

Gent.me famiglie delle Scuole dell'Infanzia e Primaria,



è con piacere che Vi trasmettiamo il menù che dal prossimo 3 novembre 2015 verrà proposto nelle mense ai vostri figli.

“LA QUERCIA” è una Cooperativa Sociale della Valchiavenna che persegue obiettivi di sviluppo sociale e valorizzazione delle risorse umane offrendo servizi qualificati in vari settori di lavoro: MANUTENZIONE DEL VERDE, ATTIVITA' AVICOLA, SERVIZI DI PULIZIE, GESTIONE DI BIBLIOTECHE COMUNALI E RISTORAZIONE SCOLASTICA E EXTRA SCOLASTICA.

La nostra Cooperativa gestisce con esperienza trentennale la RISTORAZIONE SCOLASTICA della maggior parte delle scuole dell'infanzia in Valchiavenna, di alcuni asili nido e di alcune scuole primarie con proprio personale formato e qualificato e in collaborazione con le Amministrazioni Comunali e gli Istituti Scolastici.

I menù adottati, supervisionati e approvati dall'ASL, sono formulati in modo da proporre un'alimentazione sana ed equilibrata con una particolare attenzione alla riduzione degli sprechi alimentari, educando i piccoli a stare a tavola e indirizzandoli verso corrette abitudini alimentari, incentivando in particolare il consumo di frutta e verdura.

Particolare attenzione viene posta nella scelta nelle materie prime, privilegiando l'uso di alcuni alimenti provenienti da coltivazione biologica come pasta, riso, olio extra vergine di oliva e passata di pomodoro, oltre al Grana Padano Dop, al pane fresco a ridotto contenuto di sale, alle verdure italiane, il tutto acquistato da fornitori locali.

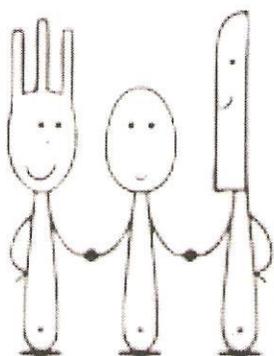
Le uova utilizzate sono a “Km zero” provenienti dall'attività avicola presente nella nostra sede operativa di Mese che vi invitiamo a visitare.

I pasti sono preparati quotidianamente nelle cucine delle scuole o presso il centro di cottura al “Deserto” a Chiavenna, seguendo tutte le procedure H.A.C.C.P. e conservando i campioni di cibo somministrato per 72 ore come da indicazioni dell'ASL.

La Cooperativa garantisce l'adozione di menù speciali predisposti dall'ASL su richiesta delle famiglie in caso di celiachia, allergie, intolleranze nonché le eventuali variazioni per disgusti e/o motivazioni di carattere etnico/religiose/ideologiche a seguito di richiesta scritta da parte della famiglia al Comune.

Per qualsiasi richiesta di informazioni, chiarimenti, suggerimenti, o per l'invio della pubblicazione: “A PROPOSITO DI MENSA - INDICAZIONI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA”, edita dall'ASL di Sondrio, potete contattarci al seguente indirizzo mail: mense@laquerciacooperativa.com

Grazie per la collaborazione!



Per la Cooperativa La Quercia
Il Presidente
Giorgio Emilio Mariconti

Mese, 28 ottobre 2015

MENU' SCUOLA PRIMARIA di **SAN CASSIANO**

1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASTA al RAGÙ VEGETALE ARISTA di MAIALE al forno VERDURA GELATO alla FRUTTA PANE	RISOTTO alla PARMIGIANA BOCCONCINI di POLLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	PASTA al RAGÙ VEGETALE ARROSTO di TACCHINO al forno VERDURA YOGURT alla FRUTTA PANE	RISO in BIANCO(*) FRITTASTA al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
VERDURE MISTE LASAGNE o PASTA PASTICCIAIA al RAGÙ di CARNE di vitellone FRUTTA di STAGIONE PANE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA o al PROSCIUTTO COTTO YOGURT alla FRUTTA PANE	VERDURE MISTE LASAGNE o PASTA PASTICCIAIA al RAGÙ di CARNE di vitellone FRUTTA di STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO BOCCONCINI di POLLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE

(*) condito con **olio extra vergine di oliva**

VERDURE MISTE = offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE - **condire con olio extra vergine di oliva**

NOTA: le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù (BOLLITE o ARROSTO)

FRUTTA = può essere distribuita a metà mattina o a pasto - di tanto in tanto somministrare MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA e FRUTTA COTTA

Pane iposodico: utilizzo quotidiano ai sensi della campagna "Con meno sale nel pane c'è più gusto e... guadagni in salute"

12 OTT. 2015

