



TABELLE DIETETICHE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA e PRIMARIA



SCUOLE E CENTRI DIURNI

RICETTARIO & GRAMMATURE

NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI

I menù sono stati elaborati prendendo in considerazione il "Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Lombardia".

- Si garantisce, all'occorrenza, la preparazione di pasti alternativi per esigenze di diete speciali dovute ad allergie, intolleranze, malattie metaboliche, ecc... o per motivi religiosi. Tutte le diete devono essere comunicate via fax dalle dietiste alla Chef Service Ristorazione S.r.l. e ai cuochi delle cucine interne
- Le grammature o unità indicative degli alimenti sono considerate a crudo e al netto degli scarti.
- La cottura degli alimenti è molto importante nella preparazione delle pietanze, soprattutto per quanto riguarda il mantenimento del contenuto di nutrienti. Per gli alimenti di origine animale (Pesce e carne in particolare) nella fase di calcolo quantitativo è da ricordare il calo di prodotto variabile a seconda della cottura, verosimile a circa il 30% del peso.
- Il menù dell'asilo nido e delle scuole dell'infanzia è uguale per i bambini e per gli adulti aventi diritto al pranzo.
- La quantità totale di Olio extravergine oliva, indicata giornalmente negli ingredienti del menù, è da distribuire tra i vari alimenti previsti per il pranzo.
- La Chef Service Ristorazione S.r.l. utilizza nella propria cucina solo Olio Oliva, Olio E.V.O Extravergine Oliva, Olio semi girasole
- Sale Iodato: le grammature non è indicata rimane inteso che la quantità da aggiungere ai cibi è limitata
- **Verdure: Quando fuori stagione viene fornito prodotto surgelato o congelato
- * Prodotto allergene / possibile intolleranza (...)

SI INFORMANO I NOSTRI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI NOSTRI MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI:

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI (AI SENSI DEL REG. CE 1169/11, D. LGS. 109/92, 58/2009 E S.M.I.)

CEREALI* contenenti **GLUTINE** (cioè **grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati**) e prodotti derivati,

UOVAe prodotti derivati,

PESCE* e prodotti derivati,

LATTE UHT (lattosio) * e prodotti derivati

SEDANO e prodotti derivati,

SENAPE* e prodotti derivati,

SOIA e prodotti derivati,

SEMI DI SESAMO e prodotti derivati,

ANIDRIDE SOLFOROSA SOLFITI (possibilmente contenuti nei vini),

LUPPINI e prodotti derivati,

MOLLUSCHI e prodotti derivati.

CROSTACEI e prodotti derivati,

CHEF SERVICE RISTORAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

ARACHIDI e prodotti derivati,

FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queensland e prodotti derivati.

PRINCIPALI ALLERGIE O INTOLLERANZE

GLUTINE

In natura il Glutine si trova solo in alcuni cereali quali:

Nel grano Creso la quantità di Glutine è superiore agli altri cereali, perché esso è proveniente da una mutazione genetica (di fatto è come se fosse un OGM) ottenuta vicino ad una centrale atomica italiana negli anni 70'

Frumento, Farro, Kamut, Orzo, Segale, Sorgo, Spelta, Triticale,

e quindi in... Farina, amido, semolino, fiocchi dei cereali suddetti, Pasta, pasta ripiena (es. ravioli, tortellini ecc.)

Pane comune e speciale, Pangrattato, Grissini, crackers, fette biscottate, pan carré, focacce, pizza

Gnocchi di patate, gnocchi alla romana, Crusca, Malto d'orzo, Müsli, miscele di cereali, Corn Flakes al malto

Dolci, biscotti, torte.

Ma non lo troviamo in altri cereali e vegetali altrettanto buoni quali: Castagne, Ceci, Legumi (**favismo**), Mais, Miglio,

Patate, Riso, Soia Tapioca, e quindi in: Farina di riso, crema e amido di riso, Farina di mais, polenta, maizena (amido di mais), pop-corn, Farina di miglio, Farina di **soia**, Farina di tapioca, Fecola di patate, Fiocchi di riso, mais, soia, tapioca

senza aggiunta di malto, Farina di castagne, Farina di ceci e altri legumi* (favismo), Avena e Grano Saraceno

SOLANACEE: Le melanzane, i peperoni e i pomodori ben maturi ne contengono solo lievi tracce. La patata invece contiene abbondantemente quantità di alcaloide solanina, presente sia all'interno del frutto che nella buccia e che può provocare effetti tossici

LATTOSIO: Latte UHT e Prodotti Derivati, No **Grana Padano e Parmigiano reggiano**

SI UTILIZZA IN ALTERNATIVA Prodotti privi di proteine del latte

FAVISMO: Fave, Fagioli e altri legumi* (favismo), Alcuni legumi* (favismo) non creano grossi problemi, ma per sicurezza è consigliato di eliminare tutti i legumi* (favismo) dalla dieta.

Fava. Questo è il primo alimento che ha dimostrato di innescare i sintomi. Questo è così legato alla carenza G6PD che può essere a volte indicato come "favismo" in riferimento a questo alimento.

Legumi, fagioli, fagioli neri, ecc., questo è un altro gruppo di alimenti che devono essere evitati da bambini / adulti Solfiti gli alimenti (e i vini) che li contengono. I solfiti sono utilizzati in una grande varietà di alimenti come conservanti e anti-imbrunenti. Sulle etichette sono sempre specificati, secondo una normativa europea entrata in vigore nel 2005, e sono espressi in forma chiara, oppure secondo le sigle che vanno da E220 a E228. 6PD.

Soia. Questo è un additivo a qualche alimento comune che mangiamo, tra cui gelati, hamburger, pizza, cioccolato, ciambelle e altri prodotti alimentari.

Arachidi (in particolare) e legumi* (favismo) (in generale) si trovano ovunque, compreso il burro di arachidi, cereali, salse e condimenti per insalata.

IMPORTANTE:

Si invita pertanto l'utenza allergica o intollerante a darne comunicazione mediante certificazione medica. Ricordiamo che il nostro personale è adeguatamente formato e saprà indirizzarvi verso una scelta sicura anche mediante le informazioni certificate da voi inviate e dalla consulenza dei nostri nutrizionisti.

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

**TABELLE DIETETICHE PER LA SCUOLA
DELL'INFANZIA e PRIMARIA**
GLI ALIMENTI SI INTENDONO A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI



RICETTA PRIMI PIATTI

BRODO VEGETALE di VERDURA
Brodo vegetale verdura: sedano , carote, cipolla, porro.
Olio extravergine oliva
VERDURE PER PASSATO
PASTINA O RISO O CROSTINI O ORZO NELLE MINESTRE
PASTINA O RISO IN MINESTRA/CREMA DI VERDURE
PASTA O PASTA DI MAIS O RISO
SEMOLINO, CREME NELLE MINESTRE
FORMAGGIO Grana 12/24 mesi /Parmigiano Reggiano
Formaggio Grana Padano se fornito in bustina contiene Lisozima da UOVO
CONDIMENTI UTILIZZATI
Olio extra vergine di oliva (E.V.O.)
Burro (latte) solo quando previsto in ricetta)
Formaggio grattugiato Parmigiano - Grana Padano (latte)
Sale Marino e Iodato
CANNELLONI DEL CUOCO RICOTTA E SPINACI
Pasta* fresca all' uovo precotta farcita surgelata
Ingredienti pasta precotta 37%: Pasta all' uovo 67% (semola di grano duro , uova (18.5%), acqua), acqua Ingredienti ripieno: ricotta 66% (siero di latte, latte , sale correttore di acidità: acido citrico e lattico) spinaci 22%, Pangrattato (farina di grano tenero tipo, acqua, sale, lievito, farina di frumento maltato), grana padano Dop, latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uovo) sale.
Besciamella: (Latte uht (lattosio)), burro*(latte, lattosio) , farina di grano tenero "00" (glutine), noce moscata), Formaggio grana 12/24mesi pasta dura (latte ,
Olio extravergine d'oliva
piante aromatiche
CANNELLONI DEL CUOCO ALLA CARNE
Pasta fresca all' uovo precotta farcita e surgelata: pasta all' uovo 67% (semola di grano duro, uova 18,5%, acqua), acqua . Ingredienti Ripieno 63%: carne 29% (carne di bovino, carne di suino), Parmigiano Reggiano DOP (latte , sale, caglio), mortadella (carne di suino, sale, spezie e piante aromatiche, antiossidanti: ascorbato di sodio, acido ascorbico, conservante: nitrato di sodio), uova , ortaggi in proporzione variabile (sedano , carote, cipolla), brodo (acqua, preparato per brodo (sale, sciroppo di glucosio, farina di riso, fiocchi di patate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota sedano , porro, pomodoro))), ricotta (siero di latte, latte , sale correttore di acidità: acido citrico), spinaci, Pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di frumento maltato), olio di semi di girasole, sale, spezie , aglio
Allergeni Contiene cereali contenenti glutine , uova e prodotti a base
Besciamella: (Latte uht (lattosio)), burro*(latte, lattosio) , farina di grano tenero "00" (glutine), noce moscata), Formaggio grana 12/24mesi pasta dura (latte ,
Olio extravergine d'oliva
Piante aromatiche

CHEF SERVICE RISTORAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

CREMA DI CAROTE C/ORZO
Brodo vegetale: carote, sedano , cipolla, porro.
Carote
Patate (solanacee)
Orzo (glutine)
Olio extravergine d'oliva
CROCCHETE DI CECI
Patate (solanacee)
Fecola di patate
Uova pastorizzate
Parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Pangrattato (glutine)
Latte (lattosio)
Pianta aromatiche
Olio extravergine d'oliva
GNOCCHI DI SEMOLINO ALL'OLIO E.V.O
Semola di grano(glutine)
Latte (Lattosio)
Burro
Parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Uovo pastorizzate
salvia
Olio extravergine d'oliva
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
Purea di patate 77% (acqua, fiocchi di patate (patate, emulsionante E471, conservante E223, antiossidante E304, regolatore di acidità E330, stabilizzante E450i, aromi naturali) fecola di patata, farina di frumento tipo "0", farina di mais, granito di grano tenero, farina di riso (spolvero), sale iodato.
Passata di pomodoro
Sedano , cipolle, carote.
Basilico
Olio extravergine d'oliva
GNOCCHI DI PATATE AL RAGU'
Purea di patate 77% (acqua, fiocchi di patate (patate, emulsionante E471, conservante E223, antiossidante E304, regolatore di acidità E330, stabilizzante E450i, aromi naturali) fecola di patata, farina di frumento tipo "0", farina di mais, granito di grano tenero, farina di riso (spolvero), sale iodato.
Passata di pomodoro
Sedano , cipolle, carote.
Carne macinata bovino adulto 100%
Noce moscata
Olio extravergine d'oliva
GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' VEGETALE
Purea di patate 77% (acqua, fiocchi di patate (patate, emulsionante E471, conservante E223, antiossidante E304, regolatore di acidità E330, stabilizzante E450i, aromi naturali) fecola di patata, farina di frumento tipo "0", farina di mais, granito di grano tenero, farina di riso (spolvero), sale iodato.
Pomodori pelati
Sedano , cipolle, carote, zucchine
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
FARROTTO ZAFFERANO E PARMIGIANO
brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Farro (glutine)
Zafferano
Parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Olio extravergine d'oliva

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

INSALATA DI ORZO ALLE VERDURE
Orzo (glutine)
Ortaggi in proporzione variabile (sedano rapa, peperoni, olive, Piselli* (favismo) cipolline, carte, cetrioli, capperi), acqua, aceto di vino, sale, zucchero, acidificante: acido citrico. Contiene solfiti .
In alternative Verdure di stagione
In alternativa alle verdure* di stagione: carote, piselli*(favismo), patate(solanacee)
Olio extravergine d'oliva
INSALATA DI CEREALI (ORZO, FARRO,RISO) ALLE VERDURE
Farro, Orzo (glutine), Riso
Ortaggi in proporzione variabile (sedano rapa, peperoni, olive, Piselli* (favismo) cipolline, carte, cetrioli, capperi), acqua, aceto di vino, sale, zucchero, acidificante: acido citrico. Contiene solfiti .
In alternative Verdure di stagione
In alternativa alle verdure* di stagione: carote, piselli*(favismo), patate(solanacee)
Olio extravergine d'oliva
INSALATA DI RISO con VERDURE VEGETALE
Acqua di cottura, sale
Riso arborio / parboiled
Ortaggi in proporzione variabile (sedano rapa, peperoni, olive, piselli, cipolline, carte, cetrioli, capperi), acqua, aceto di vino, sale, zucchero, acidificante: acido citrico. Contiene solfiti .
Verdure di stagione
Mais
Olio extravergine d'oliva
LASAGNE AL RAGU'
Semola di grano (glutine) duro, farina di grano tenero, uova 19%
Besciamella: Latte, burro (lattosio) , farina di grano (glutine) , tenero "00" ,noce moscata), Formaggio grana 12/24mesi pasta dura (latte, lattosio).
Carne macinata 100% Bovino adulto
Pomodori pelati, cipolle, carote, sedano
Formaggio Grana padano
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
LASAGNE ALLA GENOVESE
Pasta semola di grano(glutine) duro con Uova pastorizzate
Besciamella: Latte, burro (lattosio) , farina di grano (glutine) , tenero "00" ,noce moscata), Formaggio grana 12/24 mesi pasta dura (latte, lattosio).
Pesto: Olio di semi di girasole, basilico genovese DOP (34%), anacardi, formaggio Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), formaggio Pecorino (Latte di pecora, sale, caglio), olio extra vergine di oliva, sale, pinoli, antiossidante: acido ascorbico.
Verdure di stagione
In alternativa alle verdure* di stagione: carote, piselli*(favismo), patate(solanacee)
Pomodori pelati, cipolle, carote, sedano
Formaggio Grana padano
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
LASAGNE VEGETARIANE
Pasta di semola di grano(glutine) duro con Uova pastorizzate
Besciamella: Latte, burro (lattosio) , farina di grano (glutine) , tenero "00" ,noce moscata), Formaggio grana 12/24mesi pasta dura (latte, lattosio).
Verdure di stagione
In alternativa alle verdure* di stagione: carote, piselli*(favismo), patate(solanacee)
Pomodori pelati, cipolle, carote, sedano
Formaggio Grana padano (lattosio)
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

MINESTRA DI RISO
brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Patate (solanacee)
Prezzemolo
Olio extravergine d'oliva
MINESTRA DI VERDURA c/ CROSTINI (Minestrone)
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Patate (solanacee)
Verdure*mista (patate (solanacee) 25%, carote 15%, piselli (favismo) 10%, fagiolini 10%, pomodori (solanacee) 10%, sedano 6%, zuccina 6%, cavolfiori 5%, cavolo verza 3%, porri 5%, cipolle 3%, sedano rapa, fagiolo borlotto.
crostini: farina di grano(glutine) tenero tipo "0", acqua, grasso vegetale di palma 4,2%, destrosio 3,4%, lievito naturale, sale, farina di frumento*(glutine) maltato, estratto di malto d' orzo(glutine) e mais. (trattato con alcool etilico in superficie)
Olio extravergine d'oliva
MINESTRA ALLA ZUCCA CON RISO
Brodo vegetale: carote, sedano , cipolla
Riso parboiled
Patate (solanacee)
Zucca*
Olio extravergine d'oliva
MINESTRONE DI LEGUMI CON FARRO
Brodo vegetale: carote, sedano , cipolla
Patate (solanacee)
Fagioli borlotti, Cannellini
Legumi / Secchi *(favismo)
Orzo (glutine)
Farro (glutine)
Olio extravergine d'oliva
ORZOTTO AL POMODORO
Orzo (glutine)
Verdure di stagione
In alternativa alle verdure* di stagione: carote, piselli*(favismo), patate(solanacee)
Passata di pomodoro, Carote
Olio extravergine d'oliva
ORZOTTO ALLA PAESANA
Orzo (glutine)
Verdure di stagione
In alternativa alle verdure* di stagione: carote, piselli*(favismo), patate(solanacee)
Zucchini, carote
Olio extravergine d'oliva
ORZOTTO ALLE VERDURE
Orzo (glutine)
Verdure di stagione
In alternativa alle verdure* di stagione: carote, piselli*(favismo), patate(solanacee)
Polpa pomodoro, carote, zucchini, cipolla.
Olio extravergine d'oliva
ORZOTTO ALLE ZUCCHINE
Orzo (glutine)
Zucchine, porro.
Olio extravergine d'oliva
ORZOTTO AL'ORTOLANA
Orzo (glutine)
Verdure di stagione
Zucchine, porro carote
Olio extravergine d'oliva
ORZOTTO con ASPARAGI
Orzo (glutine)
Asparagi* porro, carote, piselli*(favismo),
Olio extravergine d'oliva

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

PASSATO DI CAROTE C/PASTINA INTEGRALE
brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
pasta grano integrale (glutine)
Carote, patate (solanacee)
Olio extravergine d'oliva
PASSATO CREMA DI CAROTE E ZUCCA C/CROSTINI
Brodo vegetale: carote, sedano , cipolla
Zucca* Carote* patate (solanacee)
crostini: farina di grano (glutine) tenero tipo "0", acqua, grasso vegetale di palma 4,2%, destrosio 3,4%, lievito naturale, sale, farina di frumento*(glutine) maltato, estratto di malto d' orzo(glutine) e mais. (trattato con alcool etilico in superficie)
Olio extravergine d'oliva
PASSATO CREMA DI CAROTE E ZUCCA e LEGUMI
Brodo vegetale: carote, sedano , cipolla
Zucca* Carote* patate(solanacee)
Legumi / Secchi *(favismo)
Olio extravergine d'oliva
PASSATO CREMA DI ZUCCA C/CROSTINI
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Zucca* patate (solanacee)
Crostini : farina di grano(glutine) tenero tipo "0", acqua, grasso vegetale di palma 4,2%, destrosio 3,4%, lievito naturale, sale, farina di frumento*(glutine) maltato, estratto di malto d' orzo(glutine) e mais. (trattato con alcool etilico in superficie)
Olio extravergine d'oliva
PASSATO DI CECI AL ROSMARINO CON CROSTINI
Brodo vegetale: carote, sedano , cipolla
Patate (solanacee)
Legumi / Secchi *(favismo) Ceci
crostini: farina di grano(glutine) tenero tipo "0", acqua, grasso vegetale di palma 4,2%, destrosio 3,4%, lievito naturale, sale, farina di frumento*(glutine) maltato, estratto di malto d' orzo(glutine) e mais. (trattato con alcool etilico in superficie)
Rosmarino
Olio extravergine d'oliva
PASSATO DI LEGUMI CON FARRO
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Farro (glutine)
Patate (solanacee)
Legumi / Secchi *(favismo)
Olio extravergine d'oliva
PASSATO DI LEGUMI CON ORZO
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Patate (solanacee)
Legumi / Secchi (favismo)
Orzo (glutine)
Olio extravergine d'oliva
PASSATO DI LEGUMI CON PASTINA
brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Patate (solanacee)
Legumi / Secchi (favismo)
pasta di semola di grano (glutine)
Olio extravergine d'oliva
PASSATO DI LEGUMI CON RISO
brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Patate (solanacee)
Legumi / Secchi (favismo)
riso prima infanzia / arborio / parboiled
Olio extravergine d'oliva
PASSATO DI LEGUMI CON VERDURA
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Patate (solanacee)

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

Verdure* mista (patate (solanacee) 25%, carote 15%, piselli (favismo) 10%, fagiolini 10%, pomodori (solanacee) 10%, sedano 6%, zucchina 6%, cavolfiori 5%, cavolo verza 3%, porri 5%, cipolle 3%, sedano rapa , fagiolo borlotto,
Legumi / Secchi (favismo)
pasta di semola di grano (glutine)
Olio extravergine d'oliva
PASSATI DI PISELLI CON RISO
brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Piselli* (favismo) Patata (solanacee)
Riso arborio / parboiled
Olio extravergine d'oliva
PASSATO DI PISELLI CON ORZO
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Orzo (glutine)
Piselli*(favismo) patata*(solanacee)
Olio extravergine d'oliva
PASSATO DI VERDURA c/ CROSTINI (Minestrone)
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla, patate (solanacee)
Verdure * mista (patate (solanacee) 25%, carote 15%, piselli (favismo) 10%, fagiolini 10%, pomodori (solanacee) 10%, sedano 6%, zucchina 6%, cavolfiori 5%, cavolo verza 3%, porri 5%, cipolle 3%, sedano rapa , fagiolo borlotto,
crostini: farina di grano(glutine) tenero tipo "0", acqua, grasso vegetale di palma 4,2%, destrosio 3,4%, lievito naturale, sale, farina di frumento*(glutine) maltato, estratto di malto d' orzo(glutine) e mais. (trattato con alcool etilico in superficie)
Olio extravergine d'oliva
PASSATO DI VERDURA (Minestrone) con LEGUMI
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla, patate (solanacee)
Legumi / Secchi (favismo)
Verdure* mista (patate (solanacee) 25%, carote 15%, piselli (favismo) 10%, fagiolini 10%, pomodori (solanacee) 10%, sedano 6%, zucchina 6%, cavolfiori 5%, cavolo verza 3%, porri 5%, cipolle 3%, sedano rapa , fagiolo borlotto,
Olio extravergine d'oliva
PASSATO DI VERDURA e PISELLI
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla, patate (solanacee)
Verdure*mista (patate (solanacee) 25%, carote 15%, piselli* (favismo) 10%, fagiolini 10%, pomodori (solanacee) 10%, sedano 6%, zucchina 6%, cavolfiori 5%, cavolo verza 3%, porri 5%, cipolle 3%, basilico, prezzemolo.)
Piselli*(favismo)
Olio extravergine d'oliva
PASSATO DI VERDURA CON PASTINA
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla, patate (solanacee)
Verdure* mista (patate (solanacee), 25%, carote 15%, piselli (favismo)10%, fagiolini 10%, pomodori 10%, sedano 6%, zucchina 6%, cavolfiori 5%, cavolo verza 3%, porri 5%, cipolle 3%, basilico prezzemolo.)
Pasta semola di grano(glutine)
Olio extravergine d'oliva
PASSATO DI VERDURA CON RISO
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla, patate (solanacee)
Verdure* mista (patate (solanacee), 25%, carote 15%, piselli (favismo)10%, fagiolini 10%, pomodori 10%, sedano 6%, zucchina 6%, cavolfiori 5%, cavolo verza 3%, porri 5%, cipolle 3%, basilico prezzemolo.)
Riso arborio / parboiled
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL FORNO AL RAGU
Pasta semola di grano (glutine) duro
Besciamella: Latte , burro (lattosio) , farina di grano (glutine) , tenero "00" ,noce moscata), Formaggio grana 12/24mesi pasta dura (latte, lattosio).
Pomodori pelati, cipolle, carote, sedano . Carne macinata 100% Bovino adulto
Formaggio Grana
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

PASTA AL FORNO AL SUGO DI VERDURE
Pasta semola di grano (glutine) duro
Besciamella: Latte , burro (lattosio), farina di grano (glutine) , tenero "00", noce moscata), Formaggio grana 12/24mesi pasta dura (latte, lattosio).
Verdure di stagione
In alternativa alle verdure* di stagione: carote, piselli*(favismo), patate(solanacee)
tomodori pelati, cipolle, carote, sedano
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL FORNO DI LEGUMI LENTICCHIE 100%
Pasta 100% farina di Lenticchie
Besciamella: Latte , burro (lattosio), farina di grano (glutine) , tenero "00", noce moscata), Formaggio grana 12/24 mesi pasta dura (latte, lattosio).
Verdure di stagione
In alternativa alle verdure di stagione: carote, piselli*(favismo), patate(solanacee)
Polpa pomodori pelati, cipolle, carote, sedano
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL FORNO DI LEGUMI PISELLI 100%
Pasta 100% farina di Piselli (favismo)
Besciamella: Latte , burro (lattosio), farina di grano (glutine) , tenero "00", noce moscata), Formaggio grana 12/24mesi pasta dura (latte, lattosio).
Verdure di stagione
In alternativa alle verdure di stagione: carote, piselli(favismo), patate(solanacee)
Pomodori pelati, cipolle, carote, sedano
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL POMODORO
Pasta semola di grano (glutine) duro
Polpa pomodori, cipolle, carote, sedano
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE
Pasta di semola di grano (glutine)
Pesto : (Olio extravergine oliva, zucchine (34%), formaggio(lattosio) grana padano (con proteine dell' uovo), formaggio(lattosio).
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL PESTO
Pasta di semola di grano(glutine)
Pesto: Olio di semi di girasole, basilico genovese DOP (34%), anacardi , formaggio Grana Padano (latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), formaggio Pecorino (Latte di pecora, sale, caglio), olio extra vergine di oliva, sale, pinoli , antiossidante: acido ascorbico.
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL PESTO e POMODORO
Pasta di semola di grano(glutine)
Pesto: Olio di semi di girasole, basilico genovese DOP (34%), anacardi , formaggio Grana Padano (latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), formaggio Pecorino (Latte di pecora, sale, caglio), olio extra vergine di oliva, sale, pinoli , antiossidante: acido ascorbico.
Pomodori pelati, carote, cipolle, sedano
Variante: Pomodorini freschi
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL POMODORO
Pasta semola di grano (glutine)
Pomodori pelati, carote, cipolle, sedano
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL POMODORO C/ OLIVE
Pasta semola di grano (glutine)
Pomodori pelati, carote, cipolla, sedano

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

Olive verdi/nere
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL POMODORO C/ TONNO e OLIVE
Pasta semola di grano (glutine)
Pomodori pelati, carote, cipolla, sedano
Tonno in olio oliva
Olive verdi/nere
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL RAGU
Pasta semola di grano (glutine)
Pomodori pelati, cipolle, carote, sedano
Carne macinata 100% bovino adulto
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL TONNO
Pasta semola di grano (glutine)
Tonno in olio oliva
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL TONNO e OLIVE
Pasta semola di grano (glutine)
Tonno in olio oliva
Olive verdi/nere
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA AL TONNO e OLIVE E POMODORO
Pasta semola di grano (glutine)
Polpa pomodoro, cipolle, carote, sedano
Tonno in olio oliva
Olive verdi/nere
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA ALLA RICOTTA
Pasta semola di grano (glutine)
Ricotta (lattosio)
Olio extravergine d'oliva
PASTA ALLE MELANZANE
Pasta semola di grano (glutine)
Polpa pomodoro, cipolle, carote, sedano
Melanzane
Olio extravergine d'oliva
PASTA INTEGRALE ALLE MELANZANE
Pasta semola di grano (glutine) integrale
Pomodori pelati, cipolle, sedano
Melanzane
Olio extravergine d'oliva
PASTA ALLE ZUCCHINE
Pasta semola di grano (glutine)
Zucchine, porro
Olio extravergine d'oliva
PASTA ALLO ZAFFERANO
Pasta semola di grano (glutine)
Zafferano
Olio extravergine d'oliva
PASTA ALLO ZAFFERANO e PISELLI*
Pasta semola di grano (glutine)
Piselli* (glutine)
Zafferano

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

Olio extravergine d'oliva
PASTA DI MAIS AL POMODORO
pasta di mais
pomodori pelati, carote, cipolle, sedano
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA DI MAIS AL POMODORO e PISELLI
Pasta di mais
pomodori pelati, carote, cipolle, sedano
Piselli* (favismo)
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA DI MAIS AL POMODORO e TONNO
Pasta di mais
Pomodori pelati, carote, cipolle, sedano
Tonno in olio oliva
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PASTA DI MAIS PRIMAVERA (AL RAGU' VEGETALE
Pasta di mais
Verdure*: carote, patate (solanacee), piselli*(favismo)
Variante: pomodori pelati carote, cipolla, sedano .
Olio extravergine d'oliva
PASTA OLIO E.V.O E GRANA PADANO
Pasta di semola di grano (glutine)
Grana Padano (lattosio)
Olio extravergine d'oliva
PASTINA IN BRODO VEGETALE
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Pastina di semola di grano (glutine)
Olio extravergine d'oliva
PIZZOCHERI alla valtellinese
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Pasta semola di grano Saraceno (glutine free)
Verze e Patate
Formaggio Fontina (latte), Grana padano.
Burro (lattosio)
Salvia
Olio extravergine d'oliva
RAVIOLI DI MAGRO
RAVIOLI DI MAGRO FRESCHI "SOLE" KG.1
Ingredienti Farina di tipo "00" 63%, semola di grano duro 18%, uova 17%, acqua 2% (ingredienti della pasta) Ricotta (siero di latte, latte , sale) 43%, pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale) 24% acqua 21%, spinaci 7%, sale 2%, formaggi grattugiati (latte , caglio, sale) 1%, siero di Latte 1%, fibra vegetale 0,5%, noce moscata 0,3%, aromi 0,2% (ingredienti del ripieno) Rapporto pasta ripieno (media): 70 / 30 %
Contiene cereali contenenti glutine (grano), uova e latte, e derivati (incluso lattosio). In stabil.si usa sedano e soia
Burro (latte)
Aromi naturali
Olio extravergine d'oliva
RISOTTO AL POMODORO
Riso arborio / parboiled
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Pomodori pelati, carote, cipolle, sedano
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
RISOTTO AL SUGO DI CAROTE E PISELLI
Riso arborio / parboiled

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Verdure*: carote, piselli (favismo), patate (solanacee).
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
RISOTTO ALLA ZUCCA
Riso arborio / parboiled
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Zucca*
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
RISOTTO AL LA RUSTICA
Riso arborio / parboiled
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Pomodori pelati, carote, cipolle, sedano
Carne macinate 100% bovino adulto
Legumi / Secchi (favismo)
Olio extravergine d'oliva
RISOTTO AL SUGO/RAGU DI VERDURA
Riso arborio / parboiled
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Pomodori pelati, carote, cipolle, sedano
Verdure*: carote, piselli (favismo), zucchine
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
RISOTTO ALLE VERDURE
Riso arborio / parboiled
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Verdure*: carote, piselli (favismo), zucchine
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
RISOTTO AI CARCIOFI
Riso arborio / parboiled
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Carciofi*
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
RISOTTO ALLE VERDURE E PISELLI
Riso arborio / parboiled
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Piselli* (favismo)
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
RISOTTO ALL' ORTOLANA
Riso arborio / parboiled
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Verdure*: carote, piselli (favismo), zucchine
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
RISOTTO ALLE ZUCCHINE
Riso arborio / parboiled
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Zucchine
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
RISOTTO ALLO ZAFFERANO
Riso arborio / parboiled
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Zafferano
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

RISOTTO OLIO E.V.O E GRANA PADANO (IN BIANCO)
Riso arborio / parboiled
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Grana Padano (latte)
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
TORTELLI DI MAGRO RICOTTA E SPINACI ALL'OLIO E.V.O
Pasta fresca all' uovo* con ripieno alla ricotta*(lattosio) e spinaci. semola di grano(glutine) tenero "oo", e semola di grano duro (glutine), uova . ripieno: ricotta*(latte) 64% sul ripieno (Pangrattato g, farina (glutine)* di grano tenero tipo "0" g, acqua, lievito di birra, sale). spinaci 7% sul ripieno, grana padano (contiene lisozima proteina naturale estratta dall' uovo*) formaggio* (lattosio) * parmigiano reggiano / grana padano , sale, aromi (noce moscata e pepe), acqua per la cottura, sale.
Piante aromatiche, salvia
Olio extravergine d'oliva
ZUPPA DI LEGUMI CON ORZO
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Patate (solanacee)
Orzo (glutine)
Legumi / Secchi (favismo)
Olio extravergine d'oliva
ZUPPA DI LEGUMI CON ORZO E CROSTINI
Brodo vegetale: carote, zucchine, sedano , cipolla
Patate (solanacee)
Orzo (glutine)
Legumi / Secchi *(favismo)
Crostini : farina di grano(glutine) tenero tipo "0", acqua, grasso vegetale di palma 4,2%, destrosio 3,4%, lievito naturale, sale, farina di frumento*(glutine) maltato, estratto di malto d' orzo(glutine) e mais. (trattato con alcool etilico in superficie)
Olio extravergine d'oliva

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

RICETTA SECONDI PIATTI

CARNE Pollo, Tacchino, Vitello, Manzo a fette o pezzo intero

PESCE SOGLIOLA LIMANDA PLATESSA, NASELLO

UOVA UNITA'

AFFETTATI PRODOTTI DA SALUMERIA

ARROSTO DI SUINO

Lonza* di suino

brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, **sedano**

piante aromatiche

Olio extravergine d'oliva

ARROSTO DI SUINO AL LATTE

Lonza* di suino

Latte uht (lattosio)

brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, **sedano**

piante aromatiche

Olio extravergine d'oliva

ARROSTO DI POLLO (al forno)

Petto pollo / Fesa di tacchino

brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, **sedano**

piante aromatiche

Olio extravergine d'oliva

ARROSTO DI VITELLO

Vitello

brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, **sedano**

piante aromatiche

Olio extravergine d'oliva

ARROSTO DI TACCHINO (al Forno)

petto pollo / Fesa di tacchino

brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, **sedano**

piante aromatiche

Olio extravergine d'oliva

BOLLITO MAGRO DI BOVINO

bovino carne magra

brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, **sedano**

piante aromatiche

Olio extravergine d'oliva

BOCCONCINI DI POLLO/TACCHINO ALLA PIZZAIOLA

Petto di polo/tacchino

Pomodori pelati, Cipolla, **Sedano**, Carota

capperi

Olio extravergine d'oliva

BOCCONCINI DI TACCHINO/POLLO ARROSTO

petto pollo / fesa tacchino

brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, **sedano**

piante aromatiche

Olio extravergine d'oliva

BRASATO DI BOVINO / VITELLONE

bovino carne magra con leggera venatura

pomodori pelati, carote, cipolle, **sedano**

brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, **sedano**

piante aromatiche

Olio extravergine d'oliva

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

BURGER BIO VEGETALE A BASE DI SOIA
Burgher* Bio: farina di Soia 41%,reidratata, 16% Cipolle, farina di Grano , tenero T0, olio semi girasole, 6% Sedano , glutine di frumento , carote, olio extravergine oliva, addensante : metilcellulos, 1%prezzemolo, 1 %fartina di Soia , sale, malto d'Orzo . 0,5%concentrato di pomodoro, zucchero, 0,1% basilico, aglio, lievito di birra.
Olio extravergine d'oliva
CARNE MACINATA DI VITELLO / BOVINO
vitello / bovino carne magra
pomodori pelati carote, cipolle, sedano
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
COTOLETTA PANATA
Filetto di pollo, Fettina di Lonza, Fettina di Tacchino
Uovo
Pangrattato (glutine)
Aromi naturali
Olio extravergine d'oliva
CROCCHETTE DI VERDURA
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
patate(solanacee)
** verdure misto : carote, patate(solanacee), piselli*(favismo)
Uova pastorizzate 50gr
parmigiano reggiano / grana padano (latte)
panegrattato(glutine)
Latte uht (lattosio)
Olio extravergine d'oliva
FORMAGGI FRESCHI
Crescenza (lattosio), ricotta (lattosio), mozzarella (lattosio) , primo sale Philadelphia
FORMAGGI STAGIONATI
Grana padano (latte)
FRITTATA
Uova pastorizzate 40gr
Latte parz. Scremato (lattosio)
parmigiano reggiano / grana padano
Olio extravergine d'oliva
FRITTATA CON SPINACI
Uova pastorizzate 40gr
spinaci*
Latte parz. Scremato (lattosio)
parmigiano reggiano / grana padano
Olio extravergine d'oliva
FRITTATA CON ZUCCHINE
Uova pastorizzate / 40gr
zucchine
parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Latte parz. Scremato (lattosio)
Olio extravergine d'oliva
FRITTATA MORIBONDA
Uova pastorizzate 40gr
spinaci*
Latte parz. Scremato (lattosio)
parmigiano reggiano / grana padano
Olio extravergine d'oliva
FRITTATA PRIMAVERA
Uova pastorizzate / 40gr
Verdure* Patate: 40% Carote: 40% Piselli: 20%

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Latte parz. Scremato (lattosio)
Olio extravergine d'oliva
HAMBURGER di CARNE FILANTE
47,6% carne di bovino adulto, 30% proteine di soia reidratate, grasso bovino, pomodoro reidratato, Pangrattato (farina di frumento , sale), pinate aromatiche, aromi, sale
Formaggio Latte, sale, caglio, fermenti lattici.
Piante Aromatiche
Olio extravergine d'oliva
HAMBURGER DI VERDURA
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
patate(solanacee)
Verdure* misto : carote, patate(solanacee), piselli*(favismo)
Uova pastorizzate 50gr
parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Panegrattato (glutine)
Latte uht (lattosio)
Olio extravergine d'oliva
HAMBURGER DI LEGUMI
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
patate(solanacee)
** verdure misto : carote, patate(solanacee), piselli*(favismo)
Uova pastorizzate 50gr
parmigiano reggiano / grana padano (latte)
panegrattato(glutine)
Latte uht (lattosio)
Olio extravergine d'oliva
INSALATA DI POLLO
petto pollo
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
verdure mista: sedano , carote*, zucchine
olive nere / verdi
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
UOVA SODE
Uova pastorizzate / 40gr
UOVA STRAPAZZATE AL POMODRO
Uova pastorizzate / 40gr
Polpa pomodoro
MOZZARELLA POMODORO E BASILICO
mozzarella*(lattosio)
pomodori*(solanacee)
basilico
PETTO DI POLLO/TACCHINO AL VAPORE (IN BIANCO)
petto di pollo/tacchino
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PETTO DI POLLO/TACCHINO ALLA PIZZAIOLA
petto di pollo/tacchino
pomodori pelati, Sedano , Carota, Cipolla
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PESCE* AL FORNO
filetto Pesce di platessa / limanda /merluzzo /Halibut
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

PESCE* AL LIMONE
filetto Pesce di platessa / limanda /merluzzo /Halibut
piante aromatiche
limone
Olio extravergine d'oliva
PESCE* AI POMODORINI
filetto Pesce di platessa / limanda /merluzzo /Halibut
pomodori pelati, Sedano , Carota, Cipolla
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PESCE* GRATINATO
filetto Pesce di platessa / limanda /merluzzo /Halibut
Pangrattato (glutine)
Olio extravergine d'oliva
PESCE* IN BIANCO
filetto Pesce di platessa / limanda /merluzzo /Halibut
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PESCE* IN UMIDO
filetto Pesce di platessa / limanda /merluzzo /Halibut
Sedano , Carota, Cipolla
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
PESCE* PANANTO
Filetto Pesce di platessa / limanda /merluzzo /Halibut
Uovo
Pangrattato (glutine)
Olio extravergine d'oliva
PIZZA MARGHERITA
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "OO" (miscela di grano esteri e nazionali con aggiunta di Glutine). ACQUA (68%), POLPA DI POMODORO: polpa di pomodoro leggermente evaporata correttore di acidità: acido citrico MOZZARELLA: Latte vaccino pastorizzato, caglio, fermenti, proteine del latte , sale, SALE (1.8%) sale fino di evaporazione per uso alimentare, LIEVITO (1%) MIGLIORATORE (1%) farina di frumento , antiagglomerati, carbonato di calcio, emulsionanti: esteri e diacetiltartarici di mono e di gliceridi degli acidi grassi E472e, antiossidanti: acido ascorbico(E300), enzimi MALTO (0.8%) farina di cereali maltati, INFORMAZIONE ALLERGENI: PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA SECCA, SOJA, GLUCOSIO, UVETTA.
PIZZA MARGHERITA GLUTINE FREE
Amido di mais, mozzarella 25% (latte , caglio, sale), acqua, passata di pomodoro (pomodoro 99,5%, sale), farina di riso, destrosio, olio extravergine di oliva 2%, Latte in polvere , lievito, sale, fibra vegetale (riso), fibra di semi di psyllium, addensanti: gomma di xantano, E464; origano, basilico.
PIZZA AL POMODORO per allergici al LATTOSIO *
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "OO" (miscela di grano esteri e nazionali con aggiunta di Glutine). ACQUA (68%), POLPA DI POMODORO: polpa di pomodoro leggermente evaporata correttore di acidità: acido citrico Mozzarella senza lattosio 22% (Latte pastorizzato senza lattosio, sale, caglio microbico, fermenti lattici) . SALE (1.8%) sale fino di evaporazione per uso alimentare, LIEVITO (1%) MIGLIORATORE (1%) farina di frumento , antiagglomerati, carbonato di calcio, emulsionanti: esteri e diacetiltartarici di mono e di gliceridi degli acidi grassi E472e, antiossidanti: acido ascorbico(E300), enzimi MALTO (0.8%) farina di cereali maltati, INFORMAZIONE ALLERGENI: PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA SECCA, SOJA, GLUCOSIO,

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

PIZZA MARGHERITA GLUTINE FREE per allergici al LATTOSIO *
Amido di mais, <u>mozzarella senza lattosio 22% (Latte pastorizzato senza lattosio, sale, caglio microbico, fermenti lattici)</u> , acqua, passata di pomodoro (pomodoro 99,5%, sale), farina di riso, destrosio, olio extravergine di oliva 2%, lievito, sale, fibra vegetale (riso), fibra di semi di psyllium, addensanti: gomma di xantano, E464; origano, basilico.
POLLO AL FORNO ARROSTO
Petto pollo / fesa tacchino
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
POLLO ALLA CACCIATORA
Petto pollo / fesa tacchino
Polpa pomodoro
Olive nere / verdi
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
POLLO PETTO AGLI AROMI
petto o cosce di pollo
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
POLLO AL ROSMARINO
Petto O cosce di pollo
Brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
Rosmarino
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
POLLO ALLE ERBE
Petto o cosce di pollo
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
rosmarino
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
POLPETTE DI LEGUMI AL FORNO
Patate (solanacee)
Filetto di pesce* limanda / platessa
Brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
Parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Pangrattato (glutine)
Latte (lattosio)
Pianta aromatiche
Olio extravergine d'oliva
POLPETTE DI PESCE*AL FORNO
Patate (solanacee)
Filetto di Pesce* limanda / platessa
Alternativa: Pesce* Tonno in Olio E.V.O sgocciolato
Uova pastorizzate
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Pangrattato (glutine)
Latte (lattosio)
<u>Pianta aromatiche</u>
Olio extravergine d'oliva
POLPETTE DI CARNE IN UMIDO
47,6% carne macinata di bovino adulto, 30% proteine della soia reidratate, acqua, grasso bovino, Pangrattato (farina di frumento , sale), pomodoro in polvere, piante aromatiche, aromi, sale.

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
POLPETTE DI CARNE BOVINA AL POMODORO
47,6% carne macinata di bovino adulto, 30% proteine della soia reidratate, acqua, grasso bovino, Pangrattato (farina di frumento , sale), pomodoro in polvere, piante aromatiche, aromi, sale
Pomodori pelati, Sedano , Carota, Cipolla
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
POLPETTE DI VERDURA AL FORNO
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
Verdure* misto: carote, patate(solanacee), piselli*(favismo)
Uova pastorizzate 50gr
Patate (solanacee)
parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Panegrattato (glutine)
Latte (lattosio)
Olio extravergine d'oliva
RAGU DI VITELLONE
Carne macinata di Bovino 100%
Pomodori pelati, Sedano , Carota, Cipolla
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
SFORMATINO DI PATATE CON VERDURE
Brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
Verdure* misto: carote, patate(solanacee), piselli*(favismo)
Uova pastorizzate 50gr
Patate (solanacee)
Parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Panegrattato (glutine)
Latte (lattosio)
Olio extravergine d'oliva
TORTINO DI LEGUMI
Patate (solanacee)
Uova pastorizzate
Parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Pangrattato (glutine)
Latte (lattosio)
Pianta aromatiche
Olio extravergine d'oliva
TORTINO DI PESCE
patate(solanacee)
spinaci*
Uova pastorizzate
Parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Pangrattato (glutine)
Latte (lattosio)
Pianta aromatiche
Olio extravergine d'oliva
TORTINO DI SPINACI
patate(solanacee)
spinaci*
Uova pastorizzate
Parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Pangrattato (glutine)
Latte (lattosio)
Pianta aromatiche
Olio extravergine d'oliva

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

TORTINO DI UOVA
Patate (solanacee)
Uova
Parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Pangrattato (glutine)
Latte (lattosio)
Pianta aromatiche
Olio extravergine d'oliva
SFORMATINO DI LEGUMI AL FORNO
Patate (solanacee)
Brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
Parmigiano reggiano / grana padano (latte)
Pangrattato (glutine)
Latte (lattosio)
Pianta aromatiche
Olio extravergine d'oliva
SPEZZATINO POLLO /TACCHINO
Petto pollo / fesa tacchino
Polpa pomodoro
Brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, sedano
Piselli* (favismo)
Piante aromatiche
Olio extravergine d'oliva
UOVA STRAPAZZATE
Uova pastorizzate
Olio extravergine d'oliva
UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO
Uova pastorizzate
pomodori pelati
Olio extravergine d'oliva

TAGLI CARNE DI VITELLONE / BOVINO

TAGLI MUSCOLARI	PREPARAZIONI
Reale	Arrosto, brasati, carne trita, hamburger, polpette, spezzatino, bollito.
Spalla	Carne trita, brasati, hamburger, polpette, spezza- tino, uccelletto, bollito.
Fesa	Fettine, uccelletto.
Fetta di mezzo	Cotolette, involtini.
Magatello	Arrosto.
Noce	Arrosto, cotolette, scaloppe.
Scamone	Arrosto, scaloppe.

N.B. La carne al vapore o ai ferri senza aromi prevista nei regimi dietetici particolari, deve essere cucinata con la sola aggiunta di sale e Olio extravergine oliva a fine cottura, non aggiungere altro.

(*) Prodotto allergene o intollerante

(**) Possibilità utilizzo prodotto surgelato

Carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certifica CEE

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

CONTORNI

VERDURA DA CUOCERE
VERDUR CRUDA MISTA DI STAGIONE
PATATE
CONDIMENTI Olio (E.V.O) extra vergine di oliva per l'intero pasto
Burro (*solo quando previsto in ricetta) Formaggio grattugiato Parmigiano - Grana Padano Sale marino Sale Iodato
CONDIMENTO PIANTE AROMATICHE
BROCCOLETTI* ALL'OLIO E.V.O
BUFFET DI VERDURE
CAVOLFIORE* ALL'OLIO E.V.O
CAVOLFIORE* AL VAPORE
CAVOLFIORE GRATINATO
CAROTE ALL'OLIO E.V.O
CAROTE IN UMIDO al vapore
CAROTE E PISELLI IN UMIDO al vapore
CAROTE AL FORNO
COSTE ALL'OLIO E.V.O
FAGIOLINI* VERDI AL POMODORO
FAGIOLINI** VERDI ALL'OLIO E.V.O
FAGIOLINI** VERDI AL VAPORE
FINOCCHI*** AL VAPORE
FINOCCHI*** GRATINATI
INSALATA DI CAROTE GRATTUGIATE
INSALATA VERDE CON CAROTE GRATTUGIATE
INSALATA VERDE e CAROTE GRATTUGIATE E MAIS
INSALATA VERDE MISTA CON MAIS
INSALATA DI FINOCCHI
INSALATA DI FINOCCHI finocchi arancio e limone
INSALATA / MISTO DI LEGUMI fagiolini*(favismo): borlotti, fagioli, canellini, lenticchie brodo vegetale: carote, zucchine, sedano
INSALATA DI POMODORI
LENTICCHIE
MACEDONIA DI VERDURE AL VAPORE *verdure: patate(solanacee), carote, piselli*(favismo)
PATATE (solanacee) ARROSTO / LESSE
PISELLI IN UMIDO
POLENTA DI MAIS
POMODORI
PURE' DI PATATE Patate (solanacee) Latte (lattosio) Burro (lattosio) Formaggio grana 12/24mesi
SPINACI* ALL'OLIO E.V.O
TRIS DI VERDURE* patate broccoli carote
ZUCCHINE OLIO E.V.O E PARMIGIANO
ZUCCHINE AL VAPORE

(*) Possibilità utilizzo prodotto surgelato se non di stagione

CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

FRUTTA FRESCA

FRUTTA FRESCA

mela, pera, banana, arancio, mandarini, clementine, kiwi, prugne, uva, albicocche, pesche, melone.

MOUSSE DI FRUTTA

PANE COMUNE / INTEGRALE

Secondo accordi per la riduzione del sale nel pane, siglati il 31 dicembre 2010 e il 14 settembre 2011 tra la Regione Lombardia e Unione Panificatori
La grammatura del pane si consiglia una quantità pari almeno a 30 gr.

-FARINA DI GRANO TENERO TIPO "OO" (miscela di grani esteri e nazionali)

-ACQUA (50%)

-MASTROPAN 12 (10%) semilavorato per pani speciali e grassi farina di grano tenero "oo", strutto commestibile, destrosio, emulsionante, lecitina di soja, farina di cereali maltati, alfa amilasi, agenti di trattamento della farina e300, glutine.

-LIEVITO DI BIRRA (3.5%)

-SALE (1.7%) sale fino di evaporazione per uso alimentare

INFORMAZIONE ALLERGENI

PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA SECCA, SOJA, UVETTA, , GLUCOSIO

CHEF SERVICE RISTORAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .