stagione (giornalmente 1 cruda ed 1 cotta). E' vietata la ripetizione della stessa tipologia di verdura in giorni consecutivi e deve essere rispettato il principio di stagionalità. N.B. I prodotti surgelati (legumi, spinaci, bietta, fagiolini e preparato per minestrone) possono essere usati solo ad integrazione di quelli freschi per il confezionamento delle minestre di verdure e di legumi e di secondi piatti (ad. Es. crepes e torta salata). Pertanto i prodotti surgelati non potranno essere impiegati per la preparazione di altri primi piatti e dei contorni.
3. DOLCE: devono essere di tipo secco e preparati in giornata (es. crostata con marmellata, strudel, torta di mele, torta di mandorle/noci/nocciole, torta allo yogurt ecc..). Deve essere assicurata una variabilità tra le diverse tipologie proposte (almeno 3).
4. PESCE: le tipologie di pesce dovranno essere preparate in maniera diversa in modo da ricercare la maggior soddisfazione dell'utenza (in umido, al forno, dorato al forno, ecc...). La doratura al forno si effettua passando preventivamente l'alimento ben asciutto nel pangrattato. E' pertanto vietato l'impiego di prodotti pre-lavorati e/o precotti. Le specie che devono essere alternate sono platessa, merluzzo, halibut, vitello di mare o palombo.
5. FORMAGGI: devono essere serviti almeno due tipi di formaggi: uno a pasta molle e uno a pasta dura. Le grammature allegate si riferiscono alla porzione di un unico tipo di formaggio. Devono essere alternate tutte le seguenti varietà di formaggio:
 - A pasta dura: Asiago, Parmigiano, Emmenthal, Montasio;
 - A pasta molle: mozzarella, stracchino/crescenza, robiola.
6. TORTA SALATA: la torta salata va servita calda nel periodo invernale. Qualora, nel periodo primavera-estate, il piatto venga somministrato freddo, nella fase di preparazione dovrà essere raffreddato mediante abbattitore (temperatura <4°).
7. PATATE: devono essere fresche (anche per la preparazione di purè).
8. PASTA E RISOTTO ALLE VERDURE: la pasta o il riso devono essere preparati con verdure fresche di stagione. Quando nel menù è prevista pasta alle verdure non può essere somministrata pasta al pomodoro ma devono essere fatte ruotare preparazioni che tengono conto della stagionalità dei prodotti orticoli. Le verdure talvolta possono essere presentate a pezzi, mentre in genere devono essere passate o frullate.