

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO 1.9.2013/30.06.2017**

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER  
CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

**Allegato Tecnico n. 2  
al Capitolato Speciale d'Appalto**

## INDICE

<b>1.</b>	<b>MENU ESTIVO ED INVERNALE</b> .....	2
<b>1.2</b>	Menu estivo (01/04 – 31/10).....	3
<b>1.1</b>	Menu invernale (01/11- 31/03) .....	6
<b>2.</b>	<b>INDICE DELLE PREPARAZIONI</b> .....	9
<b>3.</b>	<b>TABELLE DIETETICHE E RICETTE RELATIVE AI MENU</b> .....	13
<b>3.1</b>	Tabelle dietetiche primi piatti .....	14
<b>3.2</b>	Tabelle dietetiche secondi piatti.....	26
<b>3.3</b>	Tabelle dietetiche contorni.....	41
<b>3.4</b>	Tabelle dietetiche altri alimenti.....	48
<b>4.</b>	<b>CESTINO FREDDO</b> .....	49
<b>5.</b>	<b>COMPOSIZIONE E ROTAZIONE DEGLI SPUNTINI</b> .....	54
<b>5.1</b>	Composizione spuntini estivi (01/04 – 31/10) I – III – V anno .....	55
<b>5.2</b>	Rotazione spuntini estivi (01/04 – 31/10) I – III – V anno .....	57
<b>5.3</b>	Composizione spuntini estivi (01/04 – 31/10) II – IV anno.....	61
<b>5.4</b>	Rotazione spuntini estivi (01/04 – 31/10) II – IV anno .....	63
<b>5.5</b>	Composizione spuntini invernali (01/11 – 31/03) I – III – V anno.....	67
<b>5.6</b>	Rotazione spuntini invernali (01/11 – 31/03) I - III – V anno .....	69
<b>5.7</b>	Composizione spuntini invernali (01/11 – 31/03) II – IV anno.....	73
<b>5.8</b>	Rotazione spuntini invernali (01/11 – 31/03) II – IV anno.....	75
<b>6.</b>	<b>MENU DI RIAPERTURA</b> .....	79

## **1. MENU ESTIVO ED INVERNALE**

**1.2 Menu estivo (01/04 – 31/10)**

<b>MENU ESTIVO (01/04 - 31/10) - SEZIONE PRIMAVERA/PONTE</b>									
<b>Giorno</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDI</b>	111 - Mezze penne rigate al pomodoro	104 - Crema di lenticchie con corallini	127 - Riso alla parmigiana	111 - Gnocchetti sardi al pomodoro	108 - Mezze conchiglie rigate al burro e parmigiano	104 - Crema di lenticchie con ditalini rigati	129 - Risotto al pomodoro	114 - Mezzi fusilli al ragù vegetale	111 - Lumachine al pomodoro
	239 - Polpettone di bovino al forno	222 - Formaggio Crescenza	225 - Frittata	234 - Petto di pollo panato	204 - Arrosto di maiale al tegame	221 - Formaggio Caciotta	254 - Uova strapazzate	248 - Scaloppina di bovino al tegame	213 - Fesa di tacchino al limone
	315 - Misto di patate/carote/fagiolini	318 - Patate croccanti al forno	323 - Spinaci all'olio	304 - Carote flangè	306 - Fagiolini all'olio	310 - Insalata di pomodori	306 - Fagiolini all'olio	316 - Patate al forno	304 - Carote flangè
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>MARTEDI</b>	130 - Risotto allo zafferano	108 - Pipe piccole rigate al burro e parmigiano	120 - Mezzi fusilli alla pizzaiola	124 - Gramigna e patate	112 - Lumachine al pomodoro e basilico	127 - Riso alla parmigiana	123 - Mezze penne rigate con zucchine	103 - Crema di fagioli con corallini	119 - Mezze farfalle alla marinara
	232 - Mozzarella di bufala	240 - Polpettone di maiale al forno	219 - Filetti di spigola panati	254 - Uova strapazzate	206 - Bollito di bovino all'aceto balsamico	233 - Petto di pollo al tegame	227 - Hamburger di bovino al forno	220 - Formaggio Asiago	215 - Filetti di limanda gratinati
	310 - Insalata di pomodori	301 - Bieta ripassata	312 - Insalata mista	324 - Zucchine gratinate	314 - Insalata verde	318 - Patate croccanti al forno	310 - Insalata di pomodori	325 - Zucchine trifolate	312 - Insalata mista
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta
<b>MERCOLEDI</b>	108 - Mezzi fusilli al burro e parmigiano	119 - Lumachine alla marinara	105 - Crema di verdure con farfalline	121 - Maccheroncini all'uovo al pomodoro	123 - Mezze penne rigate con zucchine	110 - Pipe piccole rigate al pesto delicato	121 - Maccheroncini all'uovo al pomodoro	127 - Riso alla parmigiana	105 - Crema di verdure con conchigliette
	225 - Frittata	215 - Filetti di limanda gratinati	235 - Polpette di bovino al pomodoro	221 - Formaggio Caciotta	229 - Medaglioni di filetti di merluzzo	254 - Uova strapazzate	232 - Mozzarella di bufala	226 - Fusso di pollo arrosto	208 - Cotoletta di maiale panata
	325 - Zucchine trifolate	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	312 - Insalata mista	310 - Insalata di pomodori	323 - Spinaci all'olio	314 - Insalata verde	312 - Insalata mista	317 - Patate all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao
<b>GIOVEDI</b>	105 - Crema di verdure con ditalini rigati	134 - Risotto con zucchine	107 - Lasagne al forno	108 - Mezze farfalle al burro e parmigiano	131 - Risotto con crema di piselli	117 - Gramigna all'ortolana	105 - Crema di verdure con semi di melone	112 - Mezze conchiglie rigate pomodoro e basilico	108 - Pipe piccole rigate al burro e parmigiano
	226 - Fusso di pollo arrosto	254 - Uova strapazzate	242 - Prosciutto cotto	218 - Filetti di nasello gratinati	223 - Formaggio Montasio	203 - Arrosto di bovino al tegame	238 - Polpette di filetti di merluzzo	225 - Frittata	224 - Formaggio Provolone dolce
	319 - Patate saltate	310 - Insalata di pomodori	314 - Insalata verde	323 - Spinaci all'olio	304 - Carote flangè	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	304 - Carote flangè	301 - Bieta ripassata
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>VENERDI</b>	110 - Gnocchetti sardi al pesto delicato	112 - Mezze conchiglie rigate al pomodoro e basilico	115 - Mezze penne rigate al sugo di trota bio	130 - Risotto allo zafferano	105 - Crema di verdure con corallini	111 - Mezzi fusilli al pomodoro	108 - Lumachine al burro e parmigiano	126 - Ditali rigati rosa	129 - Risotto al pomodoro
	210 - Crocchette di filetti di nasello	205 - Arrosto di tacchino al tegame	224 - Formaggio Provolone dolce	251 - Straccetti di bovino al tegame	225 - Frittata	216 - Filetti di limanda panati	241 - Prosciutto cotto	231 - Medaglioni di filetti di spigola	254 - Uova strapazzate
	312 - Insalata mista	304 - Carote flangè	306 - Fagiolini all'olio	314 - Insalata verde	319 - Patate saltate	325 - Zucchine trifolate	304 - Carote flangè	310 - Insalata di pomodori	314 - Insalata verde
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta

*N.B. I formati di pasta ed i gusti del gelato devono essere quelli indicati. La carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi. Gli ortaggi crudi e cotti devono essere sminuzzati.*

**MENU ESTIVO (01/04 - 31/10) - SCUOLA INFANZIA**

Giorno	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
<b>LUNEDI</b>	111 - Pennette rigate al pomodoro	104 - Crema di lenticchie con corallini	127 - Riso alla parmigiana	111 - Gnocchetti sardi al pomodoro	108 - Mezze conchiglie rigate al burro e parmigiano	104 - Crema di lenticchie con ditalini rigati	129 - Risotto al pomodoro	114 - Mezzi fusilli al ragù vegetale	111 - Lumachine al pomodoro
	239 - Polpettone di bovino al forno	222 - Formaggio Crescenza	225 - Frittata	234 - Petto di pollo panato	204 - Arrosto di maiale al tegame	221 - Formaggio Caciotta	254 - Uova strapazzate	248 - Scaloppina di bovino al tegame	213 - Fesa di tacchino al limone
	315 - Misto di patate/carote/fagiolini	318 - Patate croccanti al forno	323 - Spinaci all'olio	304 - Carote flangè	306 - Fagiolini all'olio	310 - Insalata di pomodori	306 - Fagiolini all'olio	316 - Patate al forno	304 - Carote flangè
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>MARTEDI</b>	130 - Risotto allo zafferano	108 - Mezze maniche al burro e parmigiano	120 - Mezzi fusilli alla pizzaiola	124 - Gramigna e patate	112 - Lumachine al pomodoro e basilico	127 - Riso alla parmigiana	123 - Pennette rigate con zucchine	103 - Crema di fagioli con corallini	119 - Mezze farfalle alla marinara
	232 - Mozzarella di bufala	240 - Polpettone di maiale al forno	219 - Filetti di spigola panati	254 - Uova strapazzate	206 - Bollito di bovino all'aceto balsamico	233 - Petto di pollo al tegame	227 - Hamburger di bovino al forno	220 - Formaggio Asiago	215 - Filetti di limanda gratinati
	310 - Insalata di pomodori	301 - Bieta ripassata	312 - Insalata mista	324 - Zucchine gratinate	314 - Insalata verde	318 - Patate croccanti al forno	310 - Insalata di pomodori	325 - Zucchine trifolate	312 - Insalata mista
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta
<b>MERCOLEDI</b>	108 - Mezzi fusilli al burro e parmigiano	119 - Sedanini alla marinara	105 - Crema di verdure con farfalline	121 - Maccheroncini all'uovo al pomodoro	123 - Pennette rigate con zucchine	109 - Pipe rigate al pesto	101 - Agnolotti di carne al pomodoro	127 - Riso alla parmigiana	105 - Crema di verdure con conchigliette
	225 - Frittata	215 - Filetti di limanda gratinati	235 - Polpette di bovino al pomodoro	221 - Formaggio Caciotta	229 - Medaglioni di filetti di merluzzo	254 - Uova strapazzate	232 - Mozzarella di bufala	226 - Fuso di pollo arrosto	208 - Cotoletta di maiale panata
	325 - Zucchine trifolate	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	312 - Insalata mista	310 - Insalata di pomodori	323 - Spinaci all'olio	314 - Insalata verde	312 - Insalata mista	317 - Patate all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao
<b>GIOVEDI</b>	105 - Crema di verdure con ditalini rigati	134 - Risotto con zucchine	107 - Lasagne al forno	108 - Mezze farfalle al burro e parmigiano	131 - Risotto con crema di piselli	117 - Mezze maniche all'ortolana	105 - Crema di verdure con semi di melone	112 - Mezze conchiglie rigate pomodoro e basilico	135 - Tortellini al burro e parmigiano
	226 - Fuso di pollo arrosto	254 - Uova strapazzate	242 - Prosciutto cotto	218 - Filetti di nasello gratinati	223 - Formaggio Montasio	203 - Arrosto di bovino al tegame	238 - Polpette di filetti di merluzzo	225 - Frittata	224 - Formaggio Provolone dolce
	319 - Patate saltate	310 - Insalata di pomodori	314 - Insalata verde	323 - Spinaci all'olio	304 - Carote flangè	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	304 - Carote flangè	301 - Bieta ripassata
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>VENEDI</b>	109 - Gnocchetti sardi al pesto	112 - Mezze conchiglie rigate al pomodoro e basilico	115 - Pennette rigate al sugo di trota bio	130 - Risotto allo zafferano	105 - Crema di verdure con corallini	111 - Mezzi fusilli al pomodoro	108 - Sedanini al burro e parmigiano	126 - Ditali rigati rosa	129 - Risotto al pomodoro
	210 - Crocchette di filetti di nasello	205 - Arrosto di tacchino al tegame	224 - Formaggio Provolone dolce	251 - Straccetti di bovino al tegame	225 - Frittata	216 - Filetti di limanda panati	241 - Prosciutto cotto	231 - Medaglioni di filetti di spigola	254 - Uova strapazzate
	312 - Insalata mista	304 - Carote flangè	306 - Fagiolini all'olio	314 - Insalata verde	319 - Patate saltate	325 - Zucchine trifolate	304 - Carote flangè	310 - Insalata di pomodori	314 - Insalata verde
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta

*N.B. I formati di pasta ed i gusti del gelato devono essere quelli indicati. La carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi. Gli ortaggi crudi e cotti devono essere sminuzzati.*

**MENU ESTIVO (01/04 - 31/10) - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

Giorno	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
<b>LUNEDI</b>	111 - Pennette rigate al pomodoro	104 - Crema di lenticchie con corallini	127 - Riso alla parmigiana	111 - Gnocchetti sardi al pomodoro	108 - Conchiglie rigate al burro e parmigiano	104 - Crema di lenticchie con ditalini rigati	129 - Risotto al pomodoro	114 - Fusilli al ragu' vegetale	111 - Pipe rigate al pomodoro
	239 - Polpettone di bovino al forno	222 - Formaggio Crescenza	225 - Frittata	234 - Petto di pollo panato	204 - Arrosto di maiale al tegame	252 - Tonno all'olio d'oliva	254 - Uova strapazzate	248 - Scaloppina di bovino al tegame	213 - Fesa di tacchino al limone
	315 - Misto di patate/carote/fagiolini	318 - Patate croccanti al forno	323 - Spinaci all'olio	304 - Carote flangè	306 - Fagiolini all'olio	310 - Insalata di pomodori	306 - Fagiolini all'olio	316 - Patate al forno	320 - Piselli al tegame
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>MARTEDI</b>	130 - Risotto allo zafferano	108 - Mezze maniche al burro e parmigiano	120 - Fusilli alla pizzaiola	124 - Gramigna e patate	112 - Rigatoni al pomodoro e basilico	127 - Riso alla parmigiana	123 - Pennette rigate con zucchine	103 - Crema di fagioli con corallini	119 - Farfalle alla marinara
	232 - Mozzarella di bufala	249 - Spezzatino di maiale alla cacciatora	219 - Filetti di spigola panati	254 - Uova strapazzate	206 - Bollito di bovino all'aceto balsamico	233 - Petto di pollo al tegame	227 - Hamburger di bovino al forno	220 - Formaggio Asiago	215 - Filetti di limanda gratinati
	310 - Insalata di pomodori	301 - Bieta ripassata	311 - Insalata mista	324 - Zucchine gratinate	314 - Insalata verde	318 - Patate croccanti al forno	310 - Insalata di pomodori	308 - Fiori di zucca alla romana	311 - Insalata mista
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta
<b>MERCOLEDI</b>	108 - Fusilli al burro e parmigiano	116 - Sedanini al tonno	105 - Crema di verdure con farfalline	121 - Tagliatelle all'uovo al pomodoro	123 - Pennette rigate con zucchine	109 - Pipe rigate al pesto	101 - Agnolotti di carne al pomodoro	127 - Riso alla parmigiana	105 - Crema di verdure con conchigliette
	225 - Frittata	215 - Filetti di limanda gratinati	235 - Polpette di bovino al pomodoro	221 - Formaggio Caciotta	229 - Medaglioni di filetti di merluzzo	254 - Uova strapazzate	232 - Mozzarella di bufala	207 - Coscio di pollo arrosto	208 - Cotoletta di maiale panata
	325 - Zucchine trifolate	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	311 - Insalata mista	310 - Insalata di pomodori	323 - Spinaci all'olio	314 - Insalata verde	311 - Insalata mista	317 - Patate all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao
<b>GIOVEDI</b>	105 - Crema di verdure con ditalini rigati	134 - Risotto con zucchine	107 - Lasagne al forno	108 - Farfalle al burro e parmigiano	131 - Risotto con crema di piselli	117 - Mezze maniche all'ortolana	105 - Crema di verdure con semi di melone	116 - Spaghetti al tonno	135 - Tortellini al burro e parmigiano
	207 - Coscio di pollo arrosto	254 - Uova strapazzate	244 - Prosciutto crudo	218 - Filetti di nasello gratinati	223 - Formaggio Montasio	203 - Arrosto di bovino al tegame	238 - Polpette di filetti di merluzzo	225 - Frittata	224 - Formaggio Provolone dolce
	319 - Patate saltate	310 - Insalata di pomodori	314 - Insalata verde	323 - Spinaci all'olio	304 - Carote flangè	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	304 - Carote flangè	301 - Bieta ripassata
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato alla frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>VENERDI</b>	109 - Gnocchetti sardi al pesto	112 - Conchiglie rigate al pomodoro e basilico	115 - Pennette rigate al sugo di trota bio	130 - Risotto allo zafferano	105 - Crema di verdure con corallini	111 - Fusilli al pomodoro	108 - Sedanini al burro e parmigiano	126 - Rigatoni rosa	129 - Risotto al pomodoro
	210 - Crocchette di filetti di nasello	205 - Arrosto di tacchino al tegame	224 - Formaggio Provolone dolce	251 - Straccetti di bovino al tegame	225 - Frittata	221 - Formaggio caciotta	243 - Prosciutto crudo	231 - Medaglioni di filetti di spigola	254 - Uova strapazzate
	311 - Insalata mista	304 - Carote flangè	308 - Fiori di zucca alla romana	314 - Insalata verde	319 - Patate saltate	325 - Zucchine trifolate	304 - Carote flangè	310 - Insalata di pomodori	314 - Insalata verde
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	404 - Coppetta di gelato vaniglia/cacao	403 - Frutta	403 - Frutta

*N.B. I formati di pasta ed i gusti del gelato devono essere quelli indicati.*

**1.1 Menu invernale (01/11- 31/03)**

<b>MENU INVERNALE (01/11 - 31/03) - SEZIONE PRIMAVERA/PONTE</b>									
<b>Giorno</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDI</b>	107 - Lasagne al forno	108 - Mezze conchiglie rigate al burro e parmigiano	128 - Riso e patate	110 - Mezze penne rigate al pesto delicato	104 - Crema di lenticchie con gramigna	108 - Pipe piccole rigate al burro e parmigiano	113 - Lumachine al ragù	104 - Crema di lenticchie con ditalini rigati	130 - Risotto allo zafferano
	242 - Prosciutto cotto	248 - Scaloppina di bovino al tegame	254 - Uova strapazzate	211 - Dadini di abbacchio con patate al tegame	222 - Formaggio Crescenza	204 - Arrosto di maiale al tegame	225 - Frittata	221 - Formaggio Caciotta	206 - Bollito di bovino all'aceto balsamico
	304 - Carote flangè	323 - Spinaci all'olio	309 - Insalata di finocchi		304 - Carote flangè	315 - Misto di patate/carote/fagiolini	309 - Insalata di finocchi	318 - Patate croccanti al forno	306 - Fagiolini all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>MARTEDI</b>	106 - Crema di verdure con conchigliette	122 - Lumachine con zucca	108 - Mezzi fusilli al burro e parmigiano	103 - Crema di fagioli con corallini	111 - Ditali rigati al pomodoro	129 - Risotto al pomodoro	119 - Mezzi fusilli alla marinara	108 - Mezze farfalle al burro e parmigiano	121 - Maccheroncini all'uovo al pomodoro
	214 - Fesa di tacchino al tegame	225 - Frittata	231 - Medaglioni di filetti di ericiola	232 - Mozzarella di bufala	203 - Arrosto di bovino al tegame	254 - Uova strapazzate	215 - Filetti di limanda gratinati	250 - Straccetti cremolati di petto di pollo	223 - Formaggio Montasio
	316 - Patate al forno	314 - Insalata verde	304 - Carote flangè	313 - Insalata mista	301 - Bieta ripassata	323 - Spinaci all'olio	305 - Carote stufate	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>MERCOLEDI</b>	111 - Pipe piccole rigate al pomodoro	102 - Crema di ceci con ditalini risati	114 - Gnocchetti sardi al ragù vegetale	127 - Riso alla parmigiana	126 - Mezze conchiglie rigate rosa	110 - Mezze penne rigate al pesto delicato	106 - Crema di verdure con farfalline	129 - Risotto al pomodoro	108 - Lumachine al burro e parmigiano
	254 - Uova strapazzate	224 - Formaggio Provolone dolce	227 - Hamburger di bovino al forno	210 - Crocchette di filetti di nasello	225 - Frittata	226 - Fuso di pollo arrosto	239 - Polpettone di bovino al forno	209 - Crocchette di filetti di merluzzo	228 - Hamburger di maiale al forno
	301 - Bieta ripassata	304 - Carote flangè	303 - Carciofi al tegame	304 - Carote flangè	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde	321 - Pura di patate	313 - Insalata mista	302 - Broccolo romanesco all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>GIOVEDI</b>	127 - Riso alla parmigiana	120 - Mezze penne rigate alla nizzaiola	111 - Pipe piccole rigate al pomodoro	115 - Lumachine al sugo di trota bio	108 - Gnocchetti sardi al burro e parmigiano	111 - Mezze farfalle al pomodoro	133 - Risotto con zucca	111 - Mezze conchiglie rigate al pomodoro	106 - Crema di verdure con oramiona
	251 - Straccetti di bovino al tegame	238 - Polpette di filetti di merluzzo	208 - Cotoletta di maiale panata	254 - Uova strapazzate	213 - Fesa di tacchino al limone	230 - Medaglioni di filetti di nasello	245 - Ricotta romana/Prosciutto cotto	225 - Frittata	219 - Filetti di spigola panati
	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	314 - Insalata verde	307 - Finocchi gratinati	313 - Insalata mista	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde	322 - Spinaci al burro e parmigiano	319 - Patate saltate
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>VENEDI</b>	119 - Mezze farfalle alla marinara	130 - Risotto allo zafferano	106 - Crema di verdure con semi di melone	111 - Mezze conchiglie rigate al pomodoro	132 - Risotto con indivia	124 - Corallini e patate	108 - Mezze penne rigate al burro e parmigiano	114 - Pipe piccole rigate al ragù vegetale	126 - Gnocchetti sardi rosa
	216 - Filetti di limanda panati	226 - Fuso di pollo arrosto		236 - Polpette di bovino al tegame	217 - Filetti di merluzzo gratinati	232 - Mozzarella di bufala	212 - Dadini di agnello alla cacciatora	237 - Polpette di carne mista al pomodoro	254 - Uova strapazzate
	309 - Insalata di finocchi	313 - Insalata mista	253 - Tortino di patate	323 - Spinaci all'olio	317 - Patate all'olio	304 - Carote flangè	303 - Carciofi al tegame	304 - Carote flangè	313 - Insalata mista
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta

*N.B. I formati di pasta devono essere quelli indicati. La carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi. Gli ortaggi crudi e cotti devono essere sminuzzati.*

**MENU INVERNALE (01/11 - 31/03) - SCUOLA  
INFANZIA**

Giorno	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
<b>LUNEDI</b>	107 - Lasagne al forno	108 - Mezze conchiglie rigate al burro e parmigiano	128 - Riso e patate	109 - Pennette rigate al pesto	104 - Crema di lenticchie con gramigna	108 - Pipe rigate al burro e parmigiano	113 - Lumachine al ragù	104 - Crema di lenticchie con ditalini rigati	130 - Risotto allo zafferano
	242 - Prosciutto cotto	248 - Scaloppina di bovino al tegame	254 - Uova strapazzate	211 - Dadini di abbacchio con patate al tegame	222 - Formaggio Crescenza	204 - Arrosto di maiale al tegame	225 - Frittata	221 - Formaggio Caciotta	206 - Bollito di bovino all'aceto balsamico
	304 - Carote flangè	323 - Spinaci all'olio	309 - Insalata di finocchi		304 - Carote flangè	315 - Misto di patate/carote/faciolini	309 - Insalata di finocchi	318 - Patate croccanti al forno	306 - Fagiolini all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>MARTEDI</b>	106 - Crema di verdure con conchigliette	122 - Sedanini con zucca	108 - Mezzi fusilli al burro e parmigiano	103 - Crema di fagioli con corallini	111 - Ditali rigati al pomodoro	129 - Risotto al pomodoro	119 - Mezzi fusilli alla marinara	108 - Mezze maniche al burro e parmigiano	101 - Agnolotti di carne al pomodoro
	214 - Fesa di tacchino al tegame	225 - Frittata	231 - Medaglioni di filetti di squalo	232 - Mozzarella di bufala	203 - Arrosto di bovino al tegame	254 - Uova strapazzate	215 - Filetti di limanda gratinati	250 - Straccetti cremolati di petto di pollo	223 - Formaggio Montasio
	316 - Patate al forno	314 - Insalata verde	304 - Carote flangè	313 - Insalata mista	301 - Bieta ripassata	323 - Spinaci all'olio	305 - Carote stufate	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>MERCOLEDI</b>	111 - Pipe rigate al pomodoro	102 - Crema di ceci con ditalini risati	114 - Gnocchetti sardi al ragù vegetale	127 - Riso alla parmigiana	126 - Mezze maniche rosa	109 - Pennette rigate al pesto	106 - Crema di verdure con farfalline	129 - Risotto al pomodoro	108 - Lumachine al burro e parmigiano
	254 - Uova strapazzate	224 - Formaggio Provolone dolce	227 - Hamburger di bovino al forno	210 - Crocchette di filetti di nasello	225 - Frittata	226 - Fuso di pollo arrosto	239 - Polpettone di bovino al forno	209 - Crocchette di filetti di merluzzo	228 - Hamburger di maiale al forno
	301 - Bieta ripassata	304 - Carote flangè	303 - Carciofi al tegame	304 - Carote flangè	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde	321 - Pura di patate	313 - Insalata mista	302 - Broccolo romanesco all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>GIOVEDI</b>	127 - Riso alla parmigiana	120 - Pennette rigate alla pizzaiola	111 - Pipe rigate al pomodoro	115 - Lumachine al sugo di trota bio	135 - Tortellini al burro e parmigiano	111 - Mezze farfalle al pomodoro	133 - Risotto con zucca	111 - Mezze conchiglie rigate al pomodoro	106 - Crema di verdure con oramiona
	251 - Straccetti di bovino al tegame	238 - Polpette di filetti di merluzzo	208 - Cotoletta di maiale panata	254 - Uova strapazzate	213 - Fesa di tacchino al limone	230 - Medaglioni di filetti di nasello	245 - Ricotta romana/Prosciutto cotto	225 - Frittata	219 - Filetti di spigola panati
	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	314 - Insalata verde	307 - Finocchi gratinati	313 - Insalata mista	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde	322 - Spinaci al burro e parmigiano	319 - Patate saltate
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>VENERDI</b>	119 - Mezze farfalle alla marinara	130 - Risotto allo zafferano	106 - Crema di verdure con semi di melone	111 - Conchiglie rigate al pomodoro	132 - Risotto con indivia	124 - Corallini e patate	108 - Pennette rigate al burro e parmigiano	114 - Pipe rigate al ragù vegetale	126 - Gnocchetti sardi rosa
	216 - Filetti di limanda panati	226 - Fuso di pollo arrosto	253 - Tortino di patate	247 - Saltimbocca alla romana	217 - Filetti di merluzzo gratinati	232 - Mozzarella di bufala	212 - Dadini di agnello alla cacciatora	237 - Polpette di carne mista al pomodoro	254 - Uova strapazzate
	309 - Insalata di finocchi	313 - Insalata mista		323 - Spinaci all'olio	317 - Patate all'olio	304 - Carote flangè	303 - Carciofi al tegame	304 - Carote flangè	313 - Insalata mista
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta

*N.B. I formati di pasta devono essere quelli indicati. La carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi. Gli ortaggi crudi e cotti devono essere sminuzzati.*



**MENU INVERNALE (01/11 - 31/03) - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

Giorno	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
<b>LUNEDI</b>	107 - Lasagne al forno	108 - Conchiglie rigate al burro e parmigiano	128 - Riso e patate	109 - Pennette rigate al pesto	104 - Crema di lenticchie con gramigna	108 - Pipe rigate al burro e parmigiano	113 - Tagliatelle al ragù	104 - Crema di lenticchie con ditalini rigati	130 - Risotto allo zafferano
	242 - Prosciutto cotto	248 - Scaloppina di bovino al tegame	254 - Uova strapazzate	201 - Abbacchio con patate al tegame	222 - Formaggio Crescenza	204 - Arrosto di maiale al tegame	225 - Frittata	221 - Formaggio Caciotta	206 - Bollito di bovino all'aceto balsamico
	304 - Carote flangè	323 - Spinaci all'olio	309 - Insalata di finocchi	402 - Pane	304 - Carote flangè	315 - Misto di patate/carote/fagiolini	309 - Insalata di finocchi	318 - Patate croccanti al forno	306 - Fagiolini all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>MARTEDI</b>	106 - Crema di verdure con conchigliette	118 - Sedanini alla amatriciana	108 - Fusilli al burro e parmigiano	103 - Crema di fagioli con corallini	111 - Rigatoni al pomodoro	129 - Risotto al pomodoro	119 - Fusilli alla marinara	108 - Mezze maniche al burro e parmigiano	101 - Agnolotti di carne al pomodoro
	214 - Fesa di tacchino al tegame	225 - Frittata	231 - Medaglioni di filetti di spigola	232 - Mozzarella di bufala	203 - Arrosto di bovino al tegame	254 - Uova strapazzate	215 - Filetti di limanda gratinati	250 - Straccetti cremolati di petto di pollo	223 - Formaggio Montasio
	316 - Patate al forno	314 - Insalata verde	304 - Carote flangè	313 - Insalata mista	301 - Bieta ripassata	323 - Spinaci all'olio	320 - Piselli al tegame	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>MERCOLEDI</b>	111 - Pipe rigate al pomodoro	102 - Crema di ceci con ditalini risati	114 - Gnocchetti sardi al ragù vegetale	127 - Riso alla parmigiana	126 - Mezze maniche rosa	109 - Pennette rigate al pesto	106 - Crema di verdure con farfalline	129 - Risotto al pomodoro	108 - Rigatoni al burro e parmigiano
	254 - Uova strapazzate	224 - Formaggio Provolone dolce	227 - Hamburger di bovino al forno	210 - Crocchette di filetti di nasello	225 - Frittata	207 - Coscio di pollo arrosto	239 - Polpettone di bovino al forno	209 - Crocchette di filetti di merluzzo	228 - Hamburger di maiale al forno
	320 - Piselli al tegame	304 - Carote flangè	303 - Carciofi al tegame	304 - Carote flangè	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde	321 - Pura di patate	313 - Insalata mista	302 - Broccolo romanesco all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>GIOVEDI</b>	127 - Riso alla parmigiana	120 - Pennette rigate alla pizzaiola	111 - Tagliatelle al pomodoro	115 - Sedanini al sugo di trota bio	135 - Tortellini al burro e parmigiano	125 - Farfalle alla mediterranea	133 - Risotto con zucca	116 - Spaghetti al tonno	106 - Crema di verdure con oramiona
	251 - Straccetti di bovino al tegame	238 - Polpette di filetti di merluzzo	208 - Cotoletta di maiale panata	254 - Uova strapazzate	213 - Fesa di tacchino al limone	230 - Medaglioni di filetti di nasello	246 - Ricotta romana/Prosciutto crudo	225 - Frittata	219 - Filetti di spigola panati
	314 - Insalata verde	317 - Patate all'olio	314 - Insalata verde	307 - Finocchi gratinati	313 - Insalata mista	309 - Insalata di finocchi	314 - Insalata verde	322 - Spinaci al burro e parmigiano	319 - Patate saltate
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
<b>VENERDI</b>	116 - Farfalle al tonno	130 - Risotto allo zafferano	106 - Crema di verdure con semi di melone	111 - Conchiglie rigate al pomodoro	132 - Risotto con indivia	124 - Corallini e patate	108 - Pennette rigate al burro e parmigiano	114 - Pipe rigate al ragù vegetale	126 - Gnocchetti sardi rosa
	216 - Filetti di limanda panati	207 - Coscio di pollo arrosto	253 - Tortino di patate	247 - Saltimbocca alla romana	217 - Filetti di merluzzo gratinati	232 - Mozzarella di bufala	202 - Agnello alla cacciatora	237 - Polpette di carne mista al pomodoro	254 - Uova strapazzate
	309 - Insalata di finocchi	313 - Insalata mista	402 - Pane	323 - Spinaci all'olio	317 - Patate all'olio	304 - Carote flangè	303 - Carciofi al tegame	304 - Carote flangè	313 - Insalata mista
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta

*N.B. I formati di pasta devono essere quelli indicati.*

## **2. INDICE DELLE PREPARAZIONI**

<b>Cod.</b>	<b>INDICE PRIMI PIATTI</b>
101	Agnolotti di carne al pomodoro
102	Crema di ceci con pasta
103	Crema di fagioli con pasta
104	Crema di lenticchie con pasta
105	Crema di verdure con pasta (estiva)
106	Crema di verdure con pasta (Inv.)
107	Lasagne al forno
108	Pasta al burro e parmigiano
109	Pasta al pesto
110	Pasta al pesto delicato
111	Pasta al pomodoro
112	Pasta al pomodoro e basilico
113	Pasta al ragù
114	Pasta al ragù vegetale
115	Pasta al sugo di trota bio
116	Pasta al tonno
117	Pasta all'ortolana
118	Pasta alla amatriciana
119	Pasta alla marinara
120	Pasta alla pizzaioia
121	Pasta all'uovo al pomodoro
122	Pasta con zucca
123	Pasta con zucchine
124	Pasta e patate
125	Pasta mediterranea
126	Pasta rosa
127	Riso alla parmigiana
128	Riso e patate
129	Risotto al pomodoro
130	Risotto allo zafferano
131	Risotto con crema di piselli
132	Risotto con indivia
133	Risotto con zucca
134	Risotto con zucchine
135	Tortellini al burro e parmigiano

<b>Cod.</b>	<b>INDICE SECONDI PIATTI</b>
201	Abbacchio con patate al tegame
202	Agnello alla cacciatora
203	Arrosto di bovino al tegame
204	Arrosto di maiale al tegame
205	Arrosto di tacchino al tegame
206	Bollito di bovino all'aceto balsamico
207	Coscio di pollo arrosto
208	Cotoletta di maiale panata
209	Crocchette di filetti di merluzzo
210	Crocchette di filetti di nasello
211	Dadini di abbacchio con patate al tegame
212	Dadini di agnello alla cacciatora
213	Fesa di tacchino al limone
214	Fesa di tacchino al tegame
215	Filetti di limanda gratinati
216	Filetti di limanda panati
217	Filetti di merluzzo gratinati
218	Filetti di nasello gratinati
219	Filetti di spigola panati
220	Formaggio Asiago
221	Formaggio Caciotta
222	Formaggio Crescenza
223	Formaggio Montasio
224	Formaggio Provolone dolce
225	Frittata
226	Fuso di pollo arrosto
227	Hamburger di bovino al forno
228	Hamburger di maiale al forno
229	Medaglioni di filetti di merluzzo
230	Medaglioni di filetti di nasello
231	Medaglioni di filetti di spigola
232	Mozzarella di bufala
233	Petto di pollo al tegame
234	Petto di pollo panato
235	Polpette di bovino al pomodoro
236	Polpette di bovino al tegame
237	Polpette di carne mista al pomodoro
238	Polpette di filetti di merluzzo
239	Polpettone di bovino al forno
240	Polpettone di maiale al forno
241	Prosciutto cotto
242	Prosciutto cotto abbinato con lasagne
243	Prosciutto crudo
244	Prosciutto crudo abbinato con lasagne
245	Ricotta romana/prosciutto cotto
246	Ricotta romana/prosciutto crudo
247	Saltimbocca alla romana
248	Scaloppina di bovino al tegame
249	Spezzatino di maiale alla cacciatora
250	Straccetti cremolati di petto di pollo
251	Straccetti di bovino al tegame
252	Tonno all'olio di oliva
253	Tortino di patate
254	Uova strapazzate

<b>Cod.</b>	<b>INDICE CONTORNI</b>
301	Bieta ripassata
302	Broccolo romanesco all'olio
303	Carciofi al tegame
304	Carote flangè
305	Carote stufate
306	Fagiolini all'olio
307	Finocchi gratinati
308	Fiori di zucca alla romana
309	Insalata di finocchi
310	Insalata di pomodori
311	Insalata mista (Estiva) con cetrioli
312	Insalata mista (Estiva) senza cetrioli
313	Insalata mista (Invernale)
314	Insalata verde
315	Misto di patate/carote/fagiolini
316	Patate al forno
317	Patate all'olio
318	Patate croccanti al forno
319	Patate saltate
320	Piselli al tegame
321	Purea di patate
322	Spinaci al burro e parmigiano
323	Spinaci all'olio
324	Zucchine gratinate
325	Zucchine trifolate

<b>Cod.</b>	<b>INDICE ALTRI ALIMENTI</b>
401	Base per brodo vegetale da utilizzare per le preparazioni
402	Pane
403	Frutta
404	Gelato

<b>Cod.</b>	<b>INDICE CESTINO FREDDO</b>
501	Cestino freddo sezione primavera/ponte - adulti
502	Cestino freddo scuola dell'infanzia - adulti
503	Cestino freddo scuola primaria - adulti
504	Cestino freddo scuola secondaria di primo grado - adulti

### **3. TABELLE DIETETICHE E RICETTE RELATIVE AI MENU**

### 3.1 Tabelle dietetiche primi piatti

#### 101 - AGNOLOTTI DI CARNE AL POMODORO

<b>Ricetta:</b> Tritare gli odori e farli cuocere con i pomodori passati e l'olio. Aggiungere il sale e far addensare. Lessare gli agnolotti in acqua salata e scolarli. Condire con la salsa. Servire il parmigiano a tavola.	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola</b>	<b>Scuola</b>	<b>Scuola secondaria</b>
		<b>Infanzia</b>	<b>primaria</b>	<b>1° grado/ Adulti</b>
		<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
	Agnolotti di carne	65	90	100
	Carote	4	5	5
	Cipolla	3	5	5
	Sedano	2	2	2
	Pomodori pelati	60	85	100
	Parmigiano	5	5	6
	Olio extrav.	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

#### 102 - CREMA DI CECI CON PASTA

<b>Ricetta:</b> Cuocere in abbondante acqua i ceci (precedentemente messi in ammollo per una notte, risciacquati bene e scolati) con gli odori, i pomodori e le patate tagliate a dadini; l'aglio ed il rosmarino devono essere tolti a cottura ultimata. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda) e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirli alla crema di ceci. Condire con olio.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione</b>	<b>Scuola</b>	<b>Scuola</b>	<b>Scuola</b>
		<b>primavera/ ponte</b>	<b>Infanzia</b>	<b>primaria</b>	<b>secondaria</b>
		<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>1° grado/ Adulti</b>
		<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Ceci secchi	12	20	30	30
	Carote	3	5	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Patate	5	5	10	15
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 103 - CREMA DI FAGIOLI CON PASTA

<b>Ricetta:</b> Cuocere in abbondante acqua i fagioli (precedentemente messi in ammollo per una notte, risciacquati bene e scolati) con gli odori, i pomodori e le patate tagliate a dadini. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda) e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirli alla crema di fagioli. Condire con olio.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione</b>	<b>Scuola</b>	<b>Scuola</b>	<b>Scuola</b>
		<b>primavera/ ponte</b>	<b>Infanzia</b>	<b>primaria</b>	<b>secondaria</b>
		<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>1° grado/ Adulti</b>
		<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Fagioli secchi borlotti/cannellini	12	20	30	30
	Carote	3	5	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Patate	5	5	10	15
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 104 - CREMA DI LENTICCHIE CON PASTA

<p><b>Ricetta:</b>                      Sciacquare le lenticchie e cuocerle in abbondante acqua con gli odori, i pomodori e le patate tagliate a dadini. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda) e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirla alla crema di lenticchie. Condire con olio.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Lenticchie secche	12	20	30	30
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Carote	3	5	5	5
	Patate	5	5	10	15
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 105 - CREMA DI VERDURE CON PASTA (ESTIVA)

<p><b>Ricetta:</b>                      Cuocere in abbondante acqua le verdure, i pomodori e le patate precedentemente tagliate a dadini. Passare il tutto e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirla alla crema di verdure. Condire con olio. Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Carote	20	20	25	25
	Cipolla	5	5	5	5
	Sedano	5	5	5	10
	Patate	10	10	20	30
	Zucchine	20	20	30	35
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Lattuga	10	10	10	10
	Bieta	20	30	30	30
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



### 106 - CREMA DI VERDURE CON PASTA (INVERNALE)

<p><b>Ricetta:</b>                      Cuocere in abbondante acqua le verdure, i pomodori e le patate precedentemente tagliate a dadini.                      Passare il tutto e salare.                      Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirla alla crema di verdure.                      Condire con olio. Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Carote	20	20	25	25
	Cipolla	5	5	5	5
	Sedano	5	5	5	10
	Patate	10	10	20	30
	Zucca	20	20	30	35
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Lattuga	10	10	10	10
	Bieta	10	20	20	20
	Cavolfiore	10	10	10	10
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 107 -LASAGNE AL FORNO

<p><b>Ricette:</b>  <b>Ragù:</b>                      Tritare gli odori finemente e farli appassire in olio. Unire la carne macinata e quando sarà dorata aggiungere i pomodori passati. Salare e far addensare.  <b>Besciamella:</b>                      Far sciogliere il burro, aggiungere la farina, lasciando cuocere un paio di minuti senza far prendere colore; versare il latte freddo, portare ad ebollizione mescolando di continuo, preferibilmente con una frusta in modo da eliminare i grumi. Salare, aggiungere un pizzico di noce moscata e far bollire.  <b>Lasagne:</b>                      Cospargere la teglia con un po' di ragù. Foderare con un primo strato di sfoglie. Distribuire sulla superficie il fior di latte tritato, alcuni cucchiaini di ragù e di besciamella. Spolverizzare con il parmigiano. Fare un altro strato di lasagne (a 90° dalle precedenti) e continuare alternandole al condimento. Finire con besciamella e ragù. Bucare le lasagne con una forchetta. Infornare. Prima di servire far riposare per 10 minuti.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g	
	<b>RAGU'</b>					
	Spalla bovino	15	15	20	20	
	Pomodori pelati	50	60	80	100	
	Carote	3	4	5	5	
	Cipolla	3	3	5	5	
	Sedano	2	2	2	2	
	Olio extrav	3	3	4	5	
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
	<b>LASAGNE</b>					
	Pasta all'uovo	40	50	60	70	
	Parmigiano	5	5	5	5	
	Fior di latte	15	15	15	15	
	<b>BESCIAMELLA</b>					
	Latte UHT	30	40	50	60	
	Farina	3	4	5	6	
	Burro	3	4	5	6	
	Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

### 108 - PASTA AL BURRO E PARMIGIANO

<p><b>Ricetta:</b> Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con il burro aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura. Aggiungere il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Parmigiano	5	7	8	10
	Burro	5	7	10	15
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 109 - PASTA AL PESTO

<p><b>Ricetta:</b> Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con il pesto e aggiungere, se necessario, poca acqua di cottura.</p>	Ingredienti	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	70	80
	Pesto	20	25	35
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

### 110 - PASTA AL PESTO DELICATO

<p><b>Ricetta:</b> Lavare le foglie di basilico e asciugarle. Porle nell'omogeneizzatore insieme all'olio e tritare. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con il pesto ed il parmigiano e aggiungere, se necessario, poca acqua di cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Adulti g
	Pasta di semola	50	80
	Basilico	15	25
	Parmigiano	5	8
	Olio extrav.	4	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.

### 111 - PASTA AL POMODORO

<p><b>Ricetta:</b> Tritare gli odori finemente e farli cuocere nell'olio con i pomodori passati. Aggiungere il sale e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con la salsa. Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 112 - PASTA AL POMODORO E BASILICO

<p><b>Ricetta:</b>                      Tritare la cipolla finemente e farla appassire nell'olio. Aggiungere i pomodori passati.                      Salare e far addensare.                      Lessare la pasta in acqua salata e scolarla.                      Condire con la salsa e aggiungere il basilico fresco.                      Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Cipolla	3	3	5	5
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 113 - PASTA AL RAGU'

<p><b>Ricetta:</b>                      Tritare gli odori finemente e farli appassire in olio. Unire la carne macinata e quando sarà dorata aggiungere i pomodori passati.                      Salare e far addensare.                      Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa.                      Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Spalla bovino	10	15	15	15
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

### 114 - PASTA AL RAGU' VEGETALE

<p><b>Ricetta:</b>                      Tritare gli odori finemente e farli appassire nell'olio e in poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Aggiungere i pomodori, salare e far addensare.                      A cottura ultimata, passare il sugo.                      Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa ottenuta.                      Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Carote	5	10	15	20
	Cipolla	5	5	5	5
	Sedano	3	3	3	3
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

### 115 - PASTA AL SUGO DI TROTA BIO

<p><b>Ricetta:</b> Preparare una salsa con i pomodori passati, l'olio, l'aglio intero ed i filetti di trota (correttamente scongelati) tritati. Salare e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con la salsa.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Filetti di trota bio surg.	10	10	20	20
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 116 - PASTA AL TONNO

<p><b>Ricetta:</b> Preparare una salsa con i pomodori passati, l'olio, l'aglio intero ed il tonno sbriciolato. Salare e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa. Aggiungere il prezzemolo fresco lavato e finemente tritato.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	70	80
	Pomodori pelati	80	100
	Tonno all'olio di oliva	25	25
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

### 117 - PASTA ALL'ORTOLANA

<p><b>Ricetta:</b> Tagliare gli ortaggi in piccoli pezzi e farli stufare nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Aggiungere i pomodori, salare e far addensare. A cottura ultimata, passare il sugo. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa ottenuta. Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Zucchine	10	15	20	25
	Carote	3	4	5	10
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 118 - PASTA ALLA AMATRICIANA

<p><b>Ricetta:</b>                      Appassire la cipolla finemente tritata nell'olio con la pancetta. Unire i pomodori passati, regolare di sale e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con il sugo.                      Aggiungere il pecorino ed il parmigiano.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Pasta di semola	70	80
	Pancetta magra	15	20
	Cipolla	5	5
	Pomodori pelati	80	100
	Pecorino	2	3
	Parmigiano	4	4
	Olio extrav.	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

### 119 - PASTA ALLA MARINARA

<p><b>Ricetta:</b>                      Preparare una salsa con i pomodori passati, l'olio e l'aglio intero. Salare e far addensare.                      A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente.                      Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa preparata.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 120 - PASTA ALLA PIZZAIOLA

<p><b>Ricetta:</b>                      Preparare una salsa con i pomodori passati, l'olio, l'aglio intero. Salare e far addensare.                      A cottura ultimata spolverare con un pizzico di origano.                      Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa preparata.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 121 - PASTA ALL'UOVO AL POMODORO

<p><b>Ricetta:</b>                      Tritare gli odori finemente e farli cuocere nell'olio con i pomodori passati.                      Aggiungere il sale e far addensare.                      Lessare la pasta in acqua salata e scolarla.                      Condire con la salsa. Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Adulti g
	Pasta all'uovo	40	40	60	70
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	60	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 122 - PASTA CON ZUCCA

<p><b>Ricetta:</b>                      Tagliare la zucca a dadini e lasciarla stufare insieme alla cipolla finemente tritata, nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401), fino a farla diventare una crema. Salare e portare a cottura aggiungendo, man mano, se necessario, brodo vegetale bollente.                      Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la crema ottenuta. Condire con il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Pasta di semola	50	50	80
	Zucca	30	40	70
	Cipolla	5	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

### 123 - PASTA CON ZUCCHINE

<p><b>Ricetta:</b>                      Tagliare le zucchine a dadini e lasciarle stufare insieme alla cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Salare e portare a cottura aggiungendo, man mano, se necessario, brodo vegetale bollente.                      Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con le zucchine.                      Condire con il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Zucchine	30	30	40	50
	Cipolla	5	5	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 124 - PASTA E PATATE

<p><b>Ricetta:</b>                      Tagliare le patate a dadini, tritare gli odori e far cuocere con i pomodori passati e l'olio. Allungare con acqua calda, salare e riportare a bollore.                      Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla ed unirla agli altri ingredienti.                      Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Patate	30	30	40	50
	Carote	3	5	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Cipolla	3	3	5	5
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 125 - PASTA MEDITERRANEA

<p><b>Ricetta:</b>                      Preparare una salsa con i pomodori passati, l'aglio intero, i filetti di acciuga, i capperi abbondantemente sciacquati e l'olio.                      Salare e far addensare.                      Lessare la pasta in abbondante acqua salata e condire con la salsa.                      Aggiungere il prezzemolo fresco lavato e finemente tritato.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	70	80
	Aglio	q.b.	q.b.
	Filetto di acciuga sott'olio (n)	1/2	1/2
	Capperi sotto sale (n)	1	2
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	80	100
	Olio extrav.	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

## 126 - PASTA ROSA

<p><b>Ricetta:</b>                      Tritare gli odori finemente e farli cuocere nell'olio con i pomodori passati. Salare e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata.                      Nel frattempo, a fuoco spento, aggiungere la ricotta nel sugo. Scolare la pasta e condirla con la salsa mescolando con cura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Ricotta	15	15	20	20
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 127 - RISO ALLA PARMIGIANA

<b>Ricetta:</b> Lessare il riso in acqua salata. Scolarlo e condirlo con il burro aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura. Aggiungere il parmigiano.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Parmigiano	5	7	8	10
	Burro	5	7	10	15
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 128 - RISO E PATATE

<b>Ricetta:</b> Tagliare le patate a dadini, tritare gli odori e far cuocere con i pomodori passati e l'olio. Allungare con acqua calda, salare e riportare a bollore. Lessare a parte il riso in acqua salata, scolarlo ed unirlo agli altri ingredienti. Servire il parmigiano a tavola.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	20	30	30	40
	Patate	30	30	40	50
	Carote	3	5	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Cipolla	3	3	5	5
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

### 129 - RISOTTO AL POMODORO

<b>Ricetta:</b> Tritare gli odori e farli cuocere con i pomodori passati e l'olio. Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento e portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	



**130 - RISOTTO ALLO ZAFFERANO**

<p><b>Ricetta:</b> Far appassire la cipolla tritata finemente nell'olio. Unire il riso. Mescolare accuratamente e portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). Regolare di sale. A cottura ultimata sciogliere lo zafferano in poco brodo vegetale, unire al riso e amalgamare bene. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	5	6
	Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**131 - RISOTTO CON CREMA DI PISELLI**

<p><b>Ricetta:</b> Stufare i piselli con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Passarli in modo da ottenere una crema omogenea ed unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Piselli surg.	15	15	20	25
	Cipolla	3	3	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**132 - RISOTTO CON INDIVIA**

<p><b>Ricetta:</b> Tagliare l'indivia a listarelle e stufarla con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Indivia	30	30	30	40
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**133 - RISOTTO CON ZUCCA**

<b>Ricetta:</b> Tagliare la zucca a dadini e stufarla con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Zucca	30	30	30	40
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**134 - RISOTTO CON ZUCCHINE**

<b>Ricetta:</b> Tagliare le zucchine a dadini e stufarle con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Zucchine	30	30	30	40
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**135- TORTELLINI AL BURRO E PARMIGIANO**

<b>Ricetta:</b> Lessare i tortellini nell'acqua salata. Scolarli e condirli con il burro. Aggiungere il parmigiano.	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Tortellini	65	90	100
	Parmigiano	7	8	10
	Burro	7	10	15
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

### 3.2 Tabelle dietetiche secondi piatti

#### 201 - ABBACCHIO CON PATATE AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Lavare e asciugare bene l'abacchio, tagliarlo a pezzi e condirlo con olio, aglio e rosmarino; girare più volte affinché insaporisca bene; disporlo in un tegame e mettere sul fuoco. Far rosolare, aggiungere le patate mondare e tagliate. Salare e portare a cottura. Se il sugo si riducesse troppo allungare con acqua bollente.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Abbacchio disossato	90	100
	Patate	150	200
	Aglio	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	9	11
	Sale iodato	q.b.	q.b.

#### 202 - AGNELLO ALLA CACCIATORA

<p><b>Ricetta:</b> Lavare e asciugare bene l'agnello, tagliarlo a pezzi e condirlo con sale, olio, aglio, rosmarino; girare più volte i pezzi perché insaporiscano bene. Disporlo in un tegame; a metà cottura aggiungere un po' di vino bianco e far evaporare. Terminare la cottura.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Agnello disossato	90	100
	Aglio	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	

#### 203 - ARROSTO DI BOVINO AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Condire la carne con rosmarino tritato e salare. Mettere la carne in un tegame con l'olio ed un trito di sedano, carota e cipolla. Far cuocere a fuoco moderato unendo, di tanto in tanto, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). A cottura quasi ultimata bagnare con il vino, lasciar evaporare. Regolare di sale. Affettare la carne e cospargerla con la salsa di cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa/reale bovino	50	60	90	100
	Sedano	2	2	2	2
	Carota	10	10	10	10
	Cipolla	5	5	5	5
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

## 204 - ARROSTO DI MAIALE AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Condire la carne con un trito di alloro e rosmarino e salare. Mettere la carne in un tegame, aggiungere aglio intero e olio. Far cuocere a fuoco moderato unendo, di tanto in tanto, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). A cottura quasi ultimata bagnare con il vino, lasciar evaporare. Regolare di sale. Affettare la carne e cospargerla con la salsa di cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Arista suino	50	60	90	100
	Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 205 - ARROSTO DI TACCHINO AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Mettere a cuocere la carne in un tegame con l'olio ed un trito di sedano, carota e cipolla. Salare e far cuocere a fuoco moderato unendo, di tanto in tanto, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). A cottura quasi ultimata bagnare con il vino, lasciar evaporare. Regolare di sale. Affettare la carne e cospargerla con la salsa di cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa tacchino	50	60	90	100
	Sedano	2	2	2	2
	Carota	10	10	10	10
	Cipolla	5	5	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 206 - BOLLITO DI BOVINO ALL'ACETO BALSAMICO

<p><b>Ricetta:</b> Immergere la carne in una pentola con abbondante acqua calda ed aggiungere gli odori. A cottura ultimata togliere la carne dal brodo e tagliarla in piccoli pezzi. Eliminare il brodo. Salare la carne e servirla dopo averla irrorata con l'olio e l'aceto balsamico precedentemente emulsionati.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla / sottopancia bovino	50	60	90	100
	Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aceto balsamico	1,5	1,5	2	2,5
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

## 207 - COSCIO DI POLLO ARROSTO

<b>Ricetta:</b> Lavare e asciugare bene il pollo. Condirlo con olio, sale, rosmarino e aglio intero. Infornare.	Ingredienti	Sezione primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Sovracoscio pollo (fuso e coscio)	150* (peso lordo 200)	160* (peso lordo 210)
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

\* parte edibile s/osso s/pelle

## 208 - COTOLETTA DI MAIALE PANATA

<b>Ricetta:</b> Passare ciascuna fetta di carne nelle uova sbattute e leggermente salate e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed informare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondari a 1° grado/ Adulti g
	Arista/lombata suino	50	60	90	100
	Uova	10	10	12	13
	Pangrattato	7	7	9	10
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

## 209 - CROCCHETTE DI FILETTI DI MERLUZZO

<b>Ricetta:</b> Lessare i filetti di merluzzo (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, il sale, le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare le crocchette e passarle nella farina. Disporle in una teglia oliata ed infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto merluzzo surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Farina	3	3,5	4,5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

## 210 - CROCCHETTE DI FILETTI DI NASELLO

<p><b>Ricetta:</b> Lessare i filetti di nasello (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, il sale, le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare le crocchette e passarle nella farina. Disporle in una teglia oliata ed infornare.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Filetto nasello surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Farina	3	3,5	4,5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 211 - DADINI DI ABBACCHIO CON PATATE AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Lavare e asciugare bene l'abbacchio, tagliarlo a dadini e condirlo con olio, aglio e rosmarino; girare più volte affinché insaporiscano bene; disporlo in un tegame e mettere sul fuoco. Far rosolare, aggiungere le patate mondare e tagliate. Salare e portare a cottura. Se il sugo si riducesse troppo allungare con acqua bollente.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Adulti g</b>
	Abbacchio disossato	50	60	100
	Patate	50	100	200
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	7	8	11
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

## 212 - DADINI DI AGNELLO ALLA CACCIATORA

<p><b>Ricetta:</b> Lavare e asciugare bene l'agnello, tagliarlo a dadini e condirlo con olio, aglio, rosmarino; girare più volte affinché insaporisca bene. Disporlo in un tegame; a metà cottura aggiungere un po' di vino bianco e far evaporare. Terminare la cottura.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Adulti g</b>
	Agnello disossato	50	60	100
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	

### 213 - FESA DI TACCHINO AL LIMONE

<p><b>Ricetta:</b> Infarinare le fette di fesa di tacchino, disporle in una teglia oliata ed infornare. Regolare di sale. Diluire il succo di limone filtrato con altrettanta acqua e versarlo sulla carne. Lasciar ridurre un pochino il liquido e sfornare.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa tacchino	50	60	90	100
	Farina	2,5	3	4	4,5
	Succo di limone + acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 214 - FESA DI TACCHINO AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Disporre le fettine di fesa di tacchino in un tegame con l'olio. Salare e far cuocere. Girare con cura e terminare la cottura. Limone a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa di tacchino	50	60	90	100
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 215 - FILETTI DI LIMANDA GRATINATI

<p><b>Ricetta:</b> Porre i filetti di limanda (correttamente scongelati) in una teglia oliata e salare. Spolverizzare con il pangrattato ed infornare. Limone a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto limanda surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3	3,5	4,5	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 216 - FILETTI DI LIMANDA PANATI

<p><b>Ricetta:</b> Passare i filetti di limanda (correttamente scongelati) nelle uova sbattute e leggermente salate e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare. Limone a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto limanda surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	8	9	12	14
	Uova	12	14	18	20
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 217 - FILETTI DI MERLUZZO GRATINATI

<b>Ricetta:</b> Porre i filetti di merluzzo (correttamente scongelati) in una teglia oliata e salare. Spolverizzare con il pangrattato ed infornare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto merluzzo surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3	3,5	4,5	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 218 - FILETTI DI NASELLO GRATINATI

<b>Ricetta:</b> Porre i filetti di nasello (correttamente scongelati) in una teglia oliata e salare. Spolverizzare con il pangrattato ed infornare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto nasello surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3	3,5	4,5	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 219 - FILETTI DI SPIGOLA PANATI

<b>Ricetta:</b> Passare i filetti di spigola (correttamente scongelati) nelle uova sbattute e leggermente salate e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto spigola surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	8	9	12	14
	Uova	12	14	18	20
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

### 220 - FORMAGGIO ASIAGO

Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
Asiago	35	40	50	60



**221 – FORMAGGIO CACIOTTA**

	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Caciotta mista	35	40	50	60

**222 - FORMAGGIO CRESCENZA**

	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Crescenza	45	55	70	80

**223 - FORMAGGIO MONTASIO**

	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Montasio	35	40	50	60

**224 - FORMAGGIO PROVOLONE DOLCE**

	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Provolone dolce	35	40	50	60

**225 – FRITTATA**

<b>Ricetta:</b> Sbattere le uova con il sale. Oliare una teglia ed infornare. E' consentita la cottura, in alternativa, in padella.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondari a 1° grado g</b>	<b>Adulti g</b>
	Uova (n.)	1	1	1	1	2
	Olio extrav.	4	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 226 - FUSO DI POLLO ARROSTO

<b>Ricetta:</b> Lavare e asciugare bene i fusi di pollo. Condirli con olio, sale, rosmarino e aglio intero. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Fuso pollo	80* (120 peso lordo)	80* (120 peso lordo)	160* (240 peso lordo)
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

\* parte edibile s/osso s/pelle

## 227 - HAMBURGER DI BOVINO AL FORNO

<b>Ricetta:</b> Macinare la carne. Unire le uova, il sale, il pangrattato ed amalgamare. Formare gli hamburger e disporli in una teglia oliata. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla bovino	50	60	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 228 - HAMBURGER DI MAIALE AL FORNO

<b>Ricetta:</b> Macinare la carne. Unire le uova, il sale, il pangrattato ed amalgamare. Formare gli hamburger e disporli in una teglia oliata. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla suino	50	60	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 229 - MEDAGLIONI DI FILETTI DI MERLUZZO

<b>Ricetta:</b> Lessare i filetti di merluzzo (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare i medaglioni e disporli in una teglia oliata ed infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto merluzzo surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 230 - MEDAGLIONI DI FILETTI DI NASELLO

<b>Ricetta:</b> Lessare i filetti di nasello (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare i medaglioni e disporli in una teglia oliata ed infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto nasello surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 231 - MEDAGLIONI DI FILETTI DI SPIGOLA

<b>Ricetta:</b> Lessare i filetti di spigola (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare i medaglioni e disporli in una teglia oliata ed infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto spigola surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 232 - MOZZARELLA DI BUFALA

Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
Mozzarella di bufala	45	55	65	80

### 233 – PETTO DI POLLO AL TEGAME

<b>Ricetta:</b> Disporre i petti di pollo in un tegame con l'olio. Salare e far cuocere. Girare con cura e terminare la cottura. Limone a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Petto pollo	50	60	90	100
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 234 - PETTO DI POLLO PANATO

<b>Ricetta:</b> Passare i petti di pollo nelle uova sbattute e leggermente salate e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed informare. Limone a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Petto pollo	50	60	90	100
	Uova	10	10	12	13
	Pangrattato	7	7	9	10
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 235 -POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO

<b>Ricetta:</b> Far appassire nell'olio la cipolla tritata finemente ed aggiungere i pomodori passati. Salare e far addensare. Macinare la carne. Unire le uova, il sale, il pangrattato, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare. Formare le polpette, disporle in una teglia oliata ed infornare. Verso fine cottura disporre il sugo sulle polpette ed infornare nuovamente per terminare la cottura.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Spalla bovino	50	60	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Pomodori pelati	20	25	30	35
	Cipolla	3	3	5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 236 - POLPETTE DI BOVINO AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Macinare la carne. Unire le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e finemente tritato ed il pangrattato. Amalgamare. In un tegame far appassire nell'olio la cipolla tritata finemente, mettere le polpette e far cuocere aggiungendo poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Lasciar ridurre il liquido e terminare la cottura.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Spalla bovino	50	60	100
	Cipolla	3	3	5
	Uova	2,5	2,5	3,5
	Pangrattato	3	3	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

### 237 - POLPETTE DI CARNE MISTA AL POMODORO

<p><b>Ricetta:</b> Far appassire nell'olio la cipolla tritata finemente ed aggiungere i pomodori passati. Salare e far cuocere. Macinare le carni. Unire le uova, il pangrattato, il sale ed amalgamare. Formare le polpette. Disporre le polpette in una teglia oliata ed infornare; a metà cottura irrorare con il vino bianco e lasciar evaporare. Versare il sugo sulle polpette e infornare nuovamente per terminare la cottura. Prima di servire spolverizzare le polpette con il parmigiano.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Spalla bovino	25	30	45	50
	Spalla suino	25	30	45	50
	Cipolla	3	3	5	5
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Pomodori pelati	30	35	40	50
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	3	3	3	3
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 238 - POLPETTE DI FILETTI DI MERLUZZO AL FORNO

<p><b>Ricetta:</b> Lessare i filetti di merluzzo (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare le polpette e disporle in una teglia oliata ed infornare.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Filetti merluzzo surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

### 239 - POLPETTONE DI BOVINO AL FORNO

<p><b>Ricetta:</b> Macinare la carne. Unire le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente, il pangrattato ed il sale. Formare il polpettone e avvolgerlo con carta da forno precedentemente oliata. Disporlo in una teglia e infornare.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Spalla bovino	50	60	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 240 - POLPETTONE DI MAIALE AL FORNO

<p><b>Ricetta:</b> Macinare la carne. Unire le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente, il pangrattato ed il sale. Formare il polpettone e avvolgerlo con carta da forno precedentemente oliata. Disporlo in una teglia e infornare.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Adulti g</b>
	Spalla suino	50	60	100
	Uova	2,5	2,5	3,5
	Pangrattato	3	3	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	2	2	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 241 - PROSCIUTTO COTTO

<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
Prosciutto cotto	40	40	50	60

### 242 - PROSCIUTTO COTTO ABBINATO CON LASAGNE

<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
Prosciutto cotto	20	20	25	30

### 243 - PROSCIUTTO CRUDO

	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primariag</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Prosciutto crudo	50	60

### 244 - PROSCIUTTO CRUDO ABBINATO CON LASAGNE

	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primariag</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Prosciutto crudo	25	30

### 245 – RICOTTA ROMANA/PROSCIUTTO COTTO

	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Adulti g</b>
	Ricotta romana	40	45	70
	Prosciutto cotto	15	20	30

### 246 – RICOTTA ROMANA/PROSCIUTTO CRUDO

	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Ricotta romana	60	70
	Prosciutto crudo	25	30

### 247 - SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

<b>Ricetta:</b> Battere leggermente le fettine di carne. Disporle in una teglia dove si son fatti scaldare il burro e l'olio. Salare e infornare. Quando la carne è rosolata girarla ed irrorarla con il vino bianco. Far evaporare. Disporre il prosciutto crudo e la foglia di salvia su ciascuna fettina, infornare nuovamente per pochi attimi.	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Fesa/lombata noce/scamone bovino	60	90	100
	Prosciutto crudo	5	10	10
	Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
	Burro	2	2	3
	Olio extrav.	2	2	2
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

#### 248 - SCALOPPINA DI BOVINO AL TEGAME

<b>Ricetta:</b> Battere leggermente le fettine di carne ed infarinarle. Adagiarle in un tegame dove si son fatti scaldare il burro e l'olio. Salare e far cuocere. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa/lombata noce/scamone bovino	50	60	90	100
	Farina	2,5	3	4	4,5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Burro	2	2	2	3
	Olio extrav.	2	2	2	2
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 249 - SPEZZATINO DI MAIALE ALLA CACCIATORA

<b>Ricetta:</b> Tagliare la carne in piccoli pezzi, disporla in un tegame con olio, aglio intero e rosmarino. Salare e a metà cottura bagnare con un po' di vino bianco, far evaporare e finire la cottura.	Ingredienti	Scuola primari a g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla suino	90	100
	Aglio	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	

#### 250 - STRACCETTI CREMOLATI DI PETTO DI POLLO

<b>Ricetta:</b> Tagliare il petto di pollo a striscioline, infarinare e mettere in un tegame con l'olio. Salare e far cuocere con poco brodo vegetale (ricetta n. 401); mescolare con cura e far ridurre il liquido.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primari a g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Petto pollo	50	60	90	100
	Farina	2,5	3	4	4,5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 251 - STRACCETTI DI BOVINO AL TEGAME

<b>Ricetta:</b> Tagliare la carne a fettine molto sottili. Metterle in un tegame con olio. Salare e girare spesso fino a cottura ultimata ponendo molta attenzione affinché non risultino asciutti.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Noce bovino	50	60	90	100
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



## 252 - TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Sgocciolare il tonno prima di servire.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Tonno all'olio di oliva	50	70

## 253 - TORTINO DI PATATE

<b>Ricetta:</b> Lavare e lessare le patate; sbuciarle e passarle. Unire le uova, il latte, il prosciutto cotto e il fior di latte tritati. Regolare di sale e amalgamare. Cospargere il pangrattato su una teglia oliata e versare il composto. Spolverizzare la superficie del tortino di pangrattato ed infornare.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Patate	60	100	150	180
	Fior di latte	20	25	30	30
	Prosciutto cotto	20	25	25	30
	Latte UHT	10	15	25	30
	Uova (g.)	5	7	10,5	14
	Pangrattato	3	3,5	4,5	5
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

## 254 - UOVA STRAPAZZATE

<b>Ricetta:</b> Sbattere le uova con il sale. Far sciogliere il burro in una padella e versarvi il composto mescolando in continuazione. Quando le uova divengono simili ad una crema, togliere dal fuoco.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Uova (n)	1	1	1	2
	Burro	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 3.3 Tabelle dietetiche contorni

#### 301 - BIETA RIPASSATA

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare la bieta. Lessarla e, dopo averla scolata bene, metterla in un tegame con olio e aglio intero; regolare di sale, far insaporire mescolando con cura.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Bieta	100	120	150	180
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 302 - BROCCOLO ROMANESCO ALL'OLIO

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare il broccolo. Lessarlo e, dopo averlo scolato bene, condirlo con olio e sale. Limone a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Broccolo romanesco	80	120	150	180
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 303 - CARCIOFI AL TEGAME

<b>Ricetta:</b> Mettere in un tegame l'aglio intero, l'olio e i carciofi a spicchi; far insaporire e aggiungere poco brodo vegetale (ricetta n. 401), salare, coprire il tegame e far cuocere. Durante la cottura, se necessario, aggiungere altro brodo vegetale bollente. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato. Aggiungere il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Carciofi surg. a spicchi.	80	120	150	180
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 304 - CAROTE FLANGE'

<b>Ricetta:</b> Pulire le carote e lavarle. Tagliarle a julienne e condirle con sale e olio. Limone a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Carote	50	80	100	120
	Limone (succo)	3	4	5	10
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**305 - CAROTE STUFATE**

<b>Ricetta:</b> Pulire le carote e lavarle. Tagliarle a rondelle e metterle in un tegame dove si è fatta appassire la cipolla finemente tritata nell'olio. Aggiungere poco brodo vegetale (ricetta n. 401), salare e mescolare; coprire il tegame e far stufare. Durante la cottura, se necessario, aggiungere altro brodo vegetale bollente. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Adulti g</b>
	Carote	80	120	180
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	3	3	5
	Olio extrav.	3	4	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

**306 - FAGIOLINI ALL'OLIO**

<b>Ricetta:</b> Lessare i fagiolini. Scolarli bene e condire con olio e sale. Limone a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Fagiolini surg.	80	120	150	180
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**307 - FINOCCHI GRATINATI**

<b>Ricetta:</b> Mondare, lavare i finocchi e tagliarli in quattro. Lessarli e scolarli. Tagliarli a fette e disporli in una teglia oliata. Salare e spolverizzare con il parmigiano ed il pangrattato. Gratinare al forno.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Finocchi	80	120	150	180
	Parmigiano	2	2	2	2
	Pangrattato	2	3	3	3
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**308 – FIORI DI ZUCCA ALLA ROMANA**

<b>Ricetta:</b> Foderare una teglia con carta da forno; disporvi i fiori di zucca ancora surgelati, porre in forno già caldo e lasciar cuocere per circa 10 minuti o per il tempo indicato sulla confezione.	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Fiori di zucca pastellati surg.	80	80

### 309 – INSALATA DI FINOCCHI

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare i finocchi. Tagliarli finemente e condirli con sale e olio.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte</b> g	<b>Scuola Infanzia</b> g	<b>Scuola primaria</b> g	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti</b> g	
		Finocchi	80	100	120	150
		Olio extrav.	3	4	5	6
		Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 310- INSALATA DI POMODORI

<b>Ricetta:</b> Lavare i pomodori, affettarli e condirli con sale e olio.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte</b> g	<b>Scuola Infanzia</b> g	<b>Scuola primaria</b> g	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti</b> g	
		Pomodori	80	100	120	150
		Olio extrav.	3	4	5	6
		Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 311 - INSALATA MISTA (ESTIVA) CON CETRIOLI

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare gli ortaggi. Tagliare l'insalata finemente, le carote a julienne, i pomodori a fette ed i cetrioli a rondelle. Condire con sale ed olio. Aceto a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primaria</b> g	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti</b> g	
		Cappuccina	40	60
		Carote	30	30
		Pomodori	30	40
		Cetrioli	20	20
		Aceto	q.b.	q.b.
		Olio extrav.	5	6
		Sale iodato	q.b.	q.b.

### 312 - INSALATA MISTA (ESTIVA) SENZA CETRIOLI

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare gli ortaggi. Tagliare l'insalata finemente, le carote a julienne ed i pomodori a fette. Condire con sale ed olio. Aceto a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte</b> g	<b>Scuola Infanzia</b> g	<b>Adulti</b> g	
		Cappuccina	30	40	60
		Carote	20	30	40
		Pomodori	30	30	50
		Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extrav.	3	4	6
		Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

### 313 - INSALATA MISTA (INVERNALE)

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare gli ortaggi. Tagliare l'insalata finemente, le carote a julienne ed i finocchi a fette. Condire con sale ed olio. Aceto a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Cappuccina	30	40	50	60
	Carote	20	30	40	40
	Finocchi	30	30	30	50
	Aceto	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 314 - INSALATA VERDE

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare l'insalata. Tagliarla finemente e condirla con olio e sale. Aceto a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Cappuccina	50	60	70	80
	Aceto	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 315 - MISTO DI PATATE/CAROTE/FAGIOLINI

<b>Ricetta:</b> Lavare e lessare le patate e sbucciarle. Mondare, lavare e lessare le carote. Lessare i fagiolini. La cottura delle patate e degli ortaggi deve essere effettuata separatamente. Tagliare le verdure cotte e le patate in piccoli pezzi e condire con olio e sale.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Patate	30	40	50	60
	Carote	20	20	30	40
	Fagiolini	30	40	40	50
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 316 - PATATE AL FORNO

<b>Ricetta:</b> Mondare le patate e tagliarle a dadini. Condirle con sale, olio e rosmarino e metterle in una teglia. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Patate	50	100	150	180
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**317 - PATATE ALL'OLIO**

<b>Ricetta:</b> Lavare e lessare le patate; sbuciarle e tagliarle a dadini. Condire con olio e sale.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola primaria</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti</b>	
		<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	
		Patate	50	100	150	180
		Olio extrav.	3	4	5	6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		

**318 - PATATE CROCCANTI AL FORNO**

<b>Ricetta:</b> Mondare, lavare le patate, tagliarle a rondelle molto sottili in modo da renderle veramente croccanti durante la cottura. Metterle in una teglia aggiungendo l'olio, il sale, il rosmarino. Infornare.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola primaria</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti</b>	
		<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	
		Patate	50	100	150	180
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extrav.	3	4	5	6		
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		

**319- PATATE SALTATE**

<b>Ricetta:</b> Lavare e lessare per pochi minuti le patate. Sbuciarle, quindi tagliarle a dadini e disporle in un tegame con l'olio, l'aglio, il sale ed il rosmarino. Far cuocere fino a quando non saranno ben rosolate.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola primaria</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti</b>	
		<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	
		Patate	50	100	150	180
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extrav.	3	4	5	6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		

**320- PISELLI AL TEGAME**

<b>Ricetta:</b> Far appassire la cipolla finemente tritata nell'olio, aggiungere i piselli, salare ed aggiungere poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Coprire il tegame e far cuocere. Durante la cottura, se necessario, aggiungere altro brodo vegetale bollente. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato.	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primaria</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti</b>	
		<b>g</b>	<b>g</b>	
		Piselli surg.	80	100
		Cipolla	5	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.
		Olio extrav.	5	6
Sale iodato	q.b.	q.b.		

### 321 - PUREA DI PATATE

<b>Ricetta:</b> Lavare e lessare le patate; sbucciarle e passarle. Raccogliere la purea in una casseruola. Scaldare il latte senza farlo bollire. Aggiungere alle patate il burro a pezzetti. Versare lentamente il latte caldo, salare e lavorare bene il composto fino ad ottenere una purea soffice e omogenea. Togliere dal fuoco ed aggiungere il parmigiano e mescolare bene.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Patate	50	100	150	180
	Latte UHT	15	30	45	60
	Parmigiano	2	3	4	5
	Burro	3	5	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 322 - SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO

<b>Ricetta:</b> Lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli e strizzarli bene, ripassarli al tegame con burro, parmigiano e sale.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Spinaci surg.	100	120	150	180
	Parmigiano	2	3	4	5
	Burro	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 323 - SPINACI ALL'OLIO

<b>Ricetta:</b> Lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli e strizzarli bene. Condirli con olio e sale. Limone a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Spinaci surg.	100	120	150	180
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 324 - ZUCCHINE GRATINATE

<b>Ricetta:</b> Mondare, lavare le zucchine. e tagliarle a fette. Disporle in una teglia oliata, condirle con pangrattato, prezzemolo fresco lavato e tritato finemente, olio e sale. Infornare.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Zucchine	80	120	150	180
	Pangrattato	2	3	4	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**325 - ZUCCHINE TRIFOLATE**

<b>Ricetta:</b> Mondare, lavare e tagliare le zucchine a rondelle. Metterle in un tegame con olio e aglio intero; salare e far cuocere. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Zucchine	80	120	150	180
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



### 3.4 Tabelle dietetiche altri alimenti

#### 401 - BASE PER BRODO VEGETALE da utilizzare per le preparazioni

<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
Cipolla	3	3	3	3
Sedano	5	5	5	5
Carote	5	5	5	5

#### 402 - PANE

	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	15	30	40	50

#### 403 - FRUTTA

	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	80	100	150	150

#### 404 - GELATO

	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	50	50	50	50

#### **4. CESTINO FREDDO**

## 501 – CESTINO FREDDO

### SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE

#### Bambini

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 1 panino da 30g farcito con 20 g di formaggio crescenza
- Frollini al miele/cacao 16g
- Banana 100g\*
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

\*Può essere sostituita, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 1 conf. da 100g di polpa di frutta

#### Adulti

- N. 2 panini da 30g farciti con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav. ciascuno)
- N. 2 panini da 30g farciti con 20 g di formaggio crescenza ciascuno
- Frollini al miele/cacao 16g
- Banana 100g
- Mela 100g
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

Ogni panino da 30g è composto da 2 fette di pane casereccio.

#### ***Spuntino da inserire nel cestino freddo:***

- **Estate:** Plumcake allo yogurt/ Plumcake allo yogurt e tè
- **Inverno:** Muffin alla mela

*(Vedi grammature composizione spuntino secondo le fasce di età)*

## 502 – CESTINO FREDDO

### SCUOLA DELL'INFANZIA

#### Bambini

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto cotto
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio crescenza
- Frollini al miele/cacao 16g
- Focaccina di mais 25g
- Banana 100g\*
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

\* *Può essere sostituita, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 1 conf. da 100g polpa di frutta*

#### Adulti

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 2 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto cotto ciascuno
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio crescenza
- Frollini al miele/cacao 16g
- Focaccina di mais 25g
- Banana 100g
- Mela 100g
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

Ogni panino da 30g è composto da 2 fette di pane casereccio.

#### ***Spuntino da inserire nel cestino freddo:***

- **Estate:** Plumcake allo yogurt/ Plumcake allo yogurt e tè
- **Inverno:** Muffin alla mela

*(Vedi grammature composizione spuntino secondo le fasce di età)*

## 503 – CESTINO FREDDO

### SCUOLA PRIMARIA

#### Bambini

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto cotto\*
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio caciotta
- Frollini al miele/cacao 16g
- Focaccina di mais 25g
- Banana 100g
- N. 1 succo di frutta da ml. 200 senza zuccheri aggiunti
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

\* Può essere sostituito, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 20g di mortadella

#### Adulti

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 2 panini da 30g farciti con 20g di prosciutto cotto\* ciascuno
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio caciotta
- Frollini al miele/cacao 16g
- Focaccina di mais 25g
- Banana 100g
- N. 1 succo di frutta da ml. 200 senza zuccheri aggiunti
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

\* N. 1 panino può essere sostituito, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 20g di mortadella

Ogni panino da 30g è composto da 2 fette di pane casereccio.

#### **Spuntino da inserire nel cestino freddo:**

- **Estate:** Plumcake allo yogurt/ Plumcake allo yogurt e tè
- **Inverno:** Muffin alla mela

*(Vedi grammature composizione spuntino secondo le fasce di età)*

## 504 – CESTINO FREDDO

### SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

#### Bambini

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto cotto\*
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto crudo
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio caciotta
- Frollini al miele/cacao 16g
- Focaccina di mais 25g
- Banana 100g
- N. 1 succo di frutta da ml. 200 senza zuccheri aggiunti
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

\* Può essere sostituito, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 20g di mortadella

#### Adulti

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 2 panini da 30g farciti con 20g di prosciutto cotto\* ciascuno
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio caciotta
- Frollini al miele/cacao 16g
- Focaccina di mais 25g
- Banana 100g
- N. 1 succo di frutta da ml. 200 senza zuccheri aggiunti
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

\* N. 1 panino può essere sostituito, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 20g di mortadella

Ogni panino da 30g è composto da 2 fette di pane casereccio.

#### **Spuntino da inserire nel cestino freddo:**

- **Estate:** Plumcake allo yogurt/ Plumcake allo yogurt e tè
- **Inverno:** Muffin alla mela

(Vedi grammature composizione spuntino secondo le fasce di età)

## **5. COMPOSIZIONE E ROTAZIONE DEGLI SPUNTINI**

## 5.1 Composizione spuntini estivi (01/04 – 31/10) I – III – V anno

<b>SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti all'uovo tipo pavesini 25g</li><li>• Polpa di frutta 100g e biscotti frollini 8g</li><li>• Sfogliatine di mais 30g</li><li>• Biscotti salati in superficie 25g</li><li>• Pane 30g e marmellata 20g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti all'uovo tipo pavesini 50g</li><li>• Banana 100g e biscotti frollini 32g</li><li>• Sfogliatine di mais 60g</li><li>• Biscotti salati in superficie 50g</li><li>• Pane 50g e marmellata 30g</li></ul>	
<b>SCUOLA DELL'INFANZIA</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti all'uovo tipo pavesini 25g</li><li>• Polpa di frutta 100g e biscotti frollini 16g</li><li>• Sfogliatine di mais 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml</li><li>• Biscotti salati in superficie 25g</li><li>• Pane 30g e marmellata 20g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti all'uovo tipo pavesini 50g</li><li>• Banana 100g e biscotti frollini 32g</li><li>• Sfogliatine di mais 30g e n. 1 succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml</li><li>• Biscotti salati in superficie 50g</li><li>• Pane 50g e marmellata 30g</li></ul>	



### **SCUOLA PRIMARIA**

#### **Bambini**

- Biscotti all'uovo tipo pavesini 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti frollini 24g
- Sfogliatine di mais 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Biscotti salati in superficie 50g
- Pane 40g e marmellata 25g

#### **Adulti**

- Biscotti all'uovo tipo pavesini 35g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti frollini 32g
- Sfogliatine di mais 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Biscotti salati in superficie 50g
- Pane 50g e marmellata 30g

### **SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

#### **Bambini/Adulti**

- Biscotti all'uovo tipo pavesini 35g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti frollini 32g
- Sfogliatine di mais 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Biscotti salati in superficie 50g
- Pane 30g e marmellata 20g e tè 200ml

5.2 Rotazione spuntini estivi (01/04 – 31/10) I – III – V anno

SPUNTINI ESTIVI IIII/V ANNO - SEZIONE PRIMAVERA/PONTE/ADULTI									
Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini

**SPUNTINI ESTIVI IIIIIV ANNO - SCUOLA DELL'INFANZIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta
<b>MARTEDI</b>	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie
<b>MERCOLEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata
<b>GIOVEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini
<b>VENERDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini

**SPUNTINI ESTIVI IIIIIV ANNO - SCUOLA PRIMARIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII</b>	<b>VIII</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini

**SPUNTINI ESTIVI IIIIIY ANNO - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e <b>succo di frutta</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta
<b>MARTEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie
<b>MERCOLEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè
<b>GIOVEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta
<b>VENERDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini

### 5.3 Composizione spuntini estivi (01/04 – 31/10) II – IV anno

<b>SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schiacciatine al naturale 25g</li><li>• Polpa di frutta 100g e biscotti tipo osvego 10g</li><li>• Biscotti con gocce di frutta 30g</li><li>• Plumcake allo yogurt 30g</li><li>• Cracker 25g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schiacciatine al naturale 50g</li><li>• Banana 100g e biscotti tipo osvego 30g</li><li>• Biscotti con gocce di frutta 50g</li><li>• Plumcake allo yogurt 60g</li><li>• Cracker 50g</li></ul>	
<b>SCUOLA DELL'INFANZIA</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schiacciatine al naturale 25g</li><li>• Polpa di frutta 100g e biscotti tipo osvego 20g</li><li>• Biscotti con gocce di frutta 30g</li><li>• Plumcake allo yogurt 30g</li><li>• Cracker 25g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schiacciatine al naturale 50g</li><li>• Banana 100g e biscotti tipo osvego 30g</li><li>• Biscotti con gocce di frutta 50g</li><li>• Plumcake allo yogurt 60g</li><li>• Cracker 50g</li></ul>	
<b>SCUOLA PRIMARIA</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schiacciatine al naturale 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml</li><li>• Banana 100g e biscotti tipo osvego 30g</li><li>• Biscotti con gocce di frutta 20g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml</li><li>• Plumcake allo yogurt 30g e tè 200ml</li><li>• Cracker 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml</li></ul>	
<b>Adulti</b>	

- Schiacciatine al naturale 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti tipo osvego 40g
- Biscotti con gocce di frutta 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Plumcake allo yogurt 30g e tè 200ml
- Cracker 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**  
**Bambini/Adulti**

- Schiacciatine al naturale 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti tipo osvego 40g
- Biscotti con gocce di frutta 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Plumcake allo yogurt 30g e tè 200ml
- Cracker 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml

5.4 Rotazione spuntini estivi (01/04 – 31/10) II – IV anno

SPUNTINI ESTIVI III/IV ANNO - SEZIONE PRIMAVERA/PONTE/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego



**SPUNTINI ESTIVI III/IV ANNO - SCUOLA DELL'INFANZIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti

**SPUNTINI ESTIVI IIIIV ANNO - SCUOLA PRIMARIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII</b>	<b>VIII</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta
<b>MARTEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè
<b>MERCOLEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta
<b>GIOVEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta
<b>VENERDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego

**SPUNTINI ESTIVI IIIIV ANNO - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego

## 5.5 Composizione spuntini invernali (01/11 – 31/03) I – III – V anno

<b>SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE</b>
<b>Bambini</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti al riso 30g</li><li>• Banana 100g e biscotti frollini al cacao 8g</li><li>• Muffin alla mela 50g</li><li>• Tarallini al naturale 25g</li><li>• Bruschette al naturale 25g</li></ul>
<b>Adulti</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti al riso 45g</li><li>• Banana 100g e biscotti frollini al cacao 32g</li><li>• Muffin alla mela 50g</li><li>• Tarallini al naturale 50g</li><li>• Bruschette al naturale 50g</li></ul>
<b>SCUOLA DELL'INFANZIA</b>
<b>Bambini</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti al riso 30g</li><li>• Banana 100g e biscotti frollini al cacao 16g</li><li>• Muffin alla mela 50g</li><li>• Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml</li><li>• Bruschette al naturale 25g</li></ul>
<b>Adulti</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti al riso 45g</li><li>• Banana 100g e biscotti frollini al cacao 32g</li><li>• Muffin alla mela 50g</li><li>• Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml</li><li>• Bruschette al naturale 50g</li></ul>

**SCUOLA PRIMARIA**

**Bambini**

- Biscotti al riso 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Banana 100g e biscotti frollini al cacao 16g
- Muffin alla mela 50g
- Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Bruschette al naturale 50g

**Adulti**

- Biscotti al riso 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Banana 100g e biscotti frollini al cacao 32g
- Muffin alla mela 50g
- Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Bruschette al naturale 50g

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

**Bambini/Adulti**

- Biscotti al riso 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Banana 100g e biscotti frollini al cacao 32g
- Muffin alla mela 50g
- Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Bruschette al naturale 50g

5.6 Rotazione spuntini invernali (01/11 – 31/03) I - III – V anno

SPUNTINI INVERNALI IIII/V ANNO - SEZIONE PONTE PRIMAVERA/ADULTI									
Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao

**SPUNTINI INVERNALI IIII° ANNO - SCUOLA INFANZIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao

**SPUNTINI INVERNALI IIIIV ANNO - SCUOLA PRIMARIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao



**SPUNTINI INVERNALI IIIIIY ANNO - SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao

## 5.7 Composizione spuntini invernali (01/11 – 31/03) II – IV anno

<b>SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Croccantelle al naturale 25g</li><li>• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 10g</li><li>• Banana 100g e biscotti allo yogurt 10g</li><li>• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 20g*</li><li>• Gallette al formaggio 25g/pane 30g e prosciutto cotto 20g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Croccantelle al naturale 50g</li><li>• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g</li><li>• Banana 100g e biscotti allo yogurt 30g</li><li>• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 40g*</li><li>• Gallette al formaggio 50g/pane 50g e prosciutto cotto 30g</li></ul>	
<b>SCUOLA DELL'INFANZIA</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml</li><li>• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 10g</li><li>• Banana 100g e biscotti allo yogurt 20g</li><li>• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 30g*</li><li>• Gallette al formaggio 25g/pane 30g e prosciutto cotto 20g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml</li><li>• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g</li><li>• Banana 100g e biscotti allo yogurt 30g</li><li>• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 40g*</li><li>• Gallette al formaggio 50g/pane 50g e prosciutto cotto 30g</li></ul>	
<b>SCUOLA PRIMARIA</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml</li><li>• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g</li><li>• Banana 100g e biscotti allo yogurt 20g</li><li>• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 20g* e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml</li><li>• Gallette al formaggio 25g /pane 30g e salame 20g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	

- Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g
- Banana 100g e biscotti allo yogurt 30g
- Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 30g\* e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Gallette al formaggio 50g/pane 40g e salame 25g

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**  
**Bambini/Adulti**

- Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g
- Banana 100g e biscotti allo yogurt 30g
- Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 30g\* e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Gallette al formaggio 50g/pane 40g e salame 25g

*\*Alternare i gusti*

## 5.8 Rotazione spuntini invernali (01/11 – 31/03) II – IV anno

SPUNTINI INVERNALI II / IV ANNO - SEZIONE PONTE/PRIMAVERA/ADULTI									
Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e prosciutto cotto	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e prosciutto cotto	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolato al latte/fondente e biscotti tipo osvego

**SPUNTINI INVERNALI II / IV ANNO - SCUOLA INFANZIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e prosciutto cotto	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e prosciutto cotto	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo

**SPUNTINI INVERNALI II / IV ANNO - SCUOLA PRIMARIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e salame	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e salame	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego

**SPUNTINI INVERNALI II / IV ANNO - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e salame	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e salame	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego

## **6. MENU DI RIAPERTURA**



**Menu dopo un periodo di chiusura del servizio oltre quattro giorni**

- Pasta al burro e parmigiano - ricetta n.108
- Formaggio Provolone dolce - ricetta n. 224
- Uova strapazzate - ricetta n. 254
- Patate croccanti al forno - ricetta n. 318
- Pane - n. 402
- Frutta - n .403

**N.B.** Qualora nella stessa settimana sia già prevista la somministrazione del formaggio, lo stesso dovrà essere sostituito dalle uova e viceversa.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO 1.9.2013/30.06.2017**

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE  
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE  
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI  
PASTI CRUDI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI  
GASTRONOMICHE**

**Allegato Tecnico n. 3  
al capitolato speciale d'appalto**

## INDICE

NOTE.....	4
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI.....	4
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI .....	5
TABELLE FOOD.....	6
CONDIZIONI GENERALI.....	6
PRODOTTI CARNEI.....	10
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO.....	10
VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP.....	10
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO.....	10
CONIGLIO FRESCO.....	11
POLLO FRESCO REFRIGERATO.....	11
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO.....	12
AGNELLO FRESCO.....	12
ABBACCHIO ROMANO IGP.....	12
SALUMI.....	13
BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP.....	13
SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI).....	13
PANCETTA TESA.....	14
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI.....	14
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P. ....	15
PRODOTTI LATTIERO CASEARI.....	16
LATTE UHT.....	16
BURRO.....	16
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI.....	16
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA.....	17
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA.....	17
FORMAGGI A PASTA PRESSATA.....	17
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. ....	18
RICOTTA – RICOTTA ROMANA DOP.....	18
OVOPRODOTTI.....	19
UOVA FRESCHE BIOLOGICHE.....	19
PRODOTTI ITTICI.....	20
PRODOTTI ITTICI SURGELATI.....	20
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	21
FRUTTA FRESCA BIOLOGICA.....	21
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIOLOGICI.....	24
PATATE BIOLOGICHE.....	24
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI.....	24
SPEZIE E CONDIMENTI.....	26
ERBE AROMATICHE E SPEZIE FRESCHE E DISIDRATATE.....	26
ZUCCHERO.....	26
SALE FINO E GROSSO IODATO.....	27
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.....	27
ACETO BIOLOGICO.....	27
SCATOLAME.....	28
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI) .....	28
CAPPERI DI PANTELLERIA IGP.....	28
FRUTTA SCIROPATA.....	28
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA.....	29

PESTO ALLA GENOVESE.....	29
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI.....	30
FARINA BIANCA BIOLOGICA .....	30
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO .....	30
PASTA ALL'UOVO SECCA O SURGELATA.....	30
PASTA RIPIENA FRESCA O SURGELATA .....	31
RISO .....	31
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI BIOLOGICI .....	32
PANE FRESCO "CASERECCIO" TIPO GENZANO BIOLOGICO .....	32
PANE IN CASSETTA (PANCARRE') .....	32
GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI BIOLOGICI .....	33
BISCOTTI.....	33
BISCOTTI EQUO SOLIDALI .....	34
FETTE BISCOTTATE .....	34
CRACKERS BIOLOGICI.....	34
ALTRI PRODOTTI.....	37
INFUSI.....	37
DESSERT PRONTI UHT BIOLOGICI .....	37
LIEVITO.....	37
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA BIOLOGICHE .....	38
MIELE BIOLOGICO .....	38
GELATI .....	39
CIOCCOLATO BARRETTA EQUO SOLIDALE .....	39
BEVANDE.....	40
ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE.....	40
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI .....	40
SPREMUTA D'ARANCIA BIOLOGICA .....	40
POLPA DI FRUTTA BIOLOGICA .....	40
VINI BIANCHI.....	41
PRODOTTI DIETETICI .....	42
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI .....	42
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI .....	42
PRODOTTI GLUTINATI .....	43
PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT.....	43
LATTE DI SOIA BIOLOGICO .....	43
TABELLE NON FOOD.....	45
CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE .....	45
CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO .....	45
VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE .....	45
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE .....	45
STOVIGLIE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI.....	45
STOVIGLIE IN CERAMICA .....	45
BICCHIERI DURALEX.....	45
POSATE IN ACCIAIO INOX.....	46
TOVAGLIAME DI CARTA RICICLABILE PER ALIMENTI.....	46
NAPPING COPRITAVOLO .....	46
CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA CON COPERCHIO .....	46
CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO .....	46

**SPECIFICHE TECNICHE  
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E  
PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

**SEZIONE I DERRATE  
ALIMENTARI**

**NOTE  
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI**

**Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:** aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

***GENNAIO***

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

***FEBBRAIO***

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.

***MARZO***

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

***APRILE***

Cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

***MAGGIO***

Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

***GIUGNO***

Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

***LUGLIO***

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

***AGOSTO***

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

***SETTEMBRE***

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

***OTTOBRE***

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

***NOVEMBRE***

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

***DICEMBRE***

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

## **CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI**

**Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:** banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

### ***GENNAIO***

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

### ***FEBBRAIO***

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

### ***MARZO***

Arance, kiwi.

### ***APRILE***

Arance, kiwi.

### ***MAGGIO***

Ciliege, fragole, kiwi.

### ***GIUGNO***

Albicocche, ciliege, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria.

### ***LUGLIO***

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

### ***AGOSTO***

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

### ***SETTEMBRE***

Meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva, anguria.

### ***OTTOBRE***

Arance, clementine, mapo, uva.

### ***NOVEMBRE***

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.

### ***DICEMBRE***

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

# **TABELLE FOOD**

## **CONDIZIONI GENERALI**

### **REQUISITI QUALITATIVI**

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti.
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

### **PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)**

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

### **PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)**

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

### **PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI**

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).



## **PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE**

L'agricoltura sociale (Legge 381/91 e Deliberazione di Giunta Comunale n.60 del 17 marzo 2010 del Comune di Roma) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

## **PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE**

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

**ELENCO DEI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE RICHIESTI** (ogni volta che sono presenti nel menu)

- banana;
- cioccolato al latte/fondente;
- biscotti tipo frollini al miele/al cacao;
- sfogliatine di mais;
- gallette al formaggio;
- polpa di frutta : banana - mela, banana – pera.

### **PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;

b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;

c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

***ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI*** (ogni volta che sono presenti nel menu)

- **farine e pane;**
- **riso non parboiled;**
- **tagliatelle all'uovo;**
- **grissini, crackers;**
- **wafers;**
- **prodotti ortofrutticoli freschi;**
- **spinaci surgelati;**
- **piselli surgelati;**
- **fagiolini surgelati;**
- **legumi e cereali;**
- **mozzarella di latte vaccino;**
- **trota iridea;**
- **uova;**
- **aceto;**
- **dessert pronti, miele e marmellate;**
- **succhi di frutta;**
- **spremuta d'arancia;**
- **polpa di frutta.**

## ***PRODOTTI CARNEI***

### **BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP**

#### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato),
  - classe di conformazione: U,
  - classe di ingrassamento: 2.
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- Frollatura minima 12 giorni.

#### **Tipologie richieste:**

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli indicativamente richiesti: polpa di spalla, fesa, muscolo anteriore, petto, reale, sottospalla, sottofesa, scamone, noce, girello, campanello, muscolo posteriore, ecc.

#### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto.
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg. e di 21 giorni per le altre pezzature.

### **SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria di peso: L (light, leggero),
  - classe di carnosità: U;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

#### **Tipologie richieste:**

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- Tagli richiesti: arista, lombata senza osso, spalla.

#### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto;
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg e di 21 giorni per le altre pezzature.

## CONIGLIO FRESCO

### Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi.

### Tipologie richieste:

- cosce anteriori e posteriori;
- coniglio disossato.

### Confezionamento:

- confezionamento in atmosfera protettiva;
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

## POLLO FRESCO REFRIGERATO

### Requisiti qualitativi:

- le carni devono appartenere alla classe A;
- le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

### Tipologie richieste:

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:
  - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
  - Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
  - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
  - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.
    - devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
    - devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
    - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
    - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- Petto:
  - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagine e pelle;
  - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

### Confezionamento:

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;
- *Petto*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;
- La shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

## TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

### Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

### Tipologie richieste:

- *Fesa*: petto intero o mezzo petto dissossato, privato di sterno e costole;
- la fesa, di peso inferiore ai 4 kg. deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

### Confezionamento:

- *Fesa*: imballaggio confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- La shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

## AGNELLO FRESCO

### Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato.

### Tipologie richieste:

- agnello: proveniente da carcasse di circa 14 Kg. Tagli richiesti: coscia dissossata e non, lombo, spalla, costine;

### Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 21 giorni.

## ABBACCHIO ROMANO IGP

### Requisiti qualitativi:

- deve provenire dall'areale definito dal consorzio "Abbacchio Romano IGP";
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato.

### Tipologie richieste:

- abbacchio romano IGP: proveniente da carcasse di circa 8 Kg. Tagli richiesti: coscia dissossata e non, lombo, spalla, costine;

### Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 21 giorni.

# *SALUMI*

## **BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- Umidità max 65 % +/-3%;
- Grassi max 7 % +/-3%.

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello.

## **SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato;
- Umidità 35 % +/-3%;
- Grassi 40 % +/-3%;
- Proteine totali min. 20 % +/-3%;
- Collagene/proteine <0,12 +/-3%;
- Acqua/proteine <2,1 +/-3%;
- Grasso/proteine <1,8 +/-3%;
- Ph >5 +/-3%.

### **Tipologie richieste:**

Indicativamente: Salame Milano, Felino, Soppressa veneta, Finocchiona, Ungherese.

### **Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.

## **PANCETTA TESA**

### **Requisiti qualitativi:**

- le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

### **Tipologie richieste:**

- pancetta tesa

### **Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto.

## **PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI**

### **Requisiti qualitativi:**

- ricavato dalla coscia di suino;
- senza polifosfati;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Umidità max 75,5 % +/-3%.

### **Confezionamento:**

- involucro plastico o carta alluminata.



## **PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- Stagionatura minima 18 mesi;
- Umidità 35-45 % +/-3%;
- Grassi 8-10 % +/-3%.

### **Confezionamento:**

- confezionato sottovuoto.

## ***PRODOTTI LATTIERO CASEARI***

### **LATTE UHT**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

#### **Tipologie richieste:**

- latte UHT intero: Grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%.

#### **Confezionamento:**

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET.

### **BURRO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%;
- perossidi: max N°0,5meq/Kg +/-3%.

#### **Tipologie richieste:**

- panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg;
- confezioni monoporzione da circa 8 g.

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

### **FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

#### **Tipologie richieste:**

- Mozzarella / Fiordilatte: BIOLOGICA Umidità: <60 % +/-3%;
- Mozzarella di Bufala campana DOP: Umidità: <65 % +/-3%.

#### **Confezionamento:**

- porzioni da circa 80 o 200g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione.

## **FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA**

### **Requisiti qualitativi:**

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause;
- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato.

### **Tipologie richieste:**

- Provolone dolce: deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni.

### **Confezionamento:**

- confezione sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

## **FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA**

### **Requisiti qualitativi:**

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause.

### **Tipologie richieste:**

- Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%.

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto.

## **FORMAGGI A PASTA PRESSATA**

### **Requisiti qualitativi:**

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura.

### **Tipologie richieste:**

- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%;
- Asiago DOP "D'allevato": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, Umidità: < 32% +/-3%, Grasso: >24 % +/-3%;
- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: >40 % +/-3%;
- Caciotta: mista da latte vaccino e latte di pecora (minimo 30%). Stagionatura 30 – 30 giorni. Umidità: < 45% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino), Umidità: < 33% +/-3% (latte pecora), Grasso: > 44 % +/-3%;
- Pecorino romano DOP: deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco. Il grasso minimo sul secco deve essere del 36%. Non deve presentare difetti di occhiatura dovuti a fermentazioni anomale o altro.

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

## **PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.**

### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 18 mesi;
- Umidità: < 31 % +/-3%;
- Grasso: >32 % +/-3%.

### **Confezionamento:**

- forma intera o in tranci;
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

## **RICOTTA – RICOTTA ROMANA DOP**

### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: Ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.;
- relativamente alla ricotta romana DOP il periodo di consegna non può superare i 7 giorni rispetto alla data di consumo.

### **Tipologie richieste:**

- Ricotta: prodotta dal siero di latte vaccino, pastorizzato dopo la produzione. Umidità: < 72 % +/-3%;
- Ricotta romana DOP: prodotta dal siero di latte di pecora.

### **Confezionamento:**

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

# ***OVOPRODOTTI***

## **UOVA FRESCHE BIOLOGICHE**

### **Requisiti qualitativi:**

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%;
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%.

### **Confezionamento:**

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti.

# ***PRODOTTI ITTICI***

## **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere dichiarata la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- non è consentito l'utilizzo di prodotti ricostituiti (es. bastoncini, cuori, ecc)
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti non devono presentare spine.
- TMA (trimetilammina) 1 mg/100g; TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

### **Tipologie richieste:**

- Pesci filetti*:
- merluzzo atlantico (*Gadus Morua*)
  - nasello (*Merluccius capensis*),
  - platessa N° 3 (*Pleuroctones platessa*)
  - sogliola (*Solea solea*)
  - limanda (*Limanda limanda*)
  - spigola (*Dicentrarchus Labrax*)
  - trota iridea BIOLOGICA (*Oncorhynchus mykiss*)
  - orata (*Sparus Aurata*)

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

# ***PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI***

## **FRUTTA FRESCA BIOLOGICA**

### **Requisiti qualitativi:**

- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi;
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura; senza parassitari od alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- priva di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

In merito al grado rifratto metrico (RSR) si faccia riferimento all'apposito Allegato "standard dei valori microbiologici e chimico-fisici delle derrate alimentari e degli ambienti".

### **Tipologie richieste:**

#### **ARANCIA DA SPREMUTA E TAROCCO**

Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidenti localizzati.

Condizione del frutto o della foglia: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 11 per tutte le varietà.

Presenza di foglie: ammesso ramoscello verde e foglia.

#### **CLEMENTINE, MANDARINI**

Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini.

Per le clementine, devono essere impiegate le varietà senza semi.

Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà.

Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4; mm8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9.

#### **LIMONE**

Grado o livello di maturazione: primo fiore e verdelli succo superiore al 20%, altre varietà superiore al 25%.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione piena o parte verde per varietà verdelli colorazione non verde scuro.

Caratteristiche per singolo pezzo: differenza di calibro tra il più grande ed il più piccolo per confezione inferiore a 7 mm.

#### **MELA GIALLA TIPO GOLDEN**

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

#### MELA ROSSA TIPO STÀRK

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

#### PERA

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

#### PESCA

Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm diametro.

#### ALBICOCCA

Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo.

Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm.

#### PRUGNE ROSSE E GIALLE

Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso.

La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

#### UVA DA TAVOLA BIANCA O ROSSA

Grado o livello di maturazione: Perfettamente matura priva di muffe con acini interni ben formati.

Condizione dei frutto: Tipico per varietà da verde/giallo a rosso/viola.

Caratteristiche per singolo pezzo: grappoli interi di peso superiore a gr. 250.

#### KIWI

Caratteristiche per singolo pezzo: Peso pezzo minimo gr. 65 uniformi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a gr. 20.

Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita.

Condizione del frutto: Marrone tipico per varietà.

#### BANANA EQUOSOLIDALE



Prodotto biologico e proveniente dal mercato equosolidale.

Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esente da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

#### MELONE

Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accenno di distacco del picciolo.

Condizione del frutto o della foglia: tipico per varietà dal verdastro, sotto resinatura, al giallo/arancio.

Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra.

Pezzatura da gr. 350 a gr. 700.

#### ANGURIA

Grado o livello di maturazione: Picciolo secco con accenno di distacco, piena colorazione sia interna che esterna.

Condizione del frutto o della foglia: tipica per varietà con sola attenuazione di colore sul lato di appoggio terra.

Caratteristiche per singolo pezzo: sopra gr. 1,500 e sotto 3,500, omogenei per confezione.

#### CACHIO LOTI

Questi frutti devono essere caratterizzati da una buccia liscia e piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto. La buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, quindi dal colore giallo e molto duri. In questi casi il frutto, è caratterizzato da parti che maturano in maniera differente tra loro.

Conservazione: i frutti acerbi, devono essere ben distanziati l'uno dall'altro, su un vassoio di cartone e conservati in un luogo asciutto e senza luce, fino a che non avranno raggiunto la giusta maturazione.

Per i frutti maturi, la data di consegna non deve superare i tre giorni rispetto al consumo previsto.

#### FRAGOLE

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.

#### CILIEGIE

Devono essere munite del peduncolo (escluse le varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto, come ad es. le amarene).

Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.

Il calibro: il diametro minimo ammesso è di mm 17.

#### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

## **PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIOLOGICI**

### **Requisiti qualitativi:**

- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti.

### **Tipologie richieste:**

- Ortaggi a foglia: insalate, scarole, rucola, cavoli cappucci e verzotti;
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri;
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche;
- Altri ortaggi: carote, finocchi, sedani da coste, broccoli, cavolfiori.

### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

## **PATATE BIOLOGICHE**

### **Requisiti qualitativi:**

- con morfologia uniforme;
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola coltura;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

### **Tipologie richieste:**

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura.

### **Confezionamento:**

- Il confezionamento delle patate deve essere in cassa (imballaggi lignei) o in sacco.

## **PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI**

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- calo peso: < 20% +/-3%.

**Tipologie richieste:**

- spinaci biologici;
- piselli finissimi biologici;
- fagiolini fini biologici ;
- cuori di carciofo;
- fiori di zucca alla Romana castellati.

**Confezionamento:**

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto.

## ***SPEZIE E CONDIMENTI***

### **ERBE AROMATICHE E SPEZIE FRESCHE E DISIDRATATE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- se fresche, intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni; esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale;
- il prodotto deve risultare esente da terra, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

#### **Tipologie richieste:**

- Fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, erba cipollina, basilico;
- Disidratate: intere e in polvere:
  - erbe aromatiche: origano, maggiorana, prezzemolo, timo, menta;
  - spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano;
  - zafferano.

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- per le erbe aromatiche fresche, presentazione in mazzetti singoli, in cassette.

### **ZUCCHERO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

#### **Tipologie richieste:**

- zucchero semolato da 1 Kg;
- zucchero semolato bustine;
- zucchero grezzo di canna bustine o da 1 Kg;
- zucchero impalpabile vanigliato.

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## **SALE FINO E GROSSO IODATO**

### **Requisiti qualitativi:**

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato";
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

## **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura a freddo, dalla centrifugazione, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli olii ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con olii di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine extra di gusto perfetto ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione comunitaria.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o contenitori metallici.

Deve presentare una percentuale di acido oleico maggiore del 70% rispetto al totale degli acidi grassi.

### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

### **Tipologie richieste:**

- olio extravergine di oliva.

### **Confezionamento:**

- bottiglia in vetro o latta da 1 o 5 l.

## **ACETO BIOLOGICO**

### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%.

### **Tipologie richieste:**

- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.
- aceto di mele: prodotto dall'affinamento del o del di .

### **Confezionamento:**

- bottiglie in vetro.

## **SCATOLAME**

### **POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)**

#### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale;
- peso sgocciolato (sul peso netto) >60 % +/-3%;
- Residuo Secco Rifrattometrico: >8 ° Brix.

#### **Tipologie richieste:**

- interi;
- non interi (a pezzettini).

#### **Confezionamento:**

- latte smaltate internamente da circa 400g, o 3 o 5 Kg;
- bag in box da 10 Kg.

### **CAPPERI DI PANTELLERIA IGP**

#### **Requisiti qualitativi:**

- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- non devono presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

#### **Confezionamento:**

- barattolo in vetro o PET, sacchetti.

### **FRUTTA SCIROPATA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;
- polpa consistente, consistente e soda;
- completamente decorticati o privi di buccia;
- privi del torsolo o nocciolo;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia; macedonia composta indicativamente da:
  - pera 30% +/-3%;
  - pesca 40% +/-3%;
  - ananas 15% +/-3%;
  - ciliegie 8% +/-3%;
  - uva 7% +/-3%.

**Confezionamento:**

- latte o barattolo in plastica.

**PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA****Requisiti qualitativi:**

- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- confezione monoporzione e pluriporzione.

**Tipologie richieste:**

- tonno sott'olio di oliva;
- acciughe in filetti sottosale.

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione e pluriporzione (in latta o busta).

**PESTO ALLA GENOVESE****Requisiti qualitativi:**

- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

**Confezionamento:**

- latte o barattolo in vetro.

## ***GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI***

### **FARINA BIANCA BIOLOGICA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali.

#### **Tipologie richieste:**

##### - Tipo 0:

- Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
- Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%;
- Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

##### - Tipo 00:

- Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
- Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%;
- Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
  - a) tempo di cottura;
  - b) resa (aumento di peso con la cottura);
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- grado di spappolamento < 6% +/-3%;
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura.

#### **Tipologie richieste:**

Tutti i principali formati previsti dal menu.

#### **Confezionamento:**

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

### **PASTA ALL'UOVO SECCA O SURGELATA**



**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

**Tipologie richieste:**

Tutti i formati previsti dal menu.

- tagliatelle BIOLOGICHE;
- lasagne;
- formati per pastina.

**Confezionamento:**

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

**PASTA RIPIENA FRESCA O SURGELATA****Requisiti qualitativi:**

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%.

**Tipologie richieste:**

Dovranno essere disponibili:

- ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca;
- formati: tortellini con prosciutto, tortellini/ravioli di carne, agnolotti/ravioli con carne di razza chianina.

**Confezionamento:**

- confezioni da 0,5 – 1 – 2,5 - 5 Kg.

**RISO****Requisiti qualitativi:**

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

**Tipologie richieste:**

- Parboiled Convenzionale;
- Altro riso BIOLOGICO:
  - Comune: Originario;
  - Semifino: Vialone nano;
  - Fine: Ribe;
  - Superfino: Arborio, Carnaroli, Roma.

**Confezionamento:**

- confezioni da 1 – 5 - 10 Kg, preferibilmente sottovuoto.

## **LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI BIOLOGICI**

### **Requisiti qualitativi:**

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
- tutti i legumi e i cereali devono provenire da coltivazioni comunitarie.

### **Tipologie richieste:**

Legumi: - ceci,

- fagioli cannellini, borlotti;
- lenticchie verdi, piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
- misto legumi per zuppa o minestrone;

Cereali: - orzo perlato, farro.

### **Confezionamento:**

- devono essere confezionati in ATM.

## **PANE FRESCO “CASERECCIO” TIPO GENZANO BIOLOGICO**

### **Requisiti qualitativi:**

- prodotto con farine tipo 0 e 00;
- non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato; il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre 30 ore prima del consumo;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - crosta friabile e omogenea;
  - mollica morbida, con alveolatura regolare;
  - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
  - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
  - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

### **Tipologie richieste:**

- pezzature: fette da circa 15g/20g cadauna.

### **Confezionamento:**

- in pellicola microforata riportante la data di produzione.

## **PANE IN CASSETTA (PANCARRE')**

### **Requisiti qualitativi:**

- prodotto con farine tipo 0 e 00;

- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%.

**Tipologie richieste:**

- di produzione industriale, confezionato;
- formati da 330 gr 1 – 2 Kg.

**Confezionamento:**

- in confezione chiusa.

**GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI BIOLOGICI**

**Requisiti qualitativi:**

- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

**Confezionamento:**

- confezioni multiporzione e monoporzione.

**BISCOTTI**

**Requisiti qualitativi:**

- gli ingredienti principali devono essere: farina di frumento, farina di riso per la tipologia biscotti di riso, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%,

**Tipologie richieste:**

- secchi tipo osvego;
- all'uovo tipo pavesini;
- con gocce di frutta;
- allo yogurt;
- al riso;
- salati in superficie (tipo tuc);
- wafers biologici al cacao e alla vaniglia.

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione o multiporzione.

**BISCOTTI EQUO SOLIDALI****Requisiti qualitativi:**

- devono contenere almeno il 30% sul peso totale di materie prime, provenienti dal mercato equo solidale;
- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%.

**Tipologie richieste:**

- secchi;
- frollini al miele /al cacao.

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione o multiporzione.

**FETTE BISCOTTATE****Requisiti qualitativi:**

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

**Tipologie richieste:**

- classiche e senza sale.

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione o multiporzione.

**CRACKERS BIOLOGICI****Requisiti qualitativi:**

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente olio, burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

**Tipologie richieste:**

- crackers non salati in superficie;
- crackers salati in superficie;
- crackers al sesamo o al rosmarino.

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione da 25g o multiporzione da 300 o 500g.

**TARALLINI AL NATURALE**

**Requisiti qualitativi:**

- non devono presentare coloranti artificiali;
- devono essere prodotti con farina di grano tenero tipo 0, olio vegetale, aromi, vino bianco, sale, lievito di birra.

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione da 25g.

**SCHIACCIATINE, BRUSCHETTE E CROCCANTELLE AL NATURALE**

**Requisiti qualitativi:**

- non devono presentare coloranti artificiali;
- devono essere prodotti con farina di grano tenero tipo 0, olio di oliva, sale, malto, lievito di birra.

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione da 25g-

**SFOGLIATINE DI MAIS EQUO SOLIDALI**

**Requisiti qualitativi:**

Snack estruso di mais a forma di cialda rettangolare.

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione da 30g.

**GALLETTE AL FORMAGGIO EQUO SOLIDALI**

**Requisiti qualitativi:**

Snack a base di riso e/o di mais estrusi, aromatizzati al gusto di formaggio a forma di cialda irregolare.

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione da 25g.

## **PLUMCAKE ALLO YOGURT**

### **Requisiti qualitativi:**

brioche preparata con yogurt, farina di frumento, zucchero, uova, olio vegetale non idrogenato.

### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione da 30g.

## **MUFFIN ALLA MELA**

### **Requisiti qualitativi:**

dolcetto morbido tipo muffin prodotto con farina di grano tenero, zucchero, olio vegetale, acqua, latte in polvere, uova, mela disidratata, aromi, lievito.

### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione da 50g

## ***ALTRI PRODOTTI***

### **INFUSI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

#### **Tipologie richieste:**

- tè in filtri;
- tè deteinato in filtri;
- camomilla in filtri e solubile.

#### **Confezionamento:**

- bustine monodose.
- in tetrabrick monodose o vaschetta monodose

### **TÈ DETEINATO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione: “tè deteinato” con la precisazione “caffaina non superiore a 0,10%”,
- non deve presentare tracce di solvente.

#### **Confezionamento:**

- in tetrabrick monodose da 200ml o vaschetta monodose da 200 ml.

### **DESSERT PRONTI UHT BIOLOGICI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

#### **Tipologie richieste:**

- budino ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- budino di soia ai gusti: cioccolato, vaniglia.

#### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione.

### **LIEVITO**

**Requisiti qualitativi:**

- consistenza uniforme, priva di grumi, corpi estranei, muffe e segni di umidità;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

**Tipologie richieste:**

- lievito di birra fresco;
- lievito chimico istantaneo.

**Confezionamento:**

- lievito di birra fresco: in panetti da 25g;
- lievito chimico istantaneo: in bustine monodose.

**MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA BIOLOGICHE****Requisiti qualitativi:**

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
  - caramellizzazione degli zuccheri;
  - sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
  - sapori estranei;
  - ammuffimenti;
  - presenza di materiali estranei.

**Tipologie richieste:**

- confetture EXTRA (minimo 45% di frutta e max 55% di zuccheri);
- composizione: polpa di frutta, zucchero di canna o succhi vegetali dolcificanti (es. succo d'agave, succo d'uva, ecc), eventualmente succo di limone.

**Confezionamento:**

- confezione in vasetti di vetro.

**MIELE BIOLOGICO****Requisiti qualitativi:**

- di produzione comunitaria; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari";
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.



**Confezionamento:**

- confezioni monoporzione o vasetti da 500g.

**GELATI****Requisiti qualitativi:**

- prodotto industriale;
- dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

**Tipologie richieste:**

- coppette;
- gusti vaniglia, cacao, frutta.

**Confezionamento:**

- confezioni monoporzione da 50g.

**CIOCCOLATO BARRETTA EQUO SOLIDALE****Requisiti qualitativi:**

- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

**Tipologie richieste:**

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa;
- confezione barretta di cioccolato extrafondente da g 50.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## ***BEVANDE***

### **ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

#### **Confezionamento:**

- confezioni in PET da 500ml.

### **NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- non è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

#### **Tipologie richieste:**

- pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

#### **Confezionamento:**

- confezioni in tetrabrik da 200ml o 1000ml.

### **SPREMUTA D'ARANCIA BIOLOGICA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- la spremuta deve essere al 100% puro succo di arancia fresco;
- deve provenire dall'endocarpo;
- non è consentita l'aggiunta di zuccheri, di aromi e di conservanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

#### **Confezionamento:**

- confezioni in tetrabrik da 200ml o 1000ml.

### **POLPA DI FRUTTA BIOLOGICA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

#### **Tipologie richieste:**

- prodotto con più tipologie di frutta: banana – mela e banana – pera.

#### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione da 100g;
- la purea di banana utilizzata dovrà provenire dal commercio equo e solidale.

## **VINI BIANCHI**

### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

### **Tipologie richieste:**

- vino per cucina: bianco.

### **Confezionamento:**

- vino da cucina: confezione in vetro.

## ***PRODOTTI DIETETICI***

### **PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

#### **Tipologie richieste:**

Indicativamente:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
- Pane;
- Biscotti, prodotti da forno e dolci;
- Dessert UHT;
- Succhi di frutta.

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

### **PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

#### **Tipologie richieste:**

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
- Pane;
- Biscotti, prodotti da forno e dolci;
- Dessert UHT;
- Bevande.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

**PRODOTTI GLUTINATI****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**Tipologie richieste:**

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

**PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT****Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
  - a) tempo di cottura;
  - b) resa (aumento di peso con la cottura).

**Tipologie richieste:**

- tutti i formati utilizzati normalmente.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

**LATTE DI SOIA BIOLOGICO****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**Confezionamento:**

- confezioni monoporzionamento tetrabrik da 500ml.

**SPECIFICHE TECNICHE  
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E  
PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

**SEZIONE II DERRATE NON  
ALIMENTARI TABELLE**

## **TABELLE NON FOOD**

### **CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE**

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici retraibili in materia plastica resistente. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori. Adatto per lavaggio in lavastoviglie. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

### **CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO**

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10. Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto contro gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli. Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

### **VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE**

Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare, monouso con coperchio graffabile in alluminio.

### **VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE**

Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C; lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei GN; chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta.

### **STOVIGLIE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI**

- Fondo: in polpa di cellulosa, Diametro mm 190, capacità 600 cc;
- Piano biscomparto: in polpa di cellulosa, Diametro mm 210;
- Bicchiere: PLA - in polpa di cellulosa, Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.;
- Forchette, coltelli, cucchiari, cucchiaini: Mater-BI, Peso 4-5g.

### **STOVIGLIE IN CERAMICA**

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230;
- Piano: Diametro mm 240;
- Dolce/frutta: Diametro mm 190.

### **BICCHIERI DURALEX**

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duraless), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

Capacità 200 cc.

### **POSATE IN ACCIAIO INOX**

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta;
- Coltello non seghettato, leggermente alveolato;
- Cucchiaino;
- Cucchiaino;
- Forchetta dolce/frutta, da utilizzare per gli utenti delle sezioni ponte e primavera.

### **TOVAGLIAME DI CARTA RICICLABILE PER ALIMENTI**

Carta riciclata per alimenti, assolutamente atossica.

- Tovaglia: Dimensioni mm 1200x1800;
- Tovaglette: Dimensioni mm 300x450;
- Tovagliolo: Dimensioni mm 330x330.

### **NAPPING COPRITAVOLO**

Realizzato con un lato plastificato stampato, impermeabile e un lato in materiale spugnoso di spessore di almeno 0,5 cm.

Adatto ad attutire colpi e assorbire rumori. Dimensioni adeguate ai tavoli.

### **CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA CON COPERCHIO**

Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi; lavabile in lavastoviglie; impugnatura con

profilo sagomato; base ampia a garanzia di stabilità; diametro superiore mm. 110/140, diametro della base mm. 70/110; altezza mm. 170/230.

### **CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO**

Cestino portapane in policarbonato; lavabile in lavastoviglie.