

MATERIE PRIME E FORNITORI, ECOLOGIA DELLA TAVOLA

MATILDE sceglie scrupolosamente le materie prime per la preparazione dei pasti sulla base dei requisiti igienico sanitari, microbiologici e organolettici necessari a garantire la sicurezza e l'equilibrio nutrizionale degli alimenti, dando preferenza ai seguenti prodotti:

- carni bovine di provenienza UE;
- carni suine di provenienza italiana;
- carni di pollo, tacchino e coniglio di provenienza italiana;
- olio extravergine di oliva;
- parmigiano Reggiano DOP, grana Padano DOP, prosciutto crudo di Parma DOP
- stracchino, mozzarella e yogurt provenienti da agricoltura biologica;
- frutta fresca di stagione, patate e carote provenienti da agricoltura biologica;

Inoltre vengono utilizzati sperimentalmente altri prodotti biologici tra cui pasta, riso, legumi, passate di pomodoro, verdure e latte.



I servizi Acquisti e Assicurazione Qualità di Matilde operano insieme nella definizione e controllo dei requisiti merceologici delle materie prime e nella selezione e monitoraggio dei fornitori seguendo le indicazioni contenute nei contratti con le Pubbliche Amministrazioni.

LE DIETE SPECIALI, L'ASSISTENZA AL PASTO

Per i bambini che presentano patologie particolari, MATILDE può preparare diete differenziate. Queste diete devono essere autorizzate direttamente dal Medico Pediatra con la compilazione di appositi moduli di richiesta. I moduli e la regolamentazione per la richiesta diete sono disponibili presso gli Uffici Comunali, le Scuole o il Servizio Dietetico di Matilde Ristorazione. I menu delle diete speciali sono formulati da dietiste esperte e i piatti vengono preparati da personale specializzato che utilizza attrezzature e spazi appositamente predisposti. Se necessario sono utilizzati prodotti specifici come ad esempio pasta senza glutine, prodotti privi di uova, di latte e derivati. Inoltre, per evitare errori nella distribuzione, vengono adoperati contenitori monoporzione che riportano il nome del bimbo, la scuola/classe/refettorio, la data, il nome del piatto. Per garantire un servizio completo le dietiste e gli assistenti di MATILDE sono quotidianamente a contatto con i refettori dove valutano la soddisfazione dei piatti preparati, le corrette grammature e le temperature dei cibi distribuiti, la cortesia, l'igiene e la professionalità degli addetti allo "scodellamento". Tutte le informazioni vengono registrate, valutate e riportate all'interno delle cucine, in modo da poter attivare interventi utili al miglioramento del servizio.



SCELTE NUTRIZIONALI, IL RICETTARIO DELLA SALUTE

Per assicurare un'alimentazione completa, varia ed equilibrata, MATILDE propone diversi menu scolastici, articolati per fasce d'età e stagione, seguendo le indicazioni dei "Livelli di assunzione di nutrienti raccomandati per la popolazione italiana" e delle "Linee guida per una sana alimentazione". Le indicazioni riguardano: rotazione ed equilibrio dei nutrienti; preferenza di alcune preparazioni rispetto ad altre a seconda della stagione; promozione del consumo di alimenti ricchi di fibre e ad alto valore nutritivo come cereali, legumi, frutta, verdura, pesce; olio preferibilmente al crudo (extravergine d'oliva, di girasole), riduzione del consumo di carni, salumi, grassi animali, zuccheri semplici. Tutte le scelte e i menù sono concordati con le Autorità Sanitarie del territorio e con i Comuni del Consorzio. Normalmente il pranzo è composto da un primo piatto (pasta asciutta o minestrina al cucchiaio), da un secondo piatto con proteine ad alto valore biologico (carne, pesce, uova o formaggio), accompagnato da un contorno a base di verdura cotta o cruda, pane e frutta di stagione. Possono essere presenti in menù anche piatti unici abbinati a verdura, pane e frutta, ad esempio: pasta ripiena o pasticcata al ragù, tortellini al ragù, lasagne, cous-cous con polpettine e piselli. Il contorno di verdura crudo o cotto è stagionale e variato per favorire l'ap-



porto di più sali minerali e vitamine, diversi da verdura a verdura. I condimenti a base di pesce e tonno sono proposti a rotazione e la pietanza a base di uova può avere cadenza quindicinale ed è alternativa alla carne. Nei mesi estivi, indicativamente da aprile a settembre, il menù estivo contiene preparazioni più gradite nella stagione calda, come pasta fredda, al pomodoro e olive, al pomodoro e ricotta. Nei menu sono presenti preparazioni particolari adatte ai lattanti e piatti alternativi per i bambini che in famiglia, per scelte etico-religiose, non mangiano carne suina o bovina, carne in generale o carne e pesce.

ROTAZIONE SETTIMANALE DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI ALIMENTI (schema indicativo)

PRIMI PIATTI	Un condimento col pomodoro	Un condimento a base di latte e/o derivati	Un condimento a base di carne (può essere quindicinale)	Un condimento con verdure o verdure e legumi	Una minestrina al cucchiaio
SECONDI PIATTI	Un piatto freddo comprendente formaggio e/o affettato	Una pietanza a base di pollame (può essere quindicinale)	Una pietanza a base di uovo	Una pietanza a base di pesce	Una pietanza a base di carne bovina e/o suina e/o pollame
CONTORNI	Un contorno a base di patate	Un contorno a base di verdura cruda	Un contorno a base di verdura cotta	Un contorno a base di verdura cruda	Un contorno a base di verdura cotta

Tutti i piatti sono preparati seguendo rigorosamente i ricettari presenti in ciascuna cucina. Nelle ricette sono elencati in modo dettagliato tutti gli ingredienti, le grammature e le principali modalità di preparazione. Tutte le informazioni sulle ricette e gli ingredienti possono essere richieste al Servizio Dietetico di Matilde Ristorazione, presso la Cucina di S. Agata Bolognese.

SERVIZIO DIETETICO PRESSO LA CUCINA DI S. AGATA BOLOGNESE **051 6879179**

CUCINA DI ANZOLA EMILIA **051 731359**

Matilde S.r.l.

Sede legale e servizi: via Tosarelli 320, Fraz. Villanova, 40055 Castenaso (Bo)
Tel 051 6017411 | Fax 051 6054744

MATILDE RISTORAZIONE, CIBI SANI PER BAMBINI SANI



Una corretta alimentazione è fondamentale per la crescita psicofisica del bambino. A tale proposito è importante che a scuola come a casa i nostri figli mangino cose sane. La ristorazione scolastica ha un ruolo centrale per la costruzione e il mantenimento della salute e del benessere dei bambini e per la formazione di una cultura dell'alimentazione che

risponda a requisiti igienico-nutrizionali, sociali e educativi, sia in termini sensoriali sia conoscitivi.

MATILDE S.r.l. nasce a partire da queste esigenze, grazie alla collaborazione tra alcuni Comuni delle province di Bologna e Modena e la società privata di ristorazione Camst che mette a disposizione professionalità e esperienza nel settore per assicurare alti livelli qualitativi e sicurezza alimentare. Nelle cucine di S. Agata Bolognese e Anzola dell'Emilia, MATILDE prepara quotidianamente la ristorazione scolastica per i bimbi dei nidi e delle scuole pubbliche dell'infanzia e primarie dei comuni di Calderara, Crevalcore, Nonantola, S. Agata Bolognese, S. Giovanni in Persiceto, Anzola dell'Emilia e Sala Bolognese.

La filosofia di MATILDE può essere riassunta in pochi ma fondamentali principi:

- Contribuire a un'alimentazione equilibrata dei bimbi che mangiano a scuola.
- Garantire la sicurezza igienica e nutrizionale dei pasti forniti.
- Preparare e servire cibi gradevoli e appetitosi, cercando di soddisfare i gusti dei piccoli utenti.
- Favorire fin dall'infanzia l'adozione di comportamenti alimentari corretti.
- Offrire un servizio conforme alle regole stabilite con le Pubbliche Amministrazioni.

A SCUOLA COME A CASA, CON IL RIGORE DEL CONTROLLO HACCP

I cibi sono preparati ogni mattina dai cuochi, privilegiando la cottura a vapore o al forno. Le pietanze cotte sono poi confezionate in speciali contenitori termici per il trasporto nei refettori dove vengono servite. È un sistema di cottura e preparazione dei cibi che si chiama "fresco-caldo", molto vicino a quello casalingo e tradizionale.

Soprattutto MATILDE si attiene rigorosamente al Piano di Autocontrollo HACCP le cui procedure consentono di verificare e garantire la rintracciabilità (cioè la provenienza delle materie prime), le lavorazioni, la distribuzione dei prodotti utilizzati. Tutto il ciclo produttivo viene sottoposto quotidianamente a controlli minuziosi, che in particolare riguardano: il comportamento degli operatori, le temperature di cottura e di conservazione, la pulizia e l'igiene delle zone di lavorazione e delle attrezzature, i mezzi di trasporto.



MENU NIDO D'INFANZIA INVERNO

CALDERARA DI RENO

2010/2011



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	MEZZI TORTIGLIETTI AL POMODORO E BASILICO	RISOTTO ALLA MILANESE	MEZZE PENNE CON OLIO E PARMIGIANO	FARFALLINE O POLENTA AL RAGÙ	CREMA DI CAROTE CON CROSTINI O VELLUTATA AL POMODORO CON CROSTINI
	"CILIEGINE" DI MOZZARELLA O FORMAGGIO STRACCHINO	MANZO BRASATO (CON BRODO VEGETALE)	STRACCETTI DI POLLO	POLPETTINE VEGETALI (VERDURE E LEGUMI) O MEDAGLIONI DI RICOTTA CON VERDURE	FILETTI DI HALIBUT GRATINATO AL FORNO
	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PISELLINI BURRO E PARMIGIANO	PURÈ DI PATATE	INSALATA CON POMODORI	CAROTE AL VAPORE
	LATTE E BISCOTTI	BANANA	TORTA MARGHERITA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA
II SETTIMANA	PENNETTE CON OLIO E PARMIGIANO	FARFALLINE AL POMODORO E VERDURE O FARFALLINE AL RAGÙ DI PESCE	PIZZA MARGHERITA	ZUPPA CREMOSA DI PATATE E PISELLI O DI PATATE E BORLOTTI CON CEREALI (FARRO O ORZO)	RISOTTO ALLA ZUCCA O RISOTTO ALLE ZUCCHINE
	HAMBURGER DI MANZO	FRITTATA AL FORMAGGIO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI VITELLO O ARROSTO DI TACCHINO CON "VELLUTATA" AL ROSMARINO	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO
	PURÈ DI PATATE	INSALATA MISTA	PUREA VERDURE (CAROTE E ZUCCHINE)	FAGIOLINI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE
	LATTE E CORN FLAKES	PANE MARMELLATA O MIELE	BANANA	YOGURT ALLA FRUTTA	PLUM CAKE ALLO YOGURT
III SETTIMANA	COUS-COUS	PENNETTE OLIO E PARMIGIANO	MEZZI TORTIGLIETTI COTTO E PISELLI O MEZZI TORTIGLIETTI COTTO E ASPARAGI	FARFALLINE AL POMODORO	RISO O PASTA E FAGIOLI
	POLPETTINE DI CARNE AL POMODORO	HALIBUT GRATINATO AL FORNO	CROCCHETTINE AL FORMAGGIO	HAMBURGER DI MANZO	PARMIGIANO REGGIANO
	ZUCCHINE STUFATE AL FORNO	CAROTE JULIENNE	INSALATA CON POMODORI	PATATE AL FORNO	PUREA DI VERDURA (ZUCCHINE E PATATE)
	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FOCACCIA AL FORNO	BANANA
IV SETTIMANA	MEZZI TORTIGLIETTI CON OLIO E PARMIGIANO	PIZZA MARGHERITA	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	FARFALLINE AL POMODORO E VERDURE
	MEDAGLIONE DI CARNE BIANCA (POLLO E/O TACCHINO)	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	LOMBINO DI MAIALE ARROSTO	HALIBUT GRATINATO AL FORNO	TORTINO CON UOVA, VERDURE E LEGUMI
	FAGIOLINI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE AL VAPORE	INSALATA VERDE	PURÈ DI PATATE
	LATTE E CORN FLAKES	YOGURT ALLA FRUTTA	PANE MARMELLATA O MIELE	BANANA	TORTA ALLO YOGURT
V SETTIMANA	CREMA DI PATATE CON CROSTINI	MEZZI TORTIGLIETTI AL POMODORO E RICOTTA	RISOTTO ALLE VERDURE E LEGUMI	LASAGNE AL FORNO O CHIFFERINI PASTICCIATI	PENNINE OLIO E PARMIGIANO
	FORMAGGIO CASATELLA O PROVOLONE DOLCE	FESA DI TACCHINO AL FORNO	HAMBURGER DI MANZO		POLPETTINE DI PESCE AL FORNO
	CAROTE JULIENNE	SPINACI BURRO E PARMIGIANO	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA CON POMODORI	PATATE ARROSTO
	LATTE E BISCOTTI	BANANA	PLUM CAKE ALLO YOGURT	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA DI STAGIONE

NOTE. Il menù è approvato dall'AUSL territoriale; il menù giornaliero comprende il primo, il secondo, il contorno, il pane, la frutta fresca di stagione, la merenda (solo per i nidi d'infanzia e le scuole dell'infanzia); all'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti in essere; i formati di pasta possono subire variazioni; il prosciutto cotto è senza polifosfati aggiunti; il piatto alternativo previsto in alcune giornate potrà essere proposto per valutazioni di gradimento, stagionalità e variabilità

