

Sistema Socio Sanitario

Regione
Lombardia

ATS Val Padana

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione

VALIDAZIONE MENÙ

Rif. n°. protocollo 0016676/26

Rif. ID Dossier...538.....

COMUNE / SCUOLA PRIVATA / ASILO NIDO / ALTRO:

INFANZIA "ARCHIMEDE" PERSICO DOSIMO – INFANZIA "SAN MARINO" GADESCO P.D. – PRIMARIA "GHISLERI" PERSICO DOSIMO - PRIMARIA "LONATI" GADESCO P.D.

TIPOLOGIA MENÙ

☐ AUTUNNO/INVERNO☒ PRIMAVERA/ESTATE**ESITO VALUTAZIONE****VALIDATO** ☒**NON VALIDATO** ☐**IDONEITÀ DOCUMENTALE**☒ Modulo invio menu☒ Autovalutazione dei Requisiti Nutrizionali Ristorazione Scolastica**REQUISITI TEMPO PIENO**

☒	1.	Verdura di stagione almeno 1 porzione cotta o 1 porzione cruda ad ogni pasto (patate e legumi non sono da considerarsi verdura di stagione – vedi punto 5 e 7)
☒	2.	Frutta di stagione almeno 1 porzione al giorno
☒	3.	Frutta e verdura almeno 3 tipologie a settimana
☒	4.	Piatti a base di cereali (avena, grano, riso, orzo, farro, farina di mais, miglio, grano saraceno, etc.) almeno 3 tipologie a settimana
☒	5.	Patate massimo 2 volte nel menù se elaborato su 4 e 5 settimane – massimo 3 volte nel menù se elaborato su 6 settimane, e devono essere abbinate a un primo piatto in brodo a base di verdura o proposte in sostituzione a un primo piatto a base di cereali
☒	6.	Pesce almeno 1 volta a settimana Il pesce in scatola può essere utilizzato esclusivamente come ingrediente e come seconda opzione di pesce della settimana, massimo 1 volta nel menù
☒	7.	Legumi almeno 1 volta alla settimana, preferibilmente come secondo piatto
☒	8.	Carne rossa massimo 2 volte nel menù se elaborato su 4 e 5 settimane – massimo 3 volte nel menù se elaborato su 6 settimane Non ammessi affettati e insaccati nemmeno come ingrediente



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione

☒	9.	Uova massimo 1 volta a settimana
☒	10.	Formaggio massimo 1 volta a settimana Pizza margherita massimo 2 volte nel menù se elaborato su 4 e 5 settimane – massimo 3 volte nel menù se elaborato su 6 settimane
☒	11.	Utilizzo esclusivo di olio EVO in tutte le preparazioni
☒	12.	Utilizzo di sale in modica quantità e solo iodato
☒	13.	Pane a ridotto contenuto di sale ($\leq 1,7\%$ sul peso della farina)
☒	14.	Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica/collettiva dell'ATS Val Padana
☒	15.	Variabilità del menù stagionale articolato su almeno 4 settimane

REQUISITI TEMPO PARZIALE

☐	1.	Verdura di stagione almeno 1 porzione cotta o 1 porzione cruda ad ogni pasto (patate e legumi non sono da considerarsi verdura di stagione – vedi punto 3 e 5)
☐	2.	Frutta di stagione almeno 1 porzione al giorno
☐	3.	Le patate, se presenti in menù, devono essere abbinate a un primo piatto in brodo a base di verdura o proposte in sostituzione a un primo piatto a base di cereali
☐	4.	Pesce almeno 1 volta nel menù Il pesce in scatola può essere utilizzato esclusivamente come ingrediente e come seconda opzione di pesce della settimana, massimo 1 volta nel menù
☐	5.	Legumi almeno 1 volta nel menù, preferibilmente come secondo piatto
☐	6.	Carne rossa massimo 1 volta nel menù Non ammessi affettati e insaccati, nemmeno come ingrediente
☐	7.	Uova massimo 1 volta a settimana
☐	8.	Formaggio massimo 1 volta a settimana Pizza margherita massimo 2 volte nel menù
☐	9.	Utilizzo esclusivo di olio EVO per tutte le preparazioni
☐	10.	Utilizzo di sale in modica quantità e solo iodato
☐	11.	Pane a ridotto contenuto di sale ($\leq 1,7\%$ sul peso della farina)
☐	12.	Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica/collettiva dell'ATS Val Padana
☐	13.	Variabilità del menù stagionale articolato su almeno 4 settimane



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione

MODIFICHE RICHIESTE

DATA...23/02/2026.....

Michela Mirelli

Assistente Sanitaria

ATS della Val Padana

FIRMA

Michela Mirelli