



Menù Temporaneo A.S.2020/2021 DAL 28 settembre (2^a SETTIMANA)



Sicurezza, qualità e pasti serviti a tavola con modalità diverse a seconda della scuola: sono le caratteristiche della refezione scolastica nelle scuole di Triuggio.

Il servizio di refezione verrà erogato con la modalità del "Servizio a tavola", in tutti i refettori, nel rispetto delle misure di contenimento del contagio del coronavirus, garantendo il distanziamento sociale. Non è più prevista la modalità di distribuzione self service.

I pasti saranno scodellati e distribuiti da operatori specializzati direttamente al posto in cui è seduto l'alunno nei due plessi della scuola primaria, mentre per la classe che avrà il rientro pomeridiano nella scuola secondaria di primo grado, verranno serviti agli alunni pasti **caldi** preconfezionati in piatti singoli termosigillati.

Il pane, a ridotto contenuto di sale, servito in confezioni monoporzione ed il frutto individuale, saranno messi sulla singola postazione direttamente dagli addetti. L'acqua sarà servita in caraffe con coperchio.

Tutti gli addetti alla somministrazione e il personale dei centri di produzione pasti sono stati formati alle nuove procedure per garantire la sicurezza e il distanziamento. Tutto il personale, come da prassi, opera con i dispositivi di sicurezza, in particolare guanti e mascherine chirurgiche. Prima e dopo l'ingresso degli alunni, negli spazi in cui saranno consumati i pasti, sono previste operazioni di pulizia e sanificazione, anche nel cambio turno.

Il menù temporaneo

Nel primo periodo dell'anno scolastico il menù proposto è stato pensato per facilitare l'erogazione del servizio in un momento inedito e complesso, non sono previsti piatti in brodo e passati, piatti che non richiedono preparazioni elaborate, tutto ciò per semplificare ed accelerare le lavorazioni e la distribuzione nei refettori, garantendo sempre e comunque un pasto sano ed equilibrato,

L'iniziativa "Giovedì della Frutta" (durante l'intervallo, distribuzione del frutto previsto nel pranzo) è momentaneamente sospesa.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	PASTA AL POMODORO TOCCHETTI DI PARMIGIANO INSALATA VERDE FRUTTA	PASTA AL PESTO SICILIANO ARROSTO DI LONZA AL FORNO CAROTE* ALL'OLIO BUDINO	PASTA POMODORO E LENTICCHIE GATEAU DI PATATE CON COTTO SPINACI* ALL'OLIO FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA POLPETTONE DI TACCHINO AL POMODORO FAGIOLINI* ALL'OLIO FRUTTA	PASTA E ZUCCHINE PLATESSA* IMPANATA POMODORI IN INSALATA FRUTTA
2	PASTA PASTICCIA PRIMO SALE INSALATA VERDE FRUTTA	PASTA POMODORO E RICOTTA FETTINA DI POLLO GRATINATA BIETE* ALL'OLIO FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO POLPETTONE DI VITELLONE AL POMODORO CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA	PASTA AL TONNO FILETTO DI MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA FAGIOLINI* ALL'OLIO DOLCETTO DELLA CASA	PASTA AL RAGU' DI VERDURA FRITTATA CON VERDURE INSALATA MISTA (verde e rossa) FRUTTA
3	RISOTTO AL POMODORO P.COTTO ZUCCHINE* ALL'OLIO FRUTTA	PASTA AL PESTO DI MELANZANE COTOLETTA DI LONZA PURE' DI PATATE FRUTTA	PASTA ALLA SORRENTINA FRITTATA CON VERDURE CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA	RISOTTO ALLA CONTADINA COSCE DI POLLO AL FORNO POMODORI IN INSALATA FRUTTA	PASTA ALL'OLIO E GRANA PLATESSA* IMPANATA INSALATA VERDE FRUTTA
4	INSALATA DI PASTA (pomodori,olive e formaggio) PRIMO SALE POMODORI IN INSALATA FRUTTA	RISOTTO CON PISELLI* BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI INSALATA VERDE FRUTTA	PASTA AL POMODORO FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI* ALL'OLIO DOLCETTO DELLA CASA	PASTA TONNO E PREZZEMOLO ARROSTO DI LONZA AL FORNO CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA	PASTA E ZUCCHINE FILETTO DI MERLUZZO* CON POMODORO E ORIGANO SPINACI* ALL'OLIO FRUTTA

*PRODOTTO SURGELATO