



Indice generale

1 SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	2
1.1 CRONOPROGRAMMA INIZIO – FINE PRODUZIONE PRANZI LEGAME FRESCO CALDO.....	2
1.2 NUTRIZIONE.....	2
1.2.1 Giornata alimentare e frequenze settimanali.....	2
LA GIORNATA ALIMENTARE.....	2
Colazione.....	2
Spuntini.....	3
Pranzo e cena.....	3
FREQUENZE DI CONSUMO DEGLI ALIMENTI NELL'ARCO DELLA SETTIMANA.....	3
PRIMI PIATTI.....	3
Pranzi.....	3
Cene.....	3
SECONDI PIATTI.....	3
Pranzi e cene.....	3
CONTORNI E PANE.....	4
Pranzi e cene.....	4
FRUTTA e DOLCE.....	4
Pranzi e cene.....	4
1.2.2 Menù base.....	5
Per rispondere a specifiche esigenze del singolo utente, dovranno essere disponibili:.....	5
1.2.3 Grammature.....	6
1.2.4 PRANZI/CENE.....	6
A L I M E N T O.....	6
1.2.5 COLAZIONI.....	7
A L I M E N T O.....	7
1.2.6 SPUNTINI / MERENDE.....	7
A L I M E N T O.....	7
1.3 TABELLA CONVERSIONE CRUDO/COTTO.....	8
1.4 TABELLA MERCEOLOGICA.....	11
1.4.1 CEREALI.....	11
1.4.2 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	12
1.4.3 VERDURA.....	12
1.4.4 FRUTTA.....	13
1.4.5 CARATTERISTICHE DELLA FRUTTA.....	13
1.4.6 UOVA.....	14
1.4.7 CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE E REGIONALE.....	14
1.4.8 PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDE O COTTE.....	17
1.4.9 PRODOTTI ITTICI.....	17
1.4.10 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI.....	17
1.4.11 CONDIMENTI.....	18
1.4.12 ALIMENTI CONSERVATI.....	18
1.4.13 PRODOTTI DOLCIARI E BIBITE.....	19
1.4.14 MATERIE PRIME PER DIETE SPECIALI E ALIMENTAZIONI PARTICOLARI.....	19
1.4.15 PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO.....	20
1.4.16 MENÙ INVERNO.....	21
1.4.17 MENÙ PRIMAVERA.....	24
1.4.18 MENÙ ESTATE.....	29
1.4.19 MENÙ AUTUNNO.....	36
1.5 Allegati sub C per offerta tecnica:.....	43

**I SERVIZIO DI RISTORAZIONE****I.1 CRONOPROGRAMMA INIZIO – FINE PRODUZIONE PRANZI LEGAME FRESCO CALDO**

PRODUZIONE PRANZI		
preparazioni	inizio cotture	fine cotture
Verdure cotte	9:00	10:30
Minestre	9:00	10:30
Brodo	8:30	10:30
Ragù	8:30	10:30
Passata pomodoro/salse a base di verdure	8:00	10:00
Salse in bianco/ a base di panna	9:00	10:00
Tonno/salmone	9:00	10:00
Scaloppine	8:30	9:30
Fritto	9:30	10:30
Pollo/forno - lesso	9:30	10:30
Pesce	10:00	10:30

Cronoprogramma inizio – fine produzione cene legume fresco caldo

PRODUZIONE CENE		
preparazioni	inizio cotture	fine cotture
Verdure cotte	15:00	16:30
Minestre	15:00	16:30
Brodo	14:30	16:30
Ragù	14:30	16:30
Passata pomodoro/salse a base di verdure	14:00	16:00
Salse in bianco/ a base di panna	15:00	16:00
Tonno/salmone	15:00	16:00
Scaloppine	14:30	15:30
Pollo/forno - lesso	15:30	16:30
Pesce	16:00	16:30

I.2 NUTRIZIONE**I.3 Giornata alimentare e frequenze settimanali.****I.3.1 LA GIORNATA ALIMENTARE**

Nell'arco dell'intera giornata, sia all'interno sia al di fuori di ogni pasto, è necessario garantire l'idratazione degli ospiti: mediamente l'alimentazione (in particolare latte, frutta, verdura e primi piatti liquidi) apporta fra il 20-40%

**DISCIPLINARE TECNICO RELATIVO AL SERVIZIO RISTORAZIONE LOTTI 1 E 2**

del fabbisogno medio di liquidi (LARN 2014); la quantità rimanente deve essere garantita attraverso l'assunzione di acqua, infusi/tisane, spremute/centrifugati di frutta.

Colazione

Per assecondare le abitudini dell'ospite si suggerisce la seguente offerta di alimenti:

- caffè, caffè d'orzo, infuso-tisana in filtro (con/senza zucchero aggiunto);
- latte fresco parzialmente scremato, yogurt, ricotta;
- pane comune o integrale fresco o biscottato, fette biscottate, biscotti;
- marmellata, miele, zucchero, frutta fresca.

Spuntini

Nel ricordare l'importanza dell'assunzione di liquidi, si consiglia di offrire sia a metà mattina sia a metà pomeriggio acqua di rubinetto (ove possibile), infuso/tisane, accompagnando le bevande con frutta fresca (anche sotto forma di centrifugati, spremute, frullati, macedonie ecc.) quale spuntino di metà mattina, e con un alimento opportunamente variato e alternato per la merenda di metà pomeriggio.

Pranzo e cena

Saranno composti da primo piatto, secondo piatto, contorno di verdura, pane e frutta, secondo le caratteristiche indicate successivamente.

Nell'arco della giornata è necessario garantire l'idratazione: mediamente l'alimentazione (in particolare latte, frutta, verdura e primi piatti liquidi) apporta fra il 20-40% del fabbisogno medio (LARN 2014); la quantità rimanente deve essere garantita attraverso l'assunzione di acqua, infusi/tisane, spremute/centrifugati di frutta.

I.3.2 FREQUENZE DI CONSUMO DEGLI ALIMENTI NELL'ARCO DELLA SETTIMANA**PRIMI PIATTI****Pranzi**

<i>Scelte settimanali</i>	<i>Volte/settimana</i>
pasta asciutta ①	3-4
riso, orzo e altri cereali asciutti ①	1-2
pasta ripiena/gnocchi/lasagne/crêpes	1-2
minestra di verdure (passato, crema, zuppa...) ②③	1
pasta all'uovo	0-1

Cene

<i>Scelte settimanali</i>	<i>Volte/settimana</i>
minestra di verdure (passato, crema, zuppa...)②	4
minestra di legumi (passato, crema, zuppa...) ②④	2
brodo con pasta ripiena, gnocchi di semolino, passatelli, pasta all'uovo	1

① alternare durante la settimana i condimenti, privilegiando quelli a base vegetale quali: pesti (di basilico, di pomodori secchi, di rucola...), al pomodoro, al ragù di verdure, ai broccoli, ai piselli, ai legumi;

② con l'aggiunta di pastina, riso, orzo, crostini;

③ prevedere un secondo accompagnato da patate/polenta (spezzatino con polenta, seppie con purè, arrosto con patate al forno...) o pizza;

④ variare le tipologie, utilizzando i legumi della tradizione mediterranea (fagioli cannellini, fagioli borlotti, ceci, lenticchie, fave...).



SECONDI PIATTI

Pranzi e cene

Scelte settimanali	Volte/settimana
Carne	3-4
Pesce	2-3
formaggio ⑤	2-3
Uova	1-2
preparazione a base di legumi: sformati/tortini vegetali/polpette/crocchette	1
salume (comprende anche würstel, salsicce, musetto, cotechino	1-2

⑤ in una delle occasioni prevedere una preparazione a base di formaggio: pizza, crocchette di ricotta, frico, strudel ricotta e verdure, tortino di formaggio e patate.

CONTORNI E PANE

Pranzi e cene

Si garantirà l'offerta di:

- verdura cruda (almeno due volte alla settimana verdura cruda mista);
- verdura cotta del giorno, privilegiando preparazioni "sfiziose" quali grigliato, gratinato, brasato, trifolato, in funghetto, piccante... e, almeno una volta a settimana, un misto di verdure cotte (ad esempio melanzane e zucchine, cicoria e bieta, macedonia di verdure...).

Le verdure (escluse le patate che sono da considerare sostituto del pane) saranno opportunamente diversificate (al massimo due volte alla settimana la stessa tipologia), secondo la stagionalità. L'utilizzo di verdura surgelata andrà limitato a periodi di difficile reperibilità, preferendo i prodotti stagionali, e per un massimo di quattro volte/settimana.

Inoltre ad ogni pasto saranno presenti:

- pane comune;
- pane integrale.

Entrambi con contenuto di sale ≤ 18 grammi/kg di farina (1,8%).

FRUTTA e DOLCE

Pranzi e cene-

Nel periodo autunno-inverno a pranzo e a cena sarà sempre offerta la frutta fresca di stagione opportunamente variata (al massimo tre volte alla settimana la stessa tipologia). Nel periodo primavera-estate sarà garantita una varietà maggiore (al massimo due volte alla settimana la stessa tipologia). Una volta alla settimana sarà offerta la macedonia di frutta fresca. In aggiunta alla frutta, sarà offerto una volta alla settimana: budino, gelato, dolce lievitato.

I.3.3 Menù base.

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO	pasta	riso	orzo/farro/cous-cous/bulgur...	pasta	minestra ②③	pasta	pasta ripiena/gnocchi/crepes
	uova	pesce	formaggio	carne	pesce	legumi	carne
	verdura	verdura	verdura	verdura	verdura	verdura	verdura
	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta
CENA	minestra di verdura/e ②	minestra di verdura/e ②	minestra di legume/i ②	minestra di verdura/e ②	brodo con gnocchi di semolino/pasta ripiena...	minestra di verdura/e ②	minestra di legume/i ②
	carne	formaggio	salume	uova	salume	formaggio	pesce
	verdura	verdura	verdura	verdura	verdura	verdura	verdura
	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta

Alternative fisse, sempre disponibili a pranzo e a cena.

Per rispondere a specifiche esigenze del singolo utente, dovranno essere disponibili:

- Primi piatti: pasta di piccolo formato o riso all'olio (da proporre asciutti o da aggiungere al brodo o al passato), brodo vegetale, passato di verdure;
- Secondi piatti: carne morbida (alternare le tipologie di carne e le preparazioni quali polpette, pollo lessato, polpettone, crocchetta...), formaggio a pasta dura, formaggio a pasta molle;
- Contorni: verdura al vapore o lessa (variandone la tipologia durante la settimana: massimo due volte alla settimana);
- Pane: polenta o patate lesse o pure;
- Frutta: frutta fresca cotta (anche mista), frullato di frutta cruda o cotta (da frutta fresca).

1.3.4 Grammature.

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo senza scarti. I valori di riferimento indicati per la porzionatura delle pietanze sono basati sulla media dei fabbisogni energetici maschi/femmine, come precisati nel testo nel capitolo "Fabbisogni Nutrizionali" e compongono, insieme a colazione, spuntino e merenda, schemi alimentari da:

- 1750-1800 kcal circa per anziani autosufficienti sedentari (17% proteine, 26% lipidi, 57% carboidrati – di cui semplici 15%, fibre 28 g);
- 1950-2000 kcal circa per anziani autosufficienti con attività fisica raccomandata secondo indicazioni OMS (17% proteine, 25% lipidi, 58% carboidrati – di cui semplici 15%, fibre 31 g).

Le porzioni indicate si riferiscono agli alimenti di uso più comune e possono essere modificate del $\pm 5/10\%$ per venire incontro alla possibile variabilità individuale e/o gestionale.

1.3.5 PRANZI/CENE

Le porzioni di pranzo e cena (composti da un primo, un secondo, un contorno, condimento, pane e frutta) apportano, in totale, il 75% circa del fabbisogno calorico giornaliero.

ALIMENTO	GRAMMATURE 1750-1800 kcal	GRAMMATURE 1950-2000 kcal
<i>Primi piatti</i>		
Pasta, riso, cereali per primo piatto asciutto / farina di mais per polenta (per piatto unico) / farina per pizza	60	80
Ravioli e paste ripiene per minestre	50	70
Ravioli e paste ripiene per primi piatti asciutti	90	120
Pastina/riso/orzo/crostini/semolino/fiocchi di cereali integrali per brodi, passati, minestre e zuppe	30	40
Gnocchi di patate	150	200
Pasta per pizza	100	140
<i>Secondi piatti</i>		
Carne magra (pollo, tacchino, suino, coniglio, bovino, cavallo)	80	100
Carne (per ragù)	20	30
Pesce fresco o surgelato	110	130
Tonno sott'olio sgocciolato	50	70
Ricotta di mucca	80	100
Formaggi a pasta tenera, freschi (mozzarella, fior di latte, caciotta ecc.)	60	80
Formaggi a pasta dura, stagionati (Montasio, latteria, Emmenthal ecc.)	40	50
Prosciutto cotto, crudo	50	60
Bresaola	60	80
Salame, mortadella, speck, salsiccia, cotechino, zampone	30	40
Uova medie	1 e mezza	2
Legumi secchi (come ingrediente)	20	25
Legumi secchi per piatto unico	40	50
<i>Contorni</i>		
Verdura a foglia	60-80	60-80
Verdura fresca (cruda o cotta)	200	200
Patate / purè da abbinare alle giornate con primo "liquido"	120	170
<i>Varie</i>		
Parmigiano Reggiano grattugiato per primi piatti	5	5
Pane comune / integrale	50 / 60	50 / 60

Olio extra vergine d'oliva (per l'intero pranzo o l'intera cena)	15	15
Frutta di stagione	150	150

I.3.6 COLAZIONI

Le porzioni della colazione (composta da una bevanda eventualmente zuccherata e un alimento di accompagnamento) apportano il 15% circa del fabbisogno calorico giornaliero.

ALIMENTO	GRAMMATURE 1750-1800 kcal	GRAMMATURE 1950-2000 kcal
Latte parzialmente scremato	200	200
Latte per frullati	100	100
Yogurt	125	125
Biscotti secchi per colazione	30	35
Pane	40	50
Fette biscottate	30	35
Miele/marmellata	15	20
Zucchero	5	5

I.3.7 SPUNTINI / MERENDE

Le porzioni degli spuntini di metà mattina e delle merende di metà pomeriggio apportano ognuna il 5% circa del fabbisogno calorico giornaliero.

ALIMENTO	GRAMMATURE 1750-1800 kcal	GRAMMATURE 1950-2000 kcal
Frutta fresca	150	150
Latte per frullati	100	100
Frutta per frullati	100	100
Fette biscottate	15	20
Biscotti secchi per spuntino/merenda	15	20
Yogurt	125	125

I.4 TABELLA CONVERSIONE CRUDO/COTTO

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA
(peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
Verdure e ortaggi	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
Cipolle	73	

utenti, personale e visitatori.

- **Area a medio rischio (MR):** aree dedicate alla ristorazione e ambulatori.
- **Aree non assoggettate** a nessuna tipologia di rischio (NR): insegne, segnaletica esterna, rampe di accesso esterne, cantine, mansarde, box, sotterranei di

collegamento e, ove presenti, relative superfici vetrate su entrambi i lati; aree/perimetri esterni.

	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87
	Porri	98
	Rape	93
	Spinaci	84
	Topinambur	100
	Zucchine	90

Carni	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	98
	Tacchino (coscio)	70
Pesci surgelati	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Vegetali	Melanzane	80
	Patate, a spicchi	64
	Peperoni	60
	Zucchine, fettine	76
Carni	Bovino adulto / maiale, fettina	74
	Bovino adulto, fettina panata	88
	Pollo (petto)	83
	Tacchino (petto)	85
Frattaglie	Cuore (bovino adulto)	65
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)	75
	Milza di bovino	74
	Rene di bovino	71
Pesci e molluschi	Acciuga o alice	67
	Aguglia	62
	Anguilla	66

	Lattarini	40
	Polpo	36
	Sarda	59
	Sgombro o maccarello	78
	Tonno (trance)	78
Varie	Funghi prataioli	53
	Funghi coltivati pleurotes	85
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75
	Uovo al tegamino	90

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Carni	Bovino adulto, carne magra**	54
	Bovino adulto, carne magra***	56
	Bovino adulto, fettina*	73
	Maiale, fettina*	75
	Pollo (petto)*	89
	Pollo (petto)**	67
	Pollo (petto)***	76
	Tacchino (petto)*	89
	Tacchino (petto)**	69
	Tacchino (petto)***	72
Pesci surgelati	Merluzzo**	70
	Sogliola**	69
Varie	Melanzane*	40
	Peperoni*	93
	Peperoni**	96

*Griglia **Forno a gas ***Forno a microonde

I.5 TABELLA MERCEOLOGICA

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli ospiti. Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono: al momento della consegna rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Ciò premesso potrà essere concordato:

1. l'impiego di particolari prodotti in occasioni eccezionali
2. la variazione migliorativa in merito a qualità, tipologia, formato delle derrate alimentari impiegate

I.5.1 CEREALI

Pane: pane comune di tipo "0" o "00", di semola, di semolato o di tipo integrale; ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", "00" o "integrale", lievito, acqua, sale. Pane speciale al latte e all'olio di Oliva. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Deve essere preparato secondo le modalità previste dalla norma vigente. Il pane deve essere preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna, non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato deve essere di pezzatura da 50 e grammi con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi del regolamento (CE) 852/04 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di coperchio e chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento".

Pane grattugiato: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate, complete di etichetta e termine minimo di conservazione del prodotto secondo la normativa.

Pasta biologica: di semola di grano duro.

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge del 4 luglio 1967 n. 580 e successive modifiche, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D. L.vo n.109/92 e successive integrazioni, ed in modo ben visibile termine minimo di conservazione. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti dall'utenza. Pasta speciale secca, pasta speciale all'uovo: prodotta come indicato dalla legge del 4 luglio 1967 n. 580 e successive modifiche.

Pasta fresca ripiena (ravioli - tortelloni): in confezioni sottovuoto ed in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno non dovrà essere inferiore al 25% dl peso totale del prodotto. Dovranno essere fornite le seguenti tipologie di ripieno:

- di magro: unici ingredienti spinaci o zucca o qualsiasi altra verdura o funghi, uova, ricotta, formaggio parmigiano reggiano;
- di carne: carni bovina, suina e avicunicola, pan grattato, formaggio grana, ortaggi, spezie, sale.

Riso biologico: deve essere riso fino di qualità parboiled. Deve essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n.109/92 e successive integrazioni.

Orzo biologico: brillato.

Sfarinati biologici: semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo "0" o "00", farina di mais per polenta.

Le farine non devono contenere imbiancanti non consentiti dalla legge, farine di altri cereali e altre sostanze non consentite, le confezioni devono essere sigillate, senza rotture, difetti e devono riportare tutte le indicazioni richieste dal D.Lgs.109/1992 e successive integrazioni,.

Altri cereali biologici: chicchi o fiocchi di avena, farro e mais.

Prodotti da forno: anche in monoporzioni da 15 grammi, fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato, pane tostato e simili, composti da farina di grano tenero tipo "0" o "00" o integrale, lievito di birra, malto, sale, latte, polveri lievitanti, aromi, assenti altri additivi; non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell'olio extra-vergine di oliva, o di mais, o di girasole, o di sesamo o di burro;

biscotti non farciti tipo frollini e petit: zucchero e/o miele, altri ingredienti consentiti: uova, frutta fresca, secca ed oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, glucosio, cereali soffiati.

Pasta lievitata di pane: preparata con farina tipo “0”, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine. Se confezionata deve avere etichettatura conforme alla normativa vigente. Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: patate, farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio vegetale.

Gnocchi di semolino: in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolato, latte, acqua o brodo, sale.

I.5.2 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti. Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione regionale e secondariamente nazionale. Tutti i prodotti ortofrutticoli tradizionali nei casi previsti dovranno possedere le caratteristiche commerciali di categoria “prima” ed “extra”, mentre per quelli biologici non viene indicata la categoria, in quanto non sono state ancora definite dall’ICE le categorie per l’ortofrutta proveniente da agricoltura biologica. Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Sugli imballaggi dovranno essere apposte esternamente almeno su un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice e/o produttrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- calibratura, con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista;
- relativamente al regime di agricoltura biologica i riferimenti previsti dal reg (CE) 834/07

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale ed inoltre essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberiferi. La frutta e la verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura. Le patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

Per tutte le verdure e la frutta si deve seguire la disponibilità stagionale come da sottoestesi calendari.

I.5.3 VERDURA

gennaio: aglio, bietta da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, patate, prezzemolo, porri, radicchio, sedano, sedano rapa, spinaci, verze, zucche;

febbraio: aglio, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, patate, prezzemolo, porri, radicchio, sedano, sedano rapa, spinaci, verze, zucche;

marzo: aglio, bietola da costa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, patate, prezzemolo, porri, radicchio, sedano, sedano rapa, spinaci, verze, zucche;

aprile: aglio, asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavolfiori, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, patate, prezzemolo, porri, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucche;

maggio: aglio, asparagi, bietta da costa, carciofi, carote, cavolfiori, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, patate, prezzemolo, porri, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucche;

giugno: aglio, carote, cavolo cappuccio, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, prezzemolo, radicchio, sedano, zucche, zucchine;

luglio: aglio, carote, cavolo cappuccio, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, prezzemolo, radicchio, sedano, zucche, zucchine;

agosto: aglio, carote, cavolo cappuccio, cetrioli, cipolle, fagioli, funghi freschi, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, prezzemolo, radicchio, sedano, zucche, zucchine;

settembre: aglio, carote, cavolo cappuccio, cipolle, funghi freschi, insalate, patate, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, ravanelli, sedano, verze, zucche, zucchine;

ottobre: aglio, bietola costa, carote, cavolfiori, cavolo cappuccio, cicorie, cipolle, finocchi, funghi freschi, insalate, patate, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucche, zucchine;

novembre: aglio, bietola costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo cappuccio, cicorie, cipolle, finocchi, funghi freschi, insalate, patate, porri, prezzemolo, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucche;

dicembre: aglio, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, patate, prezzemolo, porri, radicchio, sedano, sedano rapa, spinaci, verze, zucche.

I.5.4 FRUTTA

gennaio: arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi;

febbraio: arance, banane, clementine, kiwi, limoni, , mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi;
marzo: arance, banane, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi;
aprile: arance, banane, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi;
maggio: banane, ciliegie, fragole, limoni, mele;
giugno: albicocche, banane, ciliegie, fragole, limoni, mele, meloni, pesche, prugne;
luglio: albicocche, banane, ciliegie, cocomeri, fichi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes;
agosto: albicocche, banane, ciliegie, cocomeri, fichi, lamponi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes, uva da tavola;
settembre: banane, fichi, limoni, mele, melograno, more, pere, pesche, prugne, uva da tavola;
ottobre: arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mele, pere, uva;
novembre: arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi;
dicembre: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

1.5.5 CARATTERISTICHE DELLA FRUTTA

calibratura in linea di massima

- 130 – 150 grammi per pesche, mele, arance;
- 60 – 70 grammi per albicocche, mandarini, prugne;

variabilità nella scelta: non più di due volte alla settimana lo stesso tipo di frutta;

varietà da alternare per genere di frutta:

- mele: almeno golden, deliciuos, stark;
- pere: williams, abate, Kaiser, conference;
- uva: bianca e nera;
- pesche: a pasta gialla e bianca;

succosità degli agrumi

- arance: contenuto minimo di succo 40%
- mandarini e mandaranci: contenuto minimo di succo 35%
- macedonie, frullati e frutta cotta: preparati esclusivamente con frutta fresca ad eccezione delle prugne.

Per le piante aromatiche e/o odori (salvia, rosmarino, basilico, prezzemolo, sedano) allo stato fresco, le confezioni dovranno essere quelle in uso sul Mercato Generale Ortofrutticolo di Trieste.

Verdure surgelate: asparagi punte, bietina, cuori di carciofi, fagiolini fini, funghi champignons, spinaci, preparati per minestra.

legumi surgelati: piselli fini.

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati D. Lgs. 110/92 e successive integrazioni. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti di avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi di ghiaccio o brina all'interno. Dovrà essere rispettata la catena del freddo e il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore. L'Ente si riserva di escludere le verdure surgelate che, pur soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondono ai requisiti organolettici soddisfacenti.

Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, legumi misti in confezioni originali, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Patate novelle: IV gamma

1.5.6 UOVA

Ovoprodotto: Uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, in confezioni originali, di dimensioni idonee al consumo giornaliero, con data di scadenza posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di consegna.

Uova di gallina fresche biologiche: da animali allevati a terra di categoria A extra, categoria di peso "M" oppure "L" di produzione comunitaria, in confezioni originali.

1.5.7 CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE E REGIONALE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione della carni deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Vi deve essere nel prodotto l'assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni.

Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate e la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione.

Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie e l'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

Carni avicole fresche refrigerate di provenienza nazionale

Prodotti: coscia o fusi di pollo, petto di pollo, fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche ed organolettiche:

I tagli di pollame devono essere di classe A secondo i criteri precisati nella normativa di riferimento, devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzia dal punto di vista sanitario, devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti secondo le normative vigenti. Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella disposizione di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcilla): petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura debbono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

I tagli di pollame debbono essere:

integri, tenuto conto della presentazione, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli ed ematomi, di conformazione buona, carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa (petto), di colore castano (arti posteriori), priva di edemi ed ematomi, con sottile strato di grasso a ricoprire il petto.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni debbono provenire da animali allevati, macellati e sezionati in Italia e possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge. Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità alla vigente normativa. Gli animali da cui provengono le carni non devono essere stati trattati con antibiotici ed essere stati allevati a terra.

Confezionamento ed imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio debbono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. I prodotti utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio debbono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le cosce e i petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente.

Etichettatura

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichetta inamovibile appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita;
2. stato fisico del prodotto;
3. denominazione e sede della ditta produttrice;
4. data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro";
5. data di confezionamento;
6. una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto;
7. peso netto;
8. modalità di conservazione;
9. riproduzione del bollo sanitario riportante il nr. di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

La data di confezionamento del prodotto non dovrà essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna presso le cucine e dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 12 giorni. Ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive e diffuse del pollame, dovrà esserci rispondenza alle norme di etichettatura dell'Ordinanza Ministeriale 26 agosto 2005.

Carni cunicole fresche refrigerate di provenienza nazionale

Prodotto: busto con cosci di coniglio disossati.

in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, deve essere di colorito rosato tendente al rosso, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. Etichettatura conforme alla normativa.

Carni bovine fresche refrigerate di provenienza nazionale

Prodotti:

- fesa esterna, filetto, lombata, scamone - per arrosto;
- fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast-beef, scamone - per fettine / bistecche;
- fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla - per spezzatino;
- girello, noce, scamone - per brasato;

da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati - per ragù e polpette.

Caratteristiche merceologiche ed organolettiche:

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 – molto scarso oppure 2 – scarso (secondo la griglia CE).

Le carni dovranno riportare l'etichettatura secondo quanto previsto dal Reg. CE 1760/2000, numero di marca auricolare e la dicitura: macellato in... sezionato in..., paese di nascita..., paese di ingrasso... .

Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, del tutto disossate, privi di coaguli ed ematomi.

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del regolamento (CE) 853/04 e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Dovranno provenire esclusivamente da allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CE e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) ed S (sezionamento). Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono possedere ottime caratteristiche microbiologiche. Devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc..) e di sostanze estrogeniche o sostanze ad azione androgena o gestagena, da altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana come definito dalla Direttiva CEE n. 96/23 e successive modificazioni; le carni debbono essere dichiarate esenti da BSE.

Carni bovine fresche in confezioni sottovuoto

Temperatura del prodotto e dei locali di produzione e deposito

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto per la fornitura deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a + 2 C° Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i +6 C°. Subito dopo il confezionamento, il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a +2 C° fino al momento della spedizione.

Imballaggio primario e secondario

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. Al momento della consegna non è ammessa presenza di abbondante sierosità nelle confezioni a maggiore garanzia della frollatura e freschezza dei tagli; saranno inoltre contestate le singole confezioni che abbiano perso il sottovuoto.

Etichettatura

Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile e in maniera tale da non consentire la riutilizzazione sulle confezioni sottovuoto destinate ad essere utilizzate per la preparazione dei pasti per il Comune di Trieste:

1. denominazione del prodotto;
2. stato fisico: fresco;
3. data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro";
4. modalità di conservazione;
5. data di produzione espressa in giorno mese ed anno.
6. riproduzione del bollo sanitario CE che identifica il laboratorio di produzione e confezionamento;
7. nome, ragione sociale e sede del macellatore/confezionatore;
8. numero di riferimento o codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali;
9. numero di approvazione del macello e Stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione recante le parole "Macellato in Italia, numero di approvazione....."
10. numero di approvazione del laboratorio di sezionamento e Stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione "Sezionato in Italia, numero di approvazione....."
11. Stato di nascita: Italia;

12. Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso: Italia;
13. Stato in cui ha avuto luogo la macellazione: Italia.

Si intendono comunque richiamate, le disposizioni di cui al Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali del 30.08.2000 n. 22601 Prot., riportante indicazioni sull'etichettatura obbligatoria delle carni bovine nonché termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività degli operatori e delle organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle proprie carni bovine.

La data di confezionamento del prodotto non dovrà essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna presso le cucine e dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.

Trasporto e commercializzazione

I prodotti porzionati e confezionati sottovuoto devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0° e + 3°C. È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati.

Il trasporto contemporaneo può avvenire utilizzando un automezzo in cui siano predisposti settori separati mediante paratie tali da garantire temperature differenziate.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere all'appaltatore la presentazione di tutta la documentazione, espressamente riferita ai prodotti forniti/utilizzati per le mense scolastiche del Comune di Trieste, comprovante il rigoroso rispetto delle sopra citate disposizioni.

Carni fresche di suino pesante in confezioni sottovuoto

Provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione Friuli Venezia-Giulia, anche a marchio AQuA, secondo le disposizioni previste dalla legge regionale n°21/2002.

Tagli richiesti: carrè, filetto, lonza, polpa di coscia.

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del regolamento (CE) 853/04 e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Dovranno provenire esclusivamente da allevamenti regionali e stabilimenti di macellazione e sezionamenti regionali abilitati nell'ambito della CE e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) ed S (sezionamento). Devono presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

La carne deve essere confezionata sottovuoto con etichettatura che dovrà riportare la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie per legge.

La data di confezionamento del prodotto non dovrà essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna presso le cucine e dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 21 giorni.

I.5.8 PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDE O COTTE

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel capitolo precedente per le materie prime da cui derivano.

Prosciutto cotto di alta qualità: prodotto con cosce refrigerate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità (glutamato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti), di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, preferibilmente privi di nitrati.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli DOP, di Parma DOP

Bresaola punta d'anca della Valtellina IGP

Mortadella di Bologna IGP

Speck dell'Alto Adige IGP

Pancetta: ottenuta da pancette selezionate di suino adulto nazionale, confezionata sottovuoto, stagionatura di almeno 30 giorni, contenuto di grassi non superiore al 30%.

Salami, Coppa, Fesa di tacchino, e altri insaccati.

I.5.9 PRODOTTI ITTICI

Prodotti ittici surgelati: devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) 853/04, essere etichettati ai sensi del regolamento CE 104/2000 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 31/01/2008 e successive modifiche ed esser adeguatamente confezionati, imballati e devono riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura. Il prodotto deve:

- essere accuratamente puliti, privato delle spine, cartilagini e pelle;
- non deve essere sottoposto a trattamento antibiotico o antisettico, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento non deve sviluppare odore di rancido e/o di ammoniaca e deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;

il tenore medio di mercurio totali nelle parti commestibili dei prodotti della pesca deve rispettare a quanto disposto dai regolamenti (CE) 853/04 e 629/08. Tutti i filetti di pesce devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

La fornitura dei pesci surgelati deve riguardare: filetto di merluzzo (*Gadus morhua*), filetto di nasello (*Merluccius merluccius*), tranci di palombo (*Mustelus Mustelus*), filetti di orata (*Sparus Aurata*), filetti di branzino (*Dicentrarchus labrax*), filetti e tranci di salmone (*Salmo salar*), cefalo (*Mugil cefalus*).

Bastoncini di pesce surgelati non prefritti: devono essere preparati esclusivamente con tranci di merluzzo (minimo 65% sul peso totale), di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre, e dovrà essere esente da punti di distacco del prodotto.

Tonno all'olio di oliva: deve essere di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal regolamento (CE) 1536/92 e alla vigente normativa di legge in materia. È richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata. Il prodotto dovrà avere odore gradevole a caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa a dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

1.5.10 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità

Latte UHT: come ingrediente (ad esempio della besciamella)

Yogurt di latte vaccino intero: coagulato per azione di fermenti naturali. Le confezioni ben sigillate potranno essere sia quelle da 125 g che quelle di 500 g.

Yogurt alla frutta costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta. Le confezioni ben sigillate potranno essere sia quelle da 125 g che quelle di 500 g.

Burro: pastorizzato, fresco.

Panna: di latte vaccino fresca e U.H.T.

Ricotta: deve provenire da latte vaccino, essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa. Deve essere preconfezionata in recipienti idonei al trasporto.

Mozzarella: prodotto ottenuto con il processo di filatura del latte vaccino o misto è un formaggio di lavorazione semplice, che facilmente si altera inacidendo. Non deve presentare macchie di colore giallognolo, deve essere di sapore gradevole e non acido e tipicamente burroso ed essere conservata nel suo latticello. Deve essere fornita nella grammatura prevista dal menù in confezione perfetta sia all'interno che all'esterno, sigillata e con l'indicazione della data di scadenza.

Stracchino: deve essere confezionato, anche in monoporzione, secondo le grammature previste da menù, deve essere di pasta bianca, cremoso, molle, privo di crosta, di gusto fresco e deve avere riportata la data di scadenza.

Crescenza in monoporzione

Robiola in monoporzione

Formaggio fresco tipo caprino o Petite Suisse in monoporzione

Formaggio fresco con aggiunta di fermenti lattici in monoporzione

Provola e provolone

Formaggi stagionati o a pasta dura: Asiago D.O.P., Fontina D.O.P., Latteria

(stagionatura almeno 30 giorni), Montasio DOP (stagionatura 60 giorni), Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Emmenthal, Gorgonzola, Pecorino romano.

1.5.11 CONDIMENTI

Prodotti richiesti:

Olio di oliva extra vergine

Olio di semi di arachide

Olio di semi di girasole

Aceto di vino e di mele

Sale marino grosso e fine: normale, iodato e integrale

1.5.12 ALIMENTI CONSERVATI

Conserve

I prodotti utilizzati debbono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, confezionamento, dei prodotti debbono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, il peso netto e del contenuto sgocciolato.

Prodotti richiesti:

Pomodori pelati biologici : tipo San Marzano ed altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall'ultimo raccolto. maturi al punto giusto, di produzione annuale, debbono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Debbono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo e assolutamente privi di antifermantativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

Passata di pomodoro biologica: prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco, maturo e ben lavato deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano a maturo privo di additivi; privi di larve, di parassiti a di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.

Olive nere o verdi snocciolate in salamoia: il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spapolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Pesto alla genovese: deve essere di prima qualità confezionato con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine e contenuto in vasetti sigillati.

1.5.13 PRODOTTI DOLCIARI E BIBITE

Miele: vergine italiano di un unico fiore, anche in monoporzione.

Confettura extra di frutta: anche in monoporzione, gusti vari.

Budini o dessert confezionati: al cioccolato o alla vaniglia, devono essere stabilizzati mediante trattamenti termici UHT e forniti in contenitori sigillati. Devono essere privi di conservanti e di grassi idrogenati. Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore debbono rispondere ai requisiti di legge.

Prodotti dolci da forno confezionati e freschi: i dolci richiesti sono tipo crostata di marmellata, polentina, brioche; preparati con farina di grano tipo "0" o "00", zucchero, miele, olio di oliva extra vergine, o di mais, o di girasole, o burro (assenti grassi e oli idrogenati, margarina, oli o grassi vegetali non specificati), latte, yogurt, polveri lievitanti, aromi, assenti altri additivi; altri ingredienti consentiti: uova, frutta fresca, secca ed oleosa, amido di frumento, malto, glucosio, succo d'uva, cereali soffiati, cacao amaro.

Crema di cioccolato spalmabile: deve avere tutti i requisiti di legge ed essere fornita in confezione monouso.

Zucchero

Tè anche deteinato: in filtro o sfuso

Infusi di frutta: in filtro o sfusi

Camomilla: di fiori tubolari setacciati e confezionata in filtri.

Cacao e cioccolato: solubile.

Gelati: devono essere confezionati con panna, latte intero o scremato, uova fresche, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine. Le confezioni in coppette da 50 – 60 grammi dovranno corrispondere a quanto previsto. In caso di indisponibilità di confezioni del peso richiesto dovrà comunque essere garantita la fornitura di confezioni in quantità tale da garantire per ogni utente la grammatura richiesta. Dovranno essere forniti nei seguenti tipi: gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc...), gelato tipo mottarello ricoperto.

Nettari, succhi e polpa di frutta: devono essere prodotti e confezionati secondo la normativa, preferibilmente senza zuccheri aggiunti. Devono essere forniti in gusti vari: albicocca, pesca, pera, mela, arancia, pompelmo e in confezione tetra brik da 200 ml.

Acqua minerale: deve essere di fonte naturale, di origine nazionale, con sapore e odore gradevole, imbottigliata all'origine in bottiglie precedentemente sterilizzate munite di capsula ermetica e di etichette dichiarante le caratteristiche analitiche dell'acqua. La fornitura deve riguardare acqua non gassata in bottiglie da ½ litro, da 1 litro e ½ ed infine da 2 litri.

Spremuta di arancia pastorizzata: deve possedere i requisiti di legge e possibilmente senza zuccheri aggiunti.

Succo di limone concentrato

Maionese monodose

Tè in bibita: tè al limone o alla pesca deve avere tutti i requisiti di legge ed essere fornito in confezione tetra brik da 200 ml.

Omogeneizzati e liofilizzati biologici : devono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla vigente normativa. Devono essere forniti in tutte le tipologie richieste carne (manzo, vitello, pollo, tacchino, cavallo, agnello, coniglio, ecc.), pesce (trota, sogliola, ecc.), formaggio e frutta (mela, pera, banana, prugna, ecc.).

Farina di mais e tapioca, di riso, crema multicereale biologici: devono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

I.5.14 MATERIE PRIME PER DIETE SPECIALI E ALIMENTAZIONI PARTICOLARI

Nel caso di diete speciali quali dieta no glutine, no latte, no uova, no uova e latte o qualsiasi altra dieta richiesta, la ditta deve fornire le medesime derrate sopraelencate assenti dell'elemento da escludere dalla dieta, in modo tale da poter confezionare un menù il più possibile simile agli altri utenti. Se esiste un prontuario specifico (ad esempio malattia celiaca) la ditta deve prenderne atto e scegliere gli alimenti indicati in esso.

I.5.15 PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO

Al fine di tutelare la freschezza delle forniture alimentari preconfezionate, dalla data di consegna le derrate dovranno avere ancora un tempo di scadenza o di termine minimo di conservazione superiore o uguale ai tempi indicati nella seguente tabella distinta per tipologie merceologica:

Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare presso la cucina	
Burro	30 giorni
Carni avicunicole sottovuoto	15 giorni
Carni bovine sottovuoto	15 giorni
Carni suine sottovuoto	15 giorni
Conserven di pomodori pelati	4 anni
Formaggi freschi	15 giorni
Gnocchi di patate freschi, sottovuoto o atmosfera protettiva	15 giorni
Latte	3 giorni
Olio extra vergine d'oliva	12 mesi
Ortaggi surgelati	12 mesi
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni
Pasta di semola e di altri cereali sfarinati	18 mesi
Pasta alimentare ripiena fresca	15 giorni
Prodotti ittici congelati/surgelati	90 giorni
Prosciutto cotto (coscia)	60 giorni
Riso e altri cereali	12 mesi
Uova fresche	Consegna entro 3 giorni dal confezionamento consumo entro 10 giorni dalla scadenza
Yogurt	15 giorni

PRIMA SETTIMANA INVERNO PRANZO						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pasta Pasticciata Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Pasta al Ragù Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Risotto ai funghi Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Jota Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Pasta al Salmone Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Orzotto Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Gnocchi al pomodoro Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino
Polpette di manzo Stracchino Latteria	Arrostro di tacchino Gorgonzola Ricotta	Pollo al Forno Latteria Stracchino	Luganeghe Asiago Ricotta	Guazzetto* in umido Gorgonzola Stracchino	Hamburger al pomodoro Latteria Fresco Tenero	Goulasch Asiago Ricotta
Verdure miste (coste e carote) Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Finocchi all'olio Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Patate al forno Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Verze e patate Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Polenta Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Fagiolini* al vapore Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Spinaci* Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate
Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata DOLCE

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate e/o surgelate.
Formaggio 2 tipologie : a pasta molle e a pasta dura
Verdura cotta: spinaci o bieta

PRIMA SETTIMANA INVERNO CENA						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Minestra di verdure Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Minestra di porri e carote Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Stracciatella Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Pasta al Pomodoro Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Risi e bisì* Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Crema di zucchine Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Minestra di Bobici Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino
Scaloppine al vino bianco Spalmalatte Taleggio	Bastoncini* Fritti Fresco tenero Asiago	Porcina Montasio Spalmalatte	Omelette al Formaggio Fresco Tenero Taleggio	Brasato Spalmalatte Asiago	Cuori di merluzzo* al limone Montasio Stacchino	Bocconcini di vitello ai funghi Latteria Mozzarella
Patate al prezzemolo Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Piselli* al tegame Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Cavolfiori all'olio Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Cicoria in tecia Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Bieta al tegame Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Sedano rapa all'olio Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Carote al prezzemolo Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata

SECONDA SETTIMANA INVERNO PRANZO						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Risotto al radicchio Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo	Pasta all'amatriciana Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo	Gnocchi di SEMOLINO Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo	Pasta al Ragù Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo	Risotto alla Pescatora* Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo	Minestra di Orzo Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo	Ravioli burro e salvia Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo

Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
Frutta Frullata	Frutta Frullata	Frutta Frullata	Frutta Frullata	Frutta Frullata	Frutta Frullata	Frutta Frullata
						DOLCE

TERZA SETTIMANA INVERNO CENA						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pasta al Pomodoro Pasta o riso all'olio Pastina o riso o Semolino	Orzo e fagioli Pasta o riso all'olio Pastina o riso o Semolino	Minestra di porri e patate Pasta o riso all'olio Pastina o riso o Semolino	Minestrone di verdura* Pasta o riso all'olio Pastina o riso o Semolino	Stracciatella Pasta o riso all'olio Pastina o riso o Semolino	Crema di verdure Pasta o riso all'olio Pastina o riso o Semolino	Minestra di bobici Pasta o riso all'olio Pastina o riso o Semolino
Hamburger Spalmalatte Taleggio	Polpettone Fresco tenero Asiago	Fesette al latte Montasio Spalmalatte	Frittata con spinaci* Fresco Tenero Taleggio	Affettato misto (cotto e salame) Spalmalatte Asiago	Scaloppe di pollo al limone Montasio Stacchino	Carne alla pizzaiola Latteria Mozzarella
Cavolfiori Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Carote all'olio Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Cicoria Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Fagiolini* in umido Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Bieta in tecia Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Finocchi al vapore Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Broccoli stufati Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate
Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata

QUARTA SETTIMANA INVERNO PRANZO						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Orzotto alle verdure Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Jota Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Gnocchi di semolino Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Pasta al Ragù Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Riso alla Marinara* Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Pasta ai broccoli Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino	Lasagne al ragù Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo Semolino
Petto di pollo fritto Stracchino Latteria	Luganega Gorgonzola Ricotta	Brasato Mozzarella Stracchino	Fegato alla veneziana Asiago Ricotta	Filetto di merluzzo* Fritto Montasio Stracchino	Polpettone Latteria Fresco Tenero	Arrosto di tacchino Gorgonzola Ricotta
Cicoria Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Capuzzi Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Bieta coste Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Polenta Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Fagiolini* Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Piselli* stufati Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Spinaci* al burro Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate
Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata
						DOLCE

QUARTA SETTIMANA INVERNO CENA						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Minestra di verze e patate Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo semolino	Pasta al Pomodoro Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo semolino	Minestra di verdure con farro Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo semolino	Minestra di legumi con pasta Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo semolino	Zuppa di sedano Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo semolino brodo	Risi e patate Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo semolino	Tortellini in brodo Pasta o riso all'olio Pastina o riso in brodo semolino
Prosciutto	Uova e formaggio	Straccetti di	Vienna	Spezzatino alle	Bastoncini*	Manzo lesso

cotto Spalmalatte Taleggio	Fresco tenero Asiago	tacchino Montasio Spalmalatte	Fresco Tenero Taleggio	verdure Spalmalatte Asiago	fritti Montasio Stacchino	Latteria Mozzarella
Finocchi Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Broccoli Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Fagiolini* Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Cavolfiori Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Carote all'olio Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Bieta Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate	Patate al prezzemolo Verdura cotta* Verdura fresca Purea di patate
Frutta fresca Frutta cotta Frutta frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata	Frutta fresca Frutta cotta Frutta Frullata

I.5.17 MENÙ PRIMAVERA

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA PRANZO													
LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA	N
Pasta Al Forno		Risotto Primavera		Crema di verdure con crostini		Spaghetti al ragù		Risotto alla Pescatora*		Pasta all'ortolana		Ravioli ai funghi al sugo d'Arrosto	
Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato	
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio	
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o brodo	
semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino	
Stracchetti di manzo		Pollo al Curry		Arrosto di Manzo		Involtoni di Tacchino con piselli*		Filetto di Sogliola* Fritta		Polpettone al sugo		Lonza al Forno	
Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato	
Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato	
Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata	
Stracchino		Gorgonzola		Latteria		Asiago		Gorgonzola		Latteria		Asiago	
Latteria		Ricotta		Stracchino		Ricotta		Stracchino		Fresco tenero		Ricotta	
Piselli* stufati		Patate al forno		Cicoria in tecia		Verza e patate		Zucchine Trifolate		Fagiolini* prezzemolati		Piselli* al prosciutto	
Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato	
Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*	
Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca	
Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate	
Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca	
Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta	
Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata	

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA CENA													
LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA	N
Tortellini in brodo		Minestra di porro e carote		Pasta al Pomodoro e basilico		Zuppa di cereali		Stracciatella		Passato di verdura		Crema di zucchini	
Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato	
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio	
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o brodo	
semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino	
Sfornato di zucchini		Insalata di manzo		Vienna		Polpette al pomodor		Scaloppe di pollo ai funghi		Insalata di pollo		Bastoncini* FRITTI	
Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato	

Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo
semolino	semolino	semolino	semolino	semolino	semolino	semolino
Affettato misto con insalata russa	Polpettone	Frittata al prosciutto	Scaloppe di tacchino al limone	Mortadella e gorgonzola	Bastoncini* Fritti	Brasato
Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato
Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata
Spalmalatte	Fresco tenero	Montasio	Fresco tenero	Spalmalatte	Montasio	Latteria
Taleggio	Asiago	Spalmalatte	Taleggio	Asiago	Stracchino	Mozzarella
Bieta	Zucchine	Carote all'olio	Cicoria	Fagiolini*	Coste all'olio	Zucchine trifolate
Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato
Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*
Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA PRANZO

LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
Risotto primavera		Pasta all'Amatriciana		Pasta ricotta zucchine e speck		Minestra di fagioli		Spaghetti con le sarde		Verdure e Orzo		Lasagne bieta e ricotta
Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pasta o riso in brodo		Pasta o riso in brodo		Pasta o riso in brodo		Pasta o riso in brodo
semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino
Sformato di patate e prosciutto		Pollo al Forno		Trippe		Vienna		Filetto di Platessa* Fritto		Girello al Sugo		Arrostino di Tacchino
Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato
Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata
Stracchino		Montasio		Gorgonzola		Asiago		Latteria		Gorgonzola		Asiago
Latteria		Spalmalatte		Ricotta		Ricotta		Fresco tenero		Stracchino		Ricotta
Piselli*		Patate al forno		Zucchine saporite		Spinaci* al burro		Finocchi all'olio		Cicoria		Patate in tecia
Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato
Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*
Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca
Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate
Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Budini		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca
Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta
Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA CENA

LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
---------	---	----------	---	------------	---	----------	---	----------	---	--------	---	----------

Minestra di verdure con pasta	tortellini in brodo	minestra di porri e carote	pasta al pomodoro	minestra di legumi con pasta	stracciatella	Minestra di verdure
Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato
Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso o in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso o brodo
semolino	semolino	semolino	semolino	semolino	semolino	semolino
Omelette al formaggio	pizza	Insalata di pollo	polpette	uovo sodo con asparagi	salsicce	bastoncini* fritti
Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato
Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata
Spalmalatte	Fresco tenero	Montasio	Fresco tenero	Spalmalatte	Montasio	Latteria
Taleggio	Asiago	Spalmalatte	Taleggio	Asiago	Stracchino	Mozzarella
Carote al burro e prezzemolo	bieta coste e patate	cicoria all'aglio	zucchine	Sedano e patate al prezzemolo	fagiolini	spinaci al burro
Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato
verdura cotta*	verdura cotta*	verdura cotta*	verdura cotta*	verdura cotta*	verdura cotta*	verdura cotta*
Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata

1.5.18 MENÙ ESTATE

PRIMA SETTIMANA ESTATE PRANZO												
LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
PASTA ricotta e rucola		Pasta all'ortolana		Risotto alle zucchine		Pasta al Forno		Risotto alla Pescatora*		Minestra di orzo con verdure		Crespelle gratinate
Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o brodo
semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino
Involtini di melanzane		Pollo alla Cacciatora		Peperoni ripieni		Arrosti di Tacchino		Fritto di pesce*		Insalata di manzo		Calandracca
Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato
Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata
Stracchino		Gorgonzola		Latteria		Asiago		latteria		gorgonzola		Asiago
Latteria		Ricotta		Stracchino		Ricotta		Stracchino		Fresco tenero		Ricotta

Zucchine saporite	Bieta	Spinaci* all'olio	Piselli* stufati	Patate prezzemolate	Pomodori gratinati	Caponata
Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato
Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*
Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata

PRIMA SETTIMANA ESTATE CENA

LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
minestra di patate		Zuppa di verdure con pasta		Minestra rustica		Stracciatella		Crema di legumi		Pasta pomodoro e basilico		Passato di verdure
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o in brodo
semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino
prosciutto cotto		Caprese		Lonza al limone		Omelette prosciutto e formaggio		Insalata Viennese		Scaloppine al vino bianco		Polpettone alle verdure
Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato
Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata
Spalmalatte		Fresco tenero		Montasio		Fresco tenero		Spalmalatte		Montasio		Latteria
Taleggio		Asiago		Spalmalatte		Taleggio		Asiago		Stracchino		Mozzarella
fagiolini al pomodoro		Carote trifolate		Melanzane all'aglio		Bieta stufata		Spinaci* al burro		Zucchine trifolate		Fagioli all'insalata
Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato
Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*
Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca
Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate
Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca
Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta
Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata

SECONDA SETTIMANA ESTATE PRANZO

LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
Risotto peperoni e zucchine		Pasta Melanzane e ricotta		Minestrone di verdure alla toscana		Spaghetti al Ragù		Pasta al Tonno		Pasta alla Boscaiola		Lasagne al Ragù

Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato
Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso o in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso o brodo
semolino	semolino	semolino	semolino	semolino	semolino	semolino
straccetti di manzo alla mediterranea	Petto di pollo Fritto/scaloppe di pollo	Scaloppine di manzo alla pizzaiola	insalata di Pollo	Guazzetto di pesce*	Polpettone alle verdure	Lonza al Forno
Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato
Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata
Stracchino	Gorgonzola	Asiago	latteria	Gorgonzola	Latteria	Asiago
Latteria	Ricotta	Stracchino	Ricotta	Stracchino	Fresco tenero	Ricotta
Purè	Patate al forno	Melanzane al funghetto	Zucchine saporite	Polenta	Caponata	Piselli* al prosciutto
Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato
Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*
Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata

SECONDA SETTIMANA ESTATE CENA

LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
Minestra all'ortolana		Minestra di Orzo		PASTA AL Pomodoro		Minestra di sedano		Passato di verdura		Risi e bisì*		crema di zucchini
Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o brodo
semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino
Bastoncini* fritti		Affettato misto (cotto e formaggio)		Pomodori ripieni di russa e uova sode		Spezzatino di tacchino		Petto di pollo al limone		Caprese		Vienna
Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato
Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata
Spalmalatte		Fresco tenero		Montasio		Fresco tenero		Spalmalatte		Montasio		Latteria
Taleggio		Asiago		Spalmalatte		Taleggio		Asiago		Stracchino		Mozzarella
Zucchine stufate		Bieta all'aglio		Spinaci* al tegame		Fagiolini*alla provenzale		Carote trifolate		Bieta all'olio		Purè

Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato
Zucchine al vapore	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*
Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata

TERZA SETTIMANA ESTATE PRANZO												
LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
Spaghetti al ragù		Risotto con ricotta speck e funghi		Crema di verdure		Risotto alle verdure di stagione		Pasta al ragù di pesce*		Pasta alle verdure		Gnocchi al ragù
Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo
semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino
polpette sugo		Pollo al Forno		Arroso di manzo agli aromi		Insalata di pollo		Seppie* in Tegame		Hamburger		Stracotto alle erbe
Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato
Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata
Stracchino		Gorgonzola		Latteria		Asiago		Gorgonzola		taleggio		gorgonzola
Latteria		Ricotta		Stracchino		Ricotta		spalmatte		Fresco tenero		Ricotta
Bieta e patate		Patate arrosto		Insalata di fagioli e patate		Caponata		Polenta		Melanzane in tecia		Piselli*
Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato
Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*
Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca
Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate
Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca
Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta
Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata

TERZA SETTIMANA ESTATE CENA												
LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
Minestra di verdure		Stracciatella		Pasta al pomodoro		Risi e Bisi*		Zuppa di verdure		Crema di zucchine		Minestra di legumi

Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato	Primo del giorno frullato
Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio	Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo	Pastina o riso in brodo
semolino	semolino	semolino	semolino	semolino	semolino	semolino
Caprese	Involtini alla russa	Fesette al latte	Affettato misto	Uova sode con salsa verde	Spezzatino di tacchino	Polpettone ai funghi
Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato	Secondo del giorno frullato
Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata
Spalmalatte	Fresco tenero	Montasio	Fresco tenero	Spalmalatte	Montasio	fresco tenero
Taleggio	Asiago	Spalmalatte	Taleggio	Asiago	Stracchino	Mozzarella
Fagiolini* al pomodoro	Zucchine trifolate	Insalata di erbe	Bieta stufata	Spinaci*	Coste Prezzemolate	Zucchine Stufate
Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato
Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*
Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata

QUARTA SETTIMANA ESTATE PRANZO

LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
Pennette ricotta e salsiccia		Passato di verdure		Spaghetti al ragù		Pasta alle melanzane		Risotto alla Marinara*		Pasta all'ortolana		tagliatelle al sugo di arrosto
Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pasta o riso in brodo		Pasta o riso in brodo		Pasta o riso in brodo		Pasta o riso in brodo
semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino
Spezzatino di manzo		Lonza al Forno		Hamburger		Caprese		Filetto di merluzzo* pomodoro e olive		Polpette al pomodoro		Pollo arrosto
Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato
Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata
Stracchino		Gorgonzola		asiago		latteria		spalmalatte		latteria		Asiago
Latteria		ricotta		stracchino		Ricotta		asiago		fresco tenero		Ricotta

Melanzane Trifolate	Patate al Prezzemolo	Caponata	Bieta stufata	Spinaci* al burro	Peperonata	Piselli* in tecia
Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato
Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*
Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Budini	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata

QUARTA SETTIMANA ESTATE CENA

LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
Riso e patate		Pasta al pomodoro		Zuppa di sedano		minestra di legumi		Crema di zucchine		Passato di verdure		Minestra di Bobici*
Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato		Primo del giorno frullato
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o brodo
semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino
Scaloppe di pollo alle verdure		Manzo lesso		Frittata cipolla e pancetta		Affettato di tacchino e salame		Vienna		Filetto di platessa* al limone		Uova lesse con patate e maionese
Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato		Secondo del giorno frullato
Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata
Spalmalatte		Fresco tenero		Montasio		Fresco tenero		Spalmalatte		Montasio		fresco tenero
Taleggio		Asiago		Spalmalatte		Taleggio		Asiago		Stracchino		Mozzarella
Spinaci* in tecia		Zucchine in tecia		Insalata di erbe		Fagiolini* all'olio		Bieta e patate		Zucchine trifolate		Erbette rosse in insalata
Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato		Contorno del giorno frullato
verdura cotta*		verdura cotta*		verdura cotta*		verdura cotta*		verdura cotta*		verdura cotta*		verdura cotta*
Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca
Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate
Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca
Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta
Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata

Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata
Spalmalatte	STRACCHINO	Montasio	SPALMALATTE	Spalmalatte	Montasio	Latteria
Taleggio	Asiago	Spalmalatte	Taleggio	Asiago	Stracchino	Mozzarella
Bieta al tegame	Cicoria all'aglio	fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Carote al burro	Cicoria In tecia	Patate prezzemolate
Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato	Contorno del giorno frullato
	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*	Verdura cotta*
Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	Purea di patate	
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO PRANZO

LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
Pasta tricolore		Jota		Pasta al Ragù		Minestrone con pasta		Risotto alla Pescatora*		Fusilli pomodoro e olive		Gnocchi al ragù
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o brodo
semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino
Hamburger		Salsicce al vino bianco		Fettine di pollo impanate e fritte		Polpettine di carne alle verdure		Filetto di merluzzo* alla livornese		Scaloppine al limone		Arrosto di manzo alle verdure
Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata
Stracchino		Gorgonzola		Latteria		Asiago		Gorgonzola		Latteria		Asiago
Latteria		Ricotta		Stracchino		Ricotta		Stracchino		Stracchino		Ricotta
Fagiolini* alla provenzale		Purea di patate		Bietola in tegame		Piselli* al tegame		Finocchi al vapore		Bieta all'aglio		Spinaci* al burro
		Verdura cotta*										
Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca
Purea di patate				Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate
Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca
Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta
Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO CENA

LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
Minestra di legumi con pasta		Pasta al pomodoro		Vellutata di patate e carote		Tortellini in brodo		Risi e bisì*		Zuppa di verdura		Passato di verdura con pasta
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o brodo

semolino	semolino	semolino	semolino	semolino	semolino	semolino
Tortino ricotta e spinaci*	Polpettone alle verdure	Uova al funghetto	Manzo lesso		spezzatino di tacchino	Vienna
Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato	Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata	Carne Macinata
Spalmalatte	Ricotta	Montasio	Stracchino	Spalmalatte	Montasio	Latteria
Taleggio	Asiago	Spalmalatte	Taleggio	Asiago	Stracchino	Mozzarella
Carote al burro	Spinaci* in tecia	Zucchine trifolate	broccoli all'aglio	Cicoria all'olio	Fagiolini* all'olio	Patate al prezzemolo
verdura cotta*			Verdura cotta*			Verdura cotta*
Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
	Purea di patate	Purea di patate		Purea di patate		
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata

TERZA SETTIMANA AUTUNNO PRANZO

LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
Risotto alle verdure		Pasta all'amatriciana		Gnocchi di semolino		Pasta e fagioli		Fusilli al tonno		Verdure e orzo		Pasticcio al ragù
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o brodo
semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino
Polpettone		Pollo al Forno		Calandraccia		Vienna		Guazzetto di pesce*		Straccetti di manzo alla pizzaioia		Arista alle erbe
Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato		Secondo del giorno Macinato
Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata		Carne Macinata
Stracchino		Gorgonzola		Latteria		Asiago		Gorgonzola		Latteria		Asiago
Latteria		Ricotta		Stracchino		Ricotta		Stracchino		spalmalatte		Ricotta
Cavolfiori		Fagiolini* al pomodoro		piselli* alla francese		Verza e patate		Polenta		Purè		Patate in tecia
Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*		Verdura cotta*
Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca		Verdura fresca
Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate		Purea di patate
Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca
Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta		Frutta cotta
Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata		Frutta frullata

TERZA SETTIMANA AUTUNNO CENA

LUNEDI'	N	MARTEDI'	N	MERCOLEDI'	N	GIOVEDI'	N	VENERDI'	N	SABATO	N	DOMENICA
Minestra all'ortolana		Tortellini in brodo		Minestra di verdura alla toscana		Pasta al pomodoro		Zuppa di funghi		Minestra di porro e carote		Crema di verdure
Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio		Pasta o riso all'olio
Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o in brodo		Pastina o riso in brodo		Pastina o riso o brodo
semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino		semolino
Prosciutto		Bollito di		Filetto di		Scaloppe agli		Hamburger		uova e		Spezzatino di

I.6 Allegati sub C per offerta tecnica:

C1 Dichiarazione Menù: impiego prodotti alimentari da agricoltura biologica

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO	Pasta	Riso	orzo/farro/ cous-cous/ bulgur	pasta	minestra	Pasta	pasta ripiena/gnocchi/ crêpes
	Uova	Pesce	formaggio	carne	Pesce	legumi	Carne
	verdura	verdura	Verdura	verdura	Verdura	verdura	verdura
	frutta pane	frutta pane	frutta pane	frutta pane	frutta pane	frutta pane	frutta pane
CENA	minestra di verdura/e	minestra di verdura/e	minestra di legume/i	minestra di verdura/e	brodo con gnocchi di semolino/pasta a ripiena...	minestra di verdura/e	minestra di legume/i
	carne	formaggio	Salume	uova	salume	formaggio	pesce
	verdura	verdura	verdura	verdura	verdura	verdura	verdura
	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta	pane, frutta

Legenda: "BIO" preparazioni alimentari da agricoltura biologica

C2 Dichiarazione percentuali aggiuntive espresse in peso per referenze biologiche

Materie prime	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
Frutta BIO										
Verdura BIO										
Legumi BIO										
Pane BIO										
Pasta BIO										
Riso BIO										
Farina BIO										
Carne bovina BIO										
Carne avicola BIO										
Pesce BIO										
Pesce fresco BIO										
Uova BIO										
Latte BIO										
Yogurt BIO										
Formaggi BIO										
Olio extravergine BIO										

C3 Dichiarazione delle frequenze annuali di impiego dei prodotti premiati / offerti per la preparazione dei pasti indicati nel menù:

Materie prime	Frequenza volte / anno
Carni bovine BIO	
Carni avicole BIO	
Formaggi BIO	

Pesce BIO	
Pesce Fresco BIO	
Verdure fresche BIO	
Frutta BIO	