

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Bergamo

**DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE
SANITARIA**

“certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001”

U.O.S. Igiene della Nutrizione

Responsabile: dott.ssa Daniela Parodi

24125 Bergamo – Via B.go Palazzo 130 - ☎ 035 2270516/585

posta elettronica certificata (PEC): protocollo@pec.ats-bg.it

posta elettronica ordinaria (PEO): protocollo.generale@ats-bg.it

Spett.le

Ditta Gemeaz Eior s.p.a.

Via Roggia Vailata, 3

Treviglio

qualita.gemeaz@legalmail.it

Oggetto: Tabella dietetica estiva anno **2018 - 2019**

In riferimento alle Tabelle Dietetiche estive proposte nelle scuole di **Treviglio**, si comunica che la scelta da Voi effettuata è **conforme** alle indicazioni date dall' U.O.S. Igiene della Nutrizione

Si ricorda inoltre che, per le tabelle dietetiche speciali, è indispensabile attenersi scrupolosamente alla tipologia di alimenti indicati.

Come da nostra comunicazione del 27 maggio 2011 Prot n U 0064561/III.7 .si invita la scuola ad utilizzare **pane a ridotto contenuto di sale**
(sale non superiore all' 1,7% riferito alla farina).

Sulla tabella dietetica vidimata è presente il QR code, simbolo che, tramite l'uso dello smartphone o di altri dispositivi, consente di collegarsi al sito della ristorazione scolastica dell'ATS di Bergamo.

Si chiede gentilmente di informare le famiglie che tramite questo strumento potranno acquisire utili informazioni relative alla ristorazione scolastica.

A disposizione per ogni chiarimento si ritenesse necessario, si porgono cordiali saluti.

La Responsabile

U.O.S Igiene della Nutrizione

Dr.ssa Daniela Parodi

Documento originale sottoscritto mediante firma digitale
ai sensi del d.lgs.82/2005 e disposizioni attuative

Referente Dietista Cristina Bianchi Tel 035 2270547

Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo

Via F. Gallicciolli, 4 – 24121 Bergamo – Tel. 035385111 – fax 035385245 C.F./P.IVA 04114400163

MENU ESTIVO

SCUOLA INFANZIA DI TREVIGLIO - ANNO SCOLASTICO 2017/2018
IN VIGORE DAL 04/04/2018 APPROVATO DA ATS BERGAMO



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PASTA AL POMODORO PRIMOSALE ERBETTE * GRATINATE PANE INTEGRALE FRUTTA F4	PASSATO DI VERDURA* CON ORZO ARROSTO DI TACCHINO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA FRUTTA C6	RISO ALL'OLIO LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA L2	PASTA AL PESTO CROCCHETTE ALL'UOVO INSALATA PANE FRUTTA U5	GNOCCHI AL POMODORO PLATESSA* IMPANATA CAROTE FILANGE' PANE FRUTTA P7
2 SETTIMANA	PASTA CON ZUCCHINE* TONNO SPINACI* GRATINATI PANE FRUTTA P13	PASTA E PISELLI* POMODORI PANE FRUTTA L3	PIZZA MARGHERITA N.B. INSALATA PANE 30 GR FRUTTA F10	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PETTO DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI* PANE FRUTTA FRUTTA C10	PASTA AL POMODORO FRITTATA ZUCCHINE AL FORNO PANE FRUTTA U6
3 SETTIMANA	MINISTRONE* CON ORZO SFORNATO DI PATATE E FORMAGGIO PANE FRUTTA F2	PASTA AL RAGU*** CON POMODORI PELATI HAMBURGER VITELLONE** FAGIOLINI* PANE FRUTTA C12	RISOTTO GIALLO FRITTATA ALLE VERDURE* POMODORI PANE FRUTTA U7	PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI PISELLI INSALATA MISTA PANE FRUTTA L6	PASSATO DI VERDURA* CON RISO TOTANI* GRATINATI PATATE AL FORNO PANE FRUTTA FRUTTA P3
4 SETTIMANA	PASTA AI SAPORI FRITTATA AL FORNO INSALATA PANE FRUTTA U12	GNOCCHI AL PESTO SPEZZATINO DI TACCHINO CON CREMA FUNGHI* CAROTE ALL'OLIO* PANE FRUTTA FRUTTA C14	PIZZA MARGHERITA N.B. POMODORI PANE 30 GR FRUTTA F10	RISO ALL'INGLESE PURE' DI FAGIOLI CANNELLINI POMODORI o ZUCCHINE PANE FRUTTA FRUTTA L5	PASTA ALL'OLIO MERLUZZO* GRATINATO INSALATA MISTA PANE FRUTTA FRUTTA P9

NOTE: Per le preparazioni viene utilizzato sale iodato – Pane a basso contenuto di sodio – Olio extra vergine di oliva

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".



MENU ESTIVO

SCUOLA PRIMARIA DI TREVIGLIO - ANNO SCOLASTICO 2017/2018
IN VIGORE DAL 04/04/2018 APPROVATO DA ATS BERGAMO



	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	VENERDÌ	SABATO
1 SETTIMANA	PASTA AL POMODORO PARMIGIANO REGGIANO ERBETTE AL FORNO GRATINATE* PANE INTEGRALE FRUTTA F4	PASSATO DI VERDURA* CON ORZO ARROSTO DI TACCHINO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA C6	RISO ALL'OLIO LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA L2	PASTA AL PESTO CROCCHETTE ALL'UOVO INSALATA PANE FRUTTA U5	GNOCCHI AL POMODORO PLATESSA* IMPANATA CAROTE FILANGE' PANE FRUTTA P7
2 SETTIMANA	PASTA CON ZUCCHINE* TONNO SPINACI GRATINATI* PANE FRUTTA P13	PIZZA MARGHERITA N.B. INSALATA PANE 30 GR FRUTTA F10	PASTA E PISELLI* POMODORI PANE FRUTTA L3	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PETTO DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI* PANE FRUTTA C10	PASTA AL POMODORO FRITTATA ZUCCHINE AL FORNO PANE FRUTTA U6
3 SETTIMANA	MINISTRONE* CON ORZO SFORNATO DI PATATE E FORMAGGIO PANE FRUTTA F2	PASTA AL RAGU' **CON POMODORI PELATI HAMBURGER VITELLONE** FAGIOLINI* PANE FRUTTA C12	RISOTTO GIALLO FRITTATA ALLE VERDURE* POMODORI PANE FRUTTA U7	PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI PISELLI INSALATA MISTA PANE FRUTTA L6	PASSATO DI VERDURA* CON RISO TOTANI* GRATINATI PATATE AL FORNO PANE FRUTTA P3
4 SETTIMANA	PASTA AI SAPORI FRITTATA AL FORNO INSALATA PANE FRUTTA U12	PIZZA MARGHERITA N.B. INSALATA PANE 30 GR FRUTTA F10	GNOCCHI AL PESTO SPEZZATINO DI TACCHINO CON CREMA FUNGHI* CAROTE ALL'OLIO* PANE FRUTTA C14	RISO ALL'INGLESE PURE' DI FAGIOLI CANNELLINI POMODORI o ZUCCHINE PANE FRUTTA L5	PASTA ALL'OLIO MERLUZZO* GRATINATO INSALATA MISTA PANE FRUTTA P9



NOTE: Per le preparazioni viene utilizzato sale iodato – Pane a basso contenuto di sodio – Olio extra vergine di oliva

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

MENU ESTIVO

SCUOLA SECONDARIA DI TREVIGLIO - ANNO SCOLASTICO 2017/2018
IN VIGORE DAL 04/04/2018 APPROVATO DA ATS BERGAMO



	DOMENICA	VENERDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 SETTIMANA	PASTA AL POMODORO PARMIGIANO REGGIANO ERBETTE* GRATINATE PANE INTEGRALE FRUTTA F4		RISO ALL'OLIO LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA L2	PASTA AL PESTO CROCCHETTE ALL'UOVO INSALATA PANE FRUTTA U5	GNOCCHI AL POMODORO PLATESSA* IMPANATA CAROTE FILANGE' PANE FRUTTA P7
2 SETTIMANA	PASTA CON ZUCCHINE* TONNO SPINACI GRATINATI* PANE FRUTTA P13		PIZZA MARGHERITA N.B. INSALATA PANE 30 GR FRUTTA F10	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PETTO DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI* PANE FRUTTA C10 – PER GROSSI: PIZZA E INSALATA	PASTA AL POMODORO FRITTATA ZUCCHINE AL FORNO PANE FRUTTA U6
3 SETTIMANA	MINISTRONE* CON ORZO SFORMATO DI PATATE E FORMAGGIO PANE FRUTTA F2		RISOTTO GIALLO FRITTATA ALLE VERDURE* POMODORI PANE FRUTTA U7	PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI PISELLI INSALATA MISTA PANE FRUTTA L6	PASSATO DI VERDURA* CON RISO TOTANI* GRATINATI PATATE AL FORNO PANE FRUTTA P3
4 SETTIMANA	PASTA AI SAPORI FRITTATA AL FORNO INSALATA PANE FRUTTA U12		PIZZA MARGHERITA N.B. POMODORI PANE 30 GR FRUTTA F10	RISO ALL'INGLESE PURE' DI FAGIOLI CANNELLINI POMODORI o ZUCCHINE PANE FRUTTA L5 PER GROSSI: PIZZA e POMODORI	PASTA ALL'OLIO MERLUZZO* GRATINATO INSALATA MISTA PANE FRUTTA P9



NOTE: Per le preparazioni viene utilizzato sale iodato – Pane a basso contenuto di sodio – Olio extra vergine di oliva

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società*. * Prodotti surgelati

PER LA SCUOLA SECONDARIA GROSSI SARA' PREVISTA LA SOMMINISTRAZIONE DI PIZZA ANCHE NELLA GIORNATA DI GIOVEDI 2° E 4° SETTIMANA (PER CLASSI CON RIENTRI)

Nel menù è presente il QR code, simbolo che, tramite l'uso dello smartphone o di altri dispositivi,