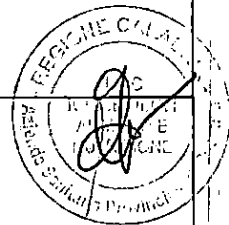


**MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO  
COMUNE DI COSENZA A.S. 2023/2024  
PRIMAVERA/AUTUNNO**

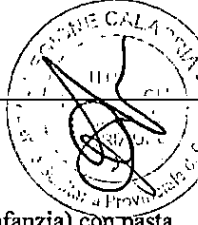
| PRIMA SETTIMANA  |  | SECONDA SETTIMANA   |  |
|--|--|---|--|
| <b>LUNEDÌ</b>  |  | <b>LUNEDÌ</b>   |  |
| Pasta e **piselli (passati per l'infanzia)<br>Frittatina con provola al forno<br>**Fagiolini saltati<br>Panino<br>Frutta di stagione                           |  | Risotto con vellutata di **spinaci o **zucchine<br>Formaggio fresco spalmabile o a pasta molle e prosciutto cotto s.p.<br>Insalata mista/Insalata di pomodori<br>Panino<br>Frutta di stagione |  |
| <b>MARTEDÌ</b>   |  | <b>MARTEDÌ</b>  |  |
| Pasta olio e parmigiano<br>**Hamburger di vitello al forno<br>Insalata di **carote<br>Panino<br>Frutta di stagione   |  | Pasta al pesto (senza aglio)<br>Straccetti di tacchino o pollo al forno<br>**Piselli in umido<br>Panino<br>Frutta di stagione   |  |
| <b>MERCOLEDÌ</b>   |  | <b>MERCOLEDÌ</b>  |  |
| Pasta al pomodoro fresco e basilico<br>Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p.<br>Insalata verde/Insalata di pomodori<br>Panino<br>Frutta di stagione |  | Pasta al pomodoro<br>Frittatina con provola al forno<br>Carote julienne<br>Panino<br>Frutta di stagione   |  |
| <b>GIOVEDÌ</b>   |  | <b>GIOVEDÌ</b>  |  |
| Risotto con vellutata di **spinaci o **zucchine<br>Sovracosce di pollo al forno<br>Patate al forno<br>Panino<br>Frutta di stagione                             |  | Insalata di pasta/Risotto alla parmigiana<br>Bocconcini di vitello alla pizzaiola<br>**Bietola o **spinaci saltati<br>Panino<br>Frutta di stagione  |  |
| <b>VENERDÌ</b>   |  | <b>VENERDÌ</b>  |  |
| Pasta al tonno<br>**Bastoncini di filetto di merluzzo al forno<br>**Bietola o **spinaci saltati<br>Panino<br>Frutta di stagione                                |  | Pasta e lenticchie<br>Cotoletta di filetto di **merluzzo al forno<br>Insalata verde<br>Panino<br>Frutta di stagione   |  |

10/10/23



**\*\*Prodotto fresco o surgelato**  
Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

**MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO  
COMUNE DI COSENZA A.S. 2023/2024  
PRIMAVERA/AUTUNNO**

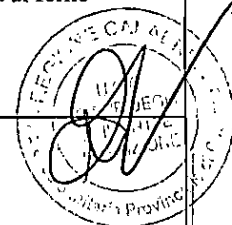
| TERZA SETTIMANA   |  | QUARTA SETTIMANA   |  |
|---|--|--|--|
| <b>LUNEDÌ</b><br>Risotto con vellutata di zucca o **zucchine<br>Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p.<br>Insalata mista/Insalata di pomodori<br>Panino<br>Frutta di stagione |  | <b>LUNEDÌ</b><br>Pasta al pomodoro fresco e basilico<br>Frittatina con provola al forno<br>**Bietola saltata<br>Panino<br>Frutta di stagione                           |  |
| <b>MARTEDÌ</b><br>Pasta al pomodoro<br>Cotoletta di tacchino al forno<br>Patate al forno<br>Panino<br>Frutta di stagione  |  | <b>MARTEDÌ</b><br>Pasta e ceci (passati per l'infanzia)<br>Sovracosce di pollo al forno<br>Patate al forno<br>Panino<br>Frutta di stagione                             |  |
| <b>MERCOLEDÌ</b><br>Pasta e fagioli (passati per l'infanzia)<br>Frittatina al forno con provola<br>**Bietola o **spinaci saltati<br>Panino<br>Frutta di stagione                        |  | <b>MERCOLEDÌ</b><br>Trancio di pizza margherita<br>Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p.<br>Insalata mista<br>Panino<br>Frutta di stagione                  |  |
| <b>GIOVEDÌ</b><br>**Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta<br>**Hamburger di vitello al forno<br>Carote julienne<br>Panino<br>Frutta di stagione                                 |  | <b>GIOVEDÌ</b><br>Insalata di riso/Risotto alla parmigiana<br>Polpettone di vitello e maiale al forno<br>**Piselli in umido<br>Panino<br>Frutta di stagione            | 10/190/23<br> |
| <b>VENERDÌ</b><br>Pasta al pesto (senza aglio)<br>Cotoletta di filetto di **merluzzo al forno<br>Insalata verde<br>Panino<br>Frutta di stagione   |  | <b>VENERDÌ</b><br>**Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta<br>Bastoncini di filetto di **merluzzo al forno<br>**Spinaci saltati<br>Panino<br>Frutta di stagione |  |

**\*\*Prodotto fresco o surgelato**  
Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

**MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO  
COMUNE DI COSENZA A.S. 2023/2024  
INVERNALE**

| <b>PRIMA SETTIMANA</b> |   | <b>SECONDA SETTIMANA</b> |   |
|------------------------|---|--------------------------|---|
| <b>LUNEDÌ</b>          | Spuma di patate al forno<br>Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p.<br>Insalata mista<br>Panino<br>Frutta di stagione                      | <b>LUNEDÌ</b>            | Riso al pomodoro<br>Frittatina con provola al forno<br>**Bietola saltata<br>Panino<br>Frutta di stagione  |
| <b>MARTEDÌ</b>         | **Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta<br>**Hamburger di vitello al forno<br>Insalata di **carote<br>Panino<br>Frutta di stagione          | <b>MARTEDÌ</b>           | Pasta e **piselli (passati per l'infanzia)<br>Soyracosce di pollo al forno<br>**Fagiolini saltati<br>Panino<br>Frutta di stagione   |
| <b>MERCOLEDÌ</b>       | Risotto con vellutata di zucca o **zucchine<br>Frittatina con provola al forno<br>**Spinaci saltati<br>Panino<br>Frutta di stagione                 | <b>MERCOLEDÌ</b>         | Spuma di patate al forno<br>Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p.<br>Insalata verde<br>Panino<br>Frutta di stagione  |
| <b>GIOVEDÌ</b>         | Pasta e fagioli (passati per l'infanzia)<br>Cotoletta di tacchino o pollo al forno<br>**Bietola saltata o gratinata<br>Panino<br>Frutta di stagione | <b>GIOVEDÌ</b>           | Pasta al pesto (senza aglio)<br>Lonza di maiale alla palermitana al forno<br>Carote julienne<br>Panino<br>Frutta di stagione  |
| <b>VENERDÌ</b>         | Trancio di pizza margherita<br>**Bastoncini di filetto di merluzzo al forno<br>**Fagiolini saltati<br>Panino<br>Frutta di stagione                  | <b>VENERDÌ</b>           | **Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta<br>Cotoletta di filetto di **merluzzo al forno<br>Verdure di stagione saltate/**Spinaci saltati<br>Panino<br>Frutta di stagione |

10/10/23



**\*\*Prodotto fresco o surgelato**  
Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

**MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO  
COMUNE DI COSENZA A.S. 2023/2024  
INVERNALE**

| TERZA SETTIMANA   | QUARTA SETTIMANA  |
|---|---|
| <p><b>LUNEDÌ</b></p> <p>Risotto con vellutata di zucca o **zucchine<br/>Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p.<br/>Insalata mista<br/>Panino<br/>Frutta di stagione</p> | <p><b>LUNEDÌ</b></p> <p>Pasta al pomodoro<br/>Frittatina con provola al forno<br/>**Fagiolini saltati<br/>Panino<br/>Frutta di stagione</p>   |
| <p><b>MARTEDÌ</b></p> <p>Pasta e ceci (passati per l'infanzia)<br/>Straccetti di tacchino o pollo al forno<br/>**Fagiolini saltati<br/>Panino<br/>Frutta di stagione</p>          | <p><b>MARTEDÌ</b></p> <p>Risotto alla parmigiana<br/>Sovracosce di pollo al forno<br/>Patate al forno<br/>Panino<br/>Frutta di stagione</p>   |
| <p><b>MERCOLEDÌ</b></p> <p>Pasta al pomodoro<br/>Frittatina con provola al forno<br/>**Spinaci saltati<br/>Panino<br/>Frutta di stagione</p>                                      | <p><b>MERCOLEDÌ</b></p> <p>Pasta e lenticchie<br/>Formaggio fresco spalmabile o a pasta molle e prosciutto cotto s.p.<br/>**Bietola o spinaci saltati<br/>Panino<br/>Frutta di stagione</p> |
| <p><b>GIOVEDÌ</b></p> <p>**Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta<br/>**Hamburger di vitello al forno<br/>Patate al forno<br/>Panino<br/>Frutta di stagione</p>            | <p><b>GIOVEDÌ</b></p> <p>**Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta<br/>Polpettone di vitello e maiale al forno<br/>Insalata verde<br/>Panino<br/>Frutta di stagione</p>               |
| <p><b>VENERDÌ</b></p> <p>Pasta olio e parmigiano<br/>**Bastoncini di filetto di merluzzo al forno<br/>**Piselli in umido<br/>Panino<br/>Frutta di stagione</p>                    | <p><b>VENERDÌ</b></p> <p>Pasta al tonno<br/>Cotoletta di filetto di **merluzzo al forno<br/>Insalata di **carote<br/>Panino<br/>Frutta di stagione</p>                                      |

10/10/23

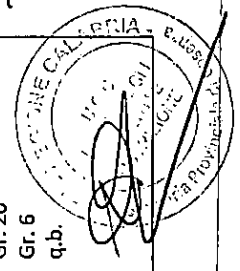
**\*\*Prodotto fresco o surgelato**

**Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011**

**TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE  
COMUNE DI COSENZA - ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

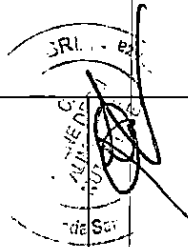
| PRIMI PIATTI<br>(AUTUNNALI,<br>INVERNALI,<br>PRIMAVERILI)  | QUANTITA' PER:  |   |   | PRIMI PIATTI<br>(AUTUNNALI,<br>INVERNALI,<br>PRIMAVERILI)   | QUANTITA' PER:  |   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|---|
|  | BAMBINI<br>INFANZIA   | BAMBINI<br>PRIMARIA   | BAMBINI<br>SECONDARIA   |   | BAMBINI<br>INFANZIA   | BAMBINI<br>PRIMARIA   | BAMBINI<br>SECONDARIA   |
| <b>PASTA O RISO AL<br/>POMODORO:</b><br>Pasta<br>Riso<br>Pomodori pelati<br>Pomodori freschi (menù<br>primavera- autunno)<br>Olio extra vergine di oliva<br>Parmigiano o grana<br>Sale iodato                      | Gr. 60<br>Gr. 50<br>Gr. 30<br>Gr. 30<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.      | Gr. 70<br>Gr. 60<br>Gr. 40<br>Gr. 40<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.      | Gr. 80<br>Gr. 70<br>Gr. 50<br>Gr. 50<br>Gr. 6<br>Gr. 6<br>q.b.      | Pasta<br>Olio extra vergine di oliva<br>Parmigiano o grana<br>Sale iodato   | Gr. 60<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.  | Gr. 70<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.  | Gr. 80<br>Gr. 6<br>Gr. 6<br>q.b.  |
| <b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA:</b><br>Riso<br>Burro<br>Parmigiano<br>Sale iodato<br>Brodo vegetale  | Gr. 50<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.<br>q.b.                            | Gr. 60<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.<br>q.b.                            | Gr. 70<br>Gr. 6<br>Gr. 6<br>q.b.<br>q.b.                            | <b>TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA:</b><br>Farina<br>Lievito di birra<br>Sale iodato<br>Origano<br>Pomodori pelati<br>Olio extra vergine di oliva<br>Caciocavallo | Gr. 150 PZ<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>Gr. 40<br>Gr. 5<br>Gr. 30 | Gr. 200 PZ<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>Gr. 50<br>Gr. 5<br>Gr. 40 | Gr. 250 PZ<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>Gr. 60<br>Gr. 6<br>Gr. 50 |
| <b>PASTA E LENTICCHIE:</b><br>Pasta<br>Lenticchie secche<br>Pomodori pelati<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato  | Gr. 35<br>Gr. 20<br>Gr. 10<br>Gr. 5<br>q.b.                         | Gr. 40<br>Gr. 30<br>Gr. 15<br>Gr. 5<br>q.b.                         | Gr. 45<br>Gr. 40<br>Gr. 20<br>Gr. 6<br>q.b.                         | <b>PASTA E CECI:</b><br>Pasta<br>Ceci secchi<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato  | Gr. 35<br>Gr. 20<br>Gr. 5<br>q.b.                                       | Gr. 40<br>Gr. 30<br>Gr. 5<br>q.b.                                       | Gr. 45<br>Gr. 40<br>Gr. 6<br>q.b.                                       |
| <b>SPUMA DI PATATE AL FORNO:</b><br>Latte UHT<br>Focchi di patate o patate<br>fresche<br>Burro<br>Parmigiano o grana<br>Uova ogni 10 porzioni<br>Caciocavallo<br>Prosciutto cotto s.p.<br>Sale iodato quanto basta | ml. 30<br>Gr. 30 (60)<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>N° 1<br>Gr. 10<br>Gr. 10 | ml. 35<br>Gr. 35 (70)<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>N° 1<br>Gr. 15<br>Gr. 15 | ml. 40<br>Gr. 40 (80)<br>Gr. 6<br>Gr. 6<br>N° 1<br>Gr. 20<br>Gr. 20 | <b>**MINISTRONE CON PASTA:</b><br>Pasta<br>** Minestrone<br>Patate fresche<br>Pomodori pelati<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato                   | Gr. 35<br>Gr. 40<br>Gr. 20<br>Gr. 10<br>Gr. 5<br>q.b.                   | Gr. 40<br>Gr. 45<br>Gr. 30<br>Gr. 15<br>Gr. 5<br>q.b.                   | Gr. 45<br>Gr. 50<br>Gr. 40<br>Gr. 20<br>Gr. 6<br>q.b.                   |

10/10/23



|   |   |   |   |  |  |  |  |
|---|---|---|---|--|--|--|--|
| <b>PASTA CON FAGIOLI:</b><br>Pasta<br>Fagioli secchi<br>Pomodori pelati<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato   | Gr. 35<br>Gr. 20<br>Gr. 10<br>Gr. 5<br>q.b.                     | Gr. 40<br>Gr. 30<br>Gr. 15<br>Gr. 5<br>q.b.                     | Gr. 45<br>Gr. 40<br>Gr. 20<br>Gr. 6<br>q.b.                     | <b>PASTA CON **PISELLI:</b><br>Pasta<br>**Piselli<br>Olio extra vergine di oliva<br>Pomodori pelati<br>Sale iodato   | Gr. 35<br>Gr. 40<br>Gr. 5<br>Gr. 10<br>q.b.                            | Gr. 40<br>Gr. 50<br>Gr. 5<br>Gr. 15<br>q.b.                            | Gr. 45<br>Gr. 60<br>Gr. 6<br>Gr. 20<br>q.b.                            |
| <b>PASTA AL TONNO:</b><br>Pasta<br>Pomodori pelati<br>Tonno sgocciolato<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato   | Gr. 50<br>Gr. 30<br>Gr. 25<br>Gr. 5<br>q.b.                     | Gr. 60<br>Gr. 40<br>Gr. 30<br>Gr. 5<br>q.b.                     | Gr. 70<br>Gr. 50<br>Gr. 35<br>Gr. 6<br>q.b.                     | <b>RISOTTO CON VELLUTATA DI **SPINACI:</b><br>Riso<br>**Spinaci<br>Burro<br>Olio extra vergine di oliva<br>Parmigiano o grana<br>Sale iodato   | Gr. 50<br>Gr. 40<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.           | Gr. 60<br>Gr. 50<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.           | Gr. 70<br>Gr. 60<br>Gr. 6<br>Gr. 6<br>Gr. 6<br>q.b.                    |
| <b>RISOTTO CON VELLUTATA DI ZUCCA O **ZUCCHINE:</b><br>Riso<br>Zucca fresca<br>**Zucchine<br>Pomodori pelati<br>Olio extra vergine di oliva<br>Parmigiano o grana<br>Sale iodato              | Gr. 50<br>Gr. 40<br>Gr. 40<br>Gr. 30<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.  | Gr. 60<br>Gr. 50<br>Gr. 50<br>Gr. 40<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.  | Gr. 70<br>Gr. 60<br>Gr. 60<br>Gr. 50<br>Gr. 6<br>Gr. 6<br>q.b.  | <b>INSALATA DI RISO O DI PASTA:</b><br>Pasta<br>Riso<br>Pomodori freschi<br>Emmenthal<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato<br>Condimento: per ogni kg di pasta o di riso 500 gr di condimento | Gr. 60<br>Gr. 50<br>Gr. 20<br>Gr. 10<br>Gr. 5<br>q.b.                  | Gr. 70<br>Gr. 60<br>Gr. 30<br>Gr. 15<br>Gr. 5<br>q.b.                  | Gr. 80<br>Gr. 70<br>Gr. 40<br>Gr. 20<br>Gr. 6<br>q.b.                  |
| <b>PASTA AL PESTO (SENZA AGLIO):</b><br>Pasta<br>Pesto<br>Besciamella<br>Olio extravergine di oliva<br>Parmigiano o grana<br>Sale iodato  | Gr. 60<br>Gr. 20<br>Gr. 10<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.            | Gr. 70<br>Gr. 25<br>Gr. 15<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.            | Gr. 80<br>Gr. 30<br>Gr. 20<br>Gr. 6<br>Gr. 6<br>q.b.            | <b>**PASTA CON POLPETTINE:</b><br>Pasta<br>Carne tritata di vitello<br>Mollica di pane<br>Pomodori pelati<br>Uova ogni 10 porzioni<br>Olio extra vergine di oliva<br>Parmigiano o grana<br>Sale iodato | Gr. 50<br>Gr. 25<br>Gr. 20<br>Gr. 50<br>N° 1<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b. | Gr. 60<br>Gr. 30<br>Gr. 25<br>Gr. 60<br>N° 1<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b. | Gr. 70<br>Gr. 35<br>Gr. 30<br>Gr. 70<br>N° 1<br>Gr. 6<br>Gr. 6<br>q.b. |
| <b>**PASTA "CHINA" CON POLPETTINE:</b><br>Pasta<br>Carne tritata di vitello<br>Mollica di pane<br>Pomodori pelati<br>Caciocavallo<br>Uova sode ogni 5 porzioni<br>Olio extra vergine di oliva | Gr. 50<br>Gr. 25<br>Gr. 20<br>Gr. 50<br>Gr. 20<br>N° 1<br>Gr. 5 | Gr. 60<br>Gr. 30<br>Gr. 25<br>Gr. 60<br>Gr. 25<br>N° 1<br>Gr. 5 | Gr. 70<br>Gr. 35<br>Gr. 30<br>Gr. 70<br>Gr. 30<br>N° 1<br>Gr. 6 | <b>**LASAGNE AL FORNO:</b><br>Lasagne all'uovo<br>Carne tritata di vitello<br>Pomodori pelati<br>Caciocavallo<br>Olio extra vergine di oliva<br>Parmigiano o grana<br>Sale iodato                      | Gr. 50<br>Gr. 25<br>Gr. 60<br>Gr. 15<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.         | Gr. 60<br>Gr. 30<br>Gr. 65<br>Gr. 20<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.         | Gr. 70<br>Gr. 35<br>Gr. 70<br>Gr. 25<br>Gr. 6<br>Gr. 6<br>q.b.         |

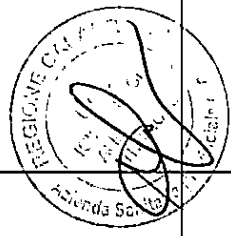
10/10/23





|   |   |   |   |  |  |  |  |
|---|---|---|---|--|--|--|--|
| <p><b>FRITTATINA AL FORNO</b><br/><b>CONPROVOLA:</b><br/>Uova<br/>Provola fresca<br/>Olio extra vergine di oliva<br/>Parmigiano o grana<br/>Sale iodato</p>   | <p>N° 1<br/>Gr. 10<br/>Gr. 5<br/>Gr. 5<br/>q.b.</p>                     | <p>N° 1<br/>Gr. 15<br/>Gr. 5<br/>Gr. 5<br/>q.b.</p>                     | <p>N° 1<br/>Gr. 20<br/>Gr. 6<br/>Gr. 6<br/>q.b.</p>                     | <p><b>FORMAGGIO FRESCO</b><br/><b>SPALMABILE O A PASTA</b><br/><b>MOLLE E PROSCIUTTO COTTO</b><br/>s.d.;<br/>(crescenza, stracchino, prealpi, caciotta fresca)<br/>Prosciutto cotto s.p.</p> | <p>Gr. 30<br/>Gr. 35</p>                           | <p>Gr. 35<br/>Gr. 35</p>                           | <p>Gr. 40<br/>Gr. 40</p>                           |
| <p><b>COTOLETTA DI TACCHINO O POLLO AL FORNO:</b><br/>Petto di tacchino<br/>Petto di pollo<br/>Mollica di pane<br/>Olio extra vergine di oliva<br/>Sale iodato</p>  | <p>Gr. 70<br/>Gr. 70<br/>q.b.<br/>Gr. 5<br/>q.b.</p>                    | <p>Gr. 80<br/>Gr. 80<br/>q.b.<br/>Gr. 5<br/>q.b.</p>                    | <p>Gr. 90<br/>Gr. 90<br/>q.b.<br/>Gr. 6<br/>q.b.</p>                    | <p><b>FRITTE:</b><br/>Carne tritata di vitello<br/>Uova ogni 10 porzioni<br/>Parmigiano o grana<br/>Mollica di pane<br/>Sale iodato</p>  | <p>Gr. 50<br/>N° 1<br/>Gr. 5<br/>q.b.<br/>q.b.</p> | <p>Gr. 60<br/>N° 1<br/>Gr. 5<br/>q.b.<br/>q.b.</p> | <p>Gr. 70<br/>N° 1<br/>Gr. 6<br/>q.b.<br/>q.b.</p> |
| <p><b>STRACCETTI DI TACCHINO O POLLO AL FORNO:</b><br/>Petto di tacchino/pollo<br/>Mollica di pane<br/>Olio extra vergine di oliva<br/>Sale iodato</p>  | <p>Gr. 70<br/>q.b.<br/>Gr. 5<br/>q.b.</p>                               | <p>Gr. 80<br/>q.b.<br/>Gr. 5<br/>q.b.</p>                               | <p>Gr. 90<br/>q.b.<br/>Gr. 6<br/>q.b.</p>                               | <p><b>***RAPE E SALSICCIA</b><br/><b>ARROSTO:</b><br/>Salsiccia di maiale fresca<br/>Rape fresche<br/>Olio extra vergine di oliva<br/>Sale iodato</p>  | <p>Gr. 70<br/>Gr. 100<br/>Gr. 5<br/>q.b.</p>       | <p>Gr. 80<br/>Gr. 130<br/>Gr. 5<br/>q.b.</p>       | <p>Gr. 90<br/>Gr. 150<br/>Gr. 6<br/>q.b.</p>       |
| <p><b>***PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO:</b><br/>Melanzane<br/>Uova ogni 10 porzioni<br/>Pomodori pelati<br/>Parmigiano o grana<br/>Mollica di pane<br/>Olio extra vergine di oliva<br/>Sale iodato</p> | <p>Gr. 50<br/>N° 1<br/>Gr. 25<br/>Gr. 5<br/>q.b.<br/>Gr. 5<br/>q.b.</p> | <p>Gr. 60<br/>N° 1<br/>Gr. 30<br/>Gr. 5<br/>q.b.<br/>Gr. 5<br/>q.b.</p> | <p>Gr. 70<br/>N° 1<br/>Gr. 35<br/>Gr. 6<br/>q.b.<br/>Gr. 6<br/>q.b.</p> | <p><b>***COSCIOTTO DI AGNELLO</b><br/><b>AL FORNO:</b><br/>Cosciotto di agnello<br/>disossato<br/>Olio extra vergine di oliva<br/>Sale iodato e odori</p>                                    | <p>Gr. 70<br/>Gr. 5<br/>q.b.</p>                   | <p>Gr. 80<br/>Gr. 5<br/>q.b.</p>                   | <p>Gr. 90<br/>Gr. 6<br/>q.b.</p>                   |

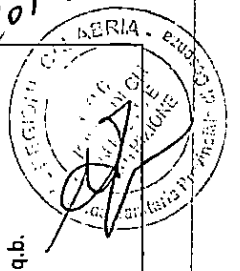
10/10/23





| CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)   | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA             | QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA             | QUANTITA' PER: BAMBINI SECONDARIA           | CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)  | QUANTITA' PER: BAMBINI SECONDARIA         | QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA           | QUANTITA' PER: BAMBINI SECONDARIA                         |
|--|---|---|---|---|---|---|---|
| <u>INSALATA MISTA:</u><br>Lattuga iceberg<br>Radicchio<br>Carote<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato | Gr. 25<br>Gr. 25<br>Gr. 25<br>Gr. 5<br>q.b. | Gr. 30<br>Gr. 30<br>Gr. 30<br>Gr. 5<br>q.b. | Gr. 35<br>Gr. 35<br>Gr. 35<br>Gr. 6<br>q.b. | <u>INSALATA VERDE:</u><br>Lattuga iceberg<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato   | Gr. 40<br>Gr. 5<br>q.b.                   | Gr. 50<br>Gr. 5<br>q.b.                   | Gr. 60<br>Gr. 6<br>q.b.                                   |
| <u>INSALATA DI POMODORI</u><br>Pomodori freschi<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato                  | Gr. 80<br>Gr. 5<br>q.b.                     | Gr. 100<br>Gr. 5<br>q.b.                    | Gr. 130<br>Gr. 6<br>q.b.                    | <u>CAROTE JULIENNE:</u><br>Carote fresche<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato   | Gr. 80<br>Gr. 5<br>q.b.                   | Gr. 100<br>Gr. 5<br>q.b.                  | Gr. 130<br>Gr. 6<br>q.b.                                  |
| <u>PATATE AL FORNO:</u><br>Patate fresche<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato                        | Gr. 100<br>Gr. 5<br>q.b.                    | Gr. 130<br>Gr. 5<br>q.b.                    | Gr. 150<br>Gr. 6<br>q.b.                    | <u>INSALATA DI **CAROTE:</u><br>**Carote<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato  | Gr. 80<br>Gr. 5<br>q.b.                   | Gr. 100<br>Gr. 5<br>q.b.                  | Gr. 130<br>Gr. 6<br>q.b.                                  |
| <u>**BIETOLA GRATINATA</u>   |   |   |   | <u>**SPINACI O **BIETOLA O **FAGIOLINI O VERDURE DI STAGIONE SALTATE</u><br>**Spinaci<br>**Bietola<br>**Fagiolini<br>Verdure di stagione<br>Olio extravergine di oliva<br>Sale iodato |   |   |   |
| **Bietola<br>Olio extravergine di oliva<br>Parmigiano o grana<br>Mollica di pane<br>Sale iodato                | Gr. 100<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.<br>q.b.   | Gr. 130<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.<br>q.b.   | Gr. 150<br>Gr. 6<br>Gr. 6<br>q.b.<br>q.b.   | <u>**PEPERONI E PATATE:</u><br>Patate fresche<br>Peperoni freschi<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato   | Gr. 100<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.<br>q.b. | Gr. 130<br>Gr. 5<br>Gr. 5<br>q.b.<br>q.b. | Gr. 150<br>Gr. 150<br>Gr. 150<br>Gr. 150<br>Gr. 6<br>q.b. |
| <u>**PISELLI IN UMIDO</u><br>**Piselli<br>Olio extra vergine di oliva<br>Sale iodato                           | Gr. 80<br>Gr. 5<br>q.b.                     | Gr. 100<br>Gr. 5<br>q.b.                    | Gr. 130<br>Gr. 6<br>q.b.                    |   | Gr. 50<br>Gr. 50<br>Gr. 5<br>q.b.         | Gr. 65<br>Gr. 65<br>Gr. 6<br>q.b.         | Gr. 75<br>Gr. 75<br>Gr. 6<br>q.b.                         |

10/10/23



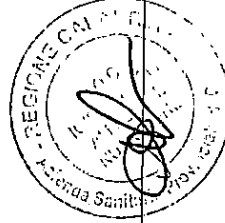
| ALIMENTI VARI:      | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA | BAMBINI MEDIA      | ALIMENTI VARI:                              | QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA | QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA | BAMBINI MEDIA |
|---------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------|---|---------------------------------|---------------------------------|---------------|
| PANINO              | GR. 60                          | GR. 80                          | GR. 100            | FRUTTA<br>La frutta deve essere di stagione | GR. 120                         | GR. 150                         | GR. 180       |
| ***TURDILLO PANDORO | N° 1<br>N° 1 FETTA              | N° 1<br>N° 1 FETTA              | N° 2<br>N° 1 FETTA | ***COLOMBA PASQUALE                         | N° 1 FETTA                      | N° 1 FETTA                      | N° 1 FETTA    |
| ***CHIACCHIERE      | N° 1                            | N° 1                            | N° 2               | PUREA DI FRUTTA<br>(100% polpa di frutta)   | 100 GR                          | 100 GR                          | 150 GR        |

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n.1169/2011

Elenco allergeni:

|   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 1 | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8  | Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei  | 9  | Sedano e prodotti a base di sedano   |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova  | 10 | Senape e prodotti a base di senape   |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce  | 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo   |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi  | 12 | Soliti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg  |
| 6 | Soya e prodotti a base di soia  | 13 | Lupini e prodotti a base di lupini   |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte  | 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi   |

12/10/13



- A) Per la scuola materna la pasta deve essere di tipo corto
- B) E' auspicabile inserire nei menù il consumo di pasta integrale almeno 2 volte alla settimana
- C) L'utilizzo dei cereali integrali (es. riso integrale) e di prodotti ottenuti con farine integrali (es. pasta integrale) consente di incrementare il contenuto di fibre del pasto e di ridurre l'indice glicemico. Viene pertanto riconosciuta come azione di miglioramento della qualità del pasto la periodica introduzione di cereali integrali, preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica/integrata in sostituzione degli altri cereali
- D) Per la scuola materna i legumi e il minestrone devono essere passati
- E) L'insalata di pomodori è prevista solo nel periodo primaverile ed autunnale
- F) \*\* Prodotto fresco o surgelato
- G) \*\*\* Piatti tipici del territorio
- H) Si consiglia di rispettare la stagionalità per la frutta e la verdura
- I) Ove possibile preferire le verdure crude per il loro contenuto in sali minerali e vitamine
- J) Per quanto riguarda il consumo di verdure e frutta fresca o di IV gamma, si raccomanda di tener conto del possesso, da parte della Ditta destinataria del servizio, delle dovute attrezzature riservate al lavaggio ottimale di tali prodotti per come specificato nel piano di autocontrollo
- K) E' preferibile per la scuola materna utilizzare il prosciutto cotto senza polifosfati al posto del prosciutto crudo o della bresaola, per il minore contenuto di sale e la minore difficoltà legata alla masticazione e deglutizione. Il prosciutto crudo si presenta filamentoso e di non facile masticazione, rientra infatti tra gli alimenti che possono favorire il rischio di soffocamento. Si raccomanda inoltre, di non sostituire la bresaola di cavallo con la bresaola di manzo laddove fossero presenti bambini affetti da allergia/intolleranza al latte e derivati
- L) E' preferibile somministrare il prosciutto cotto senza glutammato monosodico, nitrati, caseinati e polifosfati; quest'ultimi interferiscono nel processo di calcificazione delle ossa, ostacolando l'assorbimento del calcio importante per la crescita dei bambini
- M) Sarebbe preferibile utilizzare pane a ridotto contenuto di sale e comunque sempre iodato: pane con contenuto di sale non superiore all'1.8% - 1.7% riferito alla farina. La produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale, rispettando gusto, fragranza e qualità, è promossa dal Ministero della Salute e persegue un obiettivo di salute pubblica di estrema importanza, contribuendo alla diminuzione della prevalenza/incidenza delle malattie cronico-degenerative
- N) E' auspicabile inserire nei menù il consumo di pane integrale almeno 2 volte alla settimana, al posto del pane comune. Da utilizzare pane fresco di giornata, ben lievitato e ben cotto. Va evitato il pane riscaldato o surgelato
- O) Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano deliscati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo
- P) Le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura
- Q) E' preferibile limitare il consumo di pancarrè sostituendolo con pane meglio, se integrale, in quanto il pancarrè è ricco di grassi, zuccheri e additivi che servono ad allungare i tempi di conservazione. Quello industriale è spesso trattato anche con alcool etilico come antimicrobico
- R) Sarebbe preferibile limitare il consumo di nettari di frutta e di succhi di frutta non al 100% frutta sostituenti con spremute o frullati di frutta fresca di stagione, questo perché i succhi sono ricchi di conservanti e zuccheri aggiunti
- S) Per la preparazione degli hamburger di vitello, la carne macinata dovrebbe essere selezionata prevalentemente dai muscoli dei quarti anteriori, cioè da spalla, collo e costato, che garantiscono una percentuale di grasso sul prodotto finito del 20%, inferiore a quella massima (25%) consentita dalle normative vigenti
- T) I formaggi cremosi devono essere senza additivi e conservanti

10/10/23



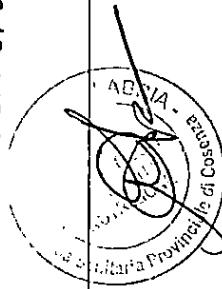
- U) E' preferibile non somministrare ai bambini formaggi fusi a fette e formaggini. Si consiglia di preferire formaggi quali ricotta, crescenza, stracchino, caciotta fresca, ecc. I formaggi fusi (formaggi fusi a fette e formaggini) infatti, sono ottenuti mediante il riciclo di scarti provenienti da altri formaggi, che possono subire prolungati processi di trasformazione mediante l'utilizzo di sali di fusione, dando origine ad un prodotto contenente composti come fosfato, citrato e sodio, in quantità più o meno elevate a seconda dei prodotti. Sono inoltre ricchi di sale, la cui concentrazione può raggiungere i 3 grammi ogni 100 grammi di prodotto per quanto riguarda i formaggi fusi e dovrebbe essere presa in considerazione soprattutto da parte dei soggetti ipertesi ed in caso di somministrazione di formaggi fusi ai bambini. Secondo le più recenti linee guida dell'OMS, gli adulti non dovrebbero consumare più di 5 grammi di sale al giorno. Le linee guida, secondo quanto comunicato da parte dell'OMS, devono essere rispettate anche nel caso dei bambini, sulla base di peso, altezza ed energia consumata, in quanto un bambino con la pressione alta sarà molto probabilmente un adulto con il medesimo problema.
- V) Verificare la presenza del sedano nel minestrone in quanto quest'ultimo rientra nell'elenco degli allergeni presenti nell'Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011
- W) Se si somministrano carciofi o finocchi fare attenzione ai filamenti e tagliare in piccoli pezzi per evitare il soffocamento
- X) Se si somministra il pesto è preferibile utilizzare quello senza aglio in quanto quest'ultimo è responsabile di allergie/intolleranze alimentari
- Y) Le linee guida della ristorazione collettiva prevedono la somministrazione delle patate massimo 1 volta alla settimana
- Z) E' preferibile non somministrare kiwi perché allergizzante, rientra nel 5% delle allergie alimentari. In età pediatrica le allergie alimentari sono molto frequenti (incidenza media del 5%) per via dell'immaturità della barriera di protezione intestinale
- AA) Il latte utilizzato nella merenda del pomeriggio deve essere preferibilmente fresco pastorizzato intero
- AA) Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono sfilati e vidimati in base alle patologie degli utenti
- BB) Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci
- CC) **Verificare sempre l'etichettatura dei Prodotti Alimentari:** Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- DD) Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana
- EE) Due volte al mese può essere prevista in sostituzione alla frutta di stagione una parea di frutta

Per garantire la sicurezza di una dieta speciale (Celiachia, allergia/intolleranza alimentare, malattie metaboliche/deficit enzimatici) in ristorazione collettiva è fatto obbligo di attivare tutta una serie di procedure gestionali specifiche, rigorose ed impegnative ed è doveroso richiedere/proporre restrizioni dietetiche quando la motivazione sia sostenuta o da un temporaneo dubbio diagnostico in fase di accertamento (dieta di sospensione) o da diagnosi certa.

Al fine di garantire correttamente le diete speciali richieste si sollecita all'Ente gestore:

1. l'applicazione di un piano autocontrollo aziendale adeguato, che descriva le procedure delle specifiche diete speciali;
2. la competenza del personale coinvolto nella preparazione; distribuzione; somministrazione delle diete speciali;
3. la formazione degli operatori addetti alla gestione delle diete speciali,
4. l'identificazione di un responsabile possibilmente delle diete speciali;
5. le modalità operative di preparazione delle diete speciali, il loro confezionamento e la identificazione;
6. la fase di somministrazione delle diete speciali;
7. la gratificazione palatale delle diete speciali;
8. la collaborazione e la corresponsabilità di tutti i soggetti coinvolti lungo la "filiera di sicurezza" di una dieta speciale: medico prescrittore, genitore, amministrazione comunale, scuola, gestore del servizio di ristorazione collettiva, personale di assistenza al pasto (educatore, docente, collaboratore scolastico e/o altro personale dedicato).

10/10/23



## TONNO IN SCATOLA

### • Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

-R.D.L. 7 luglio 1927, n° 1548 e R.D. 27 giugno 1929, n° 1427

-D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 531 e succ. mod.

-D.M. 9 dicembre 1993

### •Caratteristiche

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie, di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno.

È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o extravergine o al naturale. È vietato l'impiego di tonno in olio di semi e di conservanti.

L'olio deve riempire la scatola ed essere limpido e trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.

È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.

Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (1.5 -2 %).

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione ed essere di prima scelta.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.

Odore, colore e consistenza devono essere come di seguito descritto:

-odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione;

-colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale;

-consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18 %; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore.

### • Imballaggio

Il tonno deve essere acquistato in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

### • Confezioni

Il quantitativo deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di confezioni aperte.

