

MENU CON VARIATIONI

## MENU' COMUNE DI NUSCO

U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

MENU' ANNO 2019

Prima settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Zuppa di lenticchie con conchigliette	Risotto con zucca e speak	Sedanini alla norma (melanzane e pomodoro e basilico)	Fusilli intergrati al ragù <del>bolgenese</del>	Polenta al sugo
Bocconcino di pollo	Straccetti di vitello al limone	Rotolo di frittata con formaggio e prosciutto	Rollè di tacchino e spinaci	Filetto di merluzzo alla pizzaiola
Broccoli in pastella (acqua e farina)	Spinacino fresco con scaglie di grana padano	Patate al forno con rosmarino	Fagiolini con pomodorino e basilico	Carotine baby al vapore

Seconda settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Zuppa del casale (ferro e orzo)	Gnocchi alla sorrentina con basilico	Gramigna con passato di fagioli	Risotto ala milanese	Farfalle con tonno e pomodorini
Cotoletta di Tacchino al forno	Formaggio primo sale o GRANA RICOTTA o ASMGO	Crescenza	Rotolo di frittata con formaggio e prosciutto	Sogliola alla mugnala
Spinaci freschi con scaglie di GranaPadano	Patate con rosmarino al forno	Pisellini fini con prosciutto cotto e cipollina	Pure di Patate gratinate con patate fresche	Pomodorini datterini all'insalata

Terza settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Gnocchetti con pesto di basilico	lagane e ceci	Pennetto integrale pomodorino e basilico	Riso all'ortolana	Zuppa farro orzo e lenticchie
Straccetti di vitello con salvia e rosmarino	Seppioline con piselli	Rollè di tacchino con prosciutto cotto e mozzarella	Frittata vegetariana al forno	Treccina di mozzarella
Carote alla julienne	Melanzane con polpa di pomodoro	Purè di patate FRESCH	Piselli con prosciutto	Fagiolini Con pomodorini e basilico

Quarta settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fusilli con crema di peperoni	Pennette alla siciliana	Risotto ai carciofi	Gnocchi gratinati alla sorrentina	Pasta e piselli e prosciutto cotto
Fusilli di pollo MEALUZZO ALL'OLIO	Straccetti di pollo con	Frittata al forno con patate cubas TONNO AL NATURALE	Formaggio Primo sale / o ricottina di vaccino	Rollè Coniglio dissosato al forno
Patate al forno	Spinaci al vapore e limone	Bietolina al vapore olio e sale	Fagiolini con polpa di pomodoro	Carote all'insalata

Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre un panino di circa 50 grammi e frutta fresca di stagione (100 gr circa)  
A giorni alterni si consiglia panino di farina integrale ricco di fibre e purea di frutta al 100%



Si esprime parere favorevole  
alla combinazione del rispetto  
della correttezza delle procedure  
e di qualità del servizio  
nella  
materia di  
Dirigente Medico  
Dott. Francesco Pollicicchio



Gusto & Co.  
Società Cooperativa  
Via 1° Maggio, 29 - 83030 Marulzani (AV)  
Tel. 0825 191111 - Fax 0825 191112



REGIONE CAMPANIA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE AVELLINO  
www.aslavellino.it

Dipartimento di Prevenzione  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Tel. 0825-292621-07-06-11 - Fax 0825-292606  
Via Circumvallazione 77, 83100 Avellino  
sian@aslavellino.it

Prot.N° 2652 SIAN Avellino

Comune di Nusco (AV)  
Prot. 0003096 del 15-05-2019  
in Arrivo Ore 12:19:25  
Mitt.: asl avellino

Avellino,

15 MAG. 2019

Gusto & Co Società Cooperati  
c.a. Martino Antori

Oggetto. Valutazione variazione Menù

Facendo seguito alla v.s. richiesta del 09-05-2019, si ritrasmette il menù con le variazioni da voi proposte, con l'espressione del parere favorevole debitamente vistato per l'adozione a condizione con delle variazioni fatte a penna margine e del rispetto delle raccomandazioni suggerite in questa nota di trasmissione e, inoltre, che vengano adottate rispettate le grammature necessarie per garantire l'apporto calorico e nutrizionale per tutta la giornata: Colazione 15%- Pranzo 40%- Spuntino 15%(mattina e pomeriggio)- Cena 30%, si consiglia quindi di distribuire il menù adottato, alle famiglie, onde consentire loro l'integrazione dello stesso con i pasti consumati a casa per il raggiungimento del fabbisogno

**Si esprime parere sfavorevole** in merito alla somministrazione di alcuni alimenti: polpette, polpettoni, ravioli alla bolognese, hamburger, wurstel, formaggino, sottilette, philadelphia, quick, galbanone e altri formaggi fusi, bastoncini di pesce, etc., poiché, essendo alimenti molto manipolati e spesso composti da scarti di produzione, sono più a rischio di tossinfezioni/intossicazione alimentare. Si consiglia quindi di sostituirli con alime molto semplici dello stesso gruppo.

Si raccomanda per la preparazione del purè e delle patatine al forno di utilizzare **solo patate fresche.**

Si consiglia inoltre di fare in modo da proporre un frutto o frullato di frutta, vista l'età, diverso nei cinque giorni di settimana, **no succhi di frutta.**

Nell'intento di aumentare sempre più la variabilità delle pietanze, si suggerisce di introdurre, se compatibile con l'appalto, ulteriore tipologia di contorni freschi e di stagione, e opportunamente alternati, da scegliere fra: fagioli spinaci, carote, bietole, pomodori, broccoli, zucca, zucchine, piselli, carciofi, mais, purè di patate etc....etc....

Si fa notare la necessità di privilegiare l'utilizzo di frutta e verdura fresca di stagione, rispetto all'uso di prodotti surgelati, la cui somministrazione riduce l'apporto di vitamine ed oligoelementi.

Si consiglia, infine, di variare alcuni primi a base di verdura e dei contorni, in funzione della stagione, così come possibile variare anche altri alimenti, con altri similari, della stessa categoria.

Rispetto al menù è ovviamente possibile operare interventi correttivi sia qualitativi che quantitativi, dettati da situazioni logistiche, culturali o strutturali, che solo chi provvede ad erogare il servizio può conoscere e modellare sulla base al capitolato d'appalto sottoscritto.

E' possibile infatti apportare modifiche alle pietanze previste nel menù in presenza di difficoltà tecniche emerse nel corso della loro preparazione, o perché non mantengono caratteristiche organolettiche adeguate nel corso del trasporto, allorché i pasti vengono veicolati dall'esterno, o allorché si verifici uno scarso gradimento da parte degli scolari. Sarà sufficiente sostituire quella pietanza con un alimento dello stesso gruppo ma molto semplice e non manipolato.

Nel caso, invece, di variazioni sostanziali che modificano ampiamente l'aspetto energetico/nutrizionale, è necessario formulare richiesta formale di variazioni a questo Servizio.

Restano immutate, invece, le raccomandazioni circa le caratteristiche quali-quantitative degli alimenti e dei condimenti proposti, considerando le indicazioni di seguito riportate:

- Privilegiare l'utilizzo di sale iodato per la prevenzione del gozzo, endemico nel nostro territorio.
- Ridurre al minimo le cotture mediante frittura ed utilizzare, nel caso, preferibilmente olio extravergine di oliva: se poco accetto, olio di arachidi, che dovrà essere interamente ricambiato dopo ogni frittura.

- Utilizzare olio extravergine di oliva nella preparazione dei pasti.
  - Privilegiare l'utilizzo di prodotti freschi, soprattutto per carni e verdure, riservando l'utilizzo di prodotti surgela per quegli alimenti difficilmente reperibili in tutte le stagioni ed, in tal caso, specificare nel menù l'utilizzo di tali prodotti.
  - Preferire la fornitura di pesce surgelato o congelato (filetti di platessa, bastoncini, filetti di merluzzo), accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle, ricordando che nella fase di lavorazione è assolutamente vietato lo scongelamento in acqua o il congelamento di un prodotto fresco o già scongelato.
  - Resta immutato l'obbligo della conservazione in modo idoneo (in frigorifero ed etichettato) di almeno un pasto completo per le 48 ore successive alla somministrazione, da utilizzare come test in caso di sospetta tossinfezione.
  - Laddove i pasti vengano consumati in una sede diversa da quella della loro preparazione, gli stessi andranno trasportati in contenitori atti, oltre che a garantire sufficienti condizioni igienico sanitarie degli alimenti, anche a mantenimento della temperatura (60-65°C per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi, non superiore a 10°C per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi, fra 0 e 4°C per latte e prodotti lattiero caseari).
- In ogni caso è necessario che la mensa si doti del piano di autocontrollo se non già in possesso.

Nel restare a disposizione, si porgono distinti saluti.



Il Dirigente Medico SIAN della nutrizione  
Dott. Francesco Policicelli

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Francesco Policicelli".

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M. Mucci".

Gusto e Co.

Spett.le  
 Dipartimento di prevenzione  
 Servizio igiene alimenti e nutrizione  
 Via Circumvallazione, 77 Avellino

Oggetto: Richiesta di variazione menù mensa scuole dell'infanzia comune di Nusco

La sottoscritta Memoli Monica in qualità legale rappresentante della ditta Gusto e Co società cooperativa P.IVA 02747410641 con sede in Manocalzati (AV) alla via I maggio 29, affidataria del servizio di refezione scolastica c/o le scuole dell'infanzia di Nusco (AV), chiede una variazione al menù in oggetto.

Nello specifico, chiede:

1 settimana  
 Giovedì  
 Rollè di tacchino e spinaci

SOSTITUIRE CON

1 settimana  
 Giovedì  
 Mozzarella

3 settimana  
 Mercoledì  
 Rollè di tacchino prosciutto cotto e mozzarella

SOSTITUIRE CON

3 settimana  
 mercoledì  
 Fettine di tacchino al forno

4 settimana  
 Venerdì  
 Rollè di coniglio

SOSTITUIRE CON

4 settimana  
 Venerdì  
 Prosciutto cotto

4 settimana  
 Lunedì  
 Patate al forno

INVERTIRE CON

4 settimana  
 Venerdì  
 Carote all'insalata

La suddetta richiesta emerge da particolari problematiche legate al fatto che si tratta di secondi piatti soggetti a manipolazione e quindi ad alto rischio di tossinfezione ed intossicazione alimentare.

Gusto e Co, Società Cooperativa  
 Sede Legale: Via I maggio, 29 - 83030 Manocalzati (AV)  
 Tel./Fax 0825.1911364 Cel. 392.4720674  
 C.F. / P.Iva 02747410641  
 Iscrizione Albo Società Cooperative n. A224143  
 e-mail: gustoeco@pec.it

*Si ripresenta la richiesta di variazione del menù per le scuole dell'infanzia di Manocalzati (AV) e condizioni nella nota*

ASL AVELLINO  
 DIVISIONE IGIENE ALIMENTARE  
 Dott. Francesco Pollicino

12/05/2018  
 AZIENDA SANITARIA LOCALE  
 AVELLINO