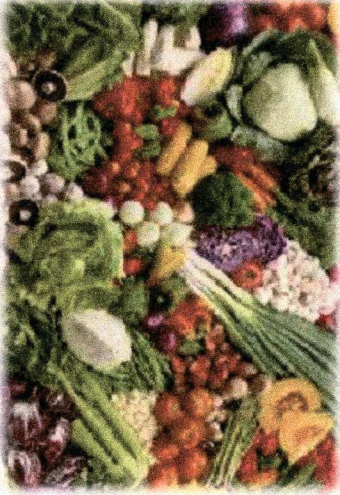


CALENDARIO DELLA STAGIONALITA'

<p>GENNAIO</p> <p>FRUTTA: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi</p> <p>VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca</p>		<p>LUGLIO</p> <p>FRUTTA: albicocche, anguria, ciliegie, corbezzoli, fichi, fragole, lamponi, mirtillo, mandorle, melone, mora, nocciola, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina</p> <p>VERDURA: aglio fresco, basilico, bieta, cavolfiore, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine</p>
<p>FEBBRAIO</p> <p>FRUTTA: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi</p> <p>VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca</p>		<p>AGOSTO</p> <p>FRUTTA: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lamponi, limone, mele, mirtillo, mandorle, melone, mora, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina</p> <p>VERDURA: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lentichie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine</p>
<p>MARZO</p> <p>FRUTTA: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi</p> <p>VERDURA: aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci</p>		<p>SETTEMBRE</p> <p>FRUTTA: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lamponi, limone, mele, melograno, melone, mora, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina</p> <p>VERDURA: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine</p>
<p>APRILE</p> <p>FRUTTA: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere</p> <p>VERDURA: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco</p>		<p>OTTOBRE</p> <p>FRUTTA: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva</p> <p>VERDURA: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca</p>
<p>MAGGIO</p> <p>FRUTTA: amarene, ciliegie, fragole, lamponi, nespole</p> <p>VERDURA: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicoria, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco</p>	<p>NOVEMBRE</p> <p>FRUTTA: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli</p> <p>VERDURA: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca</p>	
<p>GIUGNO</p> <p>FRUTTA: albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fragole, lamponi, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciola, pesche, prugne, ribes, susine</p> <p>VERDURA: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco, zucchine</p>	<p>DICEMBRE</p> <p>FRUTTA: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi</p> <p>VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca</p>	



**MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO
COMUNE DI COSENZA A.S. 2024/2025
INVERNALE**

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
<p>LUNEDI</p> <p>Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDI</p> <p>Riso al pomodoro Uova in purgatorio/Fritatina con provola al forno **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione</p>
<p>MARTEDI</p> <p>**Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta Cotoletta di tacchino o pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione</p>	<p>MARTEDI</p> <p>Pasta e **piselli (passati per l'infanzia) Sovracose di pollo al forno **Finocchi gratinati Panino Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDI</p> <p>Pasta olio e parmigiano Uova in purgatorio **Piselli in umido Panino Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDI</p> <p>Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione</p>
<p>GIOVEDI</p> <p>Risotto con **zucca **Hamburger di vitello al forno **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione</p>	<p>GIOVEDI</p> <p>Pasta e patate in bianco Lonza di maiale alla palermitana al forno Insalata verde/Insalata di carote julienne Panino Frutta di stagione</p>
<p>VENERDI</p> <p>Pasta e fagioli (passati per l'infanzia) **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Bieta saltata o gratinata Panino Frutta di stagione</p>	<p>VENERDI</p> <p>Pasta al tonno Cotoletta di filetto di **merluzzo al forno Verdure di stagione saltate/**Bietola saltata Panino Frutta di stagione</p>

09/10/24

****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' SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO
COMUNE DI COSENZA A.S. 2024/2025
INVERNALE**

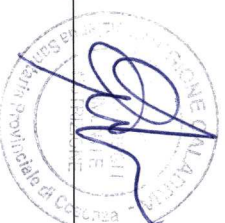
TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	LUNEDI
Risotto con **zucca Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. ** Bieta o **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Uova in purgatorio/Frittatina con provola al forno **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione
MARTEDI	MARTEDI
Pasta e lenticchie Straccetti di tacchino o pollo al forno **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Sovracosee di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione
MERCOLEDI	MERCOLEDI
Pasta al pomodoro Uova in purgatorio **Piselli in umido Panino Frutta di stagione	**Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione
GIOVEDI	GIOVEDI
**Minestrone (passato per l'infanzia) con riso **Hamburger di vitello al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione	Spuma di patate al forno Polpettone di vitello e maiale al forno **Bieta saltata Panino Frutta di stagione
VENERDI	VENERDI
Pasta olio e parmigiano **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Finocchi gratinati Panino Frutta di stagione	Pasta e ceci (passati per l'infanzia) Cotoletta di filetto di **merluzzo al forno Insalata di carotine baby o insalata verde Panino Frutta di stagione

09/10/25

****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' SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO
COMUNE DI COSENZA A.S. 2024/2025
PRIMAVERA/AUTUNNO**

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
<p>LUNEDI</p> <p>Riso al pomodoro Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. **Spinaci o **fagiolini saltati Panino Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDI</p> <p>Pasta al pomodoro fresco e basilico Uova impurgatorio/Frittatina con provola al forno **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione</p>
<p>MARTEDI</p> <p>Pasta olio e parmigiano/Insalata di pasta **Hamburger di vitello al forno **Finocchi gratinati Panino Frutta di stagione</p>	<p>MARTEDI</p> <p>**Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta Cotoletta di tacchino o pollo al forno Insalata mista/Insalata di pomodori Panino Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDI</p> <p>Pasta al pesto (senza aglio) Frittatina con provola al forno/Uova in purgatorio Insalata di carotine baby Panino Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDI</p> <p>Risotto alla parmigiana/Insalata di riso Formaggio fresco spalmabile o a pasta molle e prosciutto cotto s.p. **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione</p>
<p>GIOVEDI</p> <p>Pasta e **piselli (passati per l'infanzia) Sovracosce di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione</p>	<p>GIOVEDI</p> <p>Pasta con melanzane Pizzaiola di vitello **Bieta saltata Panino Frutta di stagione</p>
<p>VENERDI</p> <p>**Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata mista Panino Frutta di stagione</p>	<p>VENERDI</p> <p>Pasta e lenticchie Cotoletta di filetto di **merluzzo al forno Insalata verde Panino Frutta di stagione</p>



09/10/25

Me

****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' SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO
COMUNE DI COSENZA A.S. 2024/2025
PRIMAVERA/AUTUNNO**

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<p>LUNEDI'</p> <p>Risotto con **zucca Uova impurgatorio/Frittatina con provola al forno Insalata mista/Insalata di pomodori Panino Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta al forno/Insalata di pasta Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. **Spinaci o **fagiolini salati Panino Frutta di stagione</p>
<p>MARTEDI'</p> <p>Pasta olio e parmigiano Straccetti di tacchino o pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione</p>	<p>MARTEDI'</p> <p>Pasta e ceci (passati per l'infanzia) Sovracosce di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDI'</p> <p>Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata mista Panino Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDI'</p> <p>Pasta al pomodoro fresco e basilico Uova in purgatorio **Piselli in umido Panino Frutta di stagione</p>
<p>GIOVEDI'</p> <p>Pasta al pesto (senza aglio) **Hamburger di vitello al forno **Bieta o **spinaci salati Panino Frutta di stagione</p>	<p>GIOVEDI'</p> <p>Risotto alla parmigiana Polpettone di vitello e maiale al forno **Finocchi gratinati Panino Frutta di stagione</p>
<p>VENERDI'</p> <p>Pasta al tonno Cotoletta di filetto di **merluccio al forno **Fagiolini salati Panino Frutta di stagione</p>	<p>VENERDI'</p> <p>**Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta Bastoncini di filetto di **merluccio al forno Insalata mista Panino Frutta di stagione</p>



****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 2024/2025**

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

Official stamp of the school authority with a handwritten signature in blue ink.

02/10/25

PASTA CON FAGIOLI: Pasta Fagioli secchi Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 30 Gr. 15 Gr. 5 q.b.	Gr. 45 Gr. 40 Gr. 20 Gr. 6 q.b.	PASTA CON **PISELLI: Pasta **Piselli Olio extra vergine di oliva Pomodori pelati Sale iodato	Gr. 35 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 10 q.b.	Gr. 40 Gr. 50 Gr. 5 Gr. 15 q.b.	Gr. 45 Gr. 60 Gr. 6 Gr. 20 q.b.
PASTA AL TONNO: Pasta Pomodori pelati Tonno sgocciolato Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 Gr. 30 Gr. 25 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 50 Gr. 35 Gr. 6 q.b.	PASTA CON MELANZANE: Pasta Pomodori pelati Melanzane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 60 Gr. 30 Gr. 40 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 40 Gr. 50 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 50 Gr. 60 Gr. 6 q.b.
RISOTTO CON ** ZUCCA: Riso Zucca fresca Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 50 Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 50 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 60 Gr. 60 Gr. 6 Gr. 6 q.b.	INSALATA DI RISO O DI PASTA: Pasta Riso Pomodori freschi Emmental Olio extra vergine di oliva Sale iodato Condiriso: per ogni kg di pasta o di riso 500 gr di condimento	Gr. 60 Gr. 50 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 60 Gr. 30 Gr. 15 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 70 Gr. 40 Gr. 20 Gr. 6 q.b.
PASTA AL PESTO (SENZA AGLIO): Pasta Pesto Besciamella Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 60 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 25 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 30 Gr. 20 Gr. 6 Gr. 6 q.b.	PASTA AL FORNO: Pasta Pomodori pelati Caciocavallo Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 50 Gr. 60 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 65 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 70 Gr. 25 Gr. 6 Gr. 6 q.b.
*** PASTA CON POLPETTINE: Pasta Carne tritata di vitello Mollica di pane Pomodori pelati Uova ogni 10 porzioni Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 50 Gr. 25 Gr. 20 Gr. 50 N° 1 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 30 Gr. 25 Gr. 60 N° 1 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 35 Gr. 30 Gr. 70 N° 1 Gr. 6 Gr. 6 q.b.	PASTA E PATATE IN BIANCO: Pasta Patate fresche Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 40 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 50 Gr. 6 q.b.



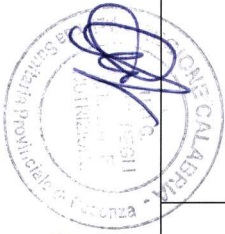
ve

*** PASTA "CHINA" CON POLPETTINE:				
Pasta	Gr. 50	Gr. 60	Gr. 70	*** LASAGNE AL FORNO: Lasagne all'uovo
Carne tritata di vitello	Gr. 25	Gr. 30	Gr. 35	Carne tritata di vitello
Molluca di pane	Gr. 20	Gr. 25	Gr. 30	Pomodori pelati
Uova ogni 10 porzioni	N° 1	N° 1	N° 1	Caciocavallo
Pomodori pelati	Gr. 50	Gr. 60	Gr. 70	Olio extra vergine di oliva
Caciocavallo	Gr. 20	Gr. 25	Gr. 30	Parmigiano o grana
Uova sode ogni 5 porzioni	N° 1	N° 1	N° 1	Sale iodato
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6	
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6	
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	

SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	QUANTITA' PER: BAMBINI SECONDARIA	SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	QUANTITA' PER: BAMBINI SECONDARIA
**HAMBURGER DI VITELLO AL FORNO: **Hamburger di vitello Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 100 Gr. 6 q.b.	BOCCONCINI DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO s.p.: Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cdl) Prosciutto cotto s.p.	N° 1 Gr. 35	N° 2 Gr. 40	N° 3 Gr. 45
COTOLETTA DI FILETTO DI **MERLUZZO AL FORNO: Cotoletta di filetto**merluzzo Olio extravergine di oliva	N° 1 Gr. 5	N° 1 Gr. 5	N° 1 Gr. 6	**BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO **Bastoncini di filetto di merluzzo Olio extra vergine di oliva	N° 3 Gr. 5	N° 4 Gr. 5	N° 5 Gr. 6
PIZZAIOLA DI VITELLO: Bocconcini di vitello Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 25 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	Gr. 90 Gr. 35 Gr. 6 q.b.	POLPETTONE DI VITELLO E MAIALE AL FORNO: Carne tritata di vitello Carne tritata di maiale Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Molluca di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 25 Gr. 25 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 30 Gr. 30 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 35 Gr. 35 N° 1 Gr. 6 q.b. Gr. 6 q.b.
LONZA DI MAIALE ALLA PALERMITANA AL FORNO: Lonza di maiale Molluca di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 80 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 90 q.b. Gr. 6 q.b.	SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO: Sovracosce di pollo Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 140 Gr. 5 q.b.	Gr. 150 Gr. 5 q.b.	Gr. 160 Gr. 6 q.b.

02/10/25
ME

<p>FRITTATINA AL FORNO CONPROVOIA : Uova Provola fresca Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato</p>	<p>N° 1 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 q.b.</p>	<p>N° 1 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b.</p>	<p>N° 1 Gr. 20 Gr. 6 Gr. 6 q.b.</p>	<p>UOVA IN PURGATORIO: Uova Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato</p>	<p>N° 1 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b.</p>	<p>N° 1 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.</p>	<p>N° 1 Gr. 25 Gr. 6 Gr. 6 q.b.</p>
<p>COTOLETTA DI TACCHINO O POLLO AL FORNO: Petto di tacchino Petto di pollo Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato</p>	<p>Gr. 70 Gr. 70 q.b. Gr. 5 q.b.</p>	<p>Gr. 80 Gr. 80 q.b. Gr. 5 q.b.</p>	<p>Gr. 90 Gr. 90 q.b. Gr. 6 q.b.</p>	<p>FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE O A PASTA MOLLE E PROSCIUTTO COTTO s.p.: (crescenza, stracchino, prealpi, caciotta fresca) Prosciutto cotto s.p.</p>	<p>Gr. 30 Gr. 35</p>	<p>Gr. 35 Gr. 35</p>	<p>Gr. 40 Gr. 40</p>
<p>STRACCETTI DI TACCHINO O POLLO AL FORNO: Petto di tacchino/pollo Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato</p>	<p>Gr. 70 q.b. Gr. 5 q.b.</p>	<p>Gr. 80 q.b. Gr. 5 q.b.</p>	<p>Gr. 90 q.b. Gr. 6 q.b.</p>	<p>***POLPETTE DI VITELLO FRITTE: Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Mollica di pane Sale iodato</p>	<p>Gr. 50 N° 1 Gr. 5 q.b. q.b.</p>	<p>Gr. 60 N° 1 Gr. 5 q.b. q.b.</p>	<p>Gr. 70 N° 1 Gr. 6 q.b. q.b.</p>
<p>***INVOLTINO DI VITELLO AL FORNO: Fettina di vitello Parmigiano o grana Mollica di pane Farina Olio extra vergine di oliva Sale iodato</p>	<p>Gr. 70 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.</p>	<p>Gr. 80 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.</p>	<p>Gr. 90 Gr. 6 q.b. q.b. Gr. 6 q.b.</p>	<p>***RAPE E SALSICCIA ARROSTO: Salsiccia di maiale fresca Rape fresche Olio extra vergine di oliva Sale iodato</p>	<p>Gr. 70 Gr. 100 Gr. 5 q.b.</p>	<p>Gr. 80 Gr. 130 Gr. 5 q.b.</p>	<p>Gr. 90 Gr. 150 Gr. 6 q.b.</p>
<p>***PARMIGIANI DI MELANZANE AL FORNO: Melanzane Uova ogni 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato</p>	<p>Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.</p>	<p>Gr. 60 N° 1 Gr. 30 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.</p>	<p>Gr. 70 N° 1 Gr. 35 Gr. 6 q.b. Gr. 6 q.b.</p>	<p>***COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO: Cosciotto di agnello dissossato Olio extra vergine di oliva Sale iodato e odori</p> <p>04/10/24</p>	<p>Gr. 70 Gr. 5 q.b.</p>	<p>Gr. 80 Gr. 5 q.b.</p>	<p>Gr. 90 Gr. 6 q.b.</p>



he

CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	INSALATA MISTA: Lattuga iceberg Radicchio Carote Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 25 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 5 q.b.	Gr. 30 Gr. 30 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	Gr. 35 Gr. 35 Gr. 35 Gr. 6 q.b.	CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI) INSALATA VERDE: Lattuga iceberg Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 40 Gr. 5 q.b.	Gr. 50 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 6 q.b.
	INSALATA DI POMODORI Pomodori freschi Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 130 Gr. 6 q.b.		INSALATA DI CAROTINE BABY: Carote fresche Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	Gr. 100 Gr. 5 q.b.
PATATE AL FORNO: Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale iodato	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 130 Gr. 5 q.b.	Gr. 150 Gr. 6 q.b.	INSALATA DI CAROTINE BABY: Carotine baby Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 130 Gr. 6 q.b.	
	**BIETOLA O **FINOCCHI GRATINATI **Bietola **Finocchi Olio extravergine di oliva Parnigiano o grana Mollica di pane Sale iodato	Gr. 100 Gr. 100 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	Gr. 130 Gr. 130 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.		Gr. 150 Gr. 150 Gr. 6 Gr. 6 q.b. q.b.	**SPINACI O **BIETOLA O **FAGIOLINI O VERDURE DI STAGIONE SALTATE **Spinaci ** Bietola **Fagiolini Verdure di stagione Olio extravergine di oliva Sale iodato	Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 130 Gr. 130 Gr. 130 Gr. 130 Gr. 5 q.b.
**PISELLI IN UMIDO **Piselli Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 130 Gr. 6 q.b.	ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	BAMBINI MEDIA	
	***PEPERONI E PATATE: Patate fresche Peperoni freschi Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 Gr. 50 Gr. 5 q.b.	Gr. 65 Gr. 65 Gr. 5 q.b.					Gr. 75 Gr. 75 Gr. 6 q.b.

04/10/25
nr

<u>PANINO</u>	GR. 60	GR. 80	GR. 100	<u>FRUTTA</u> La frutta deve essere di stagione	GR. 120	GR. 150	GR. 180
<u>***TURDILLO PANDORO</u>	N° 1 N° 1 FETTA	N° 1 N° 1 FETTA	N° 2 N° 1 FETTA	<u>***COLOMBA PASQUALE</u>	N° 1 FETTA	N° 1 FETTA	N° 1 FETTA
<u>***CHIACCHIERE</u>	N° 1	N° 1	N° 2	<u>PUREA DI FRUTTA</u> (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 Il 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 acagiu, 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	Solfati 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



07/10/23

ve

- A) Per la scuola dell'infanzia la pasta deve essere di tipo corto
- B) E' auspicabile inserire nei menu 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 dell'infanzia 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 dell'infanzia 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 menu 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 delicati 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 alcol etilico come antimicrobico
- R) Sarebbe preferibile limitare il consumo di nettari di frutta e di succhi di frutta non al 100% frutta sostituendoli 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
- 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 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 massime 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'imaturità 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 menu che vengono siliati 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 purea di frutta

Per garantire la sicurezza di una dieta speciale (Cellachia, 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).

