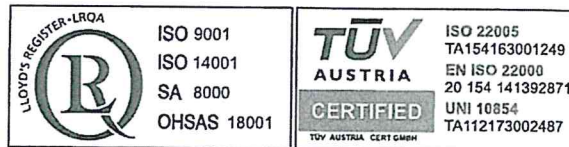


XPEC



Spett.le Comune di Sestu

Con la presente, alleghiamo il nuovo menù, approvato dalla ATS-SIAN con prot. PG/2018/271836 del 23/08/2018, che verrà adottato dall'A.S. 2018/2019 per gli utenti delle scuole del Vs Spett.le Comune, in cui sono state inserite alcune variazioni, con integrazioni e/o sostituzioni di alcune pietanze, rispetto al menù precedentemente adottato.

Tali variazioni, effettuate nel rispetto delle tabelle LARN, sono frutto dei risultati del monitoraggio di gradimento e dell'analisi giornaliera delle rimanenze, da cui è emerso che la maggiore difficoltà si è riscontrata nell'accettazione dei seguenti alimenti: uovo, legumi e verdure.

La proposta del menù rivisitato è stata sviluppata con l'intento di ottenere, da parte dell'utenza, un maggior gradimento degli alimenti sopra citati, tenuto conto che sono parte integrante di una sana e corretta alimentazione. Per raggiungere tale scopo, verranno proposti sotto forma di ricette differenti sia nella metodologia di preparazione che nell'aspetto visivo. Si è scelto inoltre di garantire l'apporto di un uovo secondo frequenza stabilita da Linee Guida per la ristorazione scolastica nazionale, fornendo tale alimento non più una volta settimana, ma a settimane alterne, sotto forma di frittate/tortini. Nelle restanti settimane verrà garantita la presenza di un uovo alla settimana, inserendolo come ingrediente nella preparazione di ricette, sia nei primi piatti, sotto forma di paste speciali (tortellini e ravioli di ricotta), che nei secondi piatti all'interno della stessa giornata alimentare.

Di seguito si procede alla valutazione più specifica delle proposte di variazione in termini di metodologia di preparazione e delle proposte di inserimento di nuove pietanze.

PRIMI PIATTI

I primi piatti proposti nel menù rielaborato si arricchiscono di due nuove proposte, per poter distribuire la quantità di uovo nel rispetto delle Linee Guida nazionali.

Nello specifico si tratta di:

- **GNOCCHI DI PATATE AL SUGO**, nel menù autunno-inverno
- **INSALATA DI RISO CON UOVO**, nel menù primavera-estate



SECONDI PIATTI

I secondi piatti proposti nel menù rielaborato si arricchiscono di tre nuove proposte, per poter distribuire la quantità di uovo e di legumi nel rispetto delle Linee Guida nazionali.

Nello specifico si tratta di:

- **HAMBURGER/POLPETTE DI LEGUMI AL FORNO/SUGO**: tale introduzione è stata proposta elaborando una ricetta visivamente differente nella forma, rispetto agli sformati precedentemente introdotti, come ulteriore variante della difficile somministrazione dei legumi, alimento notoriamente poco accettato e responsabile della "neofobia alimentare" tipica nei bambini e ragazzi, che rifiutano alcuni cibi.
- **HAMBURGER DI POLLO/TACCHINO AL FORNO**: tale introduzione è stata ideata considerando la risposta positiva dell'utenza nei confronti della tipologia di formato dell'alimento di origine animale, proponendo una scelta più ampia tra le tipologie di carni offerte all'interno del menù adottato.

- **LENTICCHIE IN UMIDO:** tale introduzione è stata proposta come ulteriore alternativa di somministrazione dei legumi, sotto forma di ricetta semplice.

Inoltre, è stata apportata la variazione nella metodologia di preparazione delle frittate/tortini, il cui gradimento è risultato ostico per la presenza delle verdure. La scelta si è orientata dunque su ingredienti delle frittate/tortini maggiormente graditi dall'utenza.

Nello specifico si tratta di:

- **FRITTATA/TORTINO CON PROSCIUTTO COTTO E PATATE**
- **FRITTATA/TORTINO CON PATATE**
- **FRITTATA/TORTINO CON FORMAGGIO E PATATE**
- **FRITTATA/TORTINO CON FORMAGGIO**
- **FRITTATA/TORTINO CON FORMAGGIO GRAN CAMPIDANO**

Un'ulteriore variazione nella metodologia di preparazione riguarda la somministrazione del pesce cucinato in abbinamento ai pomodori, il cui gradimento è risultato totalmente negativo. La scelta del nuovo piatto, più semplice nella preparazione, consente una maggiore accettazione anche per quanto riguarda la percezione visiva, pur nel rispetto della tipologia di alimento proposto.

Nello specifico, si tratta di:

- **FILETTO DI PLATESSA GRATINATO AL FORNO**

Si coglie l'occasione per porgere Cordiali Saluti, con l'augurio di un Buon Anno Scolastico.

Seguiranno alla presente come parte integrante i menù relativi alle diete speciali approvati Asl distinti per patologia da consegnare al genitore per la presa visione dello specialista

Cagliari, 11/09/2018


CO.RI.SAR S.p.A.
Via Segrè snc - Zona Ind.le Cacip Cagliari
09100 CAGLIARI
P. IVA: 01110510920