ALIMENTI UTLIZZATI PER IL MENU' AUTUNNO - INVERNO (NOVEMBRE – APRILE)

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).
POLENTA: farina di mais
RISO : roma, parboiled
ORZO: bio.
FARINA: di grano tenero "00".
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, Asiago, 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 , broccoli, cavolfiori e piselli filiera italiana.
LIMONE per dolci e secondi di pesce.
FRUTTA: mele, arance, clementine, kiwi, ananas, melone invernale, 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. 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.
PASSATO DI FAGIOLI: fagioli, sedano, carote, cipolle, patate, pomodoro
ZUPPA D'ORZO: orzo perlato, legumi misti, sedano, carote, cipolle, patate.
PIZZA MARGHERITA: farina tipo "00", lievito di birra, pomodoro pelato, mozzarella, sale, olio di oliva.
SUGO POMODORO E RICOTTA: pomodori pelati, ricotta, cipolle, carote, olio di oliva, sale.
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 DI POMODORO: pomodori pelati, cipolle, carote, olio di oliva, sale.
RISO AL PARMIGIANO REGGIANO: riso parboiled, parmigiano reggiano, cipolla, olio d'oliva, brodo vegetale, sedano.
GNOCCHI DI SEMOLINO: farina di semola, latte, uova, parmigiano reggiano
PESCE SPADA GRIGLIATO: filetto d pesce spada, olio, limone.
PLATESSA GRATINATA: filetto di platessa, pane grattugiato, prezzemolo, olio di oliva.
BASTONCINI DI PESCE :(già confezionati).
POLPETTE DI RICOTTA E SPINACI: ricotta, spinaci, parmigiano reggiano, pane grattugiato, uova
POLPETTE DI CARNE: misto maiale e manzo, uovo, parmigiano reggiano, pane grattugiato/prodotto confezionato.
COTOLETTA DI POLLO: petto di pollo, pane grattugiato, uova, olio di oliva.
ARROSTO DI MAIALE: filone di maiale, rosmarino, olio di oliva, sale.
ARROSTO DI TACCHINO: fesa di tacchino, rosmarino, olio di oliva, aglio, sale.
TORTINO DI PATATE: patate, edamer, pr cotto, parmigiano reggiano, pane grattugiato.
TORTE: torta margherita, torta di carote, torta di mele, crostata di marmellata.
BISCOTTI: farina, burro, uova, limone, miele.
GNOCCO: farina tipo "00", lievito, olio d'oliva.
FRUTTA DI STAGIONE: mele, arance, clementine, kiwi, pere, prugne, banane, ananas, melone invernale.

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.