



MENU INVERNALE COMUNI DI FORTE DEI MARMI PER NIDI, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE

	1 ^a SETTIMANA	2 ^a SETTIMANA	3 ^a SETTIMANA	4 ^a SETTIMANA
LUNEDI	Pasta al Tonno Filetto di Pesce Verdure al Vapore Frutta di stagione Pane	Risotto alla Parmigiana Omelette Insalata Mista Frutta di stagione Pane	Pasta in Brodo Vegetale Pollo al Forno Carote filange Frutta di stagione Pane	Risotto allo Zafferano Mozzarella/Stracchino Spinaci al vapore Frutta di stagione Pane
MARTEDI	Risotto allo Zafferano Frittata di Verdura Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane	Lasagne al Pomodoro Arrosti di Tacchino Verdure all'olio Frutta di stagione Pane	Tortelli al ragù Ricotta Finocchi stufati Dolce Pane	Pasta ai Broccoli Spezzatino di Manzo con Patate Frutta di Stagione Pane
MERCOLEDI	Ravioli di magro burro e salvia Prosciutto Cotto Insalata colorata Dolce Pane	Pasta all'olio extravergine Tortino di verdure Spinaci saltati Frutta di stagione Pane	Riso all'olio extravergine Polpette di Ceci Insalata Verde Frutta di stagione Pane	Pasta al Pomodoro Torta di Verdura Insalata Mista Dolce Pane
GIOVEDI	Passato di verdura con pasta Polpettone di Carne Cavolfiore al Vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al Pesto Polpette di Legumi Carote al Vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al Ragù di mare Pesce al Forno Fagiolini al Vapore Frutta di stagione Pane	Pastina in Brodo Vegetale Filetto di pesce Carote al Vapore Frutta di stagione Pane
VENERDI	Pasta al pomodoro Formaggio Carote filange Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù Vegetale Filetto di Pesce Gratinato Bietola all'olio Dolce Pane	Farro con Passato di Verdura Lonza al Forno Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Pasta e Fagioli Uova sode Bietola all'olio Frutta di stagione Pane



30/8/22
SSI BEATRICE BRUNF

Commissione Mensa una volta al mese a rotazione
Dinamica Mensa
Zona Verde
Zona Verde
Zona Verde

Commissione Mensa una volta al mese a rotazione

Commissione Mensa una volta al mese a rotazione

All'ufficio scuola del comune di Forte dei Marmi
Piazza Dante, 1
55042,
protocollo.comunefdm@postacert.toscana.it

30 Settembre 2022

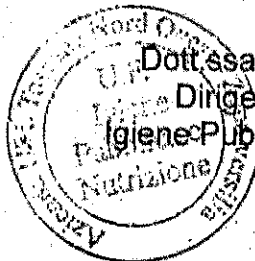
A seguito dell'analisi del materiale inviato si evidenzia che :

I menu, sono adeguati per quanto riguarda la composizione in macro e micronutrienti in funzione delle diverse fasce di età degli utenti serviti. Così come suggerito dalle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica in Toscana e dai LARN 2014.

Le proposte sono in linea con quanto raccomandato dalle linee guida 2018 del CREA in merito a frequenza di consumo dei secondi piatti.

Buona la rotazione tra i diversi primi piatti della gastronomia italiana con la proposta almeno 1 volta di un cereale abbinato ai legumi e di un cereale diverso da pasta e riso (farro)

Alla luce di tali considerazioni, si dà parere favorevole


Dott.ssa Beatrice Bruni
Dirigente medico
Igiene Pubblica e Nutrizione

Azienda USL Toscana nord ovest



**DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE**
CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2011
N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

Area Funzionale
**Igiene Pubblica e
Nutrizione**

Zona Versilia

Responsabile f.f.
Dr.Franco Barghini

Via Martiri di Sant'Anna n. 12
55045 Pietrasanta (LU)
tel. . 0584 6058910/11

EMAIL:
ipmversilia@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it

**Azienda USL
Toscana nord ovest**
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503