

ALIMENTI UTILIZZATI PER IL MENU' PRIMAVERA ESTATE (MAGGIO - OTTOBRE)

I NOSTRI INGREDIENTI

PANE tutti i giorni: farina tipo "0", acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito naturale, a basso contenuto di sale.

PASTA di semola di grano duro. (formato di dimensioni più piccole per i bambini della sezione primavera).

RISO : roma, carnaroli

FARRO: bio.

FARINA: di grano tenero "00", farina integrale nazionali.

CARNI AVICOLE : fresche nazionali

CARNI SUINA E BOVINA: fresche nazionali/CEE

PESCE: HALIBUT surgelato. PESCE SPADA surgelato.

TONNO in scatola (infanzia e primaria).

PROSCIUTTO COTTO di coscia suina nazionale, senza glutine, polifosfati, lattosio e caseinati.

LATTE intero UHT per merende; parzialmente scremato UHT per cucinare.

BURRO utilizzato in piccole quantità.

FORMAGGIO: Parmigiano Reggiano 36 mesi, pecorino e mozzarella

UOVA pastorizzate.

ORTAGGI freschi di stagione da produzione nazionale. Non si utilizzano ortaggi in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati).

PASSATA DI POMODORO prodotto nazionale.

VERDURE SURGELATE: fagiolini, zucchine, spinaci, carote e piselli filiera italiana.

LIMONE per dolci e secondi di pesce.

FRUTTA: mele, fragole, kiwi, albicocche, pesche, pere, prugne, banane.

LEGUMI : fagioli, ceci, lenticchie.

MERENDE : • Yogurt intero alla frutta • Cioccolata fondente • Miele • Composta di frutta • Succo di frutta (1 volta al mese)

CONDIMENTI: Parmigiano Reggiano. Pecorino. Olio extra vergine d'oliva per il condimento a crudo. Olio di oliva vergine per cucinare. Pinoli. Aceto balsamico di Modena igp. Succo di limone, erbe aromatiche (basilico, rosmarino, prezzemolo) e brodo vegetale. Sale grosso e fino fortificato con iodio.

Evidenziato in giallo gli ALLERGENI

I PRINCIPALI INGREDIENTI DEI PIATTI

BRODO VEGETALE: sedano, carote, cipolle, patate, sale, erbe aromatiche.

PIZZA MARGHERITA: farina tipo "00", lievito di birra, pomodoro pelato, mozzarella, sale, olio di oliva.

SUGO DI POMODORO: pomodori pelati, olio di oliva, sale.

SUGO DI POMODORO E BASILICO: pomodori pelati, olio di oliva, basilico fresco.

SUGO DI VERDURE: sedano, carote, piselli, cipolle, zucchine, pomodori pelati, olio di oliva.

SUGO AL RAGÙ: macinato di suino/bovino, sedano, carote, cipolle, pomodori pelati, olio di oliva

SUGO AL TONNO: tonno, acciughe, pomodori pelati, olio di oliva, prezzemolo.

SUGO ALLA GENOVESE: basilico, pinoli, pecorino, parmigiano reggiano, olio di oliva.

SUGO ALLA CREMA DI SPINACI: spinaci, olio di oliva, cipolla, parmigiano reggiano.

INSALATA DI RISO: Riso, prosciutto cotto, mozzarella, piselli, pomodorini.

PESCE SPADA GRIGLIATO: filetto di pesce spada, olio, limone.

HALIBUT GRATINATO: filetto di halibut, pane grattugiato, prezzemolo, olio di oliva.

VITELLO TONNATO: vitello, tonno, acciughe, sedano, carote, cipolla, maionese.

VITELLO LESSATO: vitello, sedano, carote, cipolla, maionese vegetale 100%,

BASTONCINI DI PESCE :(già confezionati).

POLPETTE DI RICOTTA E SPINACI: ricotta, spinaci, parmigiano reggiano, pane grattugiato.

POLPETTONE DI CARNE: misto maiale e manzo, uovo, parmigiano reggiano, pane grattugiato.

COTOLETTA DI POLLO: petto di pollo, pane grattugiato, uova, olio di oliva.

ARROSTO DI MAIALE: filone di maiale, rosmarino, olio di oliva, aglio, sale.

ARROSTO DI TACCHINO: fesa di tacchino, rosmarino, olio di oliva, aglio, sale.

ROOSBEEF: magatello di manzo, olio di oliva, aglio, pepe, limone, sale. Dopo una prima cottura, si affetta, ripassando il tutto in forno per 7 minuti oltre i 75° con sugo.

TORTE: torta margherita, torta di carote, torta di mele, crostata di marmellata.

BISCOTTI: farina, burro, uova, limone, miele.

DIETE PARTICOLARI

Dieta in bianco (senza certificato medico) si può richiedere al mattino direttamente all'Insegnante per un massimo di tre giorni consecutivi.

Diete speciali (con certificato medico: esclusivamente per bambini che necessitano di una alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).

CERTIFICAZIONI

Nella nostra cucina interna, non vengono utilizzati alimenti additivi quali conservanti e/o coloranti. Tutti gli alimenti vengono preparati e cotti in loco. Nessun alimento viene fritto.

Genesi srl è certificata uni en ISO 9001:2015 e presso la nostra cucina interna vengono applicate tutte le procedure riportate nel manuale di autocontrollo sviluppato e gestito dalla nostra società secondo la normativa vigente.



Genesi S.r.l.