



## **CITTA' DI PIOSSASCO**

**Città Metropolitana di Torino**

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI  
EDUCATIVI PER LA PRIMA INFANZIA DEL COMUNE DI PIOSSASCO:  
SERVIZIO DI ASILO NIDO "COLLODI"  
SERVIZIO DI SPAZIO FAMIGLIA  
MICRONIDO "GIRICOCCOLE"  
Periodo 1/09/2017 – 31/08/2020**

### **ALLEGATO N° 1 - SERVIZIO DI REFEZIONE ASILO NIDO "COLLODI" MICRONIDO "GIRICOCCOLE"**

1. Prescrizioni per il servizio di refezione
2. Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
3. Grammaturre e indicazioni ASL TO 3
4. Menù invernale
5. Menù estivo
6. Menù invernale lattanti
7. Menù estivo lattanti

## PRESCRIZIONI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE

- Menù

i menù da adottarsi, nonché le relative “Tabelle dietetiche”, sono quelli previsti dal Comune per gli utenti dei nidi d’infanzia di seguito riportati. L’acqua che accompagna i pasti sarà da erogazione di acqua di rete del servizio pubblico.

Restano pertanto a carico del Concessionario le analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente; dette analisi dovranno riguardare i punti di erogazione utilizzati ed essere effettuate annualmente e inizialmente entro i tempi stabiliti dal Comune al fine di permettere l’inizio dell’erogazione. Dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza al Comune;

Il Concessionario dovrà inoltre tempestivamente provvedere a proprie spese alla fornitura di acqua in Bottiglia in caso di problematiche connesse alla rete idrica.

- Alimenti, manuale HACCP e pentolame

gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80 e s.m.i., Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la restante normativa vigente, anche regionale, in materia. Il Concessionario deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004; inoltre, deve elaborare diagrammi di flusso che descrivano il processo di produzione o di lavorazione, dalla fase di ricevimento merci, stazionamento/stoccaggio refrigerato, preparazioni precedenti la cottura (apertura confezioni, nettatura e taglio vegetali, scongelamento, preparazione impasti a caldo e a freddo), cottura, stazionamento successivo a cottura, confezionamento e porzionatura e somministrazione, fino alla fase di sanificazione dei locali e attrezzature, in accordo con gli obiettivi degli studi HACCP. Il Concessionario deve inoltrare al Comune copia del manuale HACCP ad inizio servizio e ogni qualvolta intervenga una variazione.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, i soggetti affidatari devono giornalmente: prelevare, presso le cucine, gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in contenitori sterili e riporli nel frigorifero per le 48 ore successive.

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C. e 4°C. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Per l’eventuale riconfezionamento occorre conservare l’etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro o altri materiali eventualmente richiesti dal Comune. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

- Personale adibito alla preparazione dei pasti

il numero di personale da assegnare alla cucina dovrà rispettare i parametri di cui all’art. 17 del capitolato in modo da garantire la presenza di personale turnante dal ricevimento materie prime fino al riassetto delle cucine dopo la distribuzione delle merende; solo a seguito di autorizzazione del Comune, valutate le richieste formulate e corredate da idonea motivazione e documentazione potrà essere autorizzata una variazione. Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di camice color chiaro, cuffia per contenere la capigliatura, mascherine e guanti monouso; inoltre, non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non devono essere presenti prodotti medicinali e altri prodotti diversi da quelli previsti per le preparazioni alimentari del giorno.

Il personale con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti. Durante le operazioni di pulizia l’abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere sostituito con un apposito camice scuro.

E’ assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo. Durante la preparazione dei pasti il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato; l’organizzazione del

personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i. e Regolamenti CE 178/2002, 852, 853/2004.

• Diete speciali/menù alternativi

il Concessionario dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari sulla base degli schemi dietetici elaborati, a carico del Concessionario, da dietiste competenti. Le diete speciali sono predisposte e somministrate esclusivamente per i bambini e per gli adulti che, eventualmente, consumino il pasto al nido e al micronido

Il Concessionario si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta in tempo utile. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque.

Su richiesta dell'utente e su indicazione del Comune, devono essere forniti menù conformi a esigenze etico-religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con l'attrezzatura e la struttura della cucina. Con riferimento alle diete per celiachia il Concessionario dovrà osservare quanto di seguito evidenziato:

- gli addetti alla preparazione dei pasti devono provvedere alla misurazione della temperatura delle derrate crude relative al pasto dietetico con termometro dedicato;
- la preparazione di piatti con componenti di glutine dev'essere rigorosamente separata dagli altri alimenti senza glutine;
- tutti i piatti del menù dietetico devono essere adeguatamente identificati (es. piatti colorati, bandierine, ecc.);
- prima della somministrazione, il personale della cucina deve provvedere alla misurazione delle temperature del pasto senza glutine con termometro dedicato;
- le stoviglie e il pentolame utilizzati devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

Inoltre con riferimento alle diete speciali è necessario il puntuale rispetto delle seguenti prescrizioni:

1. Controllo delle derrate alimentari

La conformità delle derrate crude allo schema dietetico è da richiedersi dal Concessionario, a monte, all'azienda fornitrice. E' necessario effettuare, per maggior sicurezza, un ulteriore controllo in fase di ricevimento. Considerato che in ogni schema dietetico sono evidenziati gli alimenti "vietati" al bambino, occorrerà controllare che nelle etichette dei prodotti consegnati non siano presenti frasi del tipo: "può contenere tracce di "x, z, y..." oppure "nello stabilimento si lavorano x, z, y..." (a titolo d'esempio: x, y, z= sostanze evidenziate nello schema dietetico che il bambino non deve assumere). Qualora, a seguito di un errore del Concessionario, vengano consegnati dei prodotti non conformi allo schema dietetico, non si deve, ovviamente, utilizzare il prodotto vietato ed occorre subito richiedere la sostituzione della derrata.

2. Stoccaggio

I prodotti non deperibili (come, per esempio, pasta, riso, scatolame) destinati a diete speciali dovranno essere identificati col nome dell'utente a cui sono destinati ed essere stoccati in dispensa separatamente dal resto. Si deve porre particolare attenzione alle diete per le quali dalla prescrizione medica si evidenzia la particolare gravità della patologia dell'utente cui si riferisce lo schema dietetico stesso. Tale evidenziazione avviene associando l'aggettivo "grave" alla patologia (come ad esempio grave allergia al pesce). In questi casi tutte le procedure per l'allestimento del menù dietetico, ivi compreso lo stoccaggio delle derrate alimentari, si dovranno eseguire con un'attenzione ancora maggiore.

3. Area di preparazione

Considerando la realtà operativa di ciascuna cucina, si dovrà individuare una zona in cui sia possibile la preparazione del pasto dietetico in modo completamente separato da quella relativa ai pasti di vitto

comune. Qualora ciò non sia possibile occorre prevedere, per i pasti dietetici, tempi di lavorazione diversi rispetto a quelli da vitto comune in modo da eliminare qualsiasi tipo di contaminazione fra le diverse preparazioni alimentari.

#### 4. Preparazione

Occorre fare una distinzione fra diete “complete” e diete “parziali”. Tutti gli schemi dietetici riportano una delle due classificazioni.

Per diete “complete” si intendono quelle diete speciali in cui tutti i singoli piatti devono essere preparati in modo assolutamente separato dagli altri (sia dai piatti da vitto comune sia dai piatti relativi ad altre eventuali diete speciali). Le diete “parziali” sono quelle in cui lo schema dietetico prevede che solo alcuni piatti siano preparati separatamente. Gli altri piatti, per i quali non si richiede una preparazione separata, possono essere attinti dal vitto comune.

Con riferimento al tipo dieta completa: oltre alla preparazione separata dei piatti diversi dal menù base, tutti i componenti il pasto del giorno, per la distribuzione in sezione, saranno rigorosamente porzionati dal personale della cucina in piatti provvisti di coperchio identificati con il nome del bambino destinatario del menù dietetico.

Con riferimento al tipo dieta parziale: il personale della cucina provvederà a porzionare in piatti provvisti di coperchio identificati con il nome del bambino destinatario del menù dietetico, solo il/i piatto/i diverso/i dal vitto comune.

#### 5. Termometri

Per ciò che attiene all'utilizzo dei termometri, considerata la possibile compresenza di diete speciali di diversa natura (dieta per celiachia, per altre intolleranze, per allergia) occorre seguire le indicazioni sotto riportate per le procedure di gestione dei termometri ad immersione per le diete:

n. 1 termometro da utilizzare per il vitto comune e per i piatti dietetici generici;

n. 1 termometro ad uso esclusivo per menu celiaci e per le diete cosiddette che presuppongono un rischio maggiore per l'utente in caso di contaminazione. Si sottolinea la necessità di un'opportuna ed accurata detersione e sanificazione dei termometri utilizzati tra una misurazione e l'altra.

#### 6. Distribuzione

Con riferimento a quanto indicato al punto 4, per ogni portata i piatti con coperchio, identificati col nome del bambino cui sono destinati, usciranno dalla cucina prima del pasto da vitto comune e il personale addetto alla distribuzione dovrà quindi consegnarli esclusivamente al destinatario, identificando correttamente il bimbo destinatario della dieta, e, successivamente, provvederà alla distribuzione dei piatti da vitto comune

Dal canto suo il personale addetto all'assistenza durante i pasti e le merende deve vigilare affinché non avvengano contaminazioni che possano pregiudicare la salute degli utenti con dieta speciale, con particolare riferimento agli allergici.

#### 7. Controlli

è facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso per il Concessionario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio di ristorazione scolastica con quanto previsto dal presente Capitolato Speciale. In esito ai controlli effettuati, il Comune farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni comunicando, altresì, eventuali prescrizioni cui il Concessionario dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Il Concessionario non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto al Comune. Il Concessionario sarà tenuto inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Comune; sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento, di cui agli articoli 32-33-34 del capitolato.

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

### CARNI BOVINE E SUINE

Le carni bovine e suine fresche devono provenire, relativamente alle operazioni di macellazione, sezionamento e confezionamento, da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi del D.Lgs. 18.4.1994, n. 286.

Le carni bovine, oltre a rispettare quanto già disciplinato con il D.L. 18.4.1994, n. 286, e le disposizioni emanate dal Ministero della Sanità con l'ordinanza ministeriale del 27.3.2001, dovranno essere di fresca macellazione, di produzione nazionale, provenienti da animali perfettamente sani, in ottimo stato di nutrizione, non trattati con estrogeni o altre sostanze chimiche, regolarmente macellati e sottoposti a regolare visita veterinaria, di soggetti di prima qualità, di categoria A secondo la classificazione commerciale di cui al regolamento n. 1208/1981 CEE, corrispondente a carcasse di bovini di età compresa tra i 18 e i 22 mesi. Le carni devono essere ben dissanguate ed in perfetto stato di conservazione, non devono presentare colorazione anomala dovuta a cattiva conservazione, devono avere l'odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni e peli, dovranno essere di bell'aspetto, a fibra fine consistente, elastica, delicata, succosa, di gusto squisito, ben marezzate, con grasso esterno di colore bianco compatto e uniforme distribuito sulla superficie del corpo. Sono quindi escluse le carni provenienti da bovini mal nutriti, con poca o nessuna quantità di grasso di copertura o eccessivamente grasso o grasso interno, senza marezzatura, di colore vario, dal rosso pallido al rosso scuro e cioè con le caratteristiche del vitello di seconda qualità. Nella preparazione delle bistecche deve essere escluso l'uso della inteneritrice. La merce dovrà altresì rispondere ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e rispettare le vigenti norme di legge igienico-sanitarie.

Il disosso, la lavorazione e il confezionamento devono essere effettuati entro sette giorni dalla data di macellazione; tale data deve essere chiaramente indicata nel documento di trasporto.

Le carni, per le quali dovrà essere esibito il certificato sottoscritto dal medico veterinario di azienda che garantirà la sicurezza delle modalità di rilevazione di ogni singolo animale, a seconda della destinazione d'uso, dovranno provenire dai sottoindicati tagli:

- coscia di bovino per fettine (scaloppine, bistecche ai ferri, milanese) da quarti posteriori;
- parte anteriore, spalla e sottospalla e quarti posteriori per arrosto;
- pancia e muscolo per bollito, spezzatino e carne da tritare (pezzi interi).

Le bistecche per preparazione di: scaloppine, bistecche ai ferri, milanese, nonché il sottofiletto spesso sia in bistecche che a pezzi, dovranno provenire da coscia di bovino da quarti posteriori, tagli di fesa, scamone, noce. La coscia a pezzi interi e le fettine devono essere ricavate da cosce di bovino private totalmente del grasso di copertura e di tutte le parti cartilaginose e tendini.

La carne a pezzi interi per tritata deve essere privata di parti cartilaginose e tendini, con grasso bianco in percentuale non superiore al 20% ricavati dal collo o reale, privati totalmente dal grasso, dei tendini e ogni altra parte che non sia carne.

Le carni bovine devono essere corredate della documentazione prevista dalle attuali norme in vigore in materia (data macellazione, denominazione dei tagli, ecc.).

Le carni suine dovranno provenire da animali perfettamente sani, di allevamenti nazionali; la carne deve essere di prima qualità, di un bel colore rosa pallido, finemente marmorizzata di grasso di colore bianco, dovrà apparire asciutta e solida, mai sierosa, di grana fine e tessitura compatta; le carni suine dovranno inoltre essere sottoposte in origine all'esame trichinoscopico.

La ricerca di residui nelle carni, con particolare riferimento alle sostanze anabolizzanti e agli altri promotori di crescita, nonché alle sostanze inibenti, dovrà avere frequenza almeno mensile. E'

accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

### **CARNI AVICOLE FRESCHE**

Le carni avicole fresche, confezionate ai sensi delle vigenti disposizioni sanitarie e regolarmente etichettate, devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. n. 495/1997 ed essere di classe A ai sensi del Regolamento CEE n. 1906/1990.

I polli, di produzione nazionale, allevati a terra, non in batteria, del peso di gr. 1.800-2.000, debbono essere di prima qualità, sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; la macellazione, da eseguirsi in impianti abilitati a norma di legge, deve essere recente e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiori a 12 ore dalla data di consegna al centro di cottura; alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento e l'eventuale asciugatura in tunnel frigorifero.

Se preparati a "busti", debbono essere senza testa, zampe e frattaglie; il pollo deve essere esente da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve risultare completo; il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti; debbono essere assenti gli ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca; il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene; la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e plumula, ecchimosi, macchie verdastre; la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. Tali polli non dovranno essere stati sottoposti ad insufflazione d'aria o immissione di qualsiasi sostanza nel connettivo sottocutaneo, nonché al trattamento delle carni con acqua ossigenata o con qualsiasi altro provvedimento che non sia il freddo (non congelamento). Saranno esclusi polli con pelle gialla o con sangue coagulato scuro.

Tacchini di produzione nazionale, provenienti da allevamento di tipo intensivo, non in batteria, di prima qualità, del peso di gr. 6000 - 8000, di fresca macellazione. Se preparati a «busto», debbono essere senza testa, zampe e completamente eviscerati; le rimanenti caratteristiche dovranno essere le stesse previste per il pollame.

La ricerca di residui nelle carni, con particolare riferimento alle sostanze anabolizzanti e agli altri promotori di crescita nonché alle sostanze inibenti, dovrà avere frequenza almeno mensile. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

### **CARNI SOTTOVUOTO**

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6/7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- Involucro integro, ben aderente alla carne;
- Etichetta conforme al D.L. 109/92;

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio, primario), devono essere conformi al D.M. 21 Marzo 1973, aggiornato al D.M. 22 Luglio 1998, n. 338.

### **INSACCATI E UOVA**

Gli insaccati, provenienti da carne di maiale di allevamenti nazionali, perfettamente sani, dovranno possedere le caratteristiche più oltre descritte e rispettare le disposizioni previste dal D.L. 30.12.1992 n. 537, per i prodotti a base di carne e del D.L. 4.2.1993 n. 65 per gli ovoprodotti.

I salumi saranno confezionati rispettando le disposizioni del D.P.R. 20/12/1928, n° 3298 e successive modificazioni ed integrazioni. Sono altresì applicabili, in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni, le leggi ed i regolamenti vigenti disciplinanti le materie oggetto dell'analisi di mercato.

Sono esclusi gli insaccati che risultassero artificialmente colorati o confezionati con carni avariate e di bassa macellazione e con l'uso di polvere di latte nella misura superiore al 4% o con l'impiego di nitrato di sodio o di potassio che superi la quantità massima consentita di centigrammi 15 per ogni chilogrammo, o che la miscela dei tre prodotti chimici sopra menzionati superi i centigrammi 15 per chilogrammo.

Sono altresì esclusi gli insaccati che risultassero confezionati con aggiunta di sostanze amidacee, quali farina di frumento, riso, fecola di patate, acido borico, acido salicilico, formalina, sali di cloro, agar, albumina, fosfato di calcio, carbonati di magnesio e polifosfati.

Tutti gli insaccati in genere non dovranno contenere additivi non consentiti od in percentuali superiori a quelle ammesse dalle vigenti norme.

Gli insaccati saranno muniti di un bollo metallico applicato allo spago con cui sono legati. Detto bollo porterà da un lato il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione e dall'altro le lettere iniziali della specie di animale con le carni cui l'insaccato è stato confezionato.

#### Elenco indicativo (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Prosciutto cotto di coscia**, di produzione nazionale, senza polifosfati aggiunti, **privo di lattosio**, sgrassato, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare con le seguenti caratteristiche: pressato extra, del peso medio non inferiore ai 7 kg, privo di parti ingiallite e di odore o sapore rancido, il rapporto acqua proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne (70/20), la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore nè iridizzazione, picchiettature, alveolatura o altri difetti, ben pressato senza aree vuote, senza difetti esteriori ed interni, di bel colore, buon odore e sapore, privo di conservanti, gli additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni;
- 2) **Prosciutto crudo**, ricavato dalla coscia fresca di suini pesanti, esclusi verri e scrofe, alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati; dette cosce, tranne la refrigerazione, non debbono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Il prosciutto si intende quello disossato, stagionato, minimo dieci mesi. Si fa riferimento alla legge 4 novembre 1981, n. 628;
- 3) **Bresaola**, punta d'anca, con caratteristiche organolettiche proprie della specie;
- 4) **Uova fresche cat. A** Le uova da fornire dovranno essere rispondenti alle normative Reg. CE 2295/2003, Reg. CE 1028/2006 ed alle seguenti caratteristiche:
  - produzione nazionale;
  - categoria A fresche;
  - pezzatura M (gr. 53-gr.63);
  - guscio sano, senza incrinature, pulito, assenza di corpi estranei ed odori atipici;
  - camera d'aria con altezza non superiore a 6 mm, immobile;
  - l'uovo intero, immerso in soluzione salina, dovrà rimanere sul fondo della medesima;
  - albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come di paglia, di stantio o muffa;
  - la data di confezionamento non dovrà essere superiore a 3 giorni antecedenti la data di consegna ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Le uova fresche verranno utilizzate solo per le preparazioni con sgusciatura successiva a completa cottura. È assolutamente vietata la consegna all'utenza di uova non completamente cotte.

#### **Ovoprodotti pastorizzati**

Legge di riferimento: D.L. n. 193 del 6/11/2007

Prodotto liquido ottenuto dalla sgusciatura di uova intere fresche di cat. A, sarà conforme al D.L. n. 65 del 04.02.1993.

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92 e successive emanazioni.

È fatto divieto all'utilizzo di residui di confezioni già aperte; il consumo deve avvenire nel giorno stesso del confezionamento.

## PASTE ALIMENTARI FRESCHE

Le paste fresche in oggetto sono le paste fresche speciali nel formato tortellini e ravioli, la cui preparazione è regolamentata dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 e dal D.M. 27 settembre 1967 riguardanti le paste fresche, nonché secondo quanto previsto dalla circolare del Ministero della Sanità 3.8.1985, n. 32, in materia di «norme igienico sanitarie sulla produzione e conservazione delle paste alimentari speciali». Le paste fresche, in particolare, devono essere prodotte esclusivamente con la semola di grano duro e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, corrispondenti a 200 grammi per kg. di semola. La pasta utilizzata per la preparazione dei vari formati, deve avere le seguenti caratteristiche: umidità massima per cento: 12,50; su cento parti in sostanza secca: ceneri minimo 0,85 e massimo 1,05; cellulosa minimo 0,20 e massimo 0,45; sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo 12,50; acidità espressa in gradi: massimo 5. L'estratto ETereo e l'estratto ALcolico non devono risultare inferiori rispettivamente a grammi 2,80 e grammi 4,00, riferiti a cento parti in sostanza secca. Il contenuto degli steroli non deve risultare inferiore a grammi 0,15, sempre riferito a 100 parti di sostanza secca. La merce dovrà comunque avere tutte le qualità, caratteristiche e requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia, ed in modo particolare quelle previste dalla predetta legge n. 580/1967. Gli ingredienti alimentari utilizzati per la preparazione del ripieno dovranno essere quelli previsti dal D.M. 27/9/1967, di prima qualità, senza aggiunta di additivi, coloranti e conservanti. I prodotti dovranno essere contenuti in apposite confezioni igienicamente ineccepibili, riportanti le seguenti indicazioni: denominazione di vendita (tipo di pasta), elenco degli ingredienti in ordine decrescente in base all'impiego, il peso netto, la data di scadenza, il nome del produttore, il luogo di produzione.

### Elenco indicativi (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Agnolotti** per sugo (tipo piemontese) con ripieno di carne, ingredienti: farina di grano tenero «00», semola di grano duro, uova, acqua; ripieno: carni suine e bovine, mortadella, formaggi (minimo 1% sul ripieno, 0,5% sul totale) uova, tacchino, prosciutto cotto, pangrattato, latte, spinaci, sale, spezie, piante aromatiche, esaltatore di sapidità;
- 2) **Tortellini** per brodo o asciutti, con ripieno di carne bovine e suine (56% minimo sul ripieno, 28% minimo sul totale) ingredienti analoghi alla suddetta voce 1;
- 3) **Tagliatelle all'uovo**;
- 4) **Pasta di semola di grano duro**, corta, senza ripieno, formati diversi.

### **CREME A BASE DI CEREALI** (per il nido d'infanzia)

Sono prodotti dietetici e devono quindi rispondere anche ai requisiti del D.P.R. 30/05/53 n° 578 e del D.L. 27/01/92 n° 111. Dovranno essere fornite a seconda delle necessità, crema di riso, di mais, di tapioca, di cereali misti e semolino.

## OMOGENEIZZATI

**PRODOTTO** – OMOGENEIZZATI di carne, pesce, verdura, frutta.

### DEFINIZIONE

Prodotti assoggettati al D.Lgs. 111 del 27.01.1993 e del DPR n. 578 del 30.05.1953 relative ai prodotti dietetici. I prodotti in quanto tali necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

## LATTE FRESCO

Latte fresco intero, di produzione italiana, ottenuto esclusivamente dalla mungitura delle mucche in buono stato di salute e nutrizione, genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito, con percentuale di grasso non inferiore al 3,2%, sterilizzato o sottoposto ad analoghi procedimenti che ne assicurino la conservazione sino alla data di scadenza dichiarata sulla confezione. L'acidità non dovrà essere superiore all'1,8 per mille e non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione.

## PRODOTTI LATTIERO CASEARI

I prodotti caseari devono essere di prima scelta, freschi e genuini, prodotti e confezionati secondo le norme vigenti, devono altresì riportare sull'involucro o sulla confezione la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del produttore e confezionatore e relativo luogo, nonché la data di scadenza e gli ingredienti.

I formaggi in particolare devono riportare sulla confezione le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore e luogo di produzione, composizione, eventuali additivi consentiti ed aggiunti,



data di confezionamento e data di scadenza (queste ultime solo nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie).

Tutti i formaggi devono essere prodotti e confezionati in stretta osservanza delle norme di cui: R.D.L. 15.10.1925, n. 2033, R.D.L. 17.5.1938, n. 1177, D.P.R. 30.10.1955, n. 1269, D.P.R. 14.1.1997, n. 54 e di tutte le altre vigenti emanate in materia. Il contenuto dei grassi deve essere conforme alla tabella A del R.D.L. 17.5.1938, n. 1177.

Sono assolutamente esclusi i formaggi: privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi, con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale, in cattivo stato di conservazione, insudiciati, invasi da parassiti, in stato d'alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti, o non corrispondenti per natura, sostanza e qualità, alle loro denominazioni; contenenti: sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservativi anche se innocui, (con la sola eccezione del cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione), colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata, con alterazioni esterne od interne.

Con il termine di yogurt si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito allo sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*). Lo yogurt deve essere intero, con fermenti lattici vivi, di buona qualità, naturale o alla frutta, in questo caso i pezzi di frutta saranno finemente omogeneizzati. I recipienti contenenti lo yogurt, esente da coloranti e conservanti, devono riportare ben stampigliata la data di scadenza.

#### Elenco indicativo (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Latte alimentare U.H.T.**, di vacca, intero-sterilizzato-omogeneizzato a lunga conservazione, deve avere le caratteristiche dianzi descritte per il latte fresco, con variazione della percentuale di grasso e cioè: superiore al 3%, mentre l'acidità dovrà essere non superiore all'1,8 per mille. Il latte deve essere consegnato in contenitori a chiusura ermetica, non suscettibili di manomissione. I contenitori dovranno riportare la data di scadenza e quella di confezionamento, così come sancito dall'art. 2 D.P.R. 11.8.1963, n. 1504. Dovrà altresì presentare tutte le caratteristiche indicate dal R.D. 9.5.1929, n. 994, ed essere fornito in ottemperanza a tutte le altre vigenti norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare;
- 2) **Yogurt naturale**. Lo yogurt, prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito allo sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), deve essere intero, con fermenti lattici vivi, esente da coloranti e conservanti. I recipienti contenenti lo yogurt devono riportare ben stampigliata la data di scadenza;
- 3) **Yogurt intero alla frutta**, con le stesse caratteristiche dello yogurt naturale;
- 4) **Burro**. Il burro deve essere ottenuto dalla centrifugazione di pura panna fresca di latte di vacca, contenente non meno dell'82% di peso di materia grassa, prodotto e confezionato in conformità a quanto stabilito dalla legge 23.12.1956, n. 1526 sulla difesa della genuinità del burro. Non è consentito l'uso di alcun conservante né l'uso di coloranti. Il prodotto deve avere inoltre ottimo sapore e profumo. Non deve presentare tracce di alterazione tipo: odore di rancido, alterazione di colore sulla superficie, crescita di muffa. Le confezioni dovranno essere originali ed intere, del peso netto non superiore alla richiesta; l'involucro, non manomissibile, deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del produttore e confezionatore e relativo luogo, gli ingredienti, nonché la data di scadenza.
- 5) **Primo sale**;
- 6) **Ricotta vaccina**, di prima scelta, di produzione locale ottenuta interamente dal siero di latte vaccino sottoposto a riscaldamento a 80° - 90° C. con opportune aggiunte di siero acido, fresca, morbida e di prima qualità, con indicazione della data di scadenza;
- 7) **Crescenza o stracchino**, di prima scelta, di produzione nazionale, preparato con latte vaccino intero, a pasta omogenea, molle, di colore che va dal bianco al giallognolo, con crosta sottilissima e tenera, stagionatura di massimo 15-20 giorni, contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 50%. Deve essere indicata la data di scadenza;
- 8) **Formaggio fresco** di latte vaccino, pasta dolce, tipo tomino, robiola o analogo, in confezioni monoporzione da minimo gr. 50 a max gr. 70;
- 9) **Mozzarella** di latte vaccino; la mozzarella deve essere di prima scelta, di produzione nazionale, di solo latte vaccino, a pasta filante, con contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%, non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento od altro. Deve essere indicata la data di scadenza;

- 10) **Grana padano**, stagionatura non inferiore a 18 mesi, marchiato di zona tipica con il marchio del Consorzio di tutela, conforme alle norme che fissano i metodi di produzione, le caratteristiche merceologiche e le zone di produzione dei formaggi;
- 11) **Fontal**, di prima scelta, di produzione nazionale, preparato con latte vaccino ad acidità naturale di fermentazione, pasta elastica, piuttosto molle, con scarse occhiature, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce caratteristico, fondente, crosta compatta sottile, contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 45%, stagionatura 30/60 gg.;
- 12) **Italico**, di prima scelta, produzione nazionale, preparato integralmente con latte vaccino, pasta molle, compatta e senza occhiature, bianca e di sapore dolce butirrosa, crosta sottile;

#### PANE ED ASSIMILATI

I prodotti da forno devono possedere, al minimo, le sottospecificate caratteristiche tecniche che comunque devono corrispondere, in generale, alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali proprie della specie.

##### Elenco indicativo (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Pane bianco**, nel formato «panini» dal peso unitario di gr. 50/70, del tipo comune, conforme a tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi, ben lievitato, adeguatamente cotto, privo di grassi aggiunti e fresco di giornata, preparato con sfarinati di grano del tipo «00» o «0» con acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro sodico), non sono consentite miscele con altri tipi di farina, esente da additivi, conservanti, antiossidanti ed altro. La mollica deve essere soffice ed elastica, vaporosa con numerosi vacuoli in modo che, leggermente compressa, riprenda la forma primitiva, la crosta sarà uniforme, di colore vivo, dorato, friabile, non cornea, sottile superiormente, più spessa e sonora alla base. Il contenuto in acqua non deve superare le percentuali previste dalla legge (19% per pezzature sino a 70 gr.).
- 2) **Pane integrale**; il pane integrale deve essere confezionato con farina integrale, non con farina raffinata con aggiunta di crusca; le altre caratteristiche: le stesse del pane bianco.
- 3) **Crackers**, non salati in superficie, in confezioni monoporzione di 5 unità doppie, sigillate, del peso di gr. 25/30, ingredienti: farina grano tenero «0», olio e grassi vegetali, sale, lievito;
- 4) **Fette biscottate** vitaminizzate, preparate con farina di frumento, arricchite con calcio, ferro, vitamine (PP, B5, B6, B1, B2, folacina).
- 5) **Biscotti secchi** adatti all'alimentazione dei lattanti, ingredienti: farina di grano tenero "0", zucchero, latte scremato in polvere, olio di palma, proteine del latte, malto, agente lievitante, calcio, sale, aromi, vitamina B1.
- 6) **Crostini di pane**, preparati con pane regionale tipo "Toscano" e sottoposti a tostatura.

#### PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Per i prodotti ortofrutticoli viene esclusivamente richiesta la somministrazione di prodotti di stagione, per individuare i quali dovrà farsi riferimento al listino prezzi quotidianamente pubblicato dal mercato ortofrutticolo all'ingrosso della città di Torino. La qualità della fornitura è l'extra o la prima, così come è definita dalla normativa in vigore (D.M. 7.8.1959).

**Gli agrumi** devono essere sani, puliti, privi di difetti, privi di malattie, di aspetto, colore, odore e sapore caratteristici e gradevoli; di ottima qualità e devono avere buccia liscia, ricca di oli essenziali ed indenne da alterazioni di natura non parassitaria (lesioni e cicatrici prodotte dal vento), da urti, sfregamenti contro rami e spine, da "membranosi del limone" (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da qualsiasi altro tipo di alterazioni, di natura parassitaria o non. Tutti gli agrumi devono essere ricchi di sugo, a pieno turgore, con semi non germogliati.

Le **insalate** dovranno essere non prefiorite, esenti da malattie, perfettamente sane ed asciutte, con caratteristiche organolettiche proprie della specie.

In particolare, la frutta, la verdura e gli ortaggi in genere dovranno:

- essere maturi fisiologicamente e quindi pronti al consumo;
- essere asciutti, privi di sabbia, fango, terriccio, o altro;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura; sono perciò esclusi i prodotti che, all'esame sommario od in seguito ad analisi merceologiche, risultino avariati, alterati, sofisticati o adulterati e appartenenti a varietà o specie diverse da quelle ordinate, o che siano immaturi,

eccessivamente maturi, guasti o fermentati, invasi da muffe, acari, larve di insetti o altri parassiti animali o vegetali, colorati artificialmente, imbrattati di concimi animali o altre lordure, eccessivamente bagnati o marci;

- essere: interi, sani, puliti, esenti da umidità esterna anormale e da odore e/o sapore estraneo;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati;
- aglio, cipolle e patate non dovranno essere trattate con radiazioni gamma;
- essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito di improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di condensazione a seguito di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a processo di eccessiva maturazione;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, e, a seconda della specie cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Sono da escludere i prodotti ortofruttilicoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti, temperatura e stato igrometrico dell'aria condizionati (conservazione che quindi abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);
- portino tracce visibili di appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti;
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia, a malformazione o altre anomalie;

I prodotti ortofruttilicoli da fornire devono essere esenti da residui di metalli pesanti e non devono essere impoveriti da tecniche di conservazione e trasformazioni forzate. Per quanto riguarda additivi, conservanti e prodotti fitosanitari, non devono essere superati i limiti fissati dalla normativa in vigore, in particolare dal D.M. 19.5.2000.

#### Elenco indicativo (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Patate di annata**, prive di qualsiasi difetto, malattia o imperfezione che ne diminuisca il valore commerciale e le renda inadatte ad una sana e buona alimentazione umana, esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale conservazione, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, provocate dal gelo. Ogni tubero, di peso minimo di gr. 60 fino ad un massimo di gr.250, non dovrà presentare buccia raggrinzita e flaccida, germogli, chiazze scure interne e neppure tracce di verde epicarpale (solanina); le patate dovranno essere perfettamente asciutte, pulite e prive di terriccio, argilla, concimi, sabbia, segatura o altre sostanze estranee, non dovranno essere affette da rinverdimento, germinazione, cancrena umida o secca, né attaccate da parassiti vegetali o animali. Inoltre non dovranno presentare tracce di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed interne che denotano l'attacco di parassiti animali e vegetali. I tuberi dovranno essere selezionati per varietà, qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Le patate dovranno essere esenti da odori e gusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale, così come definito dalla scienza merceologica;
- 2) **Carote** di 10-40 mm., oppure 80-150 gr. di peso cadauna, fresche e turgide, prive di muffe o germogli indicanti la cattiva e prolungata conservazione artificiale;
- 3) **Cipolle**, varietà «bionda o bianca», di prima qualità, non devono presentare marcescenze esterne né essere coperte da muffe o infestate da parassiti, di colore caratteristico, prive di germogli;
- 4) **Aglio secco bianco**, di prima qualità, calibratura minima 45 mm., non deve presentare marcescenze esterne, né essere coperto da muffe o infestato da parassiti, ben essiccato, con spicchi turgidi e protetti, di colore caratteristico, privo di germogli.
- 5) **Finocchi**, devono essere ben "sviluppati", non pefioriti, privi di germogli visibili all'esterno, esenti da parassiti, privi di danni causati dal gelo, con le radici tagliate di netto sotto la base grumolo, di forma tondeggiate, non allungata, senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10%. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non deve

- superare i 10 cm. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammessi lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo deve essere di cm. 6; sono escluse dalla fornitura le finocchiele;
- 6) **Pomodori per insalata**, costoluti e/o varietà tondi lisci insalatari, dal diametro minimo di 30 mm., perfettamente sani, non ammaccati, non molli, consistenti al tatto, giunti a giusta maturazione, colorazione fra l'arancio e il rosso;
  - 7) **Pomodori per sugo**, varietà S.Marzano e/o perini, perfettamente sani, non ammaccati, non molli, consistenti al tatto, giunti a giusta maturazione, colorazione fra l'arancio e il rosso;
  - 8) **Zucchine**, varietà verdi chiare, piccole con la polpa compatta e pochi semi, il peso non deve essere superiore a gr.200 cadauna;
  - 9) **Bietole**, nella varietà «da costa» o «da taglio costine» di prima qualità, esenti da difetti ed impurità e con uno scarto dopo la prima pulitura, non superiore al 10%;
  - 10) **Zucca**, tipo grosso, di prima qualità, con polpa giallo-arancio, di consistenza farinosa;
  - 11) **Sedano bianco**, di prima qualità, ben sviluppato, non prefiorito, privo di germogli, visibili all'esterno, esente da parassiti, privo di danni causati dal gelo con le radici tagliate di netto sotto la base grumolo, con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10%. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale;
  - 12) **Melanzane tonde e/o lunghe**, secondo le indicazioni degli ordinativi trasmessi, le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistente, munite del calice e del peduncolo, che può essere leggermente danneggiato, esente da bruciature da sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la cui superficie non superi cm. 3. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10 e per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7 (D.M. 30/5/1973);
  - 13) **Fagiolini fini verdi**, varietà bobis, freschi e ben conservati, con caratteristiche organolettiche tipiche della specie;
  - 14) **Peperoni gialli e rossi**, varietà quadrati, categoria prima qualità, peso variabile da gr.150 a gr.300 cadauno;
  - 15) **Funghi coltivati**, varietà prataioli bianchi;
  - 16) **Cavolfiori semidefogliati**, varietà «coronati bianchi», di prima qualità, con scarto non superiore al 30-40%;
  - 17) **Cavoli verza**, di peso non inferiore a gr. 300, i cappucci dovranno presentarsi ben serrati;
  - 18) **Carciofi**, varietà «con spine», categoria di prima qualità, calibro 25;
  - 19) **Cicoria**, varietà «catalogna», di prima qualità;
  - 20) **Ravanelli**, varietà «tondi», di prima qualità, riuniti a mazzi con relative foglie, con scarto contenuto;
  - 21) **Porri** di prima qualità, privi delle parti non commestibili (radici, parte verde, ecc.) e con uno scarto, all'atto della cottura, non superiore al 2%;
  - 22) **Lattuga**, varietà romana;
  - 23) **Lattuga** varietà «variegata trocadero»;
  - 24) **Cicoria**, radicchio rosso varietà Verona;
  - 25) **Rucola/rughetta** riunita a mazzi;
  - 26) **Cicoria**, varietà Belga;
  - 27) **Basilico**, tipo «genovese»;
  - 28) **Prezzemolo**;
  - 29) **Salvia**;
  - 30) **Alloro**;
  - 31) **Rosmarino**;
  - 32) **Erba cipollina**;
  - 33) **Mele**, varietà Golden e Stark delicious, calibro tra 75 e 85;
  - 34) **Pere**, varietà Abate, Decana o Kaiser, di media pezzatura, calibro tra 60 e 70;
  - 35) **Banane**, di prima qualità e di pezzatura media, di peso compreso tra gr.150 e 160 cadauna, giunte alla giusta maturazione per il consumo entro alcuni giorni;
  - 36) **Arance**, varietà tarocco, navelina, valencia, in relazione alla stagione di riferimento, di calibro compreso tra 70 e 80;

- 37) **Mandarini**, calibro compreso tra 50 e 70;
- 38) **Clementine**, calibro tra 54 e 70;
- 39) **Limoni** varietà «Primo fiore» o «bianchetto»;
- 40) **Cachi**, categoria di prima qualità, ben maturi, dolci e di sapore gradevole, di media pezzatura;
- 41) **Uva bianca** da tavola, varietà Italia o Regina, di ottima qualità e pezzatura media;
- 42) **Fragole**, di ottima qualità e pezzatura media;
- 43) **Albicocche** nazionali, di ottima qualità, pezzatura media, calibro compreso fra 5 e 6;
- 44) **Susine**, varietà S. Rosa, goccia d'oro, nere e bianche, di ottima qualità e media pezzatura. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto;
- 45) **Pesche** a pasta gialla e/o bianca, categoria A, di ottima qualità e media pezzatura;
- 46) **Ciliegie**, varietà duracine comuni e/o vignola, di ottima qualità e pezzatura media.
- 47) **Angurie**, varietà sferiche, di prima qualità;
- 48) **Meloni**, varietà retato, media pezzatura, ottima qualità, consegnato al giusto punto di maturazione per essere consumato entro pochi giorni;
- 49) **Fichi**, varietà bianchi o neri, media pezzatura, ottima qualità, consegnata al giusto grado di maturazione per essere consumati entro pochi giorni;
- 50) **Kiwi**, di prima qualità, media pezzatura, consegnata al giusto grado di maturazione per essere consumata entro pochi giorni;
- 51) **Nespole** di prima qualità, calibro G o GG;

#### **VERDURE E ORTAGGI PULITI E CONFEZIONATI (IV GAMMA)**

Le verdure e gli ortaggi puliti e confezionati dovranno possedere le stesse caratteristiche qualitative e merceologiche già descritte nella sezione precedente.

##### Elenco delle voci merceologiche

- 1) carote taglio "julienne" per insalate
- 2) carote a rondelle per basi di cottura e sughi
- 3) carote pelate e senza colletto, per brodi vegetali e minestre
- 4) cavoli taglio "julienne" per insalata
- 5) cavoli pronti da cuocere
- 6) cipolle pelate
- 7) cipolle tagliate
- 8) finocchi per insalata
- 9) insalata mista "julienne"
- 10) insalata mista non tagliata
- 11) melanzane a fette o a cubetti
- 12) patate a cubetti
- 13) pomodori tagliati
- 14) porri a rondelle
- 15) sedano a rondelle
- 16) zucchine a cubetti o a rondelle.

#### **PASTA, RISO E AFFINI**

La pasta di semola di grano duro deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tarne o ragnatele ed indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura. Non deve avere odore di stantio e di muffa, nè sapore di acido, piccante o, comunque, sgradevole, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente, nè presentare macchie bianche e/o nere, bottature o bolle d'aria, spezzatura o tagli, quando fosse rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina, cotta deve mantenere la forma e presentare una buona consistenza; non deve quindi spaccarsi, nè spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, nè lasciare nella pentola sedimenti farinacei o amidacei. Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino, all'esame sommario o in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate. La prova di cottura sarà fatta in acqua bollente nella proporzione di uno a dieci in volume e senza sale. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi e quella di formato grosso non meno di 20 minuti.

Il riso deve essere puro e privo di impurità e non frantumato; deve inoltre rispettare le caratteristiche definite dalle norme emesse nell'anno di produzione del riso stesso. Il riso oggetto della fornitura deve essere della varietà riso fino con grani grossi, lunghi e affusolati, non deve presentare difetti tipo: striature o vaiolature interne, nè deve essere infestato da parassiti o larve in genere. Il prodotto deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. I sigilli devono essere confezionati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili. Si intendono sigillate anche quelle confezioni la cui chiusura impone per l'apertura la lacerazione dell'involucro.

#### Elenco indicativo (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Pasta di semola di grano duro**, nei formati comuni o "speciali", pasta alimentare di pura semola garantita di grano duro rispondente ai requisiti stabiliti dal D.L. 4.7.1967, n. 580 e cioè:
  - a. acqua: massimo 12.5%;
  - b. acidità in gradi: massimo 4, su 100 parti di sostanza secca;
  - c. semola di grano duro: 100%, aventi le seguenti caratteristiche su 100 parti di sostanza secca:
    - ceneri: massimo 0.90
    - cellulosa: massimo 0,45
    - sostanze azotate: minimo 10,50;
- 2) **Riso fino «Ribe»** sottoposto al trattamento parboleid, idoneo per preparare risotti;
- 3) **Farina alimentare, di grano tenero**, del tipo «00», con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono risultare indenni da infestanti o parassiti o larve o frammenti di insetti o muffe, le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza;
- 4) **Farina alimentare di mais giallo** per preparazione di polenta, con contenuti organolettici e nutrizionali propri della specie, con data di scadenza;
- 5) **Semolino alimentare**, preparato con semola di grano duro, con contenuti organolettici e nutrizionali propri della specie, con data di scadenza.

#### **GENERI VARI DI STOCCAGGIO**

Per i generi vari di stoccaggio si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche. Le conserve vegetali devono essere preparate utilizzando prodotti freschi, sani, integri. I contenitori non devono presentare alcun difetto, tipo ammaccature, fondi bombati, ruggine, punti di corrosione interna. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto e peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, luogo di produzione e data di scadenza.

Le conserve vegetali devono essere preparate utilizzando prodotti freschi, sani, integri. I vegetali devono essere maturi, ben lavati, privi di larve, insetti e di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore tipico della specie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe o altre alterazioni. Le conserve possono essere contenute in vetro o banda stagnata. In quest'ultimo caso la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalle leggi in vigore in materia, con particolare richiamo in merito ai limiti di piombo ammessi.

I **pomodori pelati** tipo S. MARZANO, non devono presentare acidità troppo accentuata dovranno avere il caratteristico sapore del pomodoro maturo. Peso sgocciolato: non inferiore al 70% del peso netto; residuo secco al netto del sale aggiunto: non inferiore al 4,5%. Il sugo di governo deve contenere almeno il 50% di passata di pomodoro.

L'**acqua minerale** deve corrispondere a tutte le condizioni previste dalla leggi in vigore (R.D. 27.7.1934, n. 1265; D.P.R. 19.5.1959, n. 719; regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e delle bibite analcoliche gassate e non confezionate in recipienti chiusi). L'acqua da tavola deve essere del tipo minerale ed avere le seguenti caratteristiche: apporto di sodio inferiore a 40-50 mg/lt., di SO<sub>4</sub> minore di 250 mg/lt., di Mg minore di 50 mg/lt., Fl minore di 1-1.5 mg/lt., residuo fisso a 180° minore di 500 mg/lt. L'acqua deve essere contenuta in bottiglie di plastica PET, che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. I recipienti devono riportare le generalità della ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

Le **droghe** o le **spezie** di uso comune devono essere preparate con ingredienti a norma di legge, di prima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche proprie della specie.

Le **marmellate** devono essere fornite nei gusti assortiti, (ciliegia, pesca, albicocca), ingredienti: zucchero, frutta, gelificante, frutta utilizzata minimo 30 gr. per 100 gr., zuccheri totali 60 gr. per 100 gr.

Il **miele d'api**, del tipo «millefiori o acacia», deve essere vergine, integrale, di produzione nazionale, confezionato a norma di legge, di buona qualità, non deve presentare aroma troppo spiccato e la consistenza deve essere semi-liquida, deve essere fornito in contenitori igienicamente ineccepibili e confezionato a norma di legge, non sottoposto ad alcun trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza.

I **legumi** devono risultare indenni da infestanti, parassiti o larve o frammenti di insetti, nonché da muffe od altri agenti infestanti. Il prodotto, conforme alle vigenti disposizioni di legge, deve essere fornito in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro, igienicamente ineccepibili e a norma delle vigenti norme legislative in materia, sulle confezioni deve, altresì, essere riportato: tipo di prodotto, nome del produttore/confezionatore e relativo luogo, peso netto, data di scadenza.

L'**aceto** da cucina deve essere di vino o di mele. Se di vino, deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica di puro vino e prodotto in osservanza del disposto D.P.R. 12.2.1965, n. 162. Il grado di acidità totale espressa in acido acetico deve essere non inferiore a gr. 6% per millilitri, quantità espressa in alcole non superiore all'1,5% in volume.

I **succhi** o **nettari** di frutta, assortiti nei gusti normalmente commercializzati, devono contenere le percentuali minime di frutta previste dalle vigenti leggi (per esempio: 45% nella pesca e 40% nell'albicocca) dovranno essere privi di acido citrico.

I succhi di frutta (pera, pesca, albicocca, mela) ottenuti meccanicamente dai frutti aventi colore, aroma e gusto caratteristici del succo dei frutti da cui provengono; confezione in brick da ml.125 ;

Il **sale** da cucina deve essere autentico sale naturale del tipo sale marino, arricchito di iodio, nelle varietà grosso o fino.

Il **pesto** alla genovese deve avere la seguente composizione: basilico, olio d'oliva, formaggio parmigiano, pecorino sardo, pinoli, sostanze amidacee; acidificante: acido citrico.

## OLIO E TONNO

I contenitori utilizzati per la conservazione dell'olio e del tonno non devono presentare ammaccature, né anomali rigonfiamenti, sulla confezione devono essere riportati: nome del produttore, luogo di produzione, peso netto del prodotto, data di scadenza.

Il **tonno in scatola** deve essere di prima qualità a trancio intero, immerso in puro olio di oliva, non devono essere presenti pezzi frantumati e quindi l'olio di conservazione deve essere limpido.

**Olio extravergine di oliva:** per olio extravergine si intende il prodotto della spremitura delle olive che non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell'1% in peso di acidità, espressa in acido oleico, senza tolleranza alcuna, perfettamente rispondente alle vigenti norme igienico-sanitarie, di gusto delicato analogo a quello di provenienza toscana e ligure.

Per le altre caratteristiche dell'olio extravergine di oliva si richiama il regolamento CEE 11.7.1991, n. 2568.

## PRODOTTI SURGELATI

Per i prodotti surgelati si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie. La merce dovrà essere sottoposta ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura, anche interna, a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e dovrà essere mantenuta a tale temperatura fino al momento della consegna. I prodotti sottoposti a tale procedimento devono all'origine rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia ed essere in ogni caso adatti a subire surgelazione. Essi devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni e dai trattamenti preliminari previsti dalla legge.

Le confezioni congelate e surgelate devono vantare una durata minima residua di almeno 90 giorni dal momento della consegna. In particolare, si specifica che le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, in modo da proteggerlo da contaminazioni batteriche ed impedire il più possibile la disidratazione e la

permeabilità ai gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I prodotti non devono presentare segni comprovanti l'avvenuto, parziale o totale, scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione e devono essere forniti accuratamente puliti e mondati privi di difetti di ogni tipo e non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Le verdure e gli ortaggi utilizzati per la surgelazione devono essere esenti da pesticidi, additivi, conservanti e metalli pesanti; essi devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, senza ghiaccio in superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine, la consistenza non deve essere legnosa né il prodotto apparire spappolato, non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni, non devono esservi corpi estranei di alcun tipo.

I prodotti ittici congelati non devono presentare spine, grumi di sangue, pinne o parti di pinne, residui di membrane o pareti addominali, colorazioni anomale, attacchi di parassiti. Non devono essere di pezzature inferiori o superiori a quelle richieste e devono essere forniti con le percentuali di glassatura per ciascuno indicate e ciò dovrà essere chiaramente desumibile dall'etichetta di ogni singola confezione consegnata.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio. Pertanto per tali prodotti dovrà essere disponibile una certificazione, rilasciata dagli organi ufficiali di controllo, attestante le condizioni di cui sopra. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

#### Elenco indicativo (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Minestrone** di verdure di produzione italiana (12 varietà), a pezzi, costituito da una miscela di verdure delle migliori varietà, accuratamente scelte, lavate, tagliate, scottate e surgelate immediatamente per mantenere inalterate le qualità organolettiche naturali; la miscela deve risultare così composta: carote 20%, zucchine 20%, fagiolini 13%, piselli 10%, bietole o spinaci 10%, fagioli borlotti 5%, pomodori 5%, patate 5%, sedano 5%, porro 5%, prezzemolo 1%, basilico 1%. Sono ammesse oscillazioni in più o in meno del 15% rispetto alle percentuali indicate, sempre che venga mantenuta inalterata l'armonia di sapori e le qualità organolettiche richieste con il citato mix e che, comunque, l'oscillazione sia proporzionale a tutte le verdure e non riguardi prevalentemente una sola voce.
- 2) **Piselli fini** di produzione italiana;
- 3) **Fagiolini fini** di produzione italiana;
- 4) **Spinaci in foglie** di produzione italiana;
- 5) **Bietole erbetto** di produzione italiana;
- 6) **Broccoli**, colore verde brillante, diametro dei gambi compreso tra i 6 e 20 mm., lunghezza germoglio-infiorescenza-stelo compresa tra gli 80 e 130 mm., diametro infiorescenza da 40 a 60 mm.; gusto: sapore tipico del broccolo calabrese senza sapori estranei; consistenza: dopo la cottura i broccoli non devono spappolarsi, né risultare non edibili per la presenza di fibre dure;
- 7) **Carote baby 6/14**; preparate a partire da carote sviluppate naturalmente conformi alle caratteristiche della specie; tagliate 40 mm., diametro 6-14 mm., tolleranze max 10% in più o in meno; colore uniforme arancione intenso, struttura morbida non filamentosa; prive di coloranti ed additivi; gusto e sapore caratteristici della specie;
- 8) **Carote tipo rondelle**, preparate a partire da carote sviluppate naturalmente conformi alle caratteristiche della specie; taglio 5/7 mm. di spessore, diametro 15/35 mm., colore uniforme arancione intenso, struttura morbida non filamentosa, prive di coloranti ed additivi, gusto e sapore caratteristici della specie;
- 9) **Finocchi a spicchio**, quarti di colore bianco uniforme, è ammessa leggera sfumatura verde chiaro; provenienti da materia prima sana, fresca, accuratamente rifilata, ben formata, calibrata e non eccessivamente sviluppata, non deve presentare imbrunimenti esterni ed interni; consistenza tenera, senza parti fibrose e coriacee e senza fili; calibro quarti ben rifilati, di grammatura variabile tra 50 e 80 gr. caduno, gusto e sapore caratteristici della specie;
- 10) **Cavolfiori a rosette**, diametro mm. 20/60 misurato sul lato più piccolo (calibrato con sbarre); colore bianco giallino privo di macchie nere, struttura morbida, non filamentosa, gusto e sapore caratteristici della specie senza odore e gusti estranei;



- 11) **Misto di verdure** “contorno estivo”, composto da 4 verdure, uniformemente composto, con la seguente ripartizione dei prodotti: ¼ di carote cubetti, ¼ di piselli, ¼ di fagiolini spezzati e ¼ di cavolfiore 5/15;
- 12) **Patate novelle** al naturale surgelate: tuberi di patate non prefritti ottenuti da materia prima di calibro uniforme, diametro 15/35 mm. circa misurato sul lato piccolo; colore da giallo a giallo chiaro, odore e sapore tipici della patata, senza retrogusti estranei; consistenza interna morbida e pastosa;
- 13) **Zucchine a rondelle**, preparate a partire da zucchine normali conformi alle caratteristiche della specie, tagliate a fettine di circa 5/10 mm. con diametro 25/40 mm.;
- 14) **Carciofi a spicchi**, provenienti dalla materia prima fresca, pulita e sana, di colore caratteristico, odore non acido, sapore proprio del carciofo, consistenza tenera e non fibrosa;
- 15) **Nasello in filetti**;
- 16) **Platessa in filetti**;
- 17) **Halibut in filetti**;
- 18) **Scorfano in filetti**.
- 19) **Sogliola filetti**

\*\*\*\*\*



**A.S.L. TO3**

Azienda Sanitaria Locale  
di Collegno e Pinerolo

SEDE DI COLLEGNO

SEDE LEGALE PROVVISORIA

Via Martiri XXX Aprile, 30 - 10093 Collegno TO

Tel. 011.40171

SEDE DI PINEROLO

Stradale Fenestrelle, 72 - 10064 Pinerolo TO

Tel. 0121.2331

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

# IN MENSA CON GUSTO !

MANUALE APPLICATIVO DELLE "PROPOSTE OPERATIVE PER LA  
REFEZIONE SCOLASTICA" DELLA REGIONE PIEMONTE

ASILI NIDO



# AUTORI

ASL TO 3

STRUTTURA SEMPLICE

SORVEGLIANZA E PREVENZIONE NUTRIZIONALE

c/o Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)

Dott.ssa Luisella CESARI  
*Il Direttore S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione*

Dott.ssa Teresa Denise SPAGNOLI  
*Il Direttore S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale*

Lucia BIOLETTI  
*Dietista*

Debora LO BARTOLO  
*Dietista*

Susanna SPAGNA  
*Dietista*

# INDICE

Presentazione .....	pag 1
Istruzioni per l'uso .....	pag 2
Indicazioni relative alla scelta degli alimenti e delle modalità di cottura .....	pag 4
Griglia di rotazione settimanale dei pasti.....	pag 8
Ricette e grammature .....	pag 13

# PRESENTAZIONE

La Regione Piemonte ad Aprile 2007 ha pubblicato le "Proposte operative per la ristorazione scolastica", con l'obiettivo di uniformare in tutta la regione i criteri per la formulazione / valutazione dei menù. I contenuti di questo documento, fondati su basi scientifiche consolidate, ampliano la prospettiva della ristorazione scolastica nell'ottica della potenzialità educativa e preventiva nei riguardi di molte patologie che possono insorgere in età adulta. Ecco perchè la Regione ha identificato tra i suoi obiettivi strategici la verifica dell'applicazione di tali proposte operative in tutto l'ambito piemontese.

Le proposte operative della Regione Piemonte focalizzano l'attenzione sulla scelta appropriata degli alimenti e sulla rotazione settimanale equilibrata dei diversi piatti, ma accanto a questi due fattori, importanti per salvaguardare la salute dei bambini, si è aggiunto ultimamente un interesse crescente per le modalità di porzionatura atte a garantire nei piatti dosi corrispondenti a quelle formulate nelle tabelle dietetiche. Infatti variazioni dell'equilibrio quantitativo possono, al pari di quello qualitativo, compromettere l'efficacia preventiva di un menù bilanciato su carta. Per questo motivo la Regione Piemonte ha condotto nel 2008 – 2009 un censimento su tutto il territorio con il duplice aspetto, sia di verificare, sia di promuovere una maggiore attenzione agli aspetti legati alla porzionatura.

Al fine di diffondere il più possibile le direttive regionali, ma anche di applicarle correttamente, la S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale (c/o SIAN) ha realizzato il manuale "In mensa con gusto!", che rappresenta uno strumento pratico per formulare e/o variare i menù e garantire adeguate porzioni secondo le direttive regionali.

Il documento è rivolto in particolare agli operatori dei Comuni e/o delle scuole che gestiscono i servizi di ristorazione ed alle commissioni mensa, ma auspichiamo che possa essere un utile strumento per diffondere il più possibile, anche ad eventuali soggetti interessati, i principi di una corretta e sana alimentazione a scuola combinando allo stesso tempo gusto e salute.

# ISTRUZIONI PER L'USO

La S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale (c/o SIAN) dell'ASL TO 3, in conformità ai suggerimenti della Società Italiana di Nutrizione Umana (espressi nel rapporto Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana - LARN 1996 -) ed in applicazione delle "Proposte operative per la refezione scolastica" della Regione Piemonte (anno 2007), ha formulato per la refezione delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado:

- Indicazioni relative alla scelta degli alimenti e delle modalità di cottura;
- Griglia di rotazione settimanale dei piatti;
- Ricette e grammature.

Nel capitolo "Indicazioni relative alla scelta degli alimenti e delle modalità di cottura" gli alimenti sono suddivisi in categorie: primi piatti, secondi piatti, cotture e condimenti, dessert e conservazione alimenti.

Nel capitolo "Griglia di rotazione settimanale dei piatti" viene proposta una frequenza di distribuzione settimanale (LARN 1996) comprensiva dei pasti consumati a scuola ed a casa durante l'arco di tutta la giornata.

Nel capitolo "Ricette e grammature" sono indicati i grammi di alimenti da utilizzare per la preparazione di una porzione, a crudo ed al netto degli scarti. Le preparazioni sono suddivise in primi piatti, secondi piatti, contorni, varie, spuntino di metà mattina e metà pomeriggio e cestini per le gite. Ogni paragrafo è suddiviso in sottoparagrafi contenenti ricette nutrizionalmente equivalenti, ad esempio il paragrafo primi piatti è suddiviso in sotto paragrafi (asciutti, in brodo, in brodo con legumi e piatti unici); all'interno di ogni sottoparagrafo vi è un elenco di ricette (con caratteristiche nutrizionali simili) da scegliere e ruotare con le frequenze proposte nel capitolo "griglia di rotazione settimanale dei piatti".

Sulla base delle indicazioni riportate nei tre capitoli ciascun Comune potrà costruire il proprio menù avendo la garanzia che gli apporti nutrizionali siano corrispondenti alle raccomandazioni LARN ed a quelle delle Proposte Operative per la refezione scolastica della Regione Piemonte. Strutturando la scelta degli alimenti, la rotazione settimanale e le grammature secondo i suggerimenti da noi forniti si ottengono infatti i seguenti apporti calorici e di nutrienti, conformi alle raccomandazioni:

**Asili Nido Lattanti (età inferiore 12 mesi)**  
**Menù unico: 1°- 4° settimana**  
**colazione + spuntino + pranzo + merenda + cena**

	Kcal	Proteine g	Grassi g	HC g	GS g	Ct mg	HCR g	Fibre g	Calcio mg
<i>1-4° settimana</i>	944	41	38	110	10	89	39	8	600
% calorica		17	36	47	10		16		

**Asili Nido Divezzi (età maggiore 12 mesi)**  
**Menù unico: 1°- 4° settimana**  
**colazione + spuntino + pranzo + merenda + cena**



	Kcal	Proteine g	Grassi g	HC g	GS g	Ct mg	HCR g	Fibre g	Calcio mg
<i>1-4° settimana</i>	1379	52	55	170	16	173	54	12	805
% calorica		15	36	49	11		16		

In caso di necessità specifiche o di informazioni più dettagliate in merito al documento che vi abbiamo proposto sarà attivo uno sportello informativo telefonico al n. 011-4017092 oppure 0121/235435.

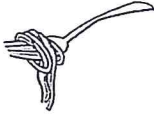
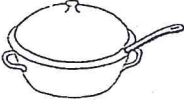
(Le foto e le clip art sono tratte dal sito ufficiale della Microsoft)


# INDICAZIONI RELATIVE alla SCELTA degli ALIMENTI e delle MODALITA' di COTTURA


## COLAZIONE E FUORI PASTO


<b>Latte</b>	
	Per la fascia di età 6-8 mesi può essere opportuno offrire la possibilità di utilizzare un latte di proseguimento (= latte parzialmente adattato); i più recenti dati della letteratura scientifica suggeriscono infatti l'impiego dei latti di proseguimento in sostituzione del latte vaccino fino all'anno di vita, per l'elevata incidenza di anemia da deficit di ferro e la maggiore possibilità di intolleranza alle proteine del latte nei bambini alimentati con latte vaccino nei primi 12 mesi di vita.
<b>Tè</b>	
	Il tè per le merende dei lattanti e dei divezzi deve essere decaffeinato e se ne consiglia un consumo moderato.


## PRIMI PIATTI

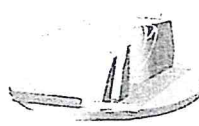
<b>Asciutti</b>	
	Nelle ristorazioni collettive è preferibile utilizzare la pasta di semola di grano duro anziché la pasta all'uovo (più ricca di lipidi e colesterolo), la pasta fresca, le paste ripiene (es. tortellini, agnolotti, lasagne, ecc.) o gli gnocchi (la cui preparazione richiede procedure a più elevato rischio igienico).
<b>In brodo</b>	
	Sia per i lattanti, sia per i divezzi, è preferibile che i brodi per le minestre vengano preparati con verdure fresche e/o surgelate (per il minor contenuto di sodio) anziché con carne, dadi di carne o vegetali od altri preparati per brodo contenenti glutammato di sodio o grassi vegetali idrogenati. Per i lattanti la scelta delle verdure fresche per la preparazione dei brodi vegetali dovrà essere orientata sulle varietà potenzialmente a minor rischio di intolleranze (es. patate, carote, zucca, zucchine, fagiolini, ecc.).

<b>Formaggio grattugiato</b>	
	Per il condimento dei primi piatti è preferibile la scelta del parmigiano anziché del grana per il minor contenuto di sodio.


<b>Carne</b>	
	Sono da preferire le carni magre (es. bovino, pollo, tacchino, ecc.) eliminando il grasso visibile. Anche la carne di maiale può eventualmente essere inserita, preferendo i tagli magri come ad es. la lonza, esclusivamente dopo il compimento del primo anno di età.


<b>Pesce</b>	
	Si consiglia, nei lattanti e nei divezzi, la scelta della platessa o sogliola, dotata di minor potere allergenico rispetto ad altre varietà di pesce (es. nasello, merluzzo ecc.).

<b>Formaggi</b>	
	Nella scelta dei formaggi è consigliabile orientarsi sulla ricotta per i lattanti (a partire dall'8° mese) e sulla ricotta e mozzarella per i divezzi, per il minor contenuto di grassi rispetto ad altri formaggi. I formaggi fusi (sottilette, formaggini) possono contenere polifosfati che alterano il rapporto calcio/fosforo riducendo l'assorbimento di questi sali minerali; quindi si consiglia di non utilizzarli nell'alimentazione dei bambini (sia lattanti, sia divezzi).


<b>Affettati</b>	
	Nei divezzi prosciutto cotto o crudo magri e bresaola sono preferibili ad altri insaccati, più ricchi di grassi saturi e colesterolo. Nei lattanti l'assunzione del prosciutto cotto o di altri salumi non è consigliata, per l'elevato contenuto di sale e per la presenza di nitriti e nitrati (additivi aggiunti alle carni conservate per impedire lo sviluppo di alcuni microorganismi patogeni) che possono causare metaemoglobinemia nei primi mesi di vita (l'introduzione del prosciutto cotto è consigliata, secondo alcuni dati della letteratura scientifica, solo dopo il compimento del primo anno)




<b>Frattaglie</b>	
	Fegato ed altre frattaglie (trippa ecc.), sia nei lattanti, sia nei divezzi, non sono consigliabili, per l'elevato apporto di colesterolo.


<b>Uova</b>	
	L'introduzione dell'albume d'uovo è consigliata, secondo alcuni dati della letteratura scientifica, solo dopo il compimento del primo anno per le proprietà allergizzanti, il tuorlo d'uovo può invece essere già inserito, in piccole quantità (= 5-10 g) già a partire dal 7°-8° mese. Si raccomanda che le uova impiegate nella ristorazione scolastica sia come secondo piatto di per sé, sia come ingredienti per impanature, impasti, tortini, ecc. siano pastorizzate.


### ORTAGGI E FRUTTA


<b>Ortaggi</b>	
	Nella scelta degli ortaggi freschi o surgelati, per la preparazione dei passati di verdura o dei contorni, è preferibile orientarsi nei lattanti sulle varietà potenzialmente a minor rischio di intolleranze (es patate, carote, zucchine anziché piselli, pomodori ecc.); secondo alcuni dati della letteratura scientifica i pomodori non sono consigliati prima dei 12 mesi perché ricchi di istamina, sostanza responsabile di intolleranze alimentari); è inoltre opportuna nei lattanti l'esclusione delle biette, costine, spinaci od altri ortaggi ad alto contenuto di nitrati.

<b>Frutta</b>	
	Nella scelta della frutta è consigliabile nei lattanti la scelta delle varietà potenzialmente meno allergizzanti (es. pere, mele, banane).


### COTTURE E CONDIMENTI

<b>Cotture</b>	
	Per una migliore digeribilità degli alimenti è preferibile utilizzare cotture al forno, al vapore, in umido anziché le frittate (le frittate od altri alimenti per i quali è prevista la frittura dovranno pertanto essere cotti al forno).


<b>Condimenti</b>	
	<p>Per quanto riguarda i grassi da condimento è preferibile utilizzare l'olio di oliva, sia per la cottura, sia per il condimento a crudo (nel primo anno di vita è sconsigliato l'utilizzo di grassi da condimento per la cottura); l'olio di oliva è infatti privo di colesterolo e ricco di acidi grassi ad effetto protettivo sulle malattie cardiovascolari; è inoltre meno soggetto, rispetto agli oli di semi, a degradazione e ad ossidazione. Il burro (ricco di grassi saturi e colesterolo) può essere utilizzato solo saltuariamente.</p>

<b>Salse</b>	
	<p>E' preferibile, per migliorare la digeribilità dei piatti, non utilizzare panna, salse piccanti (es. senape ecc.) o a base di maionese.</p>


### DESSERT

<b>Dolci</b>	
	<p>I dolci devono essere semplici, preparati senza creme a base di latte o uova fresche e senza liquori.</p>

### CONSERVAZIONE ALIMENTI

<b>Prodotti in scatola</b>	
	<p>E' consigliabile utilizzare i prodotti freschi o surgelati anziché conservati in scatola (es. tonno, sgombrò, mais, carne, frutta ecc.), poiché questi ultimi vanno incontro ad una maggiore perdita del loro contenuto vitaminico. Inoltre sono generalmente più ricchi di sale o zucchero e, nel caso specifico del tonno e dello sgombrò, possono avere un più alto contenuto di istamina (sostanza coinvolta nei meccanismi di intolleranza alimentare) rispetto ai prodotti freschi o surgelati.</p>




### PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>Preparazione pasti</b>	
	<p>Gli alimenti di origine animale, insostituibili nell'ambito di una alimentazione bilanciata in quanto ricchi di proteine ad alto valore biologico, possono essere più facilmente contaminati da microrganismi responsabili di tossinfezioni alimentari (soprattutto carne tritata per polpette, impasti, uova non pastorizzate, ecc.). Si raccomanda pertanto di osservare adeguate regole di conservazione e preparazione dei pasti contenenti questi alimenti.</p>

# GRIGLIA di ROTAZIONE SETTIMANALE dei PIATTI

## PRIMA COLAZIONE E FUORI PASTO

### LATTANTI









<b>Prima colazione</b>	
	Latte parzialmente scremato Biscotti per l'infanzia (senza albume d'uovo) o fette biscottate
<b>Spuntino di metà mattina</b>	
	Latte con biscotti per l'infanzia (senza albume d'uovo) <b>4 volte alla settimana</b> Tè deteinato zuccherato con biscotti per l'infanzia (senza albume d'uovo) <b>3 volte alla settimana</b>
<b>Merenda del pomeriggio</b>	
	Yogurt (gusti: naturale, mela, pera, banana) 1 vasetto (=125 g) <b>5 volte alla settimana</b> Purea di frutta (mela e/o pera e/o banana) <b>2 volte alla settimana</b>

Gli alimenti elencati per lo spuntino di metà mattina e la merenda del pomeriggio possono essere invertiti tra di loro.

**PASTI PRINCIPALI PRANZO E CENA**


**LATTANTI**


(Le ricette sono da scegliere tra quelle indicate nel capitolo "Ricette e grammature")


<b>Primi piatti</b>	<b>Pranzo</b>	<b>Cena</b>
 In brodo con parmigiano	Tutti i giorni	Tutti i giorni
<b>Secondi piatti</b>		
 Carne (può essere sostituita con formaggio fresco magro dall'8° mese 1 volta alla settimana)	6 volte alla settimana	6 volte alla settimana
 Pesce	1 volta alla settimana	1 volta alla settimana
<b>Contorni</b>		
 Verdure cotte	3 volte alla settimana	3 volte alla settimana
 Patate	2 volte alla settimana	2 volte alla settimana
 Misto verdure e patate	2 volte alla settimana	2 volte alla settimana
<b>Varie</b>		
 Purea di mela e/o pera e/o banana	Tutti i giorni	Tutti i giorni
 Bevande: acqua naturale	Tutti i giorni	Tutti i giorni

**PRIMA COLAZIONE E FUORI PASTO**

**DIVEZZI**

<b>Prima colazione</b>	
	Latte parzialmente scremato oppure yogurt magro (**) Fette biscottate o pane o biscotti secchi (*) Zucchero o miele

<b>Spuntino di metà mattina</b>	
	Latte con biscotti secchi (*) <b>4 volte alla settimana</b> Tè decaffeinato zuccherato con fette biscottate o pane o biscotti secchi (*) <b>3 volte alla settimana</b>

<b>Merenda del pomeriggio</b>	
	Yogurt magro (**) <b>4 volte alla settimana</b> Purea di frutta <b>2 volte alla settimana</b> Budino alla vaniglia o cioccolato <b>1 volta alla settimana</b>

(\*) A preparazione casalinga o confezionati, con apporto calorico inferiore alle 430 kcal / 100 g (controllare l'etichetta)





(\*\*) Naturale o alla frutta, ma con apporto calorico inferiore alle 60 kcal / 100 g (controllare l'etichetta)



**Gli alimenti elencati per lo spuntino di metà mattina e la merenda del pomeriggio possono essere invertiti tra di loro.**




**PASTI PRINCIPALI PRANZO E CENA**







**DIVEZZI**

(Le ricette sono da scegliere tra quelle indicate nel capitolo "Ricette e grammature")

<b>Primi piatti</b>	<b>Pranzo</b>	<b>Cena</b>
 Asciutti	5 volte alla settimana	1 volta alla settimana
 In brodo	1 volta alla settimana	5 volte alla settimana
 In brodo con legumi	1 volta alla settimana	/
 Piatti unici (in sostituzione del primo piatto asciutto + secondo piatto)	/	1 volta alla settimana


<b>Secondi piatti</b>	<b>Pranzo</b>	<b>Cena</b>
 Carne	3 volte alla settimana	1 volta alla settimana
 Pesce	1 volta alla settimana	2 volte alla settimana
 Formaggio fresco magro	1 volta alla settimana	2 volte alla settimana
 Affettati magri	1 volta alla settimana	1 volta alla settimana
 Uova	1 volta alla settimana	1 volta alla settimana

<b>Contorni</b>	<b>Pranzo</b>	<b>Cena</b>
 Verdure cotte o crude	5 volte alla settimana	6 volte alla settimana
 Patate (da abbinare ad un 1° piatto in brodo)	1 volta alla settimana	1 volta alla settimana
 Legumi (da abbinare al 2° piatto con minor apporto proteico = uova)	1 volta alla settimana	/


<b>Varie</b>	<b>Pranzo</b>	<b>Cena</b>
 Pane	Tutti i giorni	Tutti i giorni
 Frutta fresca	4 volte alla settimana	Tutti i giorni
 Yogurt naturale o alla frutta	1 volta alla settimana	/
 Budino (preparato con latte parzialmente scremato)	1 volta alla settimana	/
 Dolce: torta	1 volta alla settimana	/
 Bevande: acqua naturale	Tutti i giorni	Tutti i giorni





# RICETTE E GRAMMATURE

## ASILI NIDO LATTANTI E DIVEZZI

DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)	
	Lattanti (età < 12 mesi)	Divezzi (età > 12 mesi)
<b>PRIMI PIATTI</b>		
 <b>Asciutti</b>		
<u>Pasta o riso asciutti</u>	/	40
Farina di mais per polenta	/	40
<u>Pasta al pesto</u>		
pasta	/	40
pesto		10
olio d'oliva		5
parmigiano		5
aromi e sale		q.b.
<u>Pasta con melanzane</u>		
pasta	/	40
pomodori pelati		30
melanzane		25
olio d'oliva		5
parmigiano		5
aromi e sale		q.b.
<u>Pasta o riso all'olio e parmigiano</u>		
pasta o riso	/	40
olio d'oliva		5
parmigiano		5
aromi e sale		q.b.
<u>Pasta o riso al pomodoro</u>		
pasta o riso	/	40
pomodori pelati		30
olio d'oliva		5
parmigiano		5
aromi e sale		q.b.
<u>Pasta o riso al ragù vegetale</u>		
pasta o riso	/	40
pomodori pelati		30
carote, cipolle, sedano, ecc.		10
olio d'oliva		5
parmigiano		5
aromi e sale		q.b.



	Lattanti (età < 12 mesi)	Divezzi (età > 12 mesi)
<u>Polenta al sugo di pomodoro</u>		
farina di mais	/	40
pomodori pelati		30
sedano, carote, cipolle, ecc.		10
olio d'oliva		5
parmigiano		5
aromi e sale		q.b.
<u>Riso agli asparagi</u>		
riso	/	40
asparagi		30
olio d'oliva		5
parmigiano		5
aromi e sale		q.b.
<u>Riso alla zucca o zucchine</u>		
riso	/	40
zucca o zucchine		30
olio d'oliva		5
parmigiano		5
aromi e sale		q.b.
<u>Riso con piselli</u>		
riso	/	40
pomodori pelati		30
piselli freschi o surgelati		15
olio d'oliva		5
parmigiano		5
aromi e sale		q.b.
 <b>In brodo</b>		
Pasta o riso o orzo o crostini per passati	/	20
Pasta o riso in brodo vegetale	20	25
Semola di riso o mais in brodo	20	/
<u>Crema di zucca con pasta o riso o orzo o crostini</u>		
pasta o riso o orzo o crostini	/	20
zucca		50
patate		40
parmigiano		5
olio d'oliva		5
aromi e sale		q.b.
<u>Minestrina in brodo vegetale (patate, carote, zucchine)</u>		
zucchine	20	25
pastina	7	5
parmigiano	3	5
olio d'oliva	q.b.	q.b.
brodo vegetale (patate, carote, zucchine) sale		

	Lattanti (età < 12 mesi)	Divezzi (età > 12 mesi)
<u>Semolino di grano / riso</u>		
semola di grano / riso	20	/
parmigiano	7	
olio d'oliva	3	
sale	q.b.	
 <b>In brodo con legumi</b>		
Pasta o riso o orzo o crostini per passati	/	20
<u>Passato di legumi con pasta o riso o orzo o crostini</u>		
pasta o riso o orzo o crostini	/	20
legumi secchi		20
patate		40
parmigiano		5
olio d'oliva		5
aromi e sale		q.b.
<u>Passato di verdura con pasta o riso o orzo o crostini</u>		
pasta o riso o orzo o crostini	/	20
verdure miste di stagione		50
patate		40
legumi secchi		10
parmigiano		5
olio d'oliva		5
aromi e sale		q.b.
 <b>Piatti unici</b>		
In sostituzione del 1° piatto asciutto e del 2° piatto a base di carne:	/	
<u>Pasta e legumi</u>		
pasta		40
pomodori pelati		30
legumi freschi o surgelati		80
parmigiano		5
olio d'oliva		5
aromi e sale		q.b.
<b>SECONDI PIATTI</b>		
 <b>Formaggi freschi</b>		
<u>Formaggi freschi:</u>		
ricotta	/	80
mozzarella	/	60
 <b>Affettati magri</b>		
Prosciutto cotto o crudo o bresaola	/	50



**Carne**

	Lattanti (età < 12 mesi)	Divezzi (età > 12 mesi)
Carne di bovino, tacchino, pollo	40	50
Carne per polpette	/	40
<u>Arrosto o rolata di bovino o tacchino</u>		
carne di bovino o tacchino	/	50
olio d'oliva		5
aromi e sale		q.b.
<u>Bocconcini di bovino o tacchino o pollo in umido</u>		
carne di bovino o tacchino	/	50
pomodori pelati		30
olio d'oliva		5
aromi e sale		q.b.
<u>Carne di bovino o tacchino o pollo lessa / vapore</u>		
carne di bovino o tacchino o pollo	40	50
olio d'oliva	3	5
brodo vegetale e sale	q.b.	q.b.
<u>Coscia di pollo al forno</u>		
carne di pollo (al netto di ossa e pelle)	/	50
olio d'oliva		5
aromi e sale		q.b.
<u>Crocchette di pollo</u>		
carne di pollo	/	40
uova pastorizzate		n. 1x10 (= 5 g)
patate		20
verdure miste		15
parmigiano		5
olio d'oliva		5
pan grattato, aromi e sale		q.b.
<u>Petto di pollo ai ferri</u>		
carne di pollo	/	50
brodo vegetale, aromi e sale		q.b.
<u>Petto di pollo o tacchino al limone</u>		
carne di pollo o tacchino	/	50
olio d'oliva		5
farina, aromi (limone) e sale		q.b.
<u>Petto di pollo o tacchino alla milanese cotto al forno</u>		
carne di pollo o tacchino	/	50
uova pastorizzate		n. 1x10 (= 5 g)
olio d'oliva		5
pan grattato, aromi e sale		q.b.
<u>Petto di pollo o tacchino alla pizzaiola</u>		
carne di pollo o tacchino	/	50
pomodori pelati		30
olio d'oliva		5
farina, aromi e sale		q.b.

	Lattanti (età < 12 mesi)	Divezzi (età > 12 mesi)
<u>Polpette di bovino o tacchino o pollo in umido</u>		
carne di bovino o tacchino	/	40
uova pastorizzate		n. 1x10 (= 5 g)
pomodori pelati		20
verdure miste		15
latte parzialmente scremato		10
parmigiano		5
olio d'oliva		5
pangrattato, aromi e sale		q.b.
<u>Spezzatino di bovino o tacchino in umido</u>		
carne di bovino o tacchino	/	50
pomodori pelati		30
carote, sedano, cipolle, ecc.		10
olio d'oliva		5
aromi e sale		q.b.
<b>Pesce</b>		
<b>Platessa, sogliola</b>	<b>40</b>	<b>60</b>
<u>Platessa o sogliola al pomodoro</u>		
platessa o sogliola	/	60
pomodori pelati		30
olio d'oliva		5
aromi e sale		q.b.
<u>Platessa impanata cotta al forno</u>		
platessa	/	60
uova pastorizzate		n. 1x10 (= 5 g)
olio d'oliva		5
pangrattato, aromi e sale		q.b.
<u>Platessa olio e limone</u>		
platessa	40	60
olio d'oliva	5	5
limone e sale	q.b.	q.b.



**Uova**

**Lattanti**  
(età < 12 mesi)      **Divezzi**  
(età > 12 mesi)

Uova pastorizzate per tortini	/	n. 1 (50 g)
Uova pastorizzate per impasti, dorature, ecc.	/	n. 1x10 (= 5 g)
<u>Frittata con verdure cotta al forno</u>		
uova pastorizzate	/	n. 1 (= 50 g)
verdure fresche o surgelate		30
latte parzialmente scremato		10
parmigiano		5
olio d'oliva		5
aromi e sale		q.b.
<u>Frittata con pomodori freschi cotta al forno</u>		
uova pastorizzate	/	n. 1 (= 50 g)
pomodori freschi		30
parmigiano		5
olio d'oliva		5
aromi e sale		q.b.

**CONTORNI**



**Verdure cotte**

<u>Carote all'olio / vapore</u>		
carote fresche o surgelate	50	60
olio d'oliva	5	7
sale	q.b.	q.b.
<u>Costine saltate all'olio</u>		
costine fresche o surgelate	/	60
olio d'oliva		7
aromi e sale		q.b.
<u>Fagiolini al pomodoro</u>		
fagiolini freschi o surgelati	/	60
pomodori pelati		30
olio d'oliva		7
aromi e sale		q.b.
<u>Fagiolini all'olio</u>		
fagiolini freschi o surgelati	/	60
olio d'oliva		7
aromi e sale		q.b.
<u>Finocchi all'olio / forno</u>		
finocchi freschi o surgelati	/	60
olio d'oliva		7
aromi e sale		q.b.

	Lattanti (età < 12 mesi)	Divezzi (età > 12 mesi)
<b>Spinaci al parmigiano</b>		
spinaci freschi o surgelati	/	60
parmigiano		5
olio d'oliva		7
aromi e sale		q.b.
<b>Zucchine all'olio</b>		
zucchine fresche o surgelate	40	60
olio d'oliva	5	7
sale	q.b.	q.b.
<b>Verdure crude</b>		
<b>Carote in insalata</b>		
carote	/	60
olio d'oliva		7
limone e sale		q.b.
<b>Finocchi in insalata</b>		
finocchi	/	60
olio d'oliva		7
limone e sale		q.b.
<b>Insalata mista estiva</b>		
insalata verde e/o rossa	/	20
carote		20
pomodori		20
olio d'oliva		7
limone e sale		q.b.
<b>Insalata mista invernale</b>		
insalata verde e/o rossa	/	20
carote		20
finocchi		20
olio d'oliva		7
limone e sale		q.b.
<b>Insalata verde</b>		
insalata verde	/	40
olio d'oliva		7
limone e sale		q.b.
<b>Pomodori in insalata</b>		
pomodori	/	60
olio d'oliva		7
limone e sale		q.b.



**Patate**

**Lattanti**  
(età < 12 mesi)      **Divezzi**  
(età > 12 mesi)

Macedonia di verdure

patate	/	40
fagiolini o zucchine o cavolfiori		25
piselli freschi o surgelati		10
olio d'oliva		7
aromi e sale		q.b.

Misto di verdure

patate	20	40
zucchine	10	20
carote	10	20
olio d'oliva	5	7
sale	q.b.	q.b.

Patate all'olio / forno / vapore

patate	40	80
olio d'oliva	5	7
sale	q.b.	q.b.

Purea di patate

patate	/	80
latte parzialmente scremato		20
parmigiano		5
burro		7
aromi e sale		q.b.



**Legumi**






Piselli al prosciutto

piselli freschi o surgelati	/	60
prosciutto cotto		30
olio d'oliva		7
aromi e sale		q.b.

Piselli in umido

piselli freschi o surgelati	/	60
pomodori pelati		30
olio d'oliva		7
aromi e sale		q.b.

Varie

	Lattanti (età < 12 mesi)	Divezzi (età > 12 mesi)
 Pane (comune o integrale) per il pranzo	/	20
 <u>Frutta</u> purea di frutta (mela e/o pera e/o banana) frutta mista fresca o purea	80 /	/ 100
 <u>Yogurt naturale o alla frutta</u> gusti: naturale, mela, pera, banana gusti: misti	1 vasetto (125 g) /	/ 1 vasetto (125 g)
 <u>Budini</u> crème caramelle gusti vaniglia o cioccolato Budino	/ /	120 120
 Torta (pasticceria secca) (es. torta margherita, crostata di frutta, ecc.)	/	50





**Colazione**



Latte con biscotti

	<b>Lattanti</b> (età < 12 mesi)	<b>Divezzi</b> (età > 12 mesi)
latte	100	120
zucchero o miele	/	5
biscotti senza albume d'uovo o fette biscottate	40	/
biscotti secchi o fette biscottate	/	40
pane	/	30

**Spuntino di metà mattina e  merenda del pomeriggio**

Latte con biscotti

latte	100	120
zucchero o miele	/	5
biscotti senza albume d'uovo o fette biscottate	40	/
biscotti secchi o fette biscottate	/	40
pane	/	30

Tè con biscotti

tè decaffeinato	q.b.	q.b.
zucchero o miele	/	5
biscotti senza albume d'uovo o fette biscottate	40	/
biscotti secchi o fette biscottate	/	40
pane	/	30

Yogurt alla frutta

gusti: naturale, mela, pera, banana	1 vasetto (125 g)	/
gusti: misti	/	1 vasetto (125 g)

Frutta

purea di frutta (mela e/o pera e/o banana)	100	/
frutta mista fresca o purea	/	100

Budini

crème caramelle	/	120
gusti vaniglia o cioccolato	/	120



**ESEMPIO: Menù PERIODO INVERNALE**

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
Prima settimana	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Minestra di verdura invernale con orzo Fornaggio fresco Carote profumate Pane MERENDA Thè con biscotti	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Risotto limone e prezzemolo Plattessa dorata Zucchini agli aromi Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Passato di verdura con pasta Spezzatino Purea di patate Pane MERENDA Fruttino e grissini	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Vellutata di ceci con crostini Frittata alle erbe Insalata Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta agli aromi Lonza di maiale arrosto Verza gratinata Pane MERENDA Budino alla vaniglia
Seconda settimana	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Riso al pomodoro Frittata di carciofi Zucchine trifolate Pane MERENDA Biscotti e thè	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Crema di zucca con crostini formaggio Piselli all'olio Pane MERENDA Pane e miele con tisana	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta al ragù vegetale Scaloppine di pollo alla pizzaiola Finocchi gratinati Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Zuppa di fagioli con pasta Plattessa prezzemolata Carote all'olio Pane MERENDA Pane e marmellata	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Gnocchi alla romana Prosciutto cotto Cavolfiori al forno Pane MERENDA Latte e biscotti
Terza settimana	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Minestra verdura con cous cous Cosce di pollo al forno Patate arrosto Pane MERENDA Pane con crema di ricotta e zucchero	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pizza al pomodoro Arrosto di tacchino Broccoletti all'olio Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Riso alla zucca Frittata di verdure Piselli all'olio Pane MERENDA Pane e frutta	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Polenta al sugo di pomodoro Fornaggio fresco Macedonia di verdura Pane MERENDA budino	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Minestra di verdura con crostini Seppie in umido con patate Pane MERENDA Cracher e thè
Quarta settimana	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Risotto al ragù di lenticchie Prosciutto cotto Fagioli al pomodoro Pane MERENDA Pane e marmellata - tisana	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pass. di verdura con crostini Polpettine di vitello Finocchi al forno Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta gratinata Halibut alla livornese Insalata verde Pane MERENDA Torta margherita	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta cavolfiori e zafferano Petto di pollo dorato Purea patate e carote Pane MERENDA Biscotti e thè	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Minestrina con miglio Crocchette di patate Costine all'olio Pane MERENDA Yogurt alla frutta



**ESEMPIO: Menù PERIODO ESTIVO**

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Prima settimana</b>	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Trofie al pesto Mozzarella Pomodori in insalata Pane  <b>MERENDA</b> Budino al crem caramel	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Pasta al pomodoro halibut con zucchini Fagiolini aromatizzati Pane  <b>MERENDA</b> Crackers e succo di frutta	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Risotto alla milanese Bocconcini di pollo con peperoni Carote julienne Pane  <b>MERENDA</b> Thè con biscotti	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Passato di verdura con pasta Prosciutto cotto Zucchine trifolate Pane  <b>MERENDA</b> Yogurt alla frutta	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Pasta con sugo di fagioli Frittata alla ricotta Insalata mista Pane  <b>MERENDA</b> Frutta e grissini
<b>Seconda settimana</b>	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Pasta al pomodoro crudo e basilico Prosciutto cotto Patate al forno Pane  <b>MERENDA</b> Pane e olio - tisana	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Fusilli tricolore agli aromi Hamburger braccio di ferro pomodori Pane  <b>MERENDA</b> Pane e frutta	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Risottino alle melanzane Frittata estiva Carote julienne Pane  <b>MERENDA</b> Focaccia e tisana	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Pasta e piselli Filetto di pesce con pomodori Insalata verde Pane  <b>MERENDA</b> Yogurt alla frutta	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Crema di carote e lenticchie con pasta Formaggio primosale Costine in padella Pane  <b>MERENDA</b> Budino alla vaniglia
<b>Terza settimana</b>	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Trofie al pesto Arrosti di tacchino al limone Ratatouille di verdure estive Pane  <b>MERENDA</b> Tortina e thè	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Minestra estiva con pasta Frittata di verdure di stagione Insalata verde Pane  <b>MERENDA</b> Fruttino e grissini	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Pasta olio e parmigiano Spezzatino di vitello Fagiolini all'olio Pane  <b>MERENDA</b> Crackers e succo di frutta	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Rizotto alla campagnola Platessa dorata Carote rapè Pane  <b>MERENDA</b> Yogurt alla frutta	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Vellutata di erbette e cannellini con orzo Mozzarella Pomodori in insalata Pane  <b>MERENDA</b> Frutta estiva
<b>Quarta settimana</b>	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Risotto arancione (carote) Frittata alla valdostana Insalata verde Pane  <b>MERENDA</b> Pizza bianca e thè	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Vellutata di pomodori con crostini Seppie in umido con piselli Pane  <b>MERENDA</b> Yogurt alla frutta	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Pasta con sugo di peperoni Straccetti di pollo gustosi al basilico Carote julienne Pane  <b>MERENDA</b> Pane pomodoro e origano	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Crema di zucchini con pasta Manzo al limone Fagiolini alla menta Pane  <b>MERENDA</b> Crackers e succo di frutta	Ore 9,30 frutta di stagione <b>PRANZO</b> Pasta al pomodoro e pesto Crocchette di ricotta alla erbe Insalata di pomodori Pane  <b>MERENDA</b> Pane e frutta



ESEMPIO: Menù LATTANTI PERIODO INVERNALE

	Lunedì	Martedì	mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Formaggio fresco Carote Pane MERENDA Thè con biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Frullato di platessa Zucchine Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di vitello Carote, patate e zucchine Pane MERENDA Fruttino e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Omogeneizzato di tacchino Patate Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di prosciutto Zucchine Pane MERENDA Budino alla vaniglia
Seconda settimana	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Omogeneizzato di coniglio Patate e zucchine Pane MERENDA Biscotti e thè	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Formaggio fresco Patate e zucca Pane MERENDA Mousse alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di pollo Carote e zucchine Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Prosciutto cotto frullato Zucchine, patate e carote Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Frullato di platessa Carote Pane MERENDA Budino alla vaniglia
Terza settimana	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestra in brodo vegetale Omogeneizzato di pollo Patate Pane MERENDA yogurt	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo, vegetale Omogeneizzato di prosciutto Zucchini Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Frullato di coniglio Carote Pane MERENDA fruttino	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Cous cous in brodo vegetale Formaggio fresco Patate, carote e zucchine Pane MERENDA Budino alla vaniglia	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Frullato di halibut Patate e carote Pane MERENDA Mousse alla frutta e biscotti
Quarta settimana	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto Zucchine Pane MERENDA Tisana e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Frullato di manzo Patate Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Frullato di pesce Patate e costine Pane MERENDA Budino alla vaniglia	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Omogeneizzato di pollo carote pane MERENDA Thè e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Omogeneizzato di vitello Carote e costine Pane MERENDA Yogurt alla frutta



**ESEMPIO: Menù LATTANTI PERIODO ESTIVO**

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Prima settimana</b>	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Ricotta Patate e carote Pane MERENDA Budino crem caramél	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Frullato di halibut Fagiolini Pane MERENDA Fruttino	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Riso in brodo vegetale Omogeneizzato di pollo Carote Pane MERENDA Thè con biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Riso in brodo vegetale Omogeneizzato di prosciutto c. Zucchine Pane MERENDA Fruttino	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di manzo Patate Pane MERENDA Fruttino
<b>Seconda settimana</b>	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Omogeneizzato di prosciutto c. Patate Pane MERENDA Tisana e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di vitello Zucchine Pane MERENDA fruttino	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Riso in brodo vegetale Omogeneizzato di manzo Carote Pane MERENDA Mousse alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Frullato di filetto di pesce Zucchine patate e carote Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Ricotta Patate e costine Pane MERENDA Budino alla vaniglia
<b>Terza settimana</b>	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di tacchino Zucchine,patate,carote Pane MERENDA Thè con biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di prosciutto Patate Pane MERENDA fruttino	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Frullato di vitello Fagiolini Pane MERENDA Budino alla vaniglia	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Riso in brodo vegetale Frullato di platessa Carote Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Orzo in brodo Vegetale Ricotta Zucchine e patate Pane MERENDA Mousse alla frutta
<b>Quarta settimana</b>	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Riso in brodo vegetale Omogeneizzato di prosciutto c. Patate Pane MERENDA Thè e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Frullato di pesce Zucchini Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Omogeneizzato di pollo Carote Pane MERENDA fruttino	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo Vegetale Ricotta Carote e zucchine Pane MERENDA Budino alla vaniglia	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo Vegetale Ricotta Carote e zucchine Pane MERENDA Fruttino

