AFM Azienda Farmaceutica Municipalizzata Vercelli

CITTA' DI VERCELLI

Dussmann

MANGIARE ALLA MENSA SCOLASTICA

Autunno/Inverno 2019-2020

Scuola Secondaria di 1° Grado

Care Mamme, cari Papà, cari Insegnanti,

L'anno scolastico 2019-2020 è ormai iniziato da qualche settimana e anche il servizio di ristorazione scolastica fornito da A.F.M. ha ripreso la sua attività con il menù già in vigore per il periodo primavera/estate.

Come tutti voi saprete con l'avvio di questo anno scolastico ci sono state importanti novità in merito alla prenotazione del pasto che da quest'anno sarà automatica, spetta al genitore la disdetta o la richiesta del pasto in bianco tramite diverse modalità indicate nella ***«NOTA ESPLICATIVA - Servizio Ristorazione Scolastica - anno scolastico 2019-2020»*** che vi invitiamo a consultare sul nostro sito www.afmvercelli.it

Da lunedì 28 novembre prossimo invece, la mensa scolastica proporrà i menù autunno/inverno, come sempre preparati dai tecnici dell'A.F.M. con la preziosa collaborazione degli esperti nutrizionisti del S.I.A.N. (Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASL VC) che li ha poi approvati e in accordo con la ditta Dussmann Service che fornisce il servizio.
Le vivande inserite nel menù sono state selezionate sulla base delle esperienze compiute durante il precedente anno scolastico e tengono conto anche dei suggerimenti e dei consigli forniti da molti di voi, in particolare dai genitori o dai nonni che compongono i Gruppi di Controllo, che ringraziamo sentitamente per la collaborazione che continuano a prestare con encomiabile spirito di servizio.

Anche quest'anno il Consiglio di Amministrazione dell'A.F.M. è particolarmente lieto di presentarVi e di farVi pervenire copia del dépliant "***Mangiare alla mensa scolastica***", menù autunno/inverno 2018-2019, nelle edizioni: scuole per 'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado.

All'interno del dépliant troverete come lo scorso anno l'informativa sui prodotti in uso, le diete, le alternative ad oggi possibili.
Il questionario di gradimento per la raccolta delle preferenze e dei suggerimenti relativi al menù invernale, disponibile solo online, è stato riproposto per continuare a mantenere vivo il dialogo interattivo con le famiglie e con gli insegnanti e per offrire in tal modo ancora un servizio gradito, di qualità, fornito in un contesto relazionale piacevole e sereno, come deve essere, perché la mensa è a pieno titolo parte importante, anche sotto il profilo formativo e non solo nutrizionale, del tempo trascorso a scuola.

Il dépliant, è comodamente visionabile, insieme ad altre utili notizie, sul sito Internet dell'A.F.M (www.afmvercelli.it), sul sito internet del Comune di Vercelli (www.comune.vercelli.it) e sulla pagina Facebook del Comune di Vercelli, che Vi invitiamo a visitare. La versione cartacea, è invece distribuita alle famiglie per il tramite delle Direzioni scolastiche che ringraziamo per la collaborazione. Potrete quindi far pervenire all'A.F.M. i Vostri consigli/suggerimenti/proposte collegandovi ad uno dei predetti siti e compilando poi on line la scheda.

***

Il Servizio di Ristorazione Scolastica comprenderà anche quest'anno il Progetto I ♥ SPUNTINO che prevede la distribuzione presso le scuole dell'Infanzia e Primarie di uno spuntino salutare e gratuito uguale per tutti i bambini.

Infine, visto il successo riscontrato durante lo scorso anno dai LABORATORI DEL GUSTO tenutisi presso alcune scuole, anche quest'anno replicheremo questa iniziativa, dedicandoli specificamente alla ***Frutta***.

***

Speriamo che queste nuove iniziative, promosse da AFM, per continuare a diffondere buone pratiche nutrizionali, incontrino il favore delle famiglie e, naturalmente, saremo lieti di raccogliere i vostri suggerimenti al riguardo.
A tutti i bambini e ai ragazzi, alle loro famiglie, agli insegnanti, un cordiale saluto, da parte del Consiglio di Amministrazione di A.F.M. e del suo Presidente, con l'augurio sincero di un buon anno scolastico e di "mangiare bene alla mensa scolastica".

AZIENDA FARMACEUTICA MUNICIPALIZZATA

AFM Azienda Farmaceutica Municipalizzata Vercelli

CITTA' DI VERCELLI

Dussmann

MENÙ AUTUNNO INVERNO
Scuola Secondaria di 1° grado
anno scolastico 2019/2020

PRIMA SETTIMANA

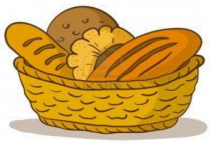
DAL 28 OTT AL 01 NOV, DAL 25 AL 29 NOV, DAL 23 AL 27 DIC, DAL 20 AL 24 GEN, DAL 17 AL 21 FEB, DAL 16 AL 20 MAR, FINO A VARIAZIONE

L	Pasta al pomodoro Uovo[1] Insalata verde Frutta fresca
M	Lasagne alla bolognese Formaggio[2] Carote brasate Frutta fresca
M	Riso allo zafferano Lonzino al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca
G	Pasta al pomodoro e pesto Filetto di pesce alla milanese al forno[3] Insalata mista Dessert [4]
V	Vellutata di verdure con riso Petto di pollo dorato al forno Purè di patate Frutta fresca

SECONDA SETTIMANA

DAL 04 ALL'08 NOV, DAL 02 AL 06 DIC, DAL 30 DIC AL 03 GEN, DAL 27 AL 31 GEN, DAL 24 AL 28 FEB, DAL 23 AL 27 MAR

Pasta al ragù bianco Bocconcini di mozzarella Spinaci gratinati Dessert [4]	L
Riso alla parmigiana Milanese di pollo al forno Insalata mista con olive Frutta fresca	M
Ravioli di magro al pomodoro Affettato di tacchino Fagiolini all'olio Frutta fresca	M
Crema di verdure e legumi con pasta Filetto di pesce dorato al forno[3] Patate al forno Frutta fresca	G
Pasta al pomodoro Uovo[1] Insalata di carote e finocchi Frutta fresca	V



Il pranzo viene completato con PANE

Nei giorni in cui è prevista la PASTA o il RISO al sugo sarà possibile scegliere il primo all'olio.

preparazione alimentare contenente CARNE DI MAIALE

Contorni: tutte le verdure, sia cotte sia crude, sono condite con olio extra vergine di oliva

[1] l'uovo sarà proposto a rotazione nelle seguenti varianti: strapazzato oppure sodo oppure omelette o flan con verdure.
[2] Il formaggio sarà proposto a rotazione nelle varianti: fresco, da taglio.
[3] il filetto di pesce sarà proposto a rotazione tra platessa e merluzzo.
[4] Il dessert sarà proposto a rotazione nelle seguenti varianti: yogurt, budino, torta.

TERZA SETTIMANA

DALL'11 AL 15 NOV, DAL 09 AL 13 DIC, DAL 06 AL 10 GEN, DAL 03 AL 07 FEB, DAL 02 AL 06 MAR, DAL 30 MAR AL 03 APR

L	Pasta al pesto Pollo al limone al forno Carote e piselli Frutta fresca
M	Vellutata di verdure con orzo Filetto di pesce alla milanese al forno[3] Fagiolini agli aromi Frutta fresca
M	Pasta pomodoro e ricotta Uovo[1] Carote julienne Frutta fresca
G	Riso all'inglese Salsiccia di maiale al forno Purè di patate Dessert [4]
V	Gnocchi al pomodoro Formaggio[2] Insalata verde Frutta fresca

QUARTA SETTIMANA

DAL 18 AL 22 NOV, DAL 16 AL 20 DIC, DAL 13 AL 17 GEN, DAL 10 AL 14 FEB, DAL 09 AL 13 MAR, DAL 06 AL 10 APR

Pasta al pomodoro e origano Tonno Insalata di carote e finocchi Dessert [4]	L
Riso al pomodoro Lonzino al forno Ratatouille di verdure Frutta fresca	M
Pasta al ragù di verdure Uovo[1] Insalata mista Frutta fresca	M
Crema di legumi con riso Coscia di pollo croccante al forno Patate al vapore Frutta fresca	G
Pizza margherita Formaggio[2] Fagiolini agli aromi Frutta fresca	V

I nostri ingredienti

PANE fresco, prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo “0” e “00”, lievito, olio di oliva, sale ed acqua, senza l’aggiunta additivi. Una volta a settimana verrà servito pane integrale.
PASTA di semola di grano duro.
PASTA all’uovo per ravioli di magro e di carne.
RISO parboiled **biologico** (*filiera corta*), **ORZO PERLATO**.
PIZZA MARGHERITA prodotta da panificio, fresca di giornata, contenente i seguenti ingredienti: farina tipo “0”, mozzarella senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall’olio extravergine di oliva.
FARINA di mais.
FARINA di frumento, tipo 0 e 00.
LEGUMI SECCHI, ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie piccole, piselli.
CARNI suine ed avicunicole, fresche, nazionali.
PESCE surgelato (merluzzo/nasello, platessa).
TONNO a pinna gialla (*Thunnus Albacares*), in scatola all’olio di oliva.
LATTE nazionale, a lunga conservazione UHT.
BURRO fresco, pastorizzato, non sottoposto a congelamento.
BUDINO pastorizzato o a lunga conservazione UHT.
YOGURT nazionale, intero ed alla frutta.
FORMAGGIO FRESCO mozzarella (nazionale, filiera corta), formaggio tipo Quark, Primo sale (*filiera corta*).
FORMAGGIO DA TAGLIO caciotta fresca, Asiago DOP, Formaggio tipo Italico (*filiera corta*).
UOVA fresche o pastorizzate.
ORTAGGI per il consumo a crudo, freschi.
VERDURE e **LEGUMI** per il consumo a cotto, fresche secondo stagionalità e surgelate (fagiolini, spinaci, erbette, piselli, finocchi)
PATATE e **CAROTE** fresche, cat I^.
POMODORI PELATI in scatola, nazionali.
PESTO confezionato in ATM, in olio extravergine di oliva.
FRUTTA fresca di stagione, di 1° categoria, *filiera corta*.
BANANE Biologiche e provenienti dal **Commercio Equo e Solidale**.
HAMBURGER, **POLPETTE**, **NUGGETS, TORTA**, **IMPANATURE** preparazioni alimentari fresche, realizzate direttamente presso il Centro Cottura.

Condimenti

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato fresco nella stessa giornata di consumo.
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE prodotto con olive nazionali – per tutti i condimenti a crudo.
OLIO DI SEMI DI MAIS per cotture al forno.
SUCCO DI LIMONE fresco o in confezione.
ACETO DI MELE in bottiglia.
ERBE AROMATICHE fresche o essiccate.
ZAFFERANO prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.
BRODO di verdure fresche (è escluso l’utilizzo di preparati per brodo).

La cottura dei cibi

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, sono impiegati solo pentolami in acciaio inox.
Tutti gli alimenti vengono cotti al mattino, immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti, ad eccezione degli arrosti di carne di grossa pezzatura, che vengono cotti ed abbattuti termicamente nelle 24 ore che precedono la somministrazione; anche in questo caso, le operazioni di porzionamento e riattivazione vengono eseguite immediatamente prima della spedizione dei pasti.

Pasta: cottura espressa
Secondi piatti e contorni: forni a convezione con produzione di vapore o in brasiera.

Nessun alimento viene sottoposto a frittura per immersione in olio.

Per le preparazioni dei cibi NON vengono utilizzate

• Materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
• Esaltatori di sapidità/prodotti similari.
• Semilavorati di IV e V gamma.
• Frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro
e delle olive in salamoia.
• Semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali: pesce impanato, hamburger, carni precotte, fiocchi di patate, patate surgelate già addizionate di oli/grassi, basi di pasta precotta/preformata per pizza e focaccia.
• Carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.
• Grassi idrogenati, formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

Controllo Qualita’ e di Conformita’

I controlli, effettuati da Tecnologi Alimentari, senza preavviso alcuno, sia presso il centro di cottura che presso i plessi cittadini, sono articolati in ispezioni igienico sanitarie, controlli di conformità alle specifiche di capitolato, controlli sensoriali e accertamenti analitici di laboratorio.

Se un giorno l’alunno a ha bisogno di mangiare in bianco

La necessità di dieta in bianco (senza certificato medico) va segnalata tramite APP, Portale Genitori o telefonicamente ai numeri dedicati.

Se l’alunno a ha necessita’ di seguire una dieta speciale

Occorre rivolgersi alla Segreteria del S.C. Servizio Igiene degli Alimenti e nutrizione (S.I.A.N.) Dipartimento di Prevenzione situato presso la Piastra Ambulatoriale di Largo Giusti a Vercelli, piano 2°, telefono: 0161/593016-026. Sito web: www.aslvc.piemonte.it/dipartimento-di-prevenzione/igiene-degli-alimenti-e-della-nutrizione-sian

Per poter usufruire di una dieta speciale è necessario munirsi di una prescrizione medica rilasciata dal medico curante o dal medico specialista (es. allergologo, gastroenterologo o medico specialista di competenza in base alla patologia), redatta conformemente alle raccomandazioni della Regione Piemonte (Documento visionabile sul sito web dell’A.F.M www.afmvercelli.it, sezione SERVIZIO MENSA).

L’equilibrio nutrizionale del menu’ scolastico

	Quota calorica giornaliera media	Calorie del pasto scolastico*
Scuola Infanzia	1520	640
Scuola primaria	1850	840
Scuola secondaria di 1° grado	2470	1100
* Pranzo e spuntino di metà mattina	Pranzo: 40% delle kcal totali	Spuntino di metà mattina: 5% delle calorie totali

*I criteri di riferimento per la formulazione delle tabelle dietetiche e dei menù scolastici seguono gli orientamenti della più recente revisione dei **LARN** (Livelli di Assunzione Raccomandata di Energia e Nutrienti, 2014) e le **LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE** (2003).*