

Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia e Sport

S.E.R.I.S. S.r.l.

Sede Amministrativa: Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia

tel. 0183 701304 /701353

Menù della Ristorazione Scolastica - Anno Didattico 2025/2026

PRIMA SETTIMANA				
Dal 20/10 al 24/10 - dal 1/12 al 5/12 - dal 12/01 al 16/01- dal 23/02 al 27/02-dal 06/4 al 10/04				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Torta verde (*)	Sformato di legumi	Pasta al tonno	Minestra(*) BIO/Vellutata di verdure	Pasta al sugo
Formaggio fresco	Insalata /Verza	Frittata di patate con contorno	Bocconcini Tacchino	Bastoncini di pesce (*)
Fagiolini BIO (*) saltati	Gnocchi * al pesto (BIO)		Piselli (*) BIO	Carote joulienne
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SECONDA SETTIMANA				
dal 27/10 al 31/10- dal 8/12 al 12/12-dal 19/01 al 23/01-dal 02/03 al 6/03- dal 13/04 al 17/04				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al pesto Bio e pomodoro	Risotto allo zafferano	Nasello alle erbe (*)	Gnocchi (*) al pesto Bio	Passato di verdura BIO (*)
Tortino di pesce (*)	Spezzatino di vitello	Carote alla joulienne	Scaloppine di pollo al limone	Filetto di platessa (*) impanato
Insalata/Verza	Spinaci Bio * saltati	Pasta all'olio	Broccoletti * bio saltati	Insalata/Verza
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino alla vaniglia	Frutta di stagione	Frutta di stagione

TERZA SETTIMANA				
dal 3/11 al 7/11- dal 15/12 al 19/12-26/01-30/01- dal 09/03 al 13/03- dal20/04 al 24/04				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta alla crema di ceci	Gnocchetti sardi bio al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto allo zafferano/R.zucca e salvia	Pasta all'olio
Tortino prosciutto e formaggio	Tortino di pesce*	Dadolata di verdure con legumi	Fuselli di pollo al forno	Bastoncini * di pesce
Fagiolini saltati (*)	Pomidori /finocchi crudi		Pomidori /finocchi crudi	Purea di patate
Frutta di stagione	Yogurt	Budino al cioccolato	Frutta di stagione	Frutta di stagione

QUARTA SETTIMANA

dal 10/11 al 14/11- dal 22/12 al 26/12-dal 02/02 al 06/02- dal 16/03 al 20/03- dal 27/04 al 01/05				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Risotto al pomodoro	Pizza/Focaccia	Minestra Bio(*) con riso /vellutata	Pasta alla crema di piselli Bio (*)	Pasta pasticciata
Frittata di patate con contorno	Prosciutto	Pollo Impanato	Tortino Prosciutto e formaggio	Nasello * alle erbe
	Bietole spadellate *	Carote * trifolate	Broccoletti saltati (*)	Fagiolini BIO all'olio (*)
Macedonia	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione

QUINTA SETTIMANA

dal 17/11 al 21/11- dal 29/12 al 02/01- dal 09/02 al 13/02- dal 23/03 al 27/03-04/05 al 08/05				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Trofie * al pesto Bio	Lasagne al sugo	Passato di verdure Bio	Pizza/focaccia	Riso in bianco
Arrosto di lonza	Mozzarella	Frittata di verdure con contorno	Prosciutto	Bastoncini * di pesce
Insalata	Fagiolini Bio (*) all'olio		Carote* al verde	Insalata/verza
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SESTA SETTIMANA

dal 24/11 al 28/11-dal 05/01 al 09/01-dal 16/02 al 20/02- dal 30/03 al 03/04- dal 11/05 al 15/05				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pizza/Focaccia	Minestra (*) BIO	Pasta al sugo	Ravioli olio e salvia	Pasta all'olio
Prosciutto	Omelette alle erbe	Mozzarella	Straccetti di pollo al forno	Tortino di pesce (*)
Piselli * Bio	Patate al verde	Spinaci BIO (*)	Carote * in umido	Insalata/ Verza
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Crostata	Frutta di stagione	Budino al cioccolato

Note:

- Il menù comprende sempre pane, acqua minerale.
- Il “tortino di verdure” deve esser realizzato senza sfoglia; mentre la “torta di verdure” ha la sfoglia.
- Tutti gli alimenti utilizzati sono privi di O.G.M.
- Una volta la settimana compatibilmente con le disponibilità di mercato viene servita frutta o verdura biologica.
- In tutte le cucine viene utilizzato solamente Olio extra vergine di oliva.
- Le carni bovine provengono esclusivamente da animali nati, allevati e macellati in Italia di età inferiore ai 12 mesi.
- Alcuni ingredienti dei piatti contrassegnati con un asterisco sono surgelati.
- Il menù potrà subire modifiche o variazioni per cause di forza maggiore o legate alle forniture e alla stagionalità delle verdure .
- Si ricorda che al fine di ottimizzare l'apporto nutrizionale, i contorni di verdura saranno alternati secondo la stagionalità

*** piatto a sorpresa			
	31 OTTOBRE - VELLUTATA DI ZUCCA		
	18 DICEMBRE - PANDORO		
	19 MARZO - MENU' LIGURE:		
	PANSEROTTI OLIO E SALVIA - POLPETTONE ALLA LIGURE con contorno - STROSCIA LIGURE		
	31 MARZO - COLOMBA PASQUALE		
	23 APRILE POLPETTE AL SUGO		
	24 FEBBRAIO POLENTA CON BOCCONCINI DI TACCHINO		
MENU' EMERGENZA	Pasta al pomodoro	Pesce -Verdura Cotta	Frutta di stagione

Alimenti allergeni

Con il Decreto Legislativo 114/2006 è stato stilato un elenco di sostanze considerate allergeni:

- 1 cereali contenenti GLUTINE**
- 2 CROSTACEI e prodotti derivati**
- 3 UOVA e prodotti derivati**
- 4 PESCE e prodotti derivati**
- 5 ARACHIDI e prodotti derivati**
- 6 SOIA e prodotti derivati**
- 7 LATTE e prodotti derivati**
- 8 FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci etc) e prodotti derivati**
- 9 SEDANO e prodotti derivati**
- 10 SENAPE e prodotti derivati**
- 11 Semi di SESAMO e prodotti derivati**
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazione SUPERIORI a 10mg/l**
- 13 LUPINI e prodotti derivati**
- 14 MOLLUSCHI e prodotti derivati**

Per preparare i piatti che sono approvati dall'ASL (menù estivo e menù invernale) NON SONO USATE le seguenti sostanze:

CROSTACEI, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA a GUSCIO, SEMI DI SESAMO, LUPINI e MOLLUSCHI.

Non si utilizzano altresì prodotti derivati dalle materie prime in elenco.

A titolo di eccezione per un menù speciale (per insegnanti/personale o nei menù non di servizio) si possono utilizzare una o più tra le sostanze indicate.

Pietanze contenenti sostanze allergene presenti nei menù:

- 1 Il GLUTINE si trova nella farina per cui si trova nel PANE, nella PASTA, nella PIZZA, negli GNOCCHI di PATATE e GNOCCHI alla ROMANA, nelle carni IMPANATE, nel pesce IMPANATO, DORATO e GRATINATO, nelle TORTE dolci e salate; possono esserci tracce di GLUTINE nella POLENTA
- 2 Le UOVA sono utilizzate per la preparazione di OMELETTE, delle carni IMPANATE, del pesce IMPANATO, delle TORTE salate e dolci. Il FORMAGGIO GRATTUGIATO usato nei vari piatti contiene lisozima, proteina naturale dell'uovo.
- 3 Il PESCE è servito come secondo piatto (tonno, platessa, nasello, bastoncini, totano, seppie, etc).
- 4.a Il LATTE è utilizzato per la preparazione delle OMELETTE, della PUREA di patate, della salsa besciamella, di alcuni DESSERTS.
- 4.b I derivati del LATTE sono YOGURT, BUDINI, BURRO (nella salsa besciamella, torta salata e dolce, gnocchi, nel purè di patate ..), PANNA (in certi DESSERTS), FORMAGGI, FORMAGGIO GRATTUGIATO;
- 4.c Altri derivati del LATTE si possono trovare nel PROSCIUTTO e nel PESTO.
- 5.a Il SEDANO preparato come verdura cotta o cruda ed è utilizzato nelle MINESTRE;

5.b Il SEDANO è utilizzato per il BRODO VEGETALE e serve per la preparazione della salsa della pasta al ragu' vegetale, della salsa dei sughi per tutte le carni, dei vari RISOTTI. Gli unici piatti di carne/pesce che NON contengono sedano nella preparazione sono: La carne ai ferri la carne IMPANATA, l'Hamburger, il pesce impanato, gratinato, le seppie con patate.

6 La percentuale di ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI nel vino è superiore a 10mg/l ma la quantità di vino utilizzato in cucina è talmente limitata che la concentrazione presente nel piatto finito non è rilevante.

