

Ai Responsabili dei Servizi Mensa
dei Comuni in indirizzo

Oggetto: Variazioni Menù

Buongiorno,

In relazione alla necessità di apportare alcune modifiche al menù aziendale in relazione ad alcune esigenze specifiche, teniamo a ribadire come già segnalato in precedenza quanto segue:

- è possibile scambiare i giorni tra di loro all'interno di una stessa settimana sostituendo i menù tra di loro complessivamente (1° piatto , 2° piatto e contorno) senza ulteriori modifiche
- è possibile scambiare le verdure previste tra di loro per difficoltà relative agli approvvigionamenti,
- è possibile applicare una certa flessibilità per il contorno di verdura ed alcune verdure contenute nei primi piatti in considerazione della variabilità climatica stagionale
- è possibile cucinare uno stesso prodotto in forme diverse da quelle previste (ad esempio vitellone come tritato, spezzatino, arrosto, oppure pollo come scaloppine, bocconcini, cosce, sovracosce) secondo le esigenze specifiche rispettando una giusta varietà delle preparazioni e criteri di sicurezza alimentare. In questo caso deve essere considerato ogni singolo ingrediente per eventuali diete speciali che ne prevedano l'esclusione.
- Le variazioni sopraccitate possono essere applicate autonomamente e quindi non comunicate, in quanto non apportano cambiamenti significativi dal punto di vista nutrizionale e non modificano sostanzialmente la varietà e l'alternanza dei piatti proposti dal menù in vigore.

Distinti saluti,

D.ssa Maria Antonietta Pazzoni
Dietista (Componente del gruppo di
Ristorazione scolastica aziendale)