



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

DIRETTORE Dott. Stefano Colletta

Via Annibali 31/L Piediripa di Macerata

Tel.: 0733/2572712

Fax: 0733/2572710

e-mail: mariateresa.leoni@sanita.marche.it

Comune di Santangelo in Pontano
Resp. Area Amministrativa
Dott.ssa Colomba Orazi
62020 SANTANGELO IN PONTANO

Oggetto: approvazione menù mense scolastiche anno 2017-2018

In risposta alla Vs. richiesta del 18/12/2017 si ritiene di poter approvare il menù proposto per l'anno scolastico 2017-2018

Si ricorda che, ai sensi del Reg. CE 1169/2011 con riferimento alle informazioni sulle sostanze o prodotti alimentari che provocano allergie o intolleranze, ogni operatore del settore alimentare che fornisce cibi pronti per il consumo deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

Tale obbligo, sancito dall'art. 44, paragrafo 2 del Regolamento sopra citato sarà considerato assolto nel caso in cui l'operatore del settore alimentare indichi per iscritto in maniera chiara ed in luogo ben visibile una dicitura sulla presenza di allergeni nel menù somministrato (si allega fax simile).

Cordiali saluti.

Il Responsabile SIAN
Dr.ssa Maria Teresa Leoni



<i>Logo Azienda</i>	Piano di Autocontrollo per la Sicurezza Alimentare	<i>Data</i>
---------------------	--	-------------

Fac-simile cartello

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisano gli utenti che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questa mensa possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni informazione circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze

1 settimana

COMUNE DI SANT'ANGELO IN PONTANO			
MENU' MENSA SCOLASTICA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE			
GIORNO DELLA SETTIMANA	PRIMA SETTIMANA		
	1° Piatto	2° Piatto	Contorno
LUNEDI'	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Polpette alla pizzaiola	Verdura cotta di stagione
MARTEDI'	Pasta con legumi	Mozzarella o ricotta	Verdura cruda di stagione
MERCOLEDI'	Tortellini in salsa rosa (ricotta e pomodoro) o al pomodoro	Prosciutto cotto	Verdura cotta di stagione
GIOVEDI'	Risotto al pomodoro	Pesce al forno	Insalata
VENERDI'	Pasta con tonno o tonno e pomodoro	Frittata al forno con verdure	Verdura cruda di stagione

NOTA BENE

Condire sempre con Olio extra Vergine di Oliva

A.S.U.R. Area Vasta n. 3
San Angelo in Pontano

DIETISTA

Dot.ssa Simona De Iatona



A.S.U.R. Marche A.V. 3 Macerata
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Annibali, 31L - 62100 Piedipiza di Macerata

A.S.U.R. Marche A.V. 3 Macerata
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Dr. M. M. M.

2 settimana

COMUNE DI SANT'ANGELO IN PONTANO			
MENU' MENSA SCOLASTICA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE			
GIORNO DELLA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA		
	1° Piatto	2° Piatto	Contorno
LUNEDI'	Pasta al pomodoro	Petto di pollo con olio e limone	Verdura cruda di stagione
MARTEDI'	Minestra in brodo di carne	Carne di manzo	Patate e carote bollite
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro e basilico	Prosciutto crudo	Verdure gratinate al forno
GIOVEDI'	Pasta con i legumi	Galbanino	Verdura cotta di stagione
VENERDI'	Minestrone di verdure con pasta	Bastoncini di pesce al forno	Patate

NOTA BENE

Condire sempre con Olio extra Vergine di Oliva

A.S.U.R. Area Vasta n. 3
Servizio IAN Macerata

DIETISTA

D.ssa Simona De Introna



A.S.U.R. Marche A.V. 3 Macerata
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Annibali, 31L - 62100 Piediripa di Macerata

A.S.U.R.
Servizio

D.ssa



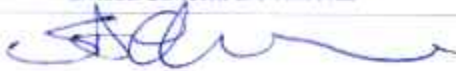
3 settimana

COMUNE DI SANT'ANGELO IN PONTANO			
MENU' MENSA SCOLASTICA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE			
GIORNO DELLA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA		
	1° Piatto	2° Piatto	Contorno
LUNEDI'	Pasta al pomodoro	uova in frittata	Verdura cotta di stagione
MARTEDI'	Risotto con zafferano o con parmigiano	Arrostato di vitello	Piselli
MERCOLEDI'	Tagliatelle al ragù	Petto di pollo al forno	Verdura cotta di stagione
GIOVEDI'	Quadrelli con legumi (fagioli o ceci)	Arista di maiale con olio e rosmarino	Patate a pure'
VENERDI'	Pasta in bianco	Pesce al forno (sogliola)	Verdura gratinata

NOTA BENE

Condire sempre con Olio extra Vergine di Oliva

A.S.U.R. Area Vasta n. 3
Servizio IAN Macerata
DIETISTA
D.ssa Serena De Iutrone



A.S.U.R. Marche A.V. 3 Macerata
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Annibali, 21L - 02100 Macerata

4 settimana

COMUNE DI SANT'ANGELO IN PONTANO			
MENU' MENSA SCOLASTICA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE			
GIORNO DELLA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA		
	1° Piatto	2° Piatto	Contorno
LUNEDI'	Pasta al pomodoro	Mozzarella o galbanino	Verdura di stagione
MARTEDI'	Ravioli di ricotta al pomodoro	Prosciutto crudo	Verdura cruda di stagione
MERCOLEDI'	Minestrone di verdure con pasta	Cotoletta di vitello al forno	Patate al forno
GIOVEDI'	Riso al ragù	Uova in frittata	Carote
VENERDI'	Pasta in bianco con parmigiano	Pesce al forno	Verdura cotta di stagione

NOTA BENE

Condire sempre con Olio extra Vergine di Oliva

A.S.U.R. Area Vasta n. 3
Servizio IAN Macerata
DIETISTA
Drs.ssa Simona De Intra



A.S.U.R. Marche A.V. 3 Macerata
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Annibali, 21L - 02100 P.zza S. Maria di Macerata

A.S.U.
Se
Dr.

PORZIONI INDICATIVE BAMBINI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA	GRAMMATURE
Pasta asciutta, risotto, pasta all'uovo secca	gr. 60-70
Minestra in brodo, riso in brodo o con legumi	gr. 30-40
Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)	gr. 30-40
Legumi freschi	gr. 70-90
Tortellini, ravioli	gr.120-150
Gnocchi	gr.150-200
Pizza (peso dopo la cottura)	gr.150-200
Lasagne (come piatto unico)	gr.150-200
Carne (manzo, vitello, pollo, petto di tacchino)	gr. 60-80
Pesce (sogliola, merluzzo,)	gr. 80-100
Bastoncini di pesce	gr.60-90
Tonno sott'olio sgocciolato	gr.40-50
Prosciutto crudo o cotto	gr. 35-45
Formaggio fresco	gr. 50-60
Stagionato	gr. 30-40
Ricotta	gr.60-80
Uova	N. 1
Insalata	gr. 30-50
Verdure crude	gr. 100-150
Verdure cotte, patate	gr.100-150
Legumi come contorno	gr.60-80
Frutta fresca	gr. 150-200
Pane comune o integrale senza sale	gr. 40-50
Olio extravergine di oliva	gr. 10-12
Parmigiano	gr. 6-7

A.S.U.F. Area Vasta n. 3

Servizio IAD Macerata

DIETISTA

D.ssa Simona De Luca

