

ALL. 1

ALLEGATO A :

Tabella dietetica per refezione scolastica SCUOLE MATERNE STATALI-

-Comune di Sessa Aurunca -a.sc. /2019/2023

-Pranzo: tot. Kcal.650 (protidi 11,29%; lipidi28%; glucidi 60.66)

Prima settimana

Lunedì	<ul style="list-style-type: none">-Riso al sugo di pomodoro (riso gr.50; pomodoro gr.40; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.6;sale q.b.)-Prosciutto cotto (senza polifosfati) gr.60;-Purè di patate gr.100 (patate , latte intero, burro, parmigiano)- mela gr.100-pane gr.50
Martedì	<ul style="list-style-type: none">* Pasta al formaggio (pasta gr.60; formaggio gr.; parmigiano gr10.)- <u>pollo in umido</u> gr.100; -- spinaci gr.200;olio di oliva gr.5; sale q.b.)- pera gr.100- pane gr.50
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e ceci</u> (pasta gr.60; ceci passati gr. 50; pomodoro 1 cucchiaino; olio extravergine di oliva gr.5; sale q.b.)- <u>fior di latte</u> gr.50; -- <u>insalata</u> di pomodori gr.100;olio extravergine di oliva gr.5; sale q.b.)- <u>Frutta di stagione</u> gr.100- pane gr.50
Giovedì	<ul style="list-style-type: none">-<u>Pasta al sugo di pomodoro</u> (pasta gr.60; pomodoro gr.40; olio extravergine di oliva gr.5; parmigiano gr.6;sale q.b.)- <u>filone di arista al limone</u> (al forno) gr.100;- <u>Patate al forno</u> gr.100.- <u>pera</u> gr.100- pane gr.50
Venerdì	<ul style="list-style-type: none">*- Passato di verdure con pasta (gr.100 verdure miste fresche di stagione; pasta gr.50 olio extravergine di oliva gr.5; sale q.b.; parmigiano gr.6)-* <u>bastoncini di merluzzo</u> gr.100 (al forno); --<u>carote cotte</u> gr.100(olio di oliva gr.5, sale q.b.)-<u>banana</u> gr.100- pane gr.50

[Handwritten signature and stamp]

ALL-1

Seconda settimana

Lunedì	<p><u>crema di legumi con riso</u> (legumi misti passati gr.80; riso gr.40 olio extravergine di oliva gr.5; aromi naturali;sale q.b.)</p> <ul style="list-style-type: none">- <u>*fiordilatte</u> gr.80;- <u>Purè di patate</u> gr.80 (patate , latte intero, burro, parmigiano)- <u>banana</u> gr.100- <u>pane</u> gr.50
---------------	--

Martedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta al sugo di pomodoro</u> (pasta gr.60; pomodoro gr.40; olio extravergine di oliva gr.5; parmigiano gr.6;sale q.b.)- <u>hamburger di vitello al forno</u> (carne gr.70; olio extravergine di oliva gr.5, aromi naturali)- <u>insalata verde o insalata di pomodori</u> gr.100;olio extravergine di oliva gr.5; sale q.b.)- <u>mela</u> gr.100- <u>pane</u> gr.50
----------------	---

Mercoledì	<ul style="list-style-type: none">- <u>pasta e piselli</u> (gr.40; piselli fini gr.50; olio extravergine di oliva gr.5; cipolla e sale q.b.)- <u>arista di maiale al forno</u> gr.100; -- <u>spinaci</u> gr.200;olio extravergine di oliva gr.5; sale q.b.)- <u>frutta di stagione</u> gr.100- <u>pane</u> gr.50
------------------	---

Giovedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Gnocchi di patate al sugo di pomodoro</u> (gnocchi gr.100; pomodoro gr.40; olio extravergine di oliva gr.5; parmigiano gr.6;sale q.b.)- <u>Prosciutto cotto</u> (senza polifosfati) gr.30 e formaggio;- <u>carote cotte</u> gr.100 (olio extravergine di oliva gr.5, prezzemolo e sale q.b.)- <u>pera</u> gr.100- <u>pane</u> gr.50
----------------	--

Venerdì	<ul style="list-style-type: none">- <u>* Pasta al formaggio</u> (pasta gr.60; formaggio gr.; parmigiano gr10.)- <u>filetti di platessa impanati</u> (surgelato) gr.100 al forno; -- <u>purè di patate</u> gr.80(patate , latte intero, burro, parmigiano)- <u>banana</u> gr.100- <u>pane</u> gr.50
----------------	---



ALL. 1

Terza settimana

Lunedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Passato di verdure con pasta</u> (gr.100 verdure miste fresche di stagione; pasta gr.50 olio extravergine di oliva gr.5; sale q.b.; parmigiano gr.6)- <u>Prosciutto cotto</u> (senza polifosfati) gr.30 e formaggio;- <u>patate al forno gr. 100</u> (patate, olio extravergine di oliva gr.5, aromi naturali e sale q.b.)- <u>pera gr.100</u>- <u>pane gr.50</u>
---------------	---

Martedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Riso al sugo di pomodoro</u> (riso gr.50; pomodoro gr.40; olio di oliva gr.5; parmigiano gr.6;sale q.b.)- <u>Cotoletta di vitello al forno</u> (vitello gr.100; panatura pronta)- <u>carote cotte o crude gr. 100</u> (olio extravergine di oliva g 5,sale q.b.)- <u>frutta di stagione gr.100</u>- <u>pane gr.50</u>
----------------	---

Mercoledì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e piselli</u> (pasta gr.60; piselli gr.50; carota gr.10; olio extravergine di oliva gr.5; sale q.b.; parmigiano gr.6);- <u>*fiordilatte gr. 80;</u>- <u>Purè di patate gr.80</u> (patate , latte intero, burro, parmigiano)- <u>banana gr.100</u>- <u>pane gr.50</u>
------------------	--

Giovedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta al sugo di pomodoro</u> (pasta gr.60; pomodoro gr.40; olio extravergine di oliva gr.5; parmigiano gr.6;sale q.b.)- <u>scaloppine di pollo al limone</u> (al forno) g.110- <u>Bietola gr. 100;</u> olio di oliva gr.5;sale q.b.;- <u>mela gr.100</u>- <u>pane gr.50</u>
----------------	---

Venerdì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e lenticchie</u> (pasta gr.50; lenticchie gr.60; pomodoro 1 cucchiaio; olio extravergine di oliva gr.5; sale q.b.; parmigiano gr.6)- <u>Bastoncini di merluzzo surgelato gr.100</u> (al forno);- <u>spinaci gr.200;</u>olio di oliva gr.5; sale q.b.- <u>pera gr.100</u>- <u>pane gr.50</u>
----------------	--

ALL. 1

Quarta settimana

Lunedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e fagioli</u> (pasta gr.60; fagioli passati gr.50; carota gr.10; olio extravergine di oliva gr.5; sale q.b.);- <u>Formaggio a pasta filata (tipo galbanino)</u> gr.60;- <u>insalata verde mista con mais</u> (gr.100);- <u>pera</u> gr.100- <u>pane</u> gr.50
Martedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta al sugo di pomodoro</u> (pasta gr.60; pomodoro gr.40; olio extravergine di oliva gr.5; parmigiano gr.6;sale q.b.)- *<u>bocconcini di vitello alla pizzaiola</u> (vitello gr.100;pomodoro gr10;olio extrav.di oliva e sale q.b.);- <u>spinaci</u> gr.200 (olio extravergine di oliva gr.5, sale q.b.- <u>mela</u> gr.100- <u>pane</u> gr.50
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta al formaggino</u> (pasta gr.60; formaggino gr.; parmigiano gr10.)- <u>Prosciutto cotto</u> (senza polifosfati) gr.60;- <u>piselli (surgelati) in umido</u> (piselli gr.60+olio extravergine di oliva gr.10+ carota gr.10+sale q.b.)- <u>frutta di stagione</u> gr.100- <u>pane</u> gr.50
Giovedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Riso al pomodoro</u> (riso gr.50; pomodoro gr.40; olio di oliva gr.5; sale q.b.; parmigiano gr.6);- <u>pollo al forno</u> gr.100 (olio extravergine di oliva gr.5, aromi naturali e sale q.b.);- <u>patate al forno</u> gr.100;olio di oliva gr.5; sale q.b.;- <u>frutta di stagione</u> gr.100- <u>pane</u> gr.50
Venerdì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e lenticchie passate</u>(pasta gr.30, lenticchie gr.100; olio extrav.di oliva gr.5;sale q.b.)- <u>bastoncini di merluzzo surgelato</u> gr.100 al forno;- <u>fagiolini</u> gr.200 (o carote 100 g) olio extrav.di oliva gr.5; sale q.b.;- <u>banana</u> gr.100- <u>pane</u> gr.50

Condizioni da osservare e da inserire in capitolato:

(1) Gli alimenti utilizzati devono essere freschi, tranne nei casi espressamente indicati quale prodotto surgelato (bastoncini di pesce o cotolette di pesce surgelato, hamburger) atteso che per detti alimenti non si hanno significative differenze sotto il profilo di alibilità e valore nutrizionale tra l'alimento fresco e quello surgelato. Inoltre : a) il pesce surgelato è il più fresco reperibile sul mercato; b) per gli hamburger, la preparazione industriale dà, verosimilmente, maggiori garanzie da eventuali rischi di contaminazione

ALL. 1

durante la manipolazione;

(2) Le verdure indicate in tabella, in caso di non reperibilità sul mercato, possono essere sostituite eguale quantità di altre verdure fresche di stagione.

(3) Il burro deve essere del tipo "non ricostituito" ma del tipo "ottenuto da latte di vacca"

(4) Per i primi piatti: (a) fornire parmigiano reggiano grattugiato in bustina monodose;

(b) Utilizzare pasta di piccoli formati;

(5) Il formaggio deve essere del tipo "destinato alla I° e II° infanzia (tipo "Mio")

(6) I bastoncini di pesce devono essere di merluzzo

(7) Utilizzare prosciutto cotto senza polifosfati, I° Categoria, provenienza nazionale;

(8) Evitare l'eccessiva cottura dei grassi aggiunti (aggiungere burro, parmigiano, olio extravergine di oliva, prima della fine della cottura dell'alimento). Escludere le fritture.



ALL-1

TABELLA B

Tabella dietetica per refezione scolastica SCUOLE ELEMENTARI STATALI
- Comune di Sessa Aurunca -a.sc. - 2019/2020
-Pranzo: tot. Kcal.770 (protidi 15.00%; lipidi28%; glucidi 60 %)

Prima settimana

Lunedì	-Riso al sugo di pomodoro (riso gr.70; pomodoro gr.50; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.10;sale q.b.) -Prosciutto cotto (senza polifosfati) gr.70; -Purè di patate gr.110 (patate , latte intero, burro, parmigiano) - mela gr.150 -pane gr.60
Martedì	-Pasta e patate (pasta gr.70; patate gr.60; pomodoro 1 cucchiaio; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.; parmigiano gr.6) - pollo in umido gr.120; - - spinaci gr.200;olio di oliva gr.10; sale q.b.) - pera gr.150 - pane gr.60
Mercoledì	- Pasta e ceci (pasta gr.70; ceci gr. 60; pomodoro 1 cucchiaio; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.) *- Fiordilatte gr.70; - - insalata di pomodori gr.150;olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.) - Frutta di stagione gr.150 - pane gr.60
Giovedì	-Pasta al sugo di pomodoro gratinata in forno (pasta gr.70; pomodoro gr.50; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.10;sale q.b.) *- Filone di arista al limone (in umido) : arista gr.110; olio extrav.oliva gr.10, farina q.b. - Patate al forno gr.120 - pera gr.150 - pane gr.60
Venerdì	*- Passato di verdure con riso (gr.120 verdure miste fresche di stagione; gr.50 riso; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.; parmigiano gr.10) *- bastoncini di merluzzo gr.120 (al forno); - -carote cotte gr.150(olio extrav. di oliva gr.10, sale q.b.) -banana gr.100 - pane gr.60

ALL. 1

Seconda settimana

Lunedì	<p><u>crema di legumi con riso</u> (legumi misti passati gr.100; riso gr.50 olio extravergine di oliva gr.10; aromi naturali; sale q.b.)</p> <p>*- <u>Fiordilatte</u> gr.100;</p> <p>- <u>Purè di patate</u> gr.90 (patate, latte intero, burro, parmigiano)</p> <p>- <u>banana</u> gr.100</p> <p>- <u>pane</u> gr.60</p>
---------------	---

Martedì	<p>- <u>Pasta al sugo di pomodoro</u> (pasta gr.70; pomodoro gr.50; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.10; sale q.b.)</p> <p>- <u>hamburger di vitello al forno</u> (carne gr.80; olio extravergine di oliva gr.5, aromi naturali)</p> <p>- <u>insalata verde o insalata di pomodori</u> gr.150; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.)</p> <p>- <u>mela</u> gr.150</p> <p>- <u>pane</u> gr.60</p>
----------------	---

Mercoledì	<p>- <u>pasta e piselli</u> (pasta gr.70; piselli fini gr.60; olio extravergine di oliva gr.10; cipolla e sale q.b.);</p> <p>- <u>arista di maiale al forno</u> gr.110; -</p> <p>- <u>spinaci</u> gr.200; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.)</p> <p>- <u>frutta di stagione</u> gr.150</p> <p>- <u>pane</u> gr.60</p>
------------------	---

Giovedì	<p><u>Gnocchi di patate al sugo di pomodoro</u> (gnocchi gr.110; pomodoro gr.60; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.10; sale q.b.)</p> <p>- <u>Prosciutto cotto</u> (senza polifosfati) gr.40 e formaggio;</p> <p>- <u>carote cotte</u> gr.150 (olio extravergine di oliva gr.10, prezzemolo e sale q.b.)</p> <p>- <u>pera</u> gr.150</p> <p>- <u>pane</u> gr.60</p>
----------------	---

Venerdì	<p>- <u>Pasta e zucca</u> (pasta gr.70; zucca gr.50; olio di oliva gr.10; sale q.b.);</p> <p>- <u>filetti di platessa impanati</u> (surgelato) gr.110 al forno; -</p> <p>- <u>purè di patate</u> gr.90 (patate, latte intero, burro, parmigiano)</p> <p>- <u>banana</u> gr.100</p> <p>- <u>pane</u> gr.60</p>
----------------	---

ALL-1

Terza settimana

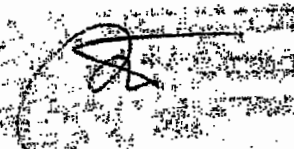
Lunedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Passato di verdure con pasta</u> (gr.130 verdure miste fresche di stagione; pasta gr.60 olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.; parmigiano gr.10)- <u>Prosciutto cotto</u> (senza polifosfati) gr.40 e formaggio;- <u>patate al forno</u> gr.100 (patate, olio extravergine di oliva gr.10, aromi naturali e sale q.b.)- <u>pera</u> gr.150- <u>pane</u> gr.60
---------------	---

Martedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Riso al sugo di pomodoro</u> (riso gr.70; pomodoro gr.50; olio di oliva gr.10; parmigiano gr.10; sale q.b.)- <u>Cotoletta di vitello al forno</u> (vitello gr.110; panatura pronta di marca nota)- <u>carote cotte o crude</u> gr.150 (olio extravergine di oliva g 10, sale q.b.)- <u>frutta di stagione</u> gr.150- <u>pane</u> gr.60
----------------	---

Mercoledì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e piselli</u> (pasta gr.70; piselli gr.60; carota gr.10; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.; parmigiano gr.10);* - <u>Fiordilatte</u> gr.100;- <u>Purè di patate</u> gr.90 (patate , latte intero, burro, parmigiano)- <u>banana</u> gr.100- <u>pane</u> gr.60
------------------	---

Giovedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta al sugo di pomodoro</u> (pasta gr.70; pomodoro gr.50; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.10; sale q.b.)- <u>scaloppine di pollo al limone</u> (in umido) gr.130.- <u>Bietola</u> gr. 150; olio di oliva gr.10; sale q.b.;- <u>mela</u> gr.150- <u>pane</u> gr.60
----------------	--

Venerdì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e lenticchie</u> (pasta gr.60; lenticchie gr.70; pomodoro 1 cucchiaio; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.; parmigiano gr.6)- <u>Bastoncini di merluzzo surgelato</u> gr.120 (al forno);- <u>spinaci spinaci</u> gr.200; olio di oliva gr.5; sale q.b.- <u>pera</u> gr.150- <u>pane</u> gr.60
----------------	--



ALL-1

Quarta settimana

Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Pasta e fagioli</u> (pasta gr.70; fagioli gr.60; carota gr.10; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.); - <u>Formaggio a pasta filata</u> (tipo galbanino) gr.70; - <u>insalata verde mista con mais</u> (gr.150); - <u>pera</u> gr.150 - <u>pane</u> gr.60
---------------	--

Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Pasta al sugo di pomodoro</u> (pasta gr.70; pomodoro gr.50; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.10;sale q.b.) *- <u>Bocconcini di vitello alla pizzaiola</u> (vitello gr.120;pomodoro gr20;olio extrav.di oliva e sale q.b.); - <u>spinaci</u> gr.200 (olio extravergine di oliva gr.5, sale q.b. - <u>mela</u> gr.150 - <u>pane</u> gr.60
----------------	--

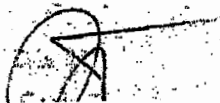
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> <u>Pasta al formaggino</u> (pasta gr.70; formaggini n.2.; parmigiano gr20.) - <u>Prosciutto cotto</u> (senza polifosfati) gr.70; - <u>piselli (surgelati) in umido</u> (piselli gr.80+olio extravergine di oliva gr.10+ carota gr.10+sale q.b.) - <u>frutta di stagione</u> gr.150 - <u>pane</u> gr.50
------------------	--

Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Riso al pomodoro</u> (riso gr.70; pomodoro gr.50; olio di oliva gr.10; sale q.b.; parmigiano gr.10); - <u>panatine di pollo al forno</u> gr.110 (olio extravergine di oliva gr.5; panatura pronta di marca nota); - <u>patate al forno</u> gr.120;olio di oliva gr.10; sale q.b.; - <u>frutta di stagione</u> gr.150 - <u>pane</u> gr.60
----------------	--

Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Pasta e lenticchie passate</u>(pasta gr.40, lenticchie gr.120; olio extrav.di oliva gr.10;sale q.b.) - <u>bastoncini di merluzzo(surgelato)</u> gr.120 al forno; - <u>fagiolini</u> gr.200 (o carote 100 g) olio extrav.di oliva gr.5; sale q.b.; - <u>banana</u> gr.100 - <u>pane</u> gr.60
----------------	--

Condizioni da osservare e da inserire in capitolato:

(1)Gli alimenti utilizzati devono essere freschi, tranne nei casi espressamente indicati quale prodotto surgelato (bastoncini di pesce o cotolette di pesce surgelato, hamburger) atteso che per detti alimenti non si hanno significative differenze sotto il profilo di alibilità e valore nutrizionale tra l'alimento fresco e quello surgelato. Inoltre : a) il pesce surgelato è il più fresco reperibile sul mercato; b) per gli hamburger, la preparazione industriale dà, verosimilmente, maggiori garanzie da eventuali rischi di contaminazione



ALL. 1

durante la manipolazione;

(2) Le verdure indicate in tabella, in caso di non reperibilità sul mercato, possono essere sostituite con eguale quantità di altre verdure fresche di stagione.

(3) Il burro deve essere del tipo "non ricostituito" ma del tipo "ottenuto da latte di vacca"

(4) Per i primi piatti: (a) fornire parmigiano reggiano grattugiato in bustina monodose;

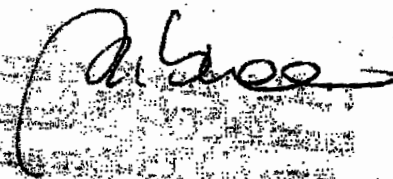
(b) Utilizzare pasta di piccoli formati;

(5) Il formaggio deve essere del tipo "destinato alla I° e II° infanzia (tipo "Mio")

(6) I bastoncini di pesce devono essere di merluzzo

(7) Utilizzare prosciutto cotto senza polifosfati, I° Categoria, provenienza nazionale;

(8) Evitare l'eccessiva cottura dei grassi aggiunti (aggiungere burro, parmigiano, olio extravergine di oliva, prima della fine della cottura dell'alimento). Escludere le frittture.



A22-1

TABELLA C

Tabella dietetica per refezione scolastica SCUOLE MEDIE STATALI

- Comune di Sessa Aurunca -a.so. /2012/2013

-Pranzo: tot. Kcal.850 (protidi 17.00%; lipidi 28%; glucidi 55 %)

Prima settimana

Lunedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Riso al sugo di pomodoro</u> (riso gr.90; pomodoro gr.70; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.10; sale q.b.)- <u>Prosciutto cotto</u> (senza polifosfati) gr.80;- <u>Purè di patate</u> gr.110 (patate, latte intero, burro, parmigiano)- <u>mela</u> gr.150- <u>pane</u> gr.70
Martedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e patate</u> (pasta gr.80; patate gr.70; pomodoro 1 cucchiaio; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.; parmigiano gr.10)- <u>pollo in umido</u> gr.150; -- <u>spinaci</u> gr.200; olio di oliva gr.10; sale q.b.)- <u>pera</u> gr.150- <u>pane</u> gr.60
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e ceci</u> (pasta gr.80; ceci gr.70; pomodoro 1 cucchiaio; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.)*- <u>Fiordilatte</u> gr.90; -- <u>insalata di pomodori</u> gr.150; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.)- <u>Frutta di stagione</u> gr.150- <u>pane</u> gr.70
Giovedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta al sugo di pomodoro gratinata in forno</u> (pasta gr.90; pomodoro gr.70; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.10; sale q.b.)*- <u>Filone di arista al limone</u> (in umido): arista gr.120; olio extrav. oliva gr.10; farina q.b.- <u>Patate al forno</u> gr.120- <u>pera</u> gr.150- <u>pane</u> gr.60
Venerdì	<ul style="list-style-type: none">*- <u>Passato di verdure con riso</u> (gr.120 verdure miste fresche di stagione; gr.70 riso; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.; parmigiano gr.10)*- <u>bastoncini di merluzzo</u> gr.130 (al forno); -- <u>carote cotte</u> gr.150 (olio extrav. di oliva gr.10, sale q.b.)- <u>banana</u> gr.100- <u>pane</u> gr.70

ALL. 1

Seconda settimana

Lunedì	<p><u>crema di legumi con riso</u> (legumi misti passati gr.120; riso gr.60 olio extravergine di oliva gr.10; aromi naturali;sale q.b.)</p> <p>*- <u>Fiordilatte</u> gr.120;</p> <p>- <u>Purè di patate</u> gr.90 (patate , latte intero, burro, parmigiano)</p> <p>- <u>banana</u> gr.100</p> <p>- <u>pane</u> gr.70</p>
---------------	---

Martedì	<p>- <u>Pasta al sugo di pomodoro</u> (pasta gr.90; pomodoro gr.70; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.10;sale q.b.)</p> <p>- <u>hamburger di vitello al forno</u> (carne gr.100; olio extravergine di oliva gr.5, aromi naturali)</p> <p>- <u>insalata verde o insalata di pomodori</u> gr.150;olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.)</p> <p>- <u>mela</u> gr.150</p> <p>- <u>pane</u> gr.70</p>
----------------	--

Mercoledì	<p>- <u>pasta e piselli</u> (pasta gr.80; piselli fini gr.70; olio extravergine di oliva gr.10; cipolla e sale q.b.);</p> <p>- <u>arista di maiale</u> al forno gr.120; -</p> <p>- <u>spinaci</u> gr.200;olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.)</p> <p>- <u>frutta di stagione</u> gr.150</p> <p>- <u>pane</u> gr.70</p>
------------------	---

Giovedì	<p><u>Gnocchi di patate</u> al sugo di pomodoro (gnocchi gr.120; pomodoro gr.70; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.10;sale q.b.)</p> <p>- <u>Prosciutto cotto</u> (senza polifosfati) gr.50 e formaggio;</p> <p>- <u>carote cotte</u> gr.150 (olio extravergine di oliva gr.10, prezzemolo e sale q.b.)</p> <p>- <u>pera</u> gr.150</p> <p>- <u>pane</u> gr.70</p>
----------------	--

Venerdì	<p>- <u>Pasta e zucca</u> (pasta gr.80; zucca gr.60; olio di oliva gr.10; sale q.b.)</p> <p>- <u>filetti di platessa impanati</u> (surgelato) gr.120 al forno; -</p> <p>- <u>purè di patate</u> gr.90(patate , latte intero, burro, parmigiano)</p> <p>- <u>banana</u> gr.100</p> <p>- <u>pane</u> gr.60</p>
----------------	--

ALL-1

Terza settimana

Lunedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Passato di verdure con pasta</u> (gr.150 verdure miste fresche di stagione; pasta gr.60 olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.; parmigiano gr.10)- <u>Prosciutto cotto</u> (senza polifosfati) gr.50 e formaggino;- <u>patate al forno</u> gr.100 (patate, olio extravergine di oliva gr.10, aromi naturali e sale q.b.)- <u>pera</u> gr.150- <u>pane</u> gr.70
---------------	--

Martedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Riso al sugo di pomodoro</u> (riso gr.90; pomodoro gr.70; olio di oliva gr.10; parmigiano gr.10;sale q.b.)- <u>Cotoletta di vitello al forno</u> (vitello gr.120; panatura pronta di marca nota)- <u>carote cotte o crude</u> gr.150 (olio extravergine di oliva g 10,sale q.b.)- <u>frutta di stagione</u> gr.150- <u>pane</u> gr.70
----------------	---

Mercoledì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e piselli</u> (pasta gr.80; piselli gr.70; carota gr.10; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.; parmigiano gr.10);* - <u>Fiordilatte</u> gr.120;- <u>Purè di patate</u> gr.90 (patate , latte intero, burro, parmigiano)- <u>banana</u> gr.100- <u>pane</u> gr.70
------------------	---

Giovedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta al sugo di pomodoro</u> (pasta gr.90; pomodoro gr.70; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.10;sale q.b.)- <u>scaloppine di pollo al limone</u> (in umido) gr.150.- <u>Bietola</u> gr. 150; olio di oliva gr.10;sale q.b.;- <u>mela</u> gr.150- <u>pane</u> gr.70
----------------	--

Venerdì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e lenticchie</u> (pasta gr.70; lenticchie gr.80; pomodoro 1 cucchiaio; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.; parmigiano gr.6)- <u>Bastoncini di merluzzo surgelato</u> gr.140 (al forno);- <u>spinaci spinaci</u> gr.200;olio di oliva gr.5; sale q.b.- <u>pera</u> gr.150- <u>pane</u> gr.60
----------------	---

ALL-1

Quarta settimana

Lunedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e fagioli</u> (pasta gr.80; fagioli gr.70; carota gr.10; olio extravergine di oliva gr.10; sale q.b.);- <u>Formaggio a pasta filata (tipo galbanino)</u> gr.80;- <u>insalata verde mista con mais</u> (gr.150);- <u>pera</u> gr.150- <u>pane</u> gr.70
Martedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta al sugo di pomodoro</u> (pasta gr.90; pomodoro gr.70; olio extravergine di oliva gr.10; parmigiano gr.10;sale q.b.)*- <u>Bocconcini di vitello alla pizzaiola</u> (vitello gr.140;pomodoro gr20;olio extrav.di oliva e sale q.b.);- <u>spinaci</u> gr.200 (olio extravergine di oliva gr.5, sale q.b.- <u>mela</u> gr.150- <u>pane</u> gr.60
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"><u>Pasta al formaggino</u> (pasta gr.80; formaggini n.3.; parmigiano gr20.)- <u>Prosciutto cotto</u> (senza polifosfati) gr.80;- <u>piselli (surgelati) in umido</u> (piselli gr.80+olio extravergine di oliva gr.10+ carota gr.10+sale q.b.)- <u>frutta di stagione</u> gr.150- <u>pane</u> gr.50
Giovedì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Riso al pomodoro</u> (riso gr.90; pomodoro gr.70; olio di oliva gr.10; sale q.b.; parmigiano gr.10);- <u>panatine di pollo al forno</u> gr.120 (olio extravergine di oliva gr.5; panatura pronta di marca nota);- <u>patate al forno</u> gr.120;olio di oliva gr.10; sale q.b.;- <u>frutta di stagione</u> gr.150- <u>pane</u> gr.60
Venerdì	<ul style="list-style-type: none">- <u>Pasta e lenticchie passate</u>(pasta gr.60, lenticchie gr.140; olio extrav.di oliva gr.10;sale q.b.)- <u>bastoncini di merluzzo(surgelato)</u> gr.140 al forno;- <u>fagiolini</u> gr.200 (o carote 100 g) olio extrav.di oliva gr.5; sale q.b.;- <u>banana</u> gr.100- <u>pane</u> gr.70

Condizioni da osservare e da inserire in capitolato:

(1) Gli alimenti utilizzati devono essere freschi, tranne nei casi espressamente indicati quale prodotto surgelato (bastoncini di pesce o cotolette di pesce surgelato, hamburger) atteso che per detti alimenti non si hanno significative differenze sotto il profilo di alibilità e valore nutrizionale tra l'alimento fresco e quello surgelato. Inoltre : a) il pesce surgelato è il più fresco reperibile sul mercato; b) per gli hamburger, la preparazione industriale dà, verosimilmente, maggiori garanzie da eventuali rischi di contaminazione

ALL. 1

durante la manipolazione;

(2) Le verdure indicate in tabella, in caso di non reperibilità sul mercato, possono essere sostituite con eguale quantità di altre verdure fresche di stagione.

(3) Il burro deve essere del tipo "non ricostituito" ma del tipo "ottenuto da latte di vacca"

(4) Per i primi piatti: (a) fornire parmigiano reggiano grattugiato in bustina monodose;

(b) Utilizzare pasta di piccoli formati;

(5) Il formaggino deve essere del tipo "destinato alla I° e II° infanzia (tipo "Mio")

(6) I bastoncini di pesce devono essere di merluzzo

(7) Utilizzare prosciutto cotto senza polifosfati, I° Categoria, provenienza nazionale;

(8) Evitare l'eccessiva cottura dei grassi aggiunti (aggiungere burro, parmigiano, olio extravergine di oliva, prima della fine della cottura dell'alimento). Escludere le fritture.

[Handwritten signature]