

TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

SCUOLA: **Infanzia** (Ex Materna)

Comune di **CAROLEI**

MENU' ANNO 2015/2016

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta al la bolognese Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella **Piselli e **carote in umido Panino Frutta di stagione/ Banana</p> <p>MARTEDI'</p> <p>Riso e lenticchie passate Cotoletta di vitello al forno **Spinaci o **Bietola saltata Panino Frutta di stagione /Macedonia di frutta senza zucchero</p> <p>MERCOLEDI'</p> <p>Gateau di patate Formaggio fresco spalmabile a pasta molle **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione/ Yogurt alla frutta</p> <p>GIOVEDI'</p> <p>Gnocchetti con **zucchine Scaloppine di pollo al limone Purè di patate/ Patate prezzemolate Panino Frutta di stagione/Macedonia di frutta senza zucchero</p> <p>VENERDI'</p> <p>Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDI'</p> <p>Crepes al forno con besciamella (ripiene di prosciutto cotto s.p. e formaggio) Straccetti di pollo Purè di patate /Patate prezzemolate Panino Frutta di stagione/yogurt alla frutta</p> <p>MARTEDI'</p> <p>Pasta e fagioli passati Prosciutto cotto s.p. e caciocavallo **Zucchine saltate/verdure di stagione gratinate Panino Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI'</p> <p>Farfalle con **carote e **zucchine passate Cotoletta di vitello al forno Insalata di **fagiolini Panino Frutta di stagione/Macedonia di frutta senza zucchero</p> <p>GIOVEDI'</p> <p>Fusilli freschi al pomodoro Hamburger di vitello Patate al forno Panino Frutta di stagione/Banana</p> <p>VENERDI'</p> <p>Riso con **piselli passati **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci gratinati o saltati Panino Frutta di stagione/Yogurt alla frutta</p>

16 SET. 2015



** Prodotto preferibilmente fresco o surgelato

MENU' ANNO 2015/2016

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<p>LUNEDI'</p> <p>Lasagna al pomodoro Formaggio fresco spalmabile a pasta molle Verdure di stagione saltate Panino Frutta di stagione/Yogurt alla frutta</p>	<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta al pomodoro Cotoletta di vitello al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione/yogurt alla frutta</p>
<p>MARTEDI'</p> <p>Pasta e patate passate Cotoletta di pollo al forno **Spinaci o **Bietole saltate in padella Panino Frutta di stagione/Macedonia di frutta senza zucchero</p>	<p>MARTEDI'</p> <p>Pasta con lenticchie passate Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella Piselli e carote in umido Panino Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDI'</p> <p>Pasta con fagioli passati Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDI'</p> <p>Riso e fagioli passati Cotoletta di **filetto sogliola al forno **Spinaci o zucchine saltate o gratinate Panino Frutta di stagione/macedonia senza zucchero</p>
<p>GIOVEDI</p> <p>Riso al pomodoro Cotoletta di **filetto di merluzzo al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione/Macedonia di frutta senza zucchero</p>	<p>GIOVEDI'</p> <p>Timballo di pasta al forno pomodoro formaggi e prosciutto cotto s.p. Scaloppina di vitello Insalata di **fagiolini Panino Frutta di stagione/Banana</p>
<p>VENERDI'</p> <p>Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella Insalata di **carote Panino Torta Frutta di stagione</p>	<p>VENERDI'</p> <p>**Minestrone di verdura passato con pasta **Filetto di platessa impanato al forno/**Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione/Yogurt alla frutta</p>

** Prodotto preferibilmente fresco o surgelato

16 SET. 2015



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE - ANNO 2015/2016

PRIMI PIATTI	QUANTITA' PER:		PRIMI PIATTI	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.		BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.
<u>PASTA O RISO AL POMODORO:</u> Pasta Riso Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 60 Gr. 60 Gr. 50 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 70 Gr. 60 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	<u>TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA:</u> Farina Lievito di birra Sale 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
<u>PASTA E PATATE:</u> Pasta Patate fresche Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr.50 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	<u>TIMBALLO DI PASTA AL FORNO:</u> Pasta Carne tritata di vitello Pomodori pelati Prosciutto cotto s.p. Caciocavallo Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 25 Gr. 60 Gr. 15 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 30 Gr. 65 Gr. 25 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.
<u>PASTA O RISO E LENTICCHIE:</u> Pasta o riso Lenticchie secche Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	<u>PASTA O RISO CON **PISELLI:</u> Pasta o riso **Piselli Olio extra vergine di oliva Pomodori pelati Sale e odori	Gr. 35 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 10 q.b.	Gr. 40 Gr. 50 Gr. 5 Gr. 15 q.b.
<u>GATEAU DI PATATE:</u> Latte UHT Fiocchi di patate Burro Parmigiano o grana Uova ogni 10 porzioni Caciocavallo Prosciutto cotto s.p. Sale e odori quanto bastano	ml. 30 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 N° 1 Gr.10 Gr. 10	ml. 35 Gr. 35 Gr. 5 Gr. 5 N° 1 Gr. 15 Gr. 15	<u>**MINISTRONE CON PASTA:</u> Pasta ** Minestrone Patate fresche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 40 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 45 Gr. 30 Gr. 15 Gr. 5 q.b.
<u>PASTA O RISO CON FAGIOLI:</u> Pasta o riso Fagioli secchi Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 30 Gr. 15 Gr. 5 q.b.	<u>***LASAGNE AL FORNO:</u> Lasagne all'uovo Carne tritata di vitello Pomodori pelati Caciocavallo Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 25 Gr. 60 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 30 Gr. 65 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.
<u>PASTA ALLA BOLOGNESE:</u> Pasta Carne tritata di vitello Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori quanto bastano	Gr. 60 Gr. 25 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 70 Gr. 30 Gr. 35 Gr. 5 Gr. 5	<u>CREPES AL FORNO CON BESCIAMELLA (RIPIENE DI PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO):</u> Uova ogni 10 porzioni Farina per 10 porzioni Latte UHT per 10 porzioni Prosciutto cotto s.p. Caciocavallo Besciamella Parmigiano o grana Sale e odori	N° 2 Gr. 150 ml 300 Gr. 25 Gr. 20 Gr. 15 Gr. 5 q.b.	N° 2 Gr. 150 ml 300 Gr. 30 Gr. 30 Gr. 25 Gr. 5 q.b.
<u>GNOCCHETTI CON **ZUCCHINE:</u> Gnocchetti **Zucchine Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 30 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 35 Gr. 25 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	<u>***FUSILLI FRESCHI AL POMODORO:</u> Fusilli freschi Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori quanto bastano	Gr. 60 Gr. 50 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 70 Gr. 60 Gr. 5 Gr. 5
<u>FARFALLE CON **CAROTE E **ZUCCHINE:</u> Farfalle **Carote **Zucchine Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana	Gr. 50 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 60 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 5 Gr. 5			

16 SET. 2015



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE 2015-2016

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE - ANNO 2015/2016

SECONDI PIATTI	QUANTITA' PER:		SECONDI PIATTI	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.		BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.
<u>COTOLETTA DI FILETTO DI **MERLUZZO AL FORNO:</u> Filetto di **merluzzo Pane grattugiato Olio extra vergine di oliva Un uovo ogni 4 filetti di sogliola Sale e odori q.b.	Gr. 90 q.b. Gr. 5	Gr. 100 q.b. Gr. 5	<u>BOCCONCINI DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO S.P. O CRUDO:</u> Bocconcini di mozzarella (Gr. 30 cd) Prosciutto cotto s.p. Prosciutto crudo	N° 1 Gr. 35 Gr. 35	N° 2 Gr. 40 Gr. 40
<u>COTOLETTA DI FILETTO DI **SOGLIOLA AL FORNO:</u> Filetto di **sogliola Pane grattugiato Olio extra vergine di oliva Un uovo ogni 4 filetti di sogliola Sale e odori q.b.	Gr. 90 q.b. Gr. 5	Gr. 100 q.b. Gr. 5	<u>FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE A PASTA MOLLE: (crescenza, stracchino, prealpi, caciotta fresca)</u>	GR. 60	GR. 70
<u>FRITTATA CON CACIOCAVALLO E PROSCIUTTO COTTO AL FORNO:</u> Uova Latte UHT Prosciutto cotto s.p. Caciocavallo Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	N° 1 ml 20 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	N° 1 ml 25 Gr. 30 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	<u>COTOLETTA DI POLLO O DI VITELLO IMPANATA AL FORNO:</u> Fettina di vitello Petto di pollo Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 70 Gr. 70 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 80 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.
<u>STRACCETTI DI POLLO:</u> Petto di pollo Olio extra vergine di oliva Sale, farina, e odori	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	<u>FILETTO DI**PLATESSA IMPANATO AL FORNO:</u> Filetto di **platessa Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 90 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 100 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.
<u>PROSCIUTTO COTTO E CACIOCAVALLO</u> Prosciutto cotto s.p. Caciocavallo	Gr. 35 Gr. 35	Gr. 40 Gr. 40	<u>**BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO</u> **Bastoncini di filetto di merluzzo Olio extra vergine di oliva	N° 3 Gr. 5	N° 4 Gr.5
<u>SCALOPPINE DI POLLO O DI VITELLO AL LIMONE</u> Fettina di vitello Petto di pollo Olio extra vergine di oliva Sale, farina, burro limone e odori	Gr. 70 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 80 Gr. 5 q.b.	<u>HAMBURGER DI VITELLO</u> Carne di vitello 1^ scelta Olio extravergine di oliva Sale e odori quanto basta	Gr. 70 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 5

16 SET. 2015



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE 2015-2016

CONTORNI	QUANTITA' PER:		CONTORNI	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.		BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.
<u>PURE' DI PATATE</u> Latte U.H.T. Burro Parmigiano reggiano Fiocchi di patate, odori e sale quanto basta	Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 35 Gr. 5 Gr. 5	<u>PATATE PREZZEMOLATE</u> Patate fresche lesse Olio extravergine di oliva Sale e odori	Gr. 100 Gr.5 q.b.	Gr.110 Gr.5 q.b.
<u>VERDURE DI STAGIONE GRATINATE AL FORNO</u> Verdure di stagione Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Mollica di pane Sale	Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	Gr. 80 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	<u>INSALATA DI **CAROTE:</u> **Carote Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 60 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 5 q.b.
<u>**SPINACI GRATINATI AL FORNO:</u> **Spinaci Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Mollica di pane Sale e odori	Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	Gr. 80 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	<u>PATATE AL FORNO:</u> Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale e odori	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 110 Gr. 5 q.b.
<u>**ZUCCHINE GRATINATE AL FORNO</u> **ZUCCHINE Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Mollica di pane Sale	Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	Gr. 80 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	<u>**SPINACI O **BIETOLA **ZUCCHINE O VERDURE DI STAGIONE SALTATE</u> **Spinaci ** Bietola ** Zucchine Verdure di stagione Olio extravergine di oliva Sale	Gr. 70 Gr. 70 Gr. 70 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 80 Gr. 80 Gr. 80 Gr. 5 q.b.
<u>**PISELLI E **CAROTE IN UMIDO</u> **Piselli ** Carote Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 35 Gr. 5 q.b.	<u>**PISELLI IN UMIDO</u> **Piselli Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.
<u>INSALATA DI **FAGIOLINI:</u> **Fagiolini Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	<u>**FAGIOLINI SALTATI:</u> **Fagiolini Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.

16 SET. 2015

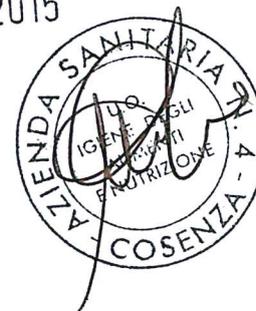


TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE - ANNO 2015/2016

ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER:		ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.		BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.
<u>PANINO</u>	GR. 60	GR. 80	<u>FRUTTA</u> La frutta deve essere di stagione	GR. 120	GR. 150
<u>TORTA</u>	N° 1 FETTA	N° 1 FETTA	<u>MACEDONIA DI FRUTTA</u>	GR. 120	GR. 150
<u>YOGURT ALLA FRUTTA</u>	200 ML	200 ML			

16 SET. 2015



- A) Negli asili nido le verdure (patate, carote, zucchine, ecc.) devono essere ben cotte e frullate in quanto eventuali residui filamentosi di cellulosa sono irritanti per l'intestino; possono essere utilizzati anche omogeneizzati in vasetti pronti all'uso
- B) Per la scuola materna la pasta deve essere di tipo corto
- C) Per la scuola materna e gli asili nido i legumi e il minestrone devono essere passati
- D) ** Prodotto preferibilmente fresco o surgelato
- E) *** Piatti tipici del territorio
- F) 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
- G) E' preferibile per la scuola materna e per i divezzi e semidivezzi 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. 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
- H) 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
- I) Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano deliscati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo
- J) Le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura
- K) Le grammature per le diete speciali rimangono invariate
- L) Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono stilati e vidimati in base alle patologie degli utenti

- M) Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci
- N) 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
- O) Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana
- P) Due volte al mese può essere previsto il succo di frutta da 200 ml in sostituzione alla frutta di stagione
- Q) Due volte al mese può essere prevista in sostituzione alla frutta di stagione una purea di frutta



16 SET. 2015

TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

SCUOLA: **Primaria Centro**

Comune di **CAROLEI**

MENU' ANNO 2015/2016

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta al ragù con tritato di vitello Bocconcini di mozzarella Insalata di *pomodori o **Bietola saltata in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta: farfalle con **carote, **zucchine e pomodorini Caciocavallo e prosciutto crudo o cotto s.p. Insalata di *pomodori o **Finocchi gratinati Panino Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDI'</p> <p>Riso con **zucchine Pizzaiola di vitello **Piselli in umido Panino Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDI'</p> <p>Timballo di pasta al forno Sovracosce di pollo al forno **Fagiolini al burro Panino Frutta di stagione</p>
<p>VENERDI'</p> <p>Pasta con patate al pomodoro **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>VENERDI'</p> <p>Pasta e lenticchie **Filetto di platessa impanato al forno Patate lesse prezzemolate Panino Frutta di stagione</p>

**Prodotto preferibilmente fresco o surgelato

16 SET. 2015



TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI
SCUOLA: Primaria Centro
Comune di CAROLEI

MENU' ANNO 2015/2016	
TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta e ceci **Filetto di merluzzo con pomodorini **Zucchine gratinate o Insalata di *pomodori Panino Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI'</p> <p>Pasta fresca al pomodoro Filone di maiale al forno Purè di patate Panino Frutta di stagione</p> <p>VENERDI'</p> <p>Pasta con **piselli **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDI'</p> <p>Risotto alla parmigiana Hamburger di vitello Insalata di *pomodori o **Finocchi gratinati Panino Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI'</p> <p>Gnocchi freschi di patate al pomodoro Cotoletta di vitello al forno **Carote lesse ad insalata Panino Frutta di stagione</p> <p>VENERDI'</p> <p>Trancio di pizza margherita Prosciutto crudo o cotto s.p. e bocconcini di mozzarella **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione</p> <p align="right">16 SET. 2015</p> <div align="right">  </div>

**Prodotto preferibilmente fresco o surgelato

PRIMI PIATTI	Quantità per:	PRIMI PIATTI	Quantità per:
	Bambini Scuola Primaria Ex Elementare		Bambini Scuola Primaria Ex Elementare
Gnocchi freschi di patate al pomodoro Gnocchi di patate Pomodori pelati Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta	Gr. 150 Gr. 60 Gr. 5 Gr.5 q.b.	Risotto alla parmigiana Riso Burro Olio extravergine di oliva Parmigiano Sale e odori Brodo vegetale	Gr. 60 Gr. 5 Gr.1 Gr. 5 q.b. q.b.
Pasta al ragù con tritato di vitello Pasta Carne tritata di vitello di 1^ scelta Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori quanto bastano	Gr. 70 Gr. 30 Gr. 35 Gr. 5 Gr. 5	Timballo di pasta al forno Pasta Carne tritata di vitello di 1^ scelta Caciocavallo Pomodori pelati Parmigiano o grana Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 60 Gr. 30 Gr. 20 Gr. 65 Gr. 5 Gr. 5
Pasta e lenticchie Pasta Lenticchie secche Olio extravergine d'oliva Pomodori pelati Sale quanto basta	Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 q.b. q.b.	Pasta e ceci Pasta Ceci secchi Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 q.b.
Pasta e patate al pomodoro Pasta Patate fresche Pomodori pelati Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta	GR.60 GR. 40 GR.15 GR. 5 GR. 5	Pasta e **piselli Pasta **Piselli Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	Gr. 40 Gr. 50 Gr. 5
Trancio di pizza margherita Farina Lievito di birra Sale Origano Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Caciocavallo	Gr. 200 PZ q.b. q.b. q.b. q.b. Gr. 50 Gr. 5 Gr. 40	Pasta fresca al pomodoro Pasta fresca Pomodori pelati Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta	GR. 70 GR. 35 GR. 5 GR 5
Pasta con **carote, **zucchine e pomodorini Pasta **Zucchine **Carote Pomodorini Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta	GR. 60 GR. 25 GR. 25 GR. 25 GR. 5 GR. 5	Riso **zucchine Riso **Zucchine Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 60 Gr. 50 Gr. 5 Gr. 5 q.b.



16 SET./2015

SECONDI PIATTI	Quantità per:	SECONDI PIATTI	Quantità per:
	Bambini Scuola Primaria Ex Elementare		Bambini Scuola Primaria Ex Elementare
Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cadauno)	N° 3	**Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Bastoncini di filetto di merluzzo Olio extravergine d'oliva	N° 4 GR 5
Prosciutto crudo o cotto e caciocavallo Prosciutto crudo Prosciutto cotto s.p. Caciocavallo	GR. 40 GR. 40 GR. 40	Prosciutto crudo o cotto e bocconcini di mozzarella Prosciutto crudo Prosciutto cotto s.p. Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cadauno)	GR. 40 GR. 40 N° 2
Cotoletta di vitello al forno Carne di vitello 1^ scelta Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	GR. 80 q.b. GR.5 GR.5 q.b.	**Filetto di merluzzo con pomodorini in umido **Filetto di merluzzo spinato Pomodori pelati Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 100 GR. 30 GR. 5
Hamburger di vitello Carne di vitello 1^ scelta Olio extra vergine di oliva Sale e odori quanto basta	GR 80 GR 5	Sopracoscia di pollo al forno Sopracoscia di pollo Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 150 GR. 5
Pizzaiola di vitello Fettina di vitello di 1^ scelta Pomodori pelati Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 80 GR. 30 GR. 5	**Filetto di platessa impanato al forno **Filetto di platessa spinato Mollica di pane Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta	GR. 100 q.b. GR. 5 GR. 5
		Filone di maiale al forno Filone di maiale 1^ scelta Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 80 GR. 5



CONTORNI	Quantità per:	CONTORNI	Quantità per:
	Bambini Scuola Primaria Ex Elementare		Bambini Scuola Primaria Ex Elementare
**Fagiolini al burro **Fagiolini Burro Sale quanto basta	GR. 80 GR. 5	Patate lesse prezzemolate Patate Olio extravergine d'oliva Sale e prezzemolo quanto basta	GR. 110 GR. 5
Finocchi gratinati Finocchi Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta Mollica di pane quanto basta	GR. 90 GR. 5 GR. 5	**Zucchine gratinate **Zucchine Olio extravergine d'oliva Parmigiano o grana Sale quanto basta Mollica di pane quanto basta	GR. 80 GR. 5 GR. 5
**Piselli in umido **Piselli Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 80 GR. 5	Insalata di *pomodori *Pomodori freschi Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 90 Gr. 5 q.b.
**Bietole saltate in padella **Bietole Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 80 GR. 5	**Spinaci saltati in padella **Spinaci Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 80 GR. 5
**Carote lesse ad insalata **Carote Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 70 GR. 5	Purè di patate Latte U.H.T. Burro Parmigiano reggiano Focchi di patate, odori e sale quanto basta	GR. 35 GR. 5 GR. 5



16 SET. 2015

PANE E FRUTTA	Quantità per:	NOTE
	Bambini Scuola Primaria Ex Elementare	
Panino	GR. 80	
Frutta di stagione	GR. 150	

16 SET. 2015



- A) Negli asili nido le verdure (patate, carote, zucchine, ecc.) devono essere ben cotte e frullate in quanto eventuali residui filamentosi di cellulosa sono irritanti per l'intestino; possono essere utilizzati anche omogeneizzati in vasetti pronti all'uso
- B) Per la scuola materna la pasta deve essere di tipo corto
- C) Per la scuola materna e gli asili nido i legumi e il minestrone devono essere passati
- D) *L'insalata di pomodori è prevista solo nel periodo primaverile ed autunnale
- E) ** Prodotto preferibilmente fresco o surgelato
- F) 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
- G) E' preferibile per la scuola materna e per i divezzi e semidivezzi 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. 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
- H) 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
- I) Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano deliscati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo
- J) Le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura
- K) Le grammature per le diete speciali rimangono invariate
- L) Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono stilati e vidimati in base alle patologie degli utenti
- M) Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci
- N) 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

- O) Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana
- P) Due volte al mese può essere previsto il succo di frutta da 200 ml in sostituzione alla frutta di stagione
- Q) Due volte al mese può essere prevista in sostituzione alla frutta di stagione una purea di frutta



16 SET. 2015

MENU' ANNO 2015/2016

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<p>LUNEDI'</p> <p>Lasagna al pomodoro Formaggio fresco spalmabile a pasta molle Verdure di stagione saltate Panino Frutta di stagione/Yogurt alla frutta</p>	<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta al pomodoro Cotoletta di vitello al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione/yogurt alla frutta</p>
<p>MARTEDI'</p> <p>Pasta e patate Cotoletta di pollo al forno **Spinaci o **Bietole saltate in padella Panino Frutta di stagione/Macedonia di frutta senza zucchero</p>	<p>MARTEDI'</p> <p>Pasta con lenticchie Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella Piselli e carote in umido Panino Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDI'</p> <p>Pasta con fagioli Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDI'</p> <p>Riso e fagioli Cotoletta di **filetto sogliola al forno **Spinaci o zucchine saltate o gratinate Panino Frutta di stagione/macedonia senza zucchero</p>
<p>GIOVEDI</p> <p>Riso al pomodoro Cotoletta di **filetto di merluzzo al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione/Macedonia di frutta senza zucchero</p>	<p>GIOVEDI'</p> <p>Timballo di pasta al forno pomodoro formaggi e prosciutto cotto s.p. Scaloppina di vitello Insalata di **fagiolini Panino Frutta di stagione/Banana</p>
<p>VENERDI'</p> <p>Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella Insalata di **carote Panino Torta Frutta di stagione</p>	<p>VENERDI'</p> <p>**Minestrone di verdura con pasta **Filetto di platessa impanato al forno/**Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione/Yogurt alla frutta</p>

** Prodotto preferibilmente fresco o surgelato

16 SET. 2015



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE - ANNO 2015/2016

PRIMI PIATTI	QUANTITA' PER:		PRIMI PIATTI	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.		BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.
<u>PASTA O RISO AL POMODORO:</u> Pasta Riso Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 60 Gr. 60 Gr. 50 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 70 Gr. 60 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	<u>TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA:</u> Farina Lievito di birra Sale 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
<u>PASTA E PATATE:</u> Pasta Patate fresche Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr.50 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	<u>TIMBALLO DI PASTA AL FORNO:</u> Pasta Carne tritata di vitello Pomodori pelati Prosciutto cotto s.p. Caciocavallo Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 25 Gr. 60 Gr. 15 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 30 Gr. 65 Gr. 25 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.
<u>PASTA O RISO E LENTICCHIE:</u> Pasta o riso Lenticchie secche Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	<u>PASTA O RISO CON **PISELLI:</u> Pasta o riso **Piselli Olio extra vergine di oliva Pomodori pelati Sale e odori	Gr. 35 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 10 q.b.	Gr. 40 Gr. 50 Gr. 5 Gr. 15 q.b.
<u>GATEAU DI PATATE:</u> Latte UHT Focchi di patate Burro Parmigiano o grana Uova ogni 10 porzioni Caciocavallo Prosciutto cotto s.p. Sale e odori quanto bastano	ml. 30 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 N° 1 Gr.10 Gr. 10	ml. 35 Gr. 35 Gr. 5 Gr. 5 N° 1 Gr. 15 Gr. 15	<u>**MINISTRONE CON PASTA:</u> Pasta ** Minestrone Patate fresche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 40 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 45 Gr. 30 Gr. 15 Gr. 5 q.b.
<u>PASTA O RISO CON FAGIOLI:</u> Pasta o riso Fagioli secchi Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 30 Gr. 15 Gr. 5 q.b.	<u>***LASAGNE AL FORNO:</u> Lasagne all'uovo Carne tritata di vitello Pomodori pelati Caciocavallo Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 25 Gr. 60 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 30 Gr. 65 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.
<u>PASTA ALLA BOLOGNESE:</u> Pasta Carne tritata di vitello Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori quanto bastano	Gr. 60 Gr. 25 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 70 Gr. 30 Gr. 35 Gr. 5 Gr. 5	<u>CREPES AL FORNO CON BESCIAAMELLA (RIPIENE DI PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO):</u> Uova ogni 10 porzioni Farina per 10 porzioni Latte UHT per 10 porzioni Prosciutto cotto s.p. Caciocavallo Besciamella Parmigiano o grana Sale e odori	N° 2 Gr. 150 ml 300 Gr. 25 Gr. 20 Gr. 15 Gr. 5 q.b.	N° 2 Gr. 150 ml 300 Gr. 30 Gr. 30 Gr. 25 Gr. 5 q.b.
<u>GNOCCHETTI CON **ZUCCHINE:</u> Gnocchetti **Zucchine Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 30 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 35 Gr. 25 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	<u>***FUSILLI FRESCHI AL POMODORO:</u> Fusilli freschi Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori quanto bastano	Gr. 60 Gr. 50 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 70 Gr. 60 Gr. 5 Gr. 5
<u>FARFALLE CON **CAROTE E **ZUCCHINE:</u> Farfalle **Carote **Zucchine Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana	Gr. 50 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 60 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 5 Gr. 5			

16 SET. 2015



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE 2015-2016

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE - ANNO 2015/2016

SECONDI PIATTI	QUANTITA' PER:		SECONDI PIATTI	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.		BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.
<u>COTOLETTA DI FILETTO DI **MERLUZZO AL FORNO:</u> Filetto di **merluzzo Pane grattugiato Olio extra vergine di oliva Un uovo ogni 4 filetti di sogliola Sale e odori q.b.	Gr. 90 q.b. Gr. 5	Gr. 100 q.b. Gr. 5	<u>BOCCONCINI DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO S.P. O CRUDO:</u> Bocconcini di mozzarella (Gr. 30 cd) Prosciutto cotto s.p. Prosciutto crudo	N° 1 Gr. 35 Gr. 35	N° 2 Gr. 40 Gr. 40
<u>COTOLETTA DI FILETTO DI **SOGLIOLA AL FORNO:</u> Filetto di **sogliola Pane grattugiato Olio extra vergine di oliva Un uovo ogni 4 filetti di sogliola Sale e odori q.b.	Gr. 90 q.b. Gr. 5	Gr. 100 q.b. Gr. 5	<u>FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE A PASTA MOLLE: (crescenza, stracchino, prealpi, caciotta fresca)</u>	GR. 60	GR. 70
<u>FRITTATA CON CACIOCAVALLO E PROSCIUTTO COTTO AL FORNO :</u> Uova Latte UHT Prosciutto cotto s.p. Caciocavallo Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	N° 1 ml 20 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	N° 1 ml 25 Gr. 30 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	<u>COTOLETTA DI POLLO O DI VITELLO IMPANATA AL FORNO:</u> Fettina di vitello Petto di pollo Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 70 Gr. 70 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 80 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.
<u>STRACCETTI DI POLLO:</u> Petto di pollo Olio extra vergine di oliva Sale, farina, e odori	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	<u>FILETTO DI **PLATESSA IMPANATO AL FORNO:</u> Filetto di **platessa Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 90 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 100 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.
<u>PROSCIUTTO COTTO E CACIOCAVALLO</u> Prosciutto cotto s.p. Caciocavallo	Gr. 35 Gr. 35	Gr. 40 Gr. 40	<u>**BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO</u> **Bastoncini di filetto di merluzzo Olio extra vergine di oliva	N° 3 Gr. 5	N° 4 Gr.5
<u>SCALOPPINE DI POLLO O DI VITELLO AL LIMONE</u> Fettina di vitello Petto di pollo Olio extra vergine di oliva Sale, farina, burro limone e odori	Gr. 70 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 80 Gr. 5 q.b.	<u>HAMBURGER DI VITELLO</u> Carne di vitello 1^ scelta Olio extravergine di oliva Sale e odori quanto basta	Gr. 70 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 5

16 SET. 2015



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE 2015-2016

CONTORNI	QUANTITA' PER:		CONTORNI	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.		BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.
<u>PURE' DI PATATE</u> Latte U.H.T. Burro Parmigiano reggiano Fiocchi di patate, odori e sale quanto basta	Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 35 Gr. 5 Gr. 5	<u>PATATE PREZZEMOLATE</u> Patate fresche lesse Olio extravergine di oliva Sale e odori	Gr. 100 Gr.5 q.b.	Gr.110 Gr.5 q.b.
<u>VERDURE DI STAGIONE GRATINATE AL FORNO</u> Verdure di stagione Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Mollica di pane Sale	Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	Gr. 80 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	<u>INSALATA DI **CAROTE:</u> **Carote Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 60 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 5 q.b.
<u>**SPINACI GRATINATI AL FORNO:</u> **Spinaci Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Mollica di pane Sale e odori	Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	Gr. 80 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	<u>PATATE AL FORNO:</u> Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale e odori	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 110 Gr. 5 q.b.
<u>**ZUCCHINE GRATINATE AL FORNO</u> **ZUCCHINE Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Mollica di pane Sale	Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	Gr. 80 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	<u>**SPINACI O **BIETOLA **ZUCCHINE O VERDURE DI STAGIONE SALTATE</u> **Spinaci ** Bietola ** Zucchine Verdure di stagione Olio extravergine di oliva Sale	Gr. 70 Gr. 70 Gr. 70 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 80 Gr. 80 Gr. 80 Gr. 5 q.b.
<u>**PISELLI E **CAROTE IN UMIDO</u> **Piselli ** Carote Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 35 Gr. 5 q.b.	<u>**PISELLI IN UMIDO</u> **Piselli Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.
<u>INSALATA DI **FAGIOLINI:</u> **Fagiolini Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	<u>**FAGIOLINI SALTATI:</u> **Fagiolini Olio extra vergine di oliva Sale	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.

16 SET. 2015



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE - ANNO 2015/2016

ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER:		ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.		BAMBINI MATERNE	BAMBINI ELEMENT.
<u>PANINO</u>	GR. 60	GR. 80	<u>FRUTTA</u> La frutta deve essere di stagione	GR. 120	GR. 150
<u>TORTA</u>	N° 1 FETTA	N° 1 FETTA	<u>MACEDONIA DI FRUTTA</u>	GR. 120	GR. 150
<u>YOGURT ALLA FRUTTA</u>	200 ML	200 ML			

16 SET. 2015



- A) Negli asili nido le verdure (patate, carote, zucchine, ecc.) devono essere ben cotte e frullate in quanto eventuali residui filamentosi di cellulosa sono irritanti per l'intestino; possono essere utilizzati anche omogeneizzati in vasetti pronti all'uso
- B) Per la scuola materna la pasta deve essere di tipo corto
- C) Per la scuola materna e gli asili nido i legumi e il minestrone devono essere passati
- D) ** Prodotto preferibilmente fresco o surgelato
- E) *** Piatti tipici del territorio
- F) 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
- G) E' preferibile per la scuola materna e per i divezzi e semidivezzi 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. 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
- H) 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
- I) Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano deliscati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo
- J) Le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura
- K) Le grammature per le diete speciali rimangono invariate
- L) Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono stilati e validati in base alle patologie degli utenti

- M) Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci
- N) 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
- O) Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana
- P) Due volte al mese può essere previsto il succo di frutta da 200 ml in sostituzione alla frutta di stagione
- Q) Due volte al mese può essere prevista in sostituzione alla frutta di stagione una purea di frutta



16 SET. 2015