



UNI EN ISO 9001 – 2008
UNI EN ISO 14001 – 2004
UNI 10854 - 1999



LA SANA RISTORAZIONE

Spett. le	Comune di Arienzo Piazza Sant'Agostino 4 81021 Arienzo
C. a.	Responsabile P. I. Della Rocca Filomena
e p. c.	Assessore s.m. Agostino Guida

Oggetto: Proposta migliorativa servizio di ristorazione scolastica

La Global Service s.r.l., attuale gestore del servizio di refezione scolastica presso codesto rispettabile Comune, ha sempre assunto, nei confronti degli Enti committenti, non una posizione di "Fornitore-Cliente", ma bensì di *partnership*, affrontando, con la filosofia del *problem solving*, i problemi derivanti dal servizio di ristorazione scolastica, anche se non direttamente derivanti dalla propria attività.

E' per questo motivo, con l'intento di verificare costantemente il grado di qualità percepita dall'Utenza, che, durante lo scorso anno scolastico, la ns. Società ha provveduto a distribuire, con frequenza mensile, un questionario per valutare il grado di soddisfazione dell'Utenza.

Tutte le osservazioni, emerse da detti questionari, sono state considerate, dalla scrivente, quali spunti di lavoro e conseguenti opportunità di miglioramento del servizio. Per questo motivo sono state profondamente analizzate dalla ns. Società, che ha provveduto a migliorare tutto quanto in suo potere.

Va però considerata la presenza di alcune osservazioni per le quali la scrivente non ha potuto fare nulla, in quanto non ad essa direttamente riconducibili: la più ricorrente riguardava la scarsa appetibilità del menù da parte dei bambini, per la quale venivano costantemente chiesti di cambi di pietanze al menù del giorno.

Al fine di evitare il fastidioso e non proficuo ripetersi delle doglianze da parte dei bambini nei confronti del menù adottato, la Global Service s.r.l. ha espressamente incaricato una biologa nutrizionista, convenzionata, di elaborare un menù appositamente per i bambini di codesto rispettabile Comune, che in allegato vi rimettiamo.



UNI EN ISO 9001 – 2008
UNI EN ISO 14001 – 2004
UNI 10854 - 1999



LA SANA RISTORAZIONE

E' ben evidente che la ns. biologa nutrizionista, nel progettare il menù in parola, ha tenuto conto delle indicazioni dei L.A.R.N., come della *"Guida per il miglioramento della qualità nutrizionale*

nella ristorazione scolastica della Regione Campania", ma, soprattutto dei rilievi emersi dai questionari distribuiti l'anno scorso.

E' doveroso precisare che il menù allegato assicura svariati vantaggi:

- 1. Maggior variazione e rotazione delle pietanze, considerato che si sviluppa su ben cinque settimane e non le consuete due;**
- 2. Rispetto della stagionalità degli alimenti, dato che sono previste due varianti: una invernale, l'altra primaverile;**
- 3. Presenza di pasti bilanciati con conseguente armonia di apporto dei macronutrienti e micronutrienti, atteso che è dotato di precise grammature da rispettare;**
- 4. Altissimo grado di appetibilità da parte dei piccoli utenti, con conseguente assenza di rilievi in merito, in virtù del fatto che nasce anche dai loro suggerimenti;**
- 5. Sensibile crescita del grado di qualità percepita dell'intero servizio di ristorazione scolastica, con evidenti benefici di tutti gli attori della vicenda.**

Per tutto quanto sopra detto, con il fine comune di offrire un servizio di ristorazione scolastica di qualità, Vi preghiamo di valutare il menù allegato ed, eventualmente, autorizzare la scrivente ad adottarlo per l'entrante anno scolastico.

A completa disposizione per ogni ulteriore chiarimento, in attesa di cortese e celere riscontro, cogliamo l'occasione per partecipare le ns. più vive cordialità.

Napoli, 8 ottobre 2013

Dott.ssa Maria Rosaria Vestuto*Biologa Nutrizionista - Iscrizione n° 065663 Ordine Nazionale dei Biologi sez.A***MENU' INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA**

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta 40g. con Fagioli 30g. Olio extravergine di oliva 5g. Bastoncini di merluzzo al forno 75g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 50g. con zucca 80g. Olio extravergine di oliva 5g. Cotoletta di mare al forno 75g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 40g. con ceci passati 30g. olio extravergine di oliva 5g. Bastoncini di merluzzo al forno 75g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
MARTEDI'	Pasta 40g. con Patate 50g. Olio Extravergine di oliva 5g. Straccetti di pollo 70g. con olio evo 10g. ed aromi q.b. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Gnocchetti sardi 50g. al pomodoro 50g. e parmigiano grattugiato 5g. Olio extravergine di oliva 5g. Pizza di carne al forno 70g. Spinaci 70g. con limone q.b. olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 50g. con zucchine 30g. Olio extravergine di oliva 5g. Cotoletta di pollo 70g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
MERCOLEDI'	Riso 30g. con Minestrone 50g. Olio extravergine di oliva 5g. Prosciutto cotto 60g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 40g. con piselli 50g. Olio extravergine di oliva 5g. Bastoncini di merluzzo al forno 75g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 40g. con lenticchie 30g. olio extravergine di oliva 5g. Prosciutto cotto 60g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
GIOVEDI'	Pasta 50g. con zucca 70g. Olio extravergine di oliva 5g. Frittata di uova e zucchine al forno Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Riso 30g. con passato di minestrone 70g. Olio extravergine di oliva 5g. Straccetti di pollo 70g. con olio evo 10g. ed aromi q.b. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Trancio di pizza al pomodoro 150g. Mozzarella 50g. Carote alla julienne 70g. con limone q.b. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
VENERDI'	Pasta 50g. con pomodori Pelati 80g. e parmigiano reggiano grattugiato 5g. Olio extravergine di oliva 5g. Salsicce di pollo e tacchino al forno 70g. con olio evo 10g. ed aromi q.b. Insalata 50g. con limone q.b Olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Gateau di patate Formaggino Quick 50g. Insalata 50g. con limone q.b. Olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Riso 50g. al pomodoro pelato 50g. e parmigiano 5g. olio extravergine di oliva 5g. Frittata di uova e zucchine al forno Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.

	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA
LUNEDI'	Riso 30g con zucca 70g. olio extravergine di oliva 5g. Cotoletta di mare al forno 75g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 40g. con ceci passati 30g. olio extravergine di oliva 5g. Bastoncini di merluzzo al forno 75g. Pane 50g, Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
MARTEDI'	Riso 30g. con fagioli 30g. olio extravergine di oliva 5g. Arista di maiale al forno 70g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 50g. al pomodoro 50g. con parmigiano grattugiato 5g. e basilico q.b. olio extravergine di oliva 5g. Pizza di carne 70g. Carote alla julienne 70g. con limone q.b. Olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
MERCOLEDI'	Gnocchetti sardi 50g. al pomodoro 50g. e parmigiano grattugiato 5g. olio extravergine di oliva 5g. Salsicce pollo e tacchino al forno 70g. con olio evo 10g. ed aromi q.b. Patate all'insalata 100g. con limone q.b. olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Gateau di patate Formaggino Quick 50g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
GIOVEDI'	Pasta 40g. con patate 50g. olio extravergine di Oliva 5g. Cotoletta di pollo al forno 70g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Riso 30g. con minestrone passato 30g. olio extravergine di oliva 5g. Frittata di uova e Zucchine al forno Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
VENERDI'	Pasta 40g. al ragù di vitello 30g. olio extravergine di oliva 5g. Mozzarella 50g. Insalata 50g. con limone q.b. Olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Trancio di pizza al pomodoro 150g. Prosciutto cotto 60g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.

MENU' PRIMAVERILE SCUOLA DELL'INFANZIA-

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta 40g. con ceci passati 30g. Olio extravergine di oliva 5g. Cotoletta di mare al forno 75g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 40g. con piselli 30g. Olio extravergine di oliva 5g. Bastoncini di merluzzo al forno 75g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 40g. con fagioli passati 30g. olio extravergine di oliva 5g. Cotoletta di mare al forno 75g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
MARTEDI'	Pasta 50g. al pomodoro fresco 50g., parmigiano 5g. e basilico q.b. Olio Extravergine di oliva 5g. Cotoletta di pollo 70g. Insalata di patate 100g. con limone q.b. Olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Riso 30g. con zucchine passate 70g. Arista di maiale al forno 70g. con olio evo 10g. ed aromi q.b. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 50g. con pesto di basilico 25g. e parmigiano 5g. olio extravergine di oliva 5g. Pizza di carne al forno 70g. Carote alla julienne 70g. con limone q.b. olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
MERCOLEDI'	Riso 30g. con fagioli 50g. Olio extravergine di oliva 5g. Bastoncini di pesce al forno 75g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 40g. con lenticchie 30g. Olio extravergine di oliva 5g. Mozzarella 50g. Pomodori all'insalata 70g. con olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Trancio di pizza margherita 150g. Formaggino Quick 50g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
GIOVEDI'	Gnocchetti sardi 50g. con pesto di basilico 25g. e parmigiano 5g. Olio extravergine di oliva 5g. Prosciutto cotto 60g. Carote alla julienne 70g. Olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 40g. con patate 50g. Olio extravergine di oliva 5g. Pepite di pollo al forno 75g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Insalata di Riso 30g. con pomodorini 30g. e mozzarella 30g. olio extravergine di oliva 5g. Frittata di uova e zucchine al forno Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
VENERDI'	Trancio di pizza al pomodoro 150g. Mozzarella 50g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 50g. con tonno 25g. e pomodorini passati 80g. Olio extravergine di oliva 5g. Frittata di uova e zucchine al forno Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 50g. al pomodoro fresco 50g. con parmigiano 5g. e basilico q.b. olio extravergine di oliva 5g. Straccetti di pollo al forno 70g. con olio evo 10g. ed aromi q.b. Pane 5g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.

	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta 50g. all'insalata con mozzarella 30g. e pomodoro fresco 50g. olio extravergine di oliva 5g. Bastoncini di merluzzo al forno 75g. Spinaci 70g. con limone q.b. Olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 40g. con fagioli passati 30g. olio extravergine di oliva 5g. Cotoletta di mare al forno 75g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
MARTEDI'	Pasta 50g. con tonno 25g. e pomodorini passati 80g. olio extravergine di oliva 5g. Mozzarella 50g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Gnocchetti sardi 50g. al pomodoro fresco 80g. con parmigiano 5g. e basilico q.b. olio extravergine di oliva 5g. Cotoletta di pollo 75g. Carote alla julienne 70g. con limone q.b. Olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
MERCOLEDI'	Pasta 50g. con zucchine 30g. olio extravergine di oliva 5g. Pizza di carne 70g. Insalata di patate 100g. con limone q.b. Olio extravergine di oliva 5g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Pasta 40g. con lenticchie passate 30g. olio extravergine di oliva 5g. Arista di maiale al forno 70g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
GIOVEDI'	Riso 50g. con pomodorini passati 50g., parmigiano 5g. e basilico q.b. olio extravergine di oliva 5g. Salsicce pollo e tacchino al forno 70g. con olio evo 10g. ed aromi q.b. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Trancio di pizza al pomodoro 150g. Formaggino Quick 50g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.
VENERDI'	Pasta 40g. con ceci 30g. olio extravergine di oliva 5g. Prosciutto cotto 60g. Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.	Insalata di riso 30g. con pomodorini 30g. e mozzarella 30g. olio extravergine di oliva 5g. Frittata di uova e zucchine al forno Pane 50g. Frutta Fresca di stagione/Succo di frutta/Polpa 100g.

NOTE AI MENU'

- Tutti i giorni acqua oligominerale 250ml.
- Si consiglia l'utilizzo del succo di frutta max una volta alla settimana

Descrizione pasti:

<u>Sugo al pomodoro e basilico:</u>	grammi
Pomodoro pelato	50
Cipolla	05
Sedano	05
Carota	05
Basilico	q.b.

Ragù:

Carne tritata di vitello	30
Pomodoro pelato	30
Cipolla, carota, sedano	q.b.
Parmigiano reggiano	05

Pizza di carne:

Carne tritata di vitello	70
Olio	10
Parmigiano reggiano	05
Latte	1 Lt. x 100
Uova	20
Aromi	q.b.
Farina	q.b.
Sale	q.b.

Frittata di uova e zucchine al forno:

Uovo	60
Zucchine	60
Parmigiano reggiano	05
Olio extra vergine di oliva	05

Passato o minestrone di verdure miste:

Verdure miste di stagione

Cavolo, zucca, zucchine, cipolla, carote, sedano, finocchi	90
Patate	50
Sale	q.b.

Per la preparazione impanatura:

Pan grattato	25
Uova	q.b.
Olio	10

Gateau di patate:

Patate	200
Uovo	20
Prosciutto cotto	20
Olio	05

N.B.

I menù possono essere soggetti a variazioni secondo disponibilità