

**MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

COMUNE DI MENDICINO A.S. 2025/2026

INVERNALE

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
LUNEDÌ Vellutata di patate e zucca con riso Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata verde Panino Frutta di stagione	LUNEDÌ Pasta al pomodoro Uova in purgatorio/Frittatina con provola al forno **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ **Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta Cotoletta di tacchino o pollo al forno **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione	MARTEDÌ Pasta e **piselli (passati per l'infanzia) Sovracosce di pollo al forno **Finocchi gratinati Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Pasta al pomodoro Frittatina con provola al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata verde Panino Frutta di stagione
GIOVEDÌ Risotto alla parmigiana **Hamburger di vitello al forno **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione	GIOVEDÌ Pasta e patate in bianco Arista di maiale al forno **Spinaci o **biette saltati Panino Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta e lenticchie **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Bietta saltata o gratinata Panino Frutta di stagione	VENERDÌ Pasta al tonno Cotoletta di filetto di **merluzzo al forno Verdure di stagione saltate/**Bietola saltata Panino Frutta di stagione

23/09/25



****Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

**MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

COMUNE DI MENDICINO A.S. 2025/2026

INVERNALE

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ Risotto con **zucca Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata verde Panino Frutta di stagione	LUNEDÌ Pasta al pomodoro Frittatina con prosciutto cotto s.p. al forno **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ Pasta e fagioli (passati per l'infanzia) Bocconcini di tacchino o pollo al forno **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione	MARTEDÌ Risotto con vellutata di **zucchine Sovracosce di pollo al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Pasta al pomodoro Frittatina con provola al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione	MERCOLEDÌ **Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta Polpettone di vitello e maiale al forno **Bieta saltata Panino Frutta di stagione
GIOVEDÌ **Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta **Hamburger di vitello al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione	GIOVEDÌ Spuma di patate al forno Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta olio e parmigiano **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione	VENERDÌ Pasta e ceci (passati per l'infanzia) Cotoletta di filetto di **merluzzo al forno Insalata di **carotine baby o insalata mista Panino Frutta di stagione



****Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

**MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

COMUNE DI MENDICINO A.S. 2025/2026

PRIMAVERA/AUTUNNO

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
LUNEDÌ Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata verde/Insalata di pomodori Panino Frutta di stagione	LUNEDÌ Pasta al pomodoro fresco e basilico Formaggio fresco spalmabile o a pasta molle e prosciutto cotto s.p. Carote julienne Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ Pasta olio e parmigiano/Insalata di pasta **Hamburger di vitello al forno **Carote gratinate Panino Frutta di stagione	MARTEDÌ **Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta Straccetti di tacchino o pollo al forno **Bietola saltata Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Pasta al pesto (senza aglio) Frittata con ricotta al forno Insalata verde Panino Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Riso al pomodoro/Insalata di riso Frittatina con provola al forno/Uova in purgatorio **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione
GIOVEDÌ Pasta e **piselli (passati per l'infanzia) Arista al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione	GIOVEDÌ Pasta olio e parmigiano Pizzaiola di vitello **Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione
VENERDÌ **Minestrone (passato per l'infanzia) con riso Cotoletta di filetto di **merluzzo al forno **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione	VENERDÌ Pasta e ceci (passati per l'infanzia) **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata verde Panino Frutta di stagione



****Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

**MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

COMUNE DI MENDICINO A.S. 2025/2026

PRIMAVERA/AUTUNNO

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ Risotto con **zucca Frittatina con provola al forno Insalata mista/Insalata di pomodori Panino Frutta di stagione	LUNEDÌ Pasta al pomodoro Frittatina con provola al forno **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ Pasta olio e parmigiano Cotoletta di tacchino o pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione	MARTEDÌ Pasta e lenticchie Bocconcini di pollo o tacchino agli aromi Patate al forno Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Trancio di pizza margherita Formaggio fresco spalmabile o a pasta molle e prosciutto cotto s.p. Insalata mista Panino Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Pasta al forno/Insalata di pasta Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata verde Panino Frutta di stagione
GIOVEDÌ Pasta al pesto (senza aglio) **Hamburger di vitello al forno **Insalata di carotine baby Panino Frutta di stagione	GIOVEDÌ Risotto alla parmigiana Polpettine di vitello e maiale al forno **Zucchine saltate o gratinate Panino Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta al pomodoro Cotoletta di filetto di **merluzzo al forno **Spinaci saltati Panino Frutta di stagione	VENERDÌ **Minestrone (passato per l'infanzia) con pasta Bastoncini di filetto di **merluzzo al forno Carote julienne Panino Frutta di stagione



****Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

**TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE
COMUNE DI MENDICINO - ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:			PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:			
	BAMBINI INFANZIA	BAMBINI PRIMARIA	BAMBINI SECONDARIA		BAMBINI INFANZIA	BAMBINI PRIMARIA	BAMBINI SECONDARIA	
PASTA O RISO AL POMODORO: Pasta Riso Pomodori pelati Pomodori freschi (menù primavera -autunno) Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 60 Gr. 50 Gr. 30 Gr. 30	Gr. 70 Gr. 60 Gr. 40 Gr. 40	Gr. 80 Gr. 70 Gr. 50 Gr. 50	PASTA OLIO E PARMIGIANO: Pasta Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 60 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 6 Gr. 6 q.b.	
	RISOTTO ALLA PARMIGIANA:				TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA:			
	Riso Burro Parmigiano Sale iodato Brodo vegetale	Gr. 50 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	Gr. 60 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.		Gr. 70 Gr. 6 Gr. 6 q.b. q.b.	Gr. 150 PZ q.b. q.b. q.b. q.b.	Gr. 200 PZ q.b. q.b. q.b. q.b.	Gr. 250 PZ q.b. q.b. q.b. q.b.
	PASTA E LENTICCHIE:				PASTA E CECI:			
	Pasta Lenticchie secche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 35 Gr. 20 Gr.10 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 30 Gr.15 Gr. 5 q.b.		Gr. 45 Gr. 40 Gr. 20 Gr. 6 q.b.	Pasta Ceci secchi Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 q.b.
SPUMA DI PATATE AL FORNO:				**MINESTRONE CON PASTA O RISO:				
Latte UHT FIOCCHI di patate o patate fresche Burro Parmigiano o grana Uova ogni 10 porzioni Caciocavallo Prosciutto cotto s.p. Sale iodato	ml. 30 Gr. 30 (60) Gr. 5 Gr. 5 N° 1 Gr.10 Gr. 10 q.b.	ml. 35 Gr. 35 (70) Gr. 5 Gr. 5 N° 1 Gr. 15 Gr. 15 q.b.	ml. 40 Gr. 40 (80) Gr. 6 Gr. 6 N° 1 Gr. 20 Gr. 20 q.b.	RISO: Pasta Riso ** Minestrone Patate fresche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 35 Gr. 35 Gr. 40 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 40 Gr. 45 Gr. 30 Gr. 15 Gr. 5 q.b.	Gr. 45 Gr. 45 Gr. 50 Gr. 40 Gr. 20 Gr. 6 q.b.	

23/09/25



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



*** PASTA "CHINA" CON POLPETTINE:						
Pasta	Gr. 50	Gr. 60	Gr. 70	Lasagne all'uovo	Gr. 50	Gr. 60
Carne tritata di vitello	Gr. 25	Gr. 30	Gr. 35	Carne tritata di vitello	Gr. 25	Gr. 30
Mollica di pane	Gr. 20	Gr. 25	Gr. 30	Pomodori pelati	Gr. 60	Gr. 65
Uova ogni 10 porzioni	N° 1	N° 1	N° 1	Caciocavallo	Gr. 15	Gr. 20
Pomodori pelati	Gr. 50	Gr. 60	Gr. 70	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Caciocavallo	Gr. 20	Gr. 25	Gr. 30	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
Uova sode ogni 5 porzioni	N° 1	N° 1	N° 1	Sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6			
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6			
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.			

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



FRITTATINA AL FORNO CON PROVOLA O PROSCIUTTO COTTO S.P.:				UOVA IN PURGATORIO:			
Uova Provola fresca Prosciutto cotto s.p. Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	N° 1 Gr. 20	N° 1 Gr. 25	N° 1 Gr. 30	Uova Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	N° 1 Gr. 15	N° 1 Gr. 20	N° 1 Gr. 25
	Gr. 20	Gr. 25	Gr. 30		Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6
	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6		Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6
	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6		q.b.	q.b.	q.b.
	q.b.	q.b.	q.b.				
BOCCONCINI DI TACCHINO O POLLO AGLI AROMI:				FRITTATINA AL FORNO CON RICOTTA:			
Petto di tacchino/pollo Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Erbetto aromatiche (rosmarino, salvia, prezzemolo) Sale iodato	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 90	Uova Ricotta Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	N° 1 Gr. 25	N° 1 Gr. 30	N° 1 Gr. 35
	q.b.	q.b.	q.b.		Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6		Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.	q.b.	q.b.
	q.b.	q.b.	q.b.				
BOCCONCINI DI TACCHINO O POLLO AL FORNO:				POLPETTONE DI VITELLO E MAIALE AL FORNO:			
Petto di tacchino/pollo Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Erbetto aromatiche (rosmarino, salvia, prezzemolo) Sale iodato	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 90	Carne tritata di vitello Carne tritata di maiale Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 25	Gr. 30	Gr. 35
	q.b.	q.b.	q.b.		Gr. 25	Gr. 30	Gr. 35
	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6		N° 1	N° 1	N° 1
	q.b.	q.b.	q.b.		Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6
	q.b.	q.b.	q.b.		Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6
COTOLETTA DI TACCHINO O POLLO AL FORNO:				FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE O A PASTA MOLE E PROSCIUTTO COTTO S.P.:			
Petto di tacchino Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 90	(crescenza, stracchino, prealpi, caciotta fresca) Prosciutto cotto s.p.	Gr. 30	Gr. 35	Gr. 40
	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 90				
	q.b.	q.b.	q.b.				
	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6				
	q.b.	q.b.	q.b.				
STRACCETTI DI TACCHINO O POLLO AL FORNO:				FRITTE:			
Petto di tacchino/pollo Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 90	Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Mollica di pane Sale iodato	Gr. 50	Gr. 60	Gr. 70
	q.b.	q.b.	q.b.		N° 1	N° 1	N° 1
	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6		Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6
	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.	q.b.	q.b.
	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.	q.b.	q.b.

23/09/25



***INVOLTINO DI VITELLO AL FORNO:						
Fettina di vitello Parmigiano o grana Mollica di pane Farina Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 90 Gr. 6 q.b. q.b. Gr. 6 q.b.	***RAPE E SALSICCIA ARROSTO: Salsiccia di maiale fresca Rape fresche Olio extra vergine di oliva Sale iodato		
Gr. 70 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 90 Gr. 6 q.b. q.b. Gr. 6 q.b.	Gr. 70 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 130 Gr. 5 q.b.	Gr. 90 Gr. 150 Gr. 6 q.b.	
***PARRIGIANA DI MELANZANE AL FORNO:						
Melanzane Uova ogni 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 60 N° 1 Gr. 30 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 70 N° 1 Gr. 35 Gr. 6 q.b. Gr. 6 q.b.	***COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO: Cosciotto di agnello disossato Olio extra vergine di oliva Sale iodato e odori		
Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 60 N° 1 Gr. 30 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 70 N° 1 Gr. 35 Gr. 6 q.b. Gr. 6 q.b.	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	Gr. 90 Gr. 6 q.b.	
CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)						
QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	QUANTITA' PER: BAMBINI SECONDARIA	CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)			
QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	QUANTITA' PER: BAMBINI SECONDARIA	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	QUANTITA' PER: BAMBINI SECONDARIA	
INSALATA MISTA:						
Lattuga iceberg Radicchio Carote Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 25 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 5 q.b.	Gr. 30 Gr. 30 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	Gr. 35 Gr. 35 Gr. 35 Gr. 6 q.b.	Gr. 40 Gr. 5 q.b.	Gr. 50 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 6 q.b.
INSALATA DI POMODORI						
Pomodori freschi Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 130 Gr. 6 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 130 Gr. 6 q.b.
PATATE AL FORNO:						
Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale iodato	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 130 Gr. 5 q.b.	Gr. 150 Gr. 6 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 130 Gr. 6 q.b.

REGIONE CALABRIA

2366

23/09/15



**CAROTE O **ZUCCHINE		O **BIETOLO O		**SPINACI O **BIETOLO O		**FAGIOLINI O **ZUCCHINE O	
**FINOCCHI GRATINATI		VERDURE DI STAGIONE SALTATE		**PEPERONI E PATATE:			
**Carote		**Spinaci		Patate fresche			
**Zucchine		**Bietola		Peperoni freschi			
**Bietola		**Fagiolini		Olio extra vergine di oliva			
**Finocchi		**Zucchine		Sale iodato			
Olio extravergine di oliva		Verdure di stagione					
Parmigiano o grana		Olio extravergine di oliva					
Mollica di pane		Sale iodato					
Sale iodato							
**PISELLI IN UMIDO							
**Piselli							
Olio extra vergine di oliva							
Sale iodato							

23/09/15



ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	BAMBINI MEDIA	ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	BAMBINI MEDIA
<u>PANINO</u>	GR. 60	GR. 80	GR. 100	<u>FRUTTA</u> La frutta deve essere di stagione	GR. 120	GR. 150	GR. 180
<u>***TURDILLO PANDORO</u>	N° 1 N° 1 FETTA	N° 1 N° 1 FETTA	N° 2 N° 1 FETTA	<u>***COLOMBA PASQUALE</u>	N° 1 FETTA	N° 1 FETTA	N° 1 FETTA
<u>***CHIACCHIERE</u>	N° 1	N° 1	N° 2	<u>PUREA DI FRUTTA</u> (100% polpa di frutta)	100 GR	100 GR	150 GR

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n.1169/2011

Elenco allergeni:

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	5	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Sofiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Sola e prodotti a base di sola	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

- A) Per la scuola dell'infanzia la pasta deve essere di tipo corto
- B) E' auspicabile inserire nei menù il consumo di pasta integrale almeno 2 volte alla settimana
- C) L'utilizzo dei cereali integrali (es. riso integrale) e di prodotti ottenuti con farine integrali (es. pasta integrale) consente di incrementare il contenuto di fibre del pasto e di ridurre l'indice glicemico. Viene pertanto riconosciuta come azione di miglioramento della qualità del pasto la periodica introduzione di cereali integrali, preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica/integrata in sostituzione degli altri cereali
- D) Per la scuola dell'infanzia i legumi e il minestrone devono essere passati
- E) L'insalata di pomodori è prevista solo nel periodo primaverile ed autunnale
- F) ** Prodotto fresco o surgelato
- G) *** Piatti tipici del territorio
- H) Si consiglia di rispettare la stagionalità per la frutta e la verdura
- I) Ove possibile preferire le verdure crude per il loro contenuto in sali minerali e vitamine



- J) Per quanto riguarda il consumo di verdure e frutta fresca o di IV gamma, si raccomanda di tener conto del possesso, da parte della Ditta destinataria del servizio, delle dovute attrezzature riservate al lavaggio ottimale di tali prodotti per come specificato nel piano di autocontrollo
- K) E' preferibile per la scuola dell'infanzia utilizzare il prosciutto cotto senza polifosfati al posto del prosciutto crudo o della bresaola, per il minore contenuto di sale e la minore difficoltà legata alla masticazione e deglutizione. Il prosciutto crudo si presenta filamentoso e di non facile masticazione, rientra infatti tra gli alimenti che possono favorire il rischio di soffocamento. Si raccomanda inoltre, di non sostituire la bresaola di cavallo con la bresaola di manzo laddove fossero presenti bambini affetti da allergia/intolleranza al latte e derivati
- L) E' preferibile somministrare il prosciutto cotto senza glutammato monosodico, nitrati, caseinati e polifosfati; quest'ultimi interferiscono nel processo di calcificazione delle ossa, ostacolando l'assorbimento del calcio importante per la crescita dei bambini
- M) Sarebbe preferibile utilizzare pane a ridotto contenuto di sale e comunque sempre iodato: pane con contenuto di sale non superiore all'1,8% - 1,7% riferito alla farina. La produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale, rispettando gusto, fragranza e qualità, è promossa dal Ministero della Salute e persegue un obiettivo di salute pubblica di estrema importanza, contribuendo alla diminuzione della prevalenza/incidenza delle malattie cronico-degenerative
- N) E' auspicabile inserire nei menù il consumo di pane integrale almeno 2 volte alla settimana, al posto del pane comune. Da utilizzare pane fresco di giornata, ben lievitato e ben cotto. Va evitato il pane riscaldato o surgelato
- O) Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano deiscati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo
- P) Sarebbe preferibile somministrare cosce, sovracosce e fusi di pollo già disossati
- Q) Le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura
- R) E' preferibile limitare il consumo di pancarrè sostituendolo con pane meglio, se integrale, in quanto il pancarrè è ricco di grassi, zuccheri e additivi che servono ad allungare i tempi di conservazione. Quello industriale è spesso trattato anche con alcol etilico come antimicrobico
- S) Sarebbe preferibile limitare il consumo di nettari di frutta e di succhi di frutta non al 100% frutta sostituendoli con spremute o frullati di frutta fresca di stagione, questo perché i succhi sono ricchi di conservanti e zuccheri aggiunti
- T) Per la preparazione degli hamburger di vitello, la carne macinata dovrebbe essere selezionata prevalentemente dai muscoli dei quarti anteriori, cioè da spalla, collo e costato, che garantiscono una percentuale di grasso sul prodotto finito del 20%, inferiore a quella massima (25%) consentita dalle normative vigenti
- U) I formaggi cremosi devono essere senza additivi e conservanti
- V) E' preferibile non somministrare ai bambini formaggi fusi a fette e formaggini. Si consiglia di preferire formaggi quali ricotta, crescenza, stracchino, caciotta fresca, ecc. I formaggi fusi (formaggi fusi a fette e formaggini) infatti, sono ottenuti mediante il riciclo di scarti provenienti da altri formaggi, che possono subire prolungati processi di trasformazione mediante l'utilizzo di sali di fusione, dando origine ad un prodotto contenente composti come fosfato, citrato e sodio, in quantità più o meno elevate a seconda dei prodotti. Sono inoltre ricchi di sale, la cui concentrazione può raggiungere i 3 grammi ogni 100 grammi di prodotto per quanto riguarda i formaggi fusi e dovrebbe essere presa in considerazione soprattutto da parte dei soggetti ipertesi ed in caso di somministrazione di formaggi fusi ai bambini. Secondo le più recenti linee guida dell'OMS, gli adulti non dovrebbero consumare più di 5 grammi di sale al giorno. Le linee guida, secondo quanto comunicato da parte dell'OMS, devono essere rispettate anche nel caso dei bambini, sulla base di peso, altezza ed energia consumata, in quanto un bambino con la pressione alla sarà molto probabilmente un adulto con il medesimo problema.
- W) Verificare la presenza del sedano nel minestrone in quanto quest'ultimo rientra nell'elenco degli allergeni presenti nell'Allegato II Reg. UE n. 1169/2011
- X) Se si somministrano carciofi o finocchi, fare attenzione ai filamenti e tagliare in piccoli pezzi per evitare il soffocamento
- Y) Se si somministra il pesto è preferibile utilizzare quello senza aglio in quanto quest'ultimo è responsabile di allergie/intolleranze alimentari
- Z) Le linee guida della ristorazione collettiva prevedono la somministrazione delle patate massimo 1 volta alla settimana
- AA) E' preferibile non somministrare kiwi perché allergizzante, rientra nel 5% delle allergie alimentari. In età pediatrica le allergie alimentari sono molto frequenti (incidenza media del 5%) per via dell'immaturità della barriera di protezione intestinale
- BB) Il latte utilizzato nella merenda del pomeriggio deve essere preferibilmente fresco pastorizzato intero
- AA) Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono stilati e vidimati in base alle patologie degli utenti
- BB) Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci
- CC) **Verificare sempre l'etichettatura dei Prodotti Alimentari:** Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- DD) Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana
- EE) Due volte al mese può essere prevista in sostituzione alla frutta di stagione una purea di frutta

23/09/25



Per garantire la sicurezza di una dieta speciale (Celiachia, allergia/intolleranza alimentare, malattie metaboliche/deficit enzimatici) in ristorazione collettiva è fatto obbligo di attivare tutta una serie di procedure gestionali specifiche, rigorose ed impegnative ed è doveroso richiedere/proporre restrizioni dietetiche quando la motivazione sia sostenuta o da un temporaneo dubbio diagnostico in fase di accertamento (dieta di sospensione) o da diagnosi certa.

Al fine di garantire correttamente le diete speciali richieste si sollecita all'Ente gestore:

1. l'applicazione di un piano autocontrollo aziendale adeguato, che descriva le procedure delle specifiche diete speciali;
2. la competenza del personale coinvolto nella preparazione, distribuzione, somministrazione delle diete speciali;
3. la formazione degli operatori addetti alla gestione delle diete speciali;
4. l'identificazione di un responsabile possibilmente delle diete speciali;
5. le modalità operative di preparazione delle diete speciali, il loro confezionamento e la identificazione;
6. la fase di somministrazione delle diete speciali;
7. la gratificazione palatale delle diete speciali;
8. la collaborazione e la corresponsabilità di tutti i soggetti coinvolti lungo la "filiera di sicurezza" di una dieta speciale: medico prescrittore, genitore, amministrazione comunale, scuola, gestore del servizio di ristorazione collettiva, personale di assistenza al pasto (educatore, docente, collaboratore scolastico e/o altro personale dedicato).

