

Vademecum per l'adeguamento dei Menù Alternativi etico-culturali-religiosi

Il menù alternativo può essere richiesto dal genitore/tutore utilizzando il modello A2 di riferimento.

Sono previste le seguenti tipologie di menù alternativo.

- A. Esclusione di Carne di maiale/suino e derivati.
Per richiedere tale menù è sufficiente barrare la voce carne suina.
 - B. Esclusione di Tutti i tipi di carne
Per richiedere tale menù è sufficiente barrare la voce tutti i tipi di carne.
 - C. Menù latte-ovo-vegetariano
Per richiedere tale menù occorre barrare la voce Carne e Pesce; in questo tipo di menù vengono esclusi e sostituiti soltanto carne e pesce ma viene ammesso il consumo di latte e derivati e di uova e derivati.
 - D. Menù vegano
Per richiedere tale menù occorre barrare la voce Carne, pesce, latte e derivati, uova e derivati.
- Non sono previsti menù etico-culturali-religiosi che prevedano la sola esclusione di pesce.
 - Non sono previsti menù etico-culturali-religiosi che prevedano la sola esclusione di uova.
 - Non sono previsti menù etico-culturali-religiosi che prevedano la sola esclusione di latte e derivati.

N.B. Non saranno quindi ritenute accettabili le richieste di menù alternativi etico-culturali-religiosi che presentino barrate la sola voce "pesce", la sola voce "uova" e la sola voce "latte e derivati".

I menù alternativi A,B,C,D sono elaborati partendo dal menù base e sono sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione. Per le preparazioni sostitutive vengono utilizzate materie prime previste nel capitolato d'appalto e sono il più possibile uguali al menù giornaliero.

Menù A: Il Responsabile del centro cottura potrà utilizzare il menù A per l'esclusione di carne di maiale, attenendosi alle grammature della tabella dietetica Menù Alternativi ECR per gli alimenti/pietanze da somministrare in sostituzione. Le pietanze alternative rispetto al menù base sono scritte in grassetto e in corsivo.

Menù B: Il Responsabile del centro cottura potrà utilizzare il menù B per l'esclusione di tutti i tipi di carne, attenendosi alle grammature della tabella dietetica Menù Alternativi ECR per gli alimenti/pietanze da somministrare in sostituzione. Le pietanze alternative rispetto al menù base sono scritte in grassetto e in corsivo.

Menù C: Il Responsabile del centro cottura potrà utilizzare il menù C per l'esclusione di tutti i tipi di carne e di pesce, attenendosi alle grammature della tabella dietetica Menù Alternativi ECR per gli alimenti/pietanze da somministrare in sostituzione. Le pietanze alternative rispetto al menù base sono scritte in grassetto e in corsivo.

Menù D: il menù D (menù vegano) viene elaborato su richiesta come da procedura "La mensa scolastica: i protagonisti, le competenze e le responsabilità."