

CARATTERISTICHE DEI MENU'

ART. 1 - I MENU'

1) I menù sono articolati in menù invernale (ciclico in 4/5 settimane) indicativamente dal mese di novembre al mese di aprile ed estivo (ciclico in 4/5 settimane) indicativamente dal mese di maggio al mese di ottobre. L'approvazione dei menù è di competenza del S.I.A.N. dell'A.S.L. di Rovigo, approvazione che verrà richiesta dalla dietista dell'impresa aggiudicatrice prima dell'inizio dell'anno scolastico. Le date di entrata in vigore dei vari menù potranno essere concordati di volta in volta insieme alla Dietista dell'impresa aggiudicataria e all'Amministrazione Comunale, anche in considerazione delle condizioni climatiche.

2) I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegati "A"/ tabelle dietetiche e grammature, "B"/menù).

3) E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco cautelativo delle derrate o sospensione cautelativa di un fornitore in seguito a risultati positivi delle analisi eseguite in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di verifiche ispettive con esito negativo o dubbio, presso i fornitori;
- tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con gli uffici competenti con comunicazione scritta e trasmessa via fax.
- a seguito di valutazione in sede di Commissione mensa, sentito il parere del medico referente del S.I.A.N. dell'A.S.L. di Rovigo, a seconda delle esigenze emerse dagli utenti sulla gradibilità delle pietanze.

ART. 2 - QUANTITA' IN VOLUMI E PESI

1) L'impresa aggiudicatrice dovrà predisporre una tabella, che presenterà prima dell'avvio della fornitura, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte e crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Gli strumenti utilizzati per questo e/o per gli altri controlli previsti, dovranno essere calibrati e/o comunque periodicamente verificati.

ART. 3 - VARIAZIONI DEL MENU'

1) Le variazioni del menù, necessarie in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, devono essere di volta in volta concordate fra le parti e devono essere sempre validate dal medico referente del S.I.A.N. dell'A.S.L. di Rovigo.

ART. 4- REQUISITI MERCEOLOGICI E REGOLE IGIENICHE

1. I requisiti merceologici degli alimenti impiegati devono essere i seguenti:

CARNI DI MANZO – SUINO: carni fresche, di produzione nazionale, provenienti da animali sani, regolarmente macellati e sottoposti a regolare visita sanitaria, con “marchio di qualità”.

POLLO – TACCHINO: carni fresche, che non abbiano subito azioni estrogeniche e soddisfacenti le disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi della legge (DPR n. 503 del 8-6-1982, RD n. 3298 del 20-12-1928). La carne di pollo consegnata sezionata (coscia, petto) va ricavata da animali di peso inferiore a gr. 1500-1600 e di età non inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi. La carne utilizzata deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

PESCE: surgelato, a norma di legge. Lo scongelamento del pesce va effettuato in cella frigorifera, tra 0 e + 4° c., evitando il rinvenimento in acqua o a temperatura ambiente. Qualora il tipo di preparazione lo permetta, è possibile evitare lo scongelamento cuocendo direttamente il pesce.

FORMAGGIO: sulla confezione deve essere riportato il tipo di formaggio, il peso netto, il nome del produttore, la data di scadenza, sapore e odore anomalo. Non devono essere presenti sostanze conservanti non ammesse dalla legge (DM 31-3-1965 aggiornato il 13-7-1984), formaldeide e polifosfati. Il formaggio usato come condimento deve essere esclusivamente Parmigiano Reggiano.

UOVA: di categoria “A”, con guscio vellutato e senza fratture e assenza di odori estranei.

PASTA: deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo o da muffe. Le confezioni impiegate devono essere intatte e sigillate.

RISO: dovrà essere utilizzato riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc. Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato a ricette o situazioni che ne richiedono l'uso particolare.

GNOCCHI: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

PANE: deve essere “pane comune” preparato giornalmente e senza additivi.

Crackers: in confezione “monoporzione” e non salati.

PIZZA: deve essere garantita la buona lievitazione e l'esecuzione di una cottura completa. Va preparata senza aggiunta di grassi saturi (burro, strutto, margarina) e additivi o formaggi “per pizza” contenenti polifosfati o altri additivi.

FRUTTA E VERDURA: fresca e conservata. Si richiede la fornitura di tali alimenti coltivati secondo le tecniche di agricoltura con metodo biologico previste dall'AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) e indicate nelle “Norme Italiane di agricoltura biologica e disciplinari per la trasformazione dei prodotti alimentari”.

YOGURT: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato (alla frutta, ai cereali, ecc.) con durabilità residua non inferiore ai 5 giorni.

DOLCI: preferire dolci semplici quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.

BUDINO: in confezioni singole “monoporzione e correttamente conservato.

GELATO: deve essere confezionato in vaschette “multiporzione” o in confezioni singole “monoporzione”. Dovrà essere data la preferenza alle preparazioni semplici.

AROMI: utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

SALSE ED ESTRATTI PER BRODO: il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

CONSERVE E SEMICONSERVE ALIMENTARI (SCATOLAME): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombro ed il salmone dovranno essere al naturale o all'olio d'oliva.

CONDIMENTI: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva impiegato crudo ;
- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monoseme di arachide usato per le preparazioni sottoposte a cottura.

U - L. 0,5 di acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica– residuo fisso a 180° Inferiore a 200 mg./lt.

2. Vanno osservate inoltre le seguenti regole igienico – nutrizionali:

non effettuare riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;

non preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;

non effettuare la precottura;

non friggere gli alimenti;

non utilizzare “preparati” per purea o per brodo;

non utilizzare come basi per la preparazione dei pasti “fondi” di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti con l'impiego di olio.

3 Il Comune si riserva la facoltà di commissionare al competente Servizio Sanitario dell'ULSS n. 18 analisi sui prodotti impiegati, per rilevare la rispondenza di quanto richiesto (residui di fitofarmaci, contenuto in nitrati, residuo sostanza secca, contenuto in Vit. C).

ART. 5 - TABELLE DIETETICHE

1) I pasti devono rispettare le grammature che risultano dalla tabella di cui all'allegato "A" alle previste condizioni di somministrazione degli alimenti e consegnati negli orari stabiliti, in accordo con l'organizzazione scolastica stabilita dal competente Istituto Comprensivo.

2) L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti del presente Schema di contratto in considerazione delle seguenti varianti:

- cambio stagionale;

- grado accettabilità degli utenti;
- necessità di sperimentazione;
- ulteriori inserimenti prodotti biologici.

ART 6 - DIETE SPECIALI

1) La ditta dovrà assicurare “diete speciali” cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, come previsto dalle vigenti Linee Guida Regione Veneto così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che terapeutica dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Detti pasti dovranno essere tenuti distinti.

Per le diete speciali relative alle intolleranze ed allergie ad alimenti, si faccia riferimento all'all. n.6 Diete speciali- commi 6.1-6.2-6.3-6.4-6.5 (6.5. da sottocomma 1 a sottocomma 8) delle Linee Guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

La richiesta per le diete speciali deve essere effettuata dal medico curante o dallo specialista del richiedente con certificato medico elencante chiaramente e specificatamente gli alimenti da non somministrare. Il certificato medico deve essere consegnato all'Ufficio Servizi alla Persona per la formalizzazione.

2) Potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti ad esigenze etnico-religiose, oppure richieste di diete vegetariane, presentando un'autodichiarazione del genitore per i minorenni.

ART. 7 - INTRODUZIONE NUOVI PIATTI E ALIMENTI ALTERNATIVI

1) Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa deve presentare all'ufficio competente, le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti nonché copia delle eventuali integrazioni dello studio o procedure o attività previste dal vigente manuale di autocontrollo HACCP.

ART. 8 - PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURA BIOLOGICA, PRODOTTI DOP, IGP, STG, REGIONALI E DEL MERCATO

EQUO E SOLIDALE

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l'uso di prodotti biologici. La ditta dovrà specificare quali prodotti alimentari costituenti il menù sono di derivazione biologica.

I prodotti biologici utilizzati dovranno essere conformi a quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092 e s.m.i.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare su richiesta dell'Ente appaltante le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Qualora il centro cottura preveda preparazioni gastronomiche definite come prodotti da agricoltura biologica non è sufficiente fornire agli utenti la certificazione relativa alle materie prime/ingredienti bio impiegati, bensì è necessario che il centro cottura sia sottoposto al controllo ed alla certificazione di un Organismo di controllo riconosciuto come previsto dal Reg. CEE 91/2092 (art.li 3, 5, 8, 9). E' necessario che la certificazione prenda in considerazione la ricetta della singola preparazione gastronomica prevedendo almeno il 70% di ingredienti bio come previsto nell'art. 5 e nell'allegato VI del citato Regolamento comunitario.

ART. 9 - CONDIMENTI

- 1) Le verdure cotte o crude dovranno essere condite nel refettorio con olio extravergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento tale da aumentare la gradibilità del prodotto.
- 2) Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione (dopo aver verificato se è da tutti gradito).
- 3) Per il condimento a cotto e a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse e sughi si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.
- 4) Per i pasti da servire agli anziani, assistiti a domicilio dai Servizi Sociali Comunali, dovrà essere fornito il materiale monodose per il condimento.

ART. 10 - ORGANIZZAZIONE LAVORO PER LA PRODUZIONE E LA CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1) L'impresa aggiudicataria deve garantire che i propri metodi di lavorazione, la propria organizzazione, le attrezzature, gli impianti, il personale, ecc. seguano le "buone pratiche di lavorazione" (GMP) del settore e quanto previsto e dettagliato dalle proprie procedure di autocontrollo HACCP.

ART. 11 - RIUTILIZZO

- 1) E' vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati, salvo quanto specificato al successivo commi 2).

Tutti i cibi preparati e non utilizzati per la distribuzione dovranno essere eliminati secondo metodologia da definirsi con apposita procedura del manuale di autocontrollo HACCP.

2) E' consentito l'utilizzo differito di alcuni alimenti purché non soggetti a conservazione a temperatura controllata (esempio: frutta, budino che abbia subito un trattamento UHT).

ART.12 – ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1) Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alla prescrizioni del D. Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al D. Lgs. 259/00 e s.m.i.. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Gli alimenti riconfezionati dalla ditta appaltatrice devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

2). L'etichetta deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori on artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita.

3) L'etichetta deve riportare:

a) denominazione di vendita,

b) elenco degli ingredienti (in ordine di peso decrescente),

c) quantitativo netto, T.M.C. (tempo minimo di conservazione),

d) modalità di conservazione ed utilizzazione,

e) istruzioni per l'uso, luogo di origine o provenienza,

f) nome o ragione sociale o marchio depositato,

g) sede fabbricante o confezionatore, - sede stabilimento.

h) il termine minimo di conservazione deve essere indicato con la menzione: "Da consumarsi preferibilmente entro..... ", nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico, nel rispetto delle indicazioni date dall' art. 10.

SCHEDE PRODOTTI

TABELLE DIETETICHE

ALIMENTI (in grammi)	SC.DELL'INFANZIA	SC. PRIMARIA
<u>Primi piatti</u>		
Pasta o riso asciutti	50/60	70/80
Pasta o riso in brodo vegetale	30	30
Gnocchi di patate	120	150
<u>Condimenti per i primi piatti</u>		
Parmigiano o Padano grattugiato	5	5
Sugo con base di pomodoro	20	30
Olio extra vergine di oliva	5	5
<u>Secondi piatti</u>		
Carne macinata	50	60
Pesce	70	100
Uova (unità)	1	1
Prosciutto cotto o crudo, bresaola	30	40
Formaggi a pasta molle o filata	40	50
Formaggi a pasta dura	20	30
<u>Contorni</u>		
Verdura cruda in foglia	30	50
Verze, Capucci, finocchi tagliati a filetto, carote grattugiate	40	50
Pomodori	80	100
Verdura da far cotto	80	130
<u>Condimenti per verdura</u>		
Olio extra vergine di oliva	5	5
<u>Pane</u>		
Pane comune (porzione giornaliera)	40	50
Pane integrale (porzione giornaliera)	50	60
<u>Frutta fresca</u>		
Frutta cruda (porzione giornaliera)	80	150
Frutta cotta (porzione giornaliera)	150	180

PIATTI UNICI		
<u>Pasta pasticciata/lasagne con ragù</u>		
Pasta di semola di grano duro	50/60	70/80
Besciamella	40	50
Ragù di carne	30	40
<u>Pizza margherita</u>		
Pasta per pizza	150	150
Mozzarella fior di latte	30	30

ALLEGATO B)

MENU'

ALLEGATO B)

MENU' MENSILE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA (3 - 6 anni), LA SCUOLA PRIMARIA (6 -11 anni)

AUTUNNO - INVERNO 2016/2017				
GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'olio e parmigiano • Pollo Picasso • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema alla zucca con pastina • Pollo al forno con patate arrosto • Verdura cruda di stagione • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'ortolana • Bocconcini di tacchino • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta in bianco • Carrè di maiale al forno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pastina • Pizza Margherita • Verdura cruda di stagione • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla parmigiana • Merluzzo al forno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Riso all'olio • Frittata al forno con piselli • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra di legumi con riso • Hamburger di vitello • Patate al forno • Verdura cruda di stagione • Pane comune • Yogurt alla frutta
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'ortolana • Riccioli di sogliola al forno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Fettina di tacchino alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Crocchette di pesce • Patate al forno • Insalata mista • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Scaloppina di tacchino al limone e prezzemolo • Verdura cruda di stagione • Pane comune • Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con crema di fagioli • Formaggio fresco • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con piselli • Prosciutto cotto • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'olio e parmigiano • Arista di maiale al forno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla zucca • Rosette di merluzzo al forno • Verdura cotta di stagione • Pane comune • Frutta fresca di stagione
VENEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Frittata al forno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'ortolana • Formaggio fresco • Insalata verde • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pastina • Pizza margherita • Insalata verde • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di carote • Svizzera di manzo • Purè di patate • Insalata mista • Pane comune • Frutta fresca di stagione

**DIETA SPECIALE PER ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE
SCUOLA DELL'INFANZIA (3 - 6 anni) E SCUOLA PRIMARIA (6 -11 anni)**

AUTUNNO - INVERNO				
GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'olio • Pollo Picasso • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • Pollo al forno con patate arrosto • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'ortolana • Frittata con spinaci (senza latte o derivati) • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta alla bolognese • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • Spezzatino in umido con patate e polenta • Verdura di stagione cruda o cotta • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Riso all'olio • Pesce spada alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate al ragù di carne • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastina in brodo vegetale • Hamburger di vitellone • Patate al forno • Pane comune • Frutta di stagione
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al tonno • Riccioli di sogliola • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Fettina alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Crocchette di pesce • Patate al prezzemolo • Verdura di stagione cruda o cotta • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Scaloppine di tacchino al limone e prezzemolo • Verdura di stagione • Pane comune • Frutta di stagione
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla zucca • Fettina alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con piselli • Prosciutto cotto* • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'olio • Petto di pollo alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con crema di spinaci • Rosette di merluzzo al forno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Frittata senza latte e derivati • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pastina • Petto di pollo alla salvia • Patate all'olio • Pane • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di carote con riso • Prosciutto crudo o cotto* • Patate al prezzemolo • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pastina • Fettina alla piastra • Patate all'olio • Pane • Frutta di stagione

NB: Le variazioni rispetto al menù "comune" sono riportate in grassetto. Tutti i primi piatti, a differenza delle ricette previste per il "menù comune", sono senza parmigiano (vedi il ricettario dieta speciale)

*** : controllare in etichetta l'assenza di latte o di derivati del latte (come da indicazioni dietetiche allegate)**

DIETA SPECIALE PER CELIACHIA SCUOLA DELL'INFANZIA (3 – 6 anni) E SCUOLA PRIMARIA (6 – 11 anni) (le variazioni rispetto al menù comune sono riportate in grassetto)

AUTUNNO - INVERNO				
GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* all'olio e parmigiano • Pollo Picasso • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • Pollo al forno con patate arrosto • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* all'ortolana • Frittata al forno con spinaci • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* alla bolognese • Verdure di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Yogurt bianco (o yogurt alla frutta°)
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • Spezzatino in umido con patate e polenta° • Verdura di stagione cruda o cotta • Yogurt bianco / frutta° 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla parmigiana • Pesce spada alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* alla bolognese • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Yogurt bianco / frutta° 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastina senza glutine* In brodo vegetale • Hamburger di vitellone • Patate al forno • Pane senza glutine* • Frutta di stagione
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* al tonno • Riccioli di sogliola • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* al pomodoro • Fettina alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* al pomodoro • Riccioli di sogliola (o altro pesce) • Patate al prezzemolo • Verdura di stagione cruda o cotta • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* al pomodoro • Fesa di tacchino alla piastra • Verdura di stagione • Pane senza glutine* • Frutta di stagione
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla zucca • Formaggio stracchino • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con piselli • Prosciutto cotto° • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* all' olio e parmigiano • Arista di maiale al forno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con crema di spinaci • Filetto di merluzzo al pomodoro • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* al pomodoro • Frittata al forno con formaggio • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pastina senza glutine* • Formaggio asiago tenero • Purè di patate • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di carote con riso • Ricotta • Purè di patate • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pastina senza glutine* • Prosciutto cotto ° o crudo • Purè di patate • Pane senza glutine* • Frutta di stagione

* Prodotti notificati dal Min. della Salute. ° Verificare che siano prod. autor. dal Prontuario AIC o prod. Che riportino in etichetta la dicitura (non contiene fonti di glutine).

MENU' MENSILE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA (3 - 6 anni), LA SCUOLA PRIMARIA (6 -11 anni)

PRIMAVERA – ESTATE 2017				
GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Scaloppe di tacchino al limone e prezzemolo • Verdura cotta di stagione • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto in crema di asparagi • Bocconcini di tacchino in umido • Verdura cotta di stagione • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Frittata al forno con formaggio • Verdura cotta di stagione • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con zucchine e basilico • Insalata caprese di pomodori, basilico e mozzarella • Pane comune • Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'olio • Platessa gratin al forno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Mozzarella • Verdura cruda di stagione • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta alla ciociara • Petto di pollo alla salvia • Verdura cotta di stagione • Pane comune • Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura (no pastina) • Pizza margherita • Verdura cruda di stagione • Pane comune • Gelato fragola e limone
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con zucchine • Formaggio asiago tenero • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al ragù di carne • Prosciutto cotto ½ porzione • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto primavera • Platessa al forno gratinata • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Fettina di tacchino alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'ortolana • Frittata al forno con spinaci • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Riso all'olio e parmigiano • Cuoricini di merluzzo al forno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'ortolana • Formaggio stracchino • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con piselli • Prosciutto cotto • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • Hamburger alla piastra • Patate al forno • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra in brodo vegetale • Pizza Margherita • Insalata verde • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di zucchine con pastina • Frittata al forno • Patate all'olio • Verdura cruda di stagione • Pane comune • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti al tonno • Rosette di merluzzo al forno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta fresca di stagione

**DIETA SPECIALE PER ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE
SCUOLA DELL'INFANZIA (3 - 6 anni) E SCUOLA PRIMARIA (6 -11 anni)**

PRIMAVERA - ESTATE				
GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Scaloppe di tacchino al limone e prezzemolo • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con crema di asparagi • Bocconcini di tacchino • Verdura di stagione cruda o cotta • Patate al prezzemolo • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Frittata senza latte e derivati o uova sode • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con zucchine e basilico • Fesa di tacchino alla piastra • Pane comune • Frutta di stagione
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta alla bolognese • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Filetto di persico al pomodoro • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • Petto di pollo alla salvia • Patate al forno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata di riso senza formaggio • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Orzotto di zucchine • Petto di pollo alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi* di patate al ragù di carne • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto primavera • Riccioli di sogliola • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Crocchette di pesce • Verdura di stagione cruda o cotta • Patate al prezzemolo • Frutta di stagione
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Riso all'olio • Frittata con spinaci (senza latte o derivati) • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al tonno • Fettina alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'ortolana • Fettina alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con piselli • Prosciutto cotto* • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pastina • Rosette di merluzzo al forno • Patate al forno • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pastina • Prosciutto cotto* o crudo • Patate al prezzemolo • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro con tonno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane comune • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti alla ciociara • Insalata di pollo • Verdura di stagione cruda o cotta • Frutta di stagione

NB: Le variazioni rispetto al menù "comune" sono riportate in grassetto. Tutti i primi piatti, a differenza delle ricette previste per il "menù comune", sono senza parmigiano (vedi il ricettario dieta speciale)

* : controllare in etichetta l'assenza di latte o di derivati del latte (come da indicazioni dietetiche allegate)

DIETA SPECIALE PER CELIACHIA SCUOLA DELL'INFANZIA (3 – 6 anni) E PRIMARIA (6 – 11 anni)

(le variazioni rispetto al menù "comune" sono riportate in grassetto)

PRIMAVERA - ESTATE				
GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* al pomodoro • Fesa di tacchino alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con crema di asparagi • Bocconcini di tacchino • Verdura di stagione cruda o cotta • Patate al prezzemolo • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* al pomodoro • Frittata al forno con formaggio • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* con zucchine e basilico • Insalata caprese di pomodori, basilico e mozzarella • Pane senza glutine* • Frutta di stagione
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* alla bolognese • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Yogurt bianco/ frutta° 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* al pomodoro • Filetto di persico al pomodoro • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • Petto di pollo alla piastra • Patate al forno • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata di riso° • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Yogurt bianco/ frutta°
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto di zucchine • Formaggio asiago tenero • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* alla bolognese • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Yogurt bianco/alla frutta° 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto primavera • Riccioli di sogliola • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* al pomodoro • Riccioli di sogliola (o altro pesce) • Verdura di stagione cruda o cotta • Patate al prezzemolo • Frutta di stagione
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla Parmigiana • Frittata al forno con spinaci • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* al tonno • Fettina alla piastra • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* all'ortolana • Formaggio stracchino • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con piselli • Prosciutto cotto° • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Frutta di stagione
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pastina senza glutine* • Filetto di merluzzo al pomodoro • Patate al forno • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pastina senza glutine* • Prosciutto cotto° o crudo • Patate al prezzemolo • Pane senza glutine* • Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata di pasta senza glutine* mediterranea • Verdura di stagione cruda o cotta • Pane senza glutine* • Yogurt bianco/ alla frutta° 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta senza glutine* alla ciociara • Insalata di pollo • Verdura di stagione cruda o cotta • Frutta di stagione

* Prodotti notificati dal Min. della Salute. ° Verificare che siano prod. autor. dal Prontuario AIC o prod. Che riportino in etichetta la dicitura (non contiene fonti di glutine).