

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.

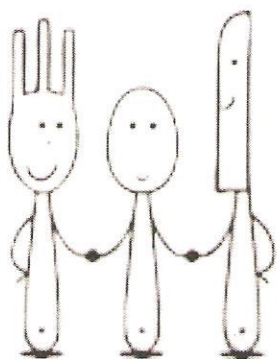
Le uova utilizzate sono a “Km zero” provenienti dall'attività avicola presente nella nostra sede operativa di Mese che vi invitiamo a visitare.

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 DELL'INFANZIA
CAMPOLDCINO - SAMOLACO SOMAGGIA - SAMOLACO CASENDA - GORDONA - MADESIMO - MESE - NOVATE MEZZOLA
PIURO - PRATA CAMPORTACCIO - SAN CASSIANO - VERCEIA - VILLA DI CHIAVENNA

1° LUNEDI' GNOCCHI di PATATE al POMODORO o in BIANCO(*) FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	2° LUNEDI' VERDURE MISTE PIZZOCCHERI di TEGLIO FRUTTA di-STAGIONE PANE	3° LUNEDI' MINISTRA di RISO e PREZZEMOLO FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	4° LUNEDI' RISOTTO allo ZAFFERANO/ZUCCA FILETTI di PESCE olio e limone VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE
1° MARTEDI' PASTA al RAGU' VEGETALE ARISTA di MAIALE al forno VERDURA GELATO alla FRUTTA PANE	2° MARTEDI' RISOTTO alla PARMIGIANA BOCCONCINI di POLLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	3° MARTEDI' PASTA al RAGU' VEGETALE ARROSTO di TACCHINO VERDURA YOGURT alla FRUTTA PANE	4° MARTEDI' PASTA in BIANCO(*) FRITTATA al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI' RISOTTO allo ZAFFERANO/ZUCCA BASTONCINI di MERLUZZO al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	2° MERCOLEDI' PASTA al RAGU' di PESCE FILETTI di PESCE olio e limone VERDURE MISTE YOGURT alla FRUTTA PANE	3° MERCOLEDI' RAVIOLI RICOTTA e SPINACI al POMODORO o in BIANCO(*) SCALOPPINA di LONZA al limone VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	4° MERCOLEDI' GNOCCHI alla ROMANA PROSCIUTTO COTTO VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE
1° GIOVEDI' VERDURE MISTE PASTA PASTICCATA o LASAGNE al RAGU' di carne di VITELLONE FRUTTA di STAGIONE PANE	2° GIOVEDI' POLENTA o PURE di PATATE SPEZZATINO di VITELLONE con VERDURE FRUTTA di STAGIONE PANE	3° GIOVEDI' VERDURE MISTE PASTA PASTICCATA o LASAGNE al RAGU' di carne di VITELLONE FRUTTA di STAGIONE PANE	4° GIOVEDI' FRULLATO di VERDURA con crostini o pastina BOCCONCINI di POLLO al forno PATATE TORTA della cuoca PANE
1° VENERDI' PASTA in BIANCO(*) FILETTI di PESCE alla MUGNAIA VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	2° VENERDI' FRULLATO di VERDURE FRITTATA al forno PATATE FRUTTA di STAGIONE PANE	3° VENERDI' RISO e PISELLI FILETTI di PESCE al pomodoro VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	4° VENERDI' VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA o al PROSCIUTTO COTTO YOGURT alla FRUTTA PANE

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

PESCE = deve essere assicurata una accurata deliscatura

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 menu (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

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele, crostata di frutta o con marmellata) 1 VOLTA AL MESE per festeggiare i compleanni



12 OTT. 2015

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