



COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO

Provincia di Livorno

Servizio Supporto Organi di Governo

COMUNICATO STAMPA

OGGETTO: NUOVO MENU' DELLA MENSA SCOLASTICA. RINNOVATO IMPEGNO NEL MANTENIMENTO DI UN'ALTA QUALITA'.

Si confermano l'attenzione e l'impegno dell'Amministrazione Comunale nel mantenimento dell'alto livello qualitativo della mensa scolastica che conta 1.800 utenti.

"Il Servizio Attività Educative – ricorda l'Assessore all'Istruzione Elena Ciaffone -, impegnato sia nei costanti adeguamenti normativi in materia, che nell'ascolto e monitoraggio sulla risposta degli utenti alle proposte alimentari, ha provveduto a predisporre il nuovo menù scolastico che interesserà il periodo gennaio/marzo 2010 e che entrerà in vigore da lunedì 11 gennaio. Le famiglie riceveranno una copia dello stesso tramite la scuola di frequenza dei propri figli." Il nuovo menù è stato elaborato sulla base delle verifiche effettuate giornalmente con gli operatori scolastici e a seguito dell'incontro avuto in dicembre con i rappresentanti dei due Circoli Didattici. Il servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Asl di Cecina ha espresso parere favorevole, previa verifica esperita dalla dietista sull'adeguato apporto nutrizionale dei vari piatti che si alternano all'interno delle quattro settimane del menù di base. Inoltre, per gli alunni affetti da patologie alimentari certificate sono a disposizione della cucina centralizzata di Rosignano Marittimo i menù specifici che il Capo cuoco provvederà ad illustrare e a fornire a tutti i genitori che ne faranno richiesta. A tale proposito il Comune segnala di contattare telefonicamente la Cucina Comunale allo 0586 761082 per un appuntamento o per avere eventuali chiarimenti in merito.

MENU' SCOLASTICO			
PERIODO GENNAIO - FEBBRAIO - MARZO 2010			
1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'
- Pasta al pomodoro	- Sedanini al burro	- Pasta al pesto	- Minestra di verdura con
- Arista al forno	- Fuselli di pollo al forno	- Frittata al forno	riso
- Piselli in bianco	- Finocchi in insalata	- Insalata tricolore	- Arrosto di manzo
- Frutta di stagione	- Frutta di stagione	- Frutta di stagione	- Insalata mista
			- Frutta di stagione
MARTEDI	MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'
- Ravioli burro e salvia	- Minestrone con pasta	- Lasagne al ragù**	- Penne al pesto
- Bastoncini di merluzzo	- Prosciutto cotto	- Bocconcini di grana	- Filetti di Halibut al forno
- Insalata mista	- Purè di patate	- Fagiolini al vapore	- Purè di patate
- Dolce	- Frutta di stagione	- Frutta di stagione	- Dolce
MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'
- Passato di legumi con	- Pasta olio e formaggio	- Minestra di patate con	- Farfalle al pomodoro

pasta			
- Petto di pollo agli aromi	- Arrosto di manzo	pasta	- Formaggio spalmabile
- Tris di verdure al forno	- Fagioli lessati all'olio	- Bastoncini di merluzzo	- Verdure lesse (carote,
- Frutta di stagione	extra vergine d'oliva	- Ortaggi crudi (finocchi e	cavolfiore, fagiolini)
	- Frutta di stagione	- Yogurt	- Frutta di stagione
GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'
- Penne all'olio extra-	- Mezze penne alla	- Risotto alla parmigiana	- Minestrone con pasta
vergine	pizzaiola	- Bresola con olio e	- Fuselli di pollo al forno
e formaggio	- Tonno sott'olio	limone	- Carote crude
- Bocconcini di manzo	- Patate lesse	- Carote al vapore	- Frutta di stagione
con patate in umido	- Yogurt	- Frutta di stagione	
- Frutta di stagione			
VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'
- Riso con ragù	- Minestra di verdure con	- Penne al pomodoro	- Riso all'olio e formaggio
- Frittata al forno	crostini di pane	- Scaloppina di maiale	- Prosciutto crudo**
- Insalata	- Fesa di tacchino arrosto	forno	- Patate al forno
- Frutta di stagione	- Carote e patate al forno	- Pisellini in umido	- Frutta di stagione
	- Frutta di stagione	- Frutta di stagione	
** Prosciutto cotto e lasagne al pomodoro per le scuole dell'Infanzia			
MODALITA' PER LA RICHIESTA DELLA DIETA PERSONALIZZATA:			
MODULO PRESTAMPATO RIEMPITO DAL PEDIATRA DI BASE E VIDIMATO			
DALL'A.USL			
VIA SAVONAROLA, 6 - CECINA - UFFICIO DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE - TEL. 0586/614450			

Per l'ufficio stampa
Sandra Scarpellini

Rosignano Marittimo, 05/01/2010