

affari.generali@pec.comunedipositano.it

AREA AMMINISTRATIVA

Da: Per conto di: dp.uopc60_63@pec.aslsalerno.it <posta-certificata@postecert.it>
Inviato: giovedì 28 settembre 2023 15:15
A: affari.generali@pec.comunedipositano.it
Oggetto: POSTA CERTIFICATA: Re: POSTA CERTIFICATA: parere igienico sanitario menù refezione scolastica a.s. 2023/2024 Comune di Positano
Allegati: postacert.eml (4,43 MB); daticert.xml

Messaggio di posta certificata

Il giorno 28/09/2023 alle ore 15:14:43 (+0200) il messaggio
"Re: POSTA CERTIFICATA: parere igienico sanitario menù refezione scolastica a.s. 2023/2024 Comune di Positano" è
stato inviato da "dp.uopc60_63@pec.aslsalerno.it"
indirizzato a:

affari.generali@pec.comunedipositano.it

Il messaggio originale è incluso in allegato.

Identificativo messaggio: 750BBDED.00E45FDB.DBED692F.B9BFE075.posta-certificata@postecert.it



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Unità Operativa Semplice Dipartimentale di Prevenzione Collettiva
Area Interdistrettuale n. 60 e 63
Via G. Falcone, 4 - 84014 - Nocera Inferiore
PEC: dp.uopc60_63@pec.aslsalerno.it - Mail: dp.uopc60_63@aslsalerno.it

N. Prot. 403/N.I del 28.09.2023
All. n.

Al Responsabile AREA Amministrativa
del Comune di POSITANO
dott. Luigi Calza

Oggetto: Servizio di refezione scolastica A.S. 2023/2024. Trasmissione menù ai fini del rilascio di parere.

In riferimento a Vs richiesta di pari oggetto recante protocollo n. 13214 del 25/09/2023;

Vista la documentazione trasmessa in allegato all'istanza;

considerati gli attuali riferimenti quali:

- ✓ "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" del Min. Sal. Approvate in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021 (G.U. - SG n. 269 del 11 novembre 2021);
- ✓ "Linee di indirizzo Regione Campania per la sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva" (BURC n. 71 del 19 luglio 2021);
- ✓ "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva - fornitura di derrate alimentari" D.M. del 10 marzo 2020 (G.U. - S.G. n. 90 del 4 aprile 2020);

nel restituire unitamente alla presente, il menù predisposto per la refezione scolastica per l'anno scolastico 2023/2024 appositamente vidimato, si dettano le seguenti raccomandazioni:

- di evitare le frittture privilegiando la tipologia di cottura al forno;
- di optare per bastoncini di pesce non prefritti e ottenuti da filetto intero e non da pesce ricomposto facendo attenzione agli ingredienti indicati nell'etichetta del prodotto (no grassi, sale, additivi, etc.);
- di favorire il consumo di frutta fresca di stagione; succhi e polpa di frutta (comunque non zuccherati e senza additivi né conservanti) devono rappresentare scelte occasionali;
- la somministrazione a piccoli pezzi di : mozzarella specificandone il tipo (se di bufala o vaccino) - verdura e frutta secondo le Linee di indirizzo del Ministero della Salute per la prevenzione del soffocamento da cibo (giugno 2017), per ciò che concerne la mozzarella è necessario indicare se di mucca o di bufala;
- l'utilizzo di Olio Extravergine d'Oliva osservando la grammatura in funzione delle fasce d'età;
- l'utilizzo di sale iodato nella preparazione delle pietanze come indicato dalla L. 55 del 21/03//2005 " Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico ed altre patologie da carenza iodica";
- per i prodotti ortofrutticoli eventualmente surgelati la provenienza dovrà essere unicamente di provenienza nazionale. Sono ammessi prodotti surgelati DOP, IGP e biologici;
- il rispetto delle norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati (L. R. n. 15 del 24/1/2001);

c/o

c/o

Si fa altresì notare che il piatto di pasta con legumi può essere considerato e servito come piatto unico, seguito dal solo contorno di verdura e frutta, utilizzando la grammatura di pasta prevista per il primo piatto asciutto e la grammatura di legumi prevista per il secondo piatto.

Nell'eventualità di alunni con **allergie** o **intolleranze alimentari** andranno previsti menù speciali e la puntuale osservazione delle norme previste per la somministrazione di eventuali pasti differenziati (Legge Regionale n. 2 del 11 febbraio 2003).

In particolare, per la preparazione degli alimenti privi di glutine, si raccomanda l'osservanza delle corrette procedure di ricevimento, stoccaggio, trasformazione e somministrazione con particolare attenzione alla fase di distribuzione del pasto speciale, distinto da apposita ed opportuna etichetta. Il personale deve essere informato, formato e addestrato alle procedure per l'allestimento, la distribuzione e la somministrazione del pasto al consumatore allergico e/o intollerante.

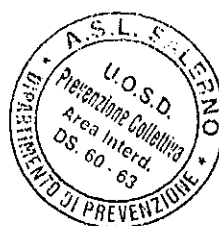
Ai fini della gestione di una eventuale tossinfezione alimentare, è utile che la **ditta produttrice** conservi n. 2 "**pasti testimone**" delle varie produzioni giornaliere, come suggerito dalle "Linee di indirizzo Regione Campania per la sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva" (BURC n. 71 del 19 luglio 2021) sopra citate.

Si fa presente infine che:

- al Responsabile della Scuola compete il controllo complessivo sul servizio e la sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sulla qualità merceologica, sul rispetto delle porzioni, sull'organizzazione e sulla conduzione del servizio e la valutazione dell'accettazione del pasto;
- il personale scolastico addetto all'assistenza ai pasti deve essere opportunamente formato ed aggiornato;
- la Scuola è tenuta a comunicare, per il tramite del SUAP, alla UOSD Prevenzione Collettiva competente per territorio, l'avvio dell'attività di somministrazione alimenti.

Nel restare disponibile a Vs eventuale si porgono

Distinti saluti

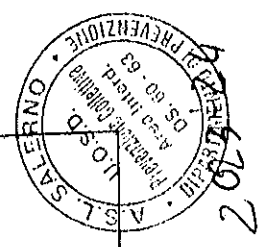


Il dirigente Responsabile
dott.ssa Gelsomina Lamberti

G. Lamberti

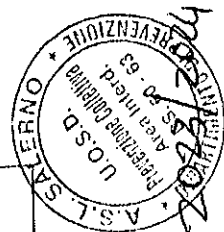
1° SETTIMANA MENU' ESTIVO

| GIORNO | MENU' | INGREDIENTI | INFANZIA | PRIMARIA | SECONDARIA |
|----------------|---|---|---|---|---|
| LUNEDI' | Pasta e ceci ^{1a} Prosciutto Cotto Insalata Pane' Frutta di stagione | Pasta di semola Aromi: sedano, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati Ceci con sgrassati Insalata con cipolline Insalata | 30g 4lb 60g 50g 100g | 40g 4lb 90g 60g 100g | 50g 4lb 90g 60g 150g |
| MARTEDI' | Insalata di riso con pomodori e verdure con scamorza e tonno ^{4c} Insalata mista Pane' Frutta di stagione | Riso Carote, pomodori, mais, zucchine, fave Scamorza Tonno Insalata mista | 40g 4lb 50g 25g (1/2 scamorza) 100g | 50g 60g 50g 25g (1/2 scamorza) 150g | 60g 60g 50g 25g (1/2 scamorza) 150g |
| MERCOLEDI' | Pasta con pesto ⁶⁻⁷⁻⁸ Petto di pollo al limone ⁶⁻⁷ Carote all'insalata Pane' Frutta di stagione | Pasta di semola Pesto confezionato Petto di pollo Carote Sino bianco, farina e lievito Carote | 40g 15g 60g 5g 4lb 100g | 50g 20g 80g 3g 4lb 150g | 60g 20g 80g 3g 4lb 150g |
| GIOVEDI' | Pasta al pomodoro ^{1a} Hamburger di vitello Insalata di patate Pane' Frutta di stagione | Pasta di semola Aromi: sedano, carote, cipolle, aglio, pomodori pelati, basilico Carne macinata di bovino Patate luffe | 50g 4lb 60g 100g | 60g 4lb 80g 100g | 70g 4lb 80g 100g |
| VENERDI' | Riso e piselli ^{1a} Bastoncini di Merluzzo ^{4a} Spinaci Pane' Frutta di stagione | Riso Aromi: sedano, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati Piselli surgelati Bastoncini di merluzzo surgelati Spinaci | 40g 4lb 60g n.2 100g | 50g 4lb 90g n.3 150g | 60g 4lb 90g n.3 150g |
| TUTTI I GIORNI | | Ciliegia Pancetta Frutta Parmigiano grattugiato Acqua di minerale | 10g 50g 100g 5g 500ml | 15g 50g 150g 5g 500ml | 15g 50g 150g 5g 500ml |



2° SETTIMANA MENU' ESTIVO

| GIORNO | MENU' | INGREDIENTI | INFANZIA | PRIMARIA | SECONDARIA |
|----------------|--|---|--------------|--------------|--------------|
| LUNEDI' | Riso e zucchine ⁶ | Riso | 40g | 50g | 60g |
| | Scaloppine di vitello ¹² | Aromi: Sedano, carota, cipolla Zucchine | q.b. 10g | q.b. 60g | q.b. 60g |
| LUNEDI' | Insalata mista | Insalate di vitello | 60g | 80g | 80g |
| | Panc ¹ | Uovo | 3g | 3g | 3g |
| LUNEDI' | Fruita di stagione | Vino bianco e farro | q.b. | q.b. | q.b. |
| | | Insalata mista | 100g | 150g | 150g |
| MARTEDI' | Pasta al pomodoro ¹⁴ | Pasta di semola | 50g | 60g | 70g |
| | Polpette di merluzzo ⁸ | Aromi: Sedano, carota, cipolla, Pomodori pelati | q.b. q.b. | q.b. q.b. | q.b. q.b. |
| MARTEDI' | Purè di patate ⁷ | Uova di merluzzo | 100g | 120g | 120g |
| | Panc ¹ | Panc ¹ | 100g | 100g | 100g |
| MARTEDI' | Fruita di stagione | Uovo | 3g | 3g | 3g |
| | | Latte | q.b. | q.b. | q.b. |
| MERCOLEDI' | Pasta e fagioli ¹⁴ | Pasta di semola | 30g | 40g | 50g |
| | Frittata ²⁷ | Aromi: Sedano, carota, cipolla, pomodori pelati Fagioli sgusciati. | q.b. 60g | q.b. 90g | q.b. 90g |
| MERCOLEDI' | Pomodori e mais | Uovo | 60g | 60g | 60g |
| | Panc ¹ | Latte | q.b. | q.b. | q.b. |
| MERCOLEDI' | Fruita di stagione | Pomodori e mais | 100g | 150g | 150g |
| | | | | | |
| GIOVEDI' | Lasagna di merluzzo e zucchini e carne trita ^{17,9} | Pasta di semola | 50g | 60g | 60g |
| | Insalata | Armi: Sedano, carota, cipolla, pomodori pelati | 5g | 5g | 5g |
| GIOVEDI' | Panc ¹ | Armi: Sedano, carota, cipolla, pomodori pelati | 30g | 40g | 40g |
| | Fruita di stagione | Uova di vitello | 10g | 10g | 10g |
| GIOVEDI' | | Melanzane e zucchine | q.b. | q.b. | q.b. |
| | | Insalata | 40g | 50g | 50g |
| GIOVEDI' | | | 60g | 60g | 60g |
| | | | 100g | 150g | 150g |
| VENERDI' | Pasta con minestrone passato ¹⁴ | Pasta di semola | 30g | 40g | 50g |
| | Bastoncini di merluzzo ¹⁰ | Minestrone di verdure | 100g | 100g | 100g |
| VENERDI' | Fagiolini | Armi: Sedano, carota, cipolla, pomodori pelati | q.b. | q.b. | q.b. |
| | Fruita di stagione | Bastoncini di merluzzo | n.2 | n.3 | n.3 |
| VENERDI' | | | 100g | 150g | 150g |
| | | | | | |
| TUTTI I GIORNI | | Cibi | 10g | 15g | 15g |
| | | Panc ¹ | 50g | 50g | 50g |
| TUTTI I GIORNI | | Fruita | 100g | 150g | 150g |
| | | Paninaro, pasticcino | 5g | 5g | 5g |
| TUTTI I GIORNI | | Acqua oligominerale | 500ml | 500ml | 500ml |
| | | | | | |



3° SETTIMANA MENU' ESTIVO

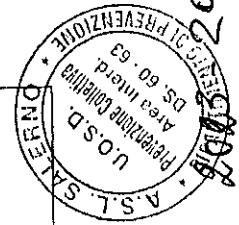
| GIORNO | MENU' | INGREDIENTI | INFANZIA | PRIMARIA | SECONDARIA |
|---------------------|--|--|----------|----------|------------|
| LUNEDI' | Insalata di riso con pomodorini e mais Prosciutto cotto Patate Pane Frutta di stagione | Riso | 40g | 50g | 60g |
| | | Pomodorini e mais | 50g | 60g | 60g |
| | | Prosciutto cotto | 50g | 60g | 60g |
| MARTEDI' | Pasta al pomodoro ^{1,2} Polpette di merluzzo ² Zucchini al forno Pane Frutta di stagione | Pasta di semola | 40g | 50g | 60g |
| | | Armati: sedano, cipolla, aglio, pomodori pelati | q.b. | q.b. | q.b. |
| | | Pomodori pelati | q.b. | q.b. | q.b. |
| | | Cuori di merluzzo | 100g | 120g | 120g |
| MERCOLEDI' | Riso e piselli ² Frittata ^{2,3} Insalata con pomodori Pane Frutta di stagione | Zucchini | 100g | 150g | 150g |
| | | Riso | 40g | 50g | 60g |
| | | Armati: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, piselli surgelati | q.b. | q.b. | q.b. |
| | | Piselli surgelati | 60g | 80g | 90g |
| GIOVEDI' * | Pizza al pomodoro e mozzarella ^{1,2} Pomodori Pane Frutta di stagione | Uova | 60g | 60g | 60g |
| | | Latticini | q.b. | q.b. | q.b. |
| | | Insalata | 100g | 150g | 150g |
| | | Panna di semola e lievito madre | 60g | 80g | 90g |
| VENERDI' | Pasta e ceci ^{1,2} Bastoncini di merluzzo ² Spinaci Pane Frutta di stagione | Armati: sedano, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico | q.b. | q.b. | q.b. |
| | | Mezzarolla | 50g | 60g | 60g |
| | | Pomodori | q.b. | q.b. | q.b. |
| | | Pomodori | 100g | 150g | 150g |
| TUTTI I GIORNI | Pasta e ceci ^{1,2} Bastoncini di merluzzo ² Spinaci Pane Frutta di stagione | Armati: sedano, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati | q.b. | q.b. | q.b. |
| | | Ceci semi sgranati ^{1,2} | 60g | 80g | 90g |
| | | Manicotti | n.2 | n.3 | n.3 |
| | | Spinaci | 100g | 150g | 150g |
| | | Uovo | 10g | 15g | 10g |
| | | Pane | 50g | 50g | 50g |
| | | Frutta | 100g | 150g | 150g |
| | | Pomodori | q.b. | q.b. | q.b. |
| Acqua oligominerale | 500ml | 500ml | 500ml | | |

*In questa giornata il panino verrà distribuito ma non verrà consumato durante il pranzo, poiché come piatto unico avranno la focaccia/pizza



4° SETTIMANA MENU' ESTIVO

| GIORNO | MENU' | INGREDIENTI | INFANZIA | PRIMARIA | SECONDARIA |
|----------------|---|--|---|---|---|
| LUNEDI' | Pasta con pesto ^{15,24} Cioccolata di pollo al limone ^{13,7} Insalata mista Pane ¹ Frutta di stagione | Pasta di semola Pesto con/olio Pollo di pollo burro, vino bianco, farina e limone Insalata mista | 40g 15g 60g 3g q.b. 100g | 50g 20g 80g 3g q.b. 150g | 60g 20g 80g 3g q.b. 150g |
| MARTEDI' | Sfornato di riso al pomodoro con carne macinata e mozzarella ¹⁹ Zucchine in padella Pane ¹ Frutta di stagione | Riso Aronni: Salsame, cipolla, aglio, pomodori pelati Racimato di vitello Mozzarella Zucchine | 40g q.b. 40g 25g 100g | 50g q.b. 50g 30g 150g | 60g q.b. 50g 30g 150g |
| MERCOLEDI' | Pasta e ceci ¹⁹ Frittata di spinaci ¹⁷ Pane ¹ Frutta di stagione | Pasta di semola Aronni: salsame, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati Ceci, tutti sgocciolati Uova Latte Spinaci | 30g q.b. 60g 60g 50g | 40g q.b. 60g q.b. 60g | 30g q.b. 60g q.b. 60g |
| GIOVEDI' | Pasta al pomodoro ¹⁹ Ricotta o Boccacini ⁷ Insalata con pomodori Pane ¹ Frutta di stagione | Pasta di semola Aronni: salsame, carote, cipolla, carota Pomodori pelati Ricotta o Boccacini Insalata e pomodori | 40g q.b. 100g/60g 100g | 50g q.b. 100g/80g 150g | 60g q.b. 100g/80g 150g |
| VENERDI' | Pasta con minestrone ¹⁹ Nascelli/Piccini al forno gratinato ^{14,9} Spinaci o zucchine gratinate ¹ Pane ¹ Frutta di stagione | Pasta di semola Minestrone di verdure Aronni: salsame, carote, cipolla, pomodori pelati Nascelli o Piccini Spinaci | 30g 100g q.b. 100g 100g | 40g 100g q.b. 100g 150g | 50g 100g q.b. 100g 150g |
| TUTTI I GIORNI | | Ulio Pane Frutta Pancetta affumicata Acqua oligominerale | 10g 50g 100g 5g 500ml | 15g 50g 150g 5g 500ml | 15g 50g 150g 5g 500ml |



7202

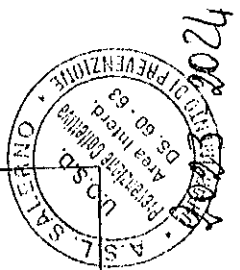
1° SETTIMANA MENU' INVERNALE

| GIORNO | MENU' | INGREDIENTI | INFANZIA | PRIMARIA | SECONDARIA |
|----------------|---|---|---|---|--|
| LUNEDI' | Pasta e fagioli ^{1,2} Mozzarella ² Spinaci ³ Pane ⁴ Frutta di stagione | Pasta di semola Arami ¹ Fagioli cotti sgranati ² Mozzarella ³ Spinaci ³ | 50g q.b. 60g 50g 100g | 40g q.b. 90g 60g 150g | 50g q.b. 90g 60g 150g |
| | | Pasta di semola o riso Passato di pomodori Pollo Arami, sedano, carota, cipolla, finna, vino bianco Fagiolini Tuero | 40g q.b. 60g q.b. 150g 3g | 50g q.b. 80g q.b. 150g 3g | 50g o 60g q.b. 80g q.b. 150g 3g |
| MARTEDI' | Pasta o riso al pomodoro ^{1,2} Scaloppina di pollo ^{3,4} Fagiolini Pane ⁵ Frutta di stagione | Pasta di semola Arami, sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico | 30g q.b. | 40g q.b. | 50g q.b. |
| | | Lenticchie con speccolate Frittata uova Latte Parmigiano Carote | 60g 60g q.b. 5g 100g | 90g 60g q.b. 5g 150g | 90g 60g q.b. 5g 150g |
| MERCOLEDI' | Pasta con lenticchie ^{1,2} Frittata ^{3,7} Carote Pane ⁴ Frutta di stagione | Pasta di semola Arami, sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico Carote, macinata di bovino e Parmigiano, gratugiato Prosciutto cotto confezionato senza allergeni, glutine e lattosio Latte Latte Latte | 50g q.b. 20g 5g 30g 100g | 60g q.b. 20g 5g 40g 150g | 60g q.b. 20g 5g 50g 150g |
| | | Pasta di semola Arami, sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico Carote, macinata di bovino e Parmigiano, gratugiato Prosciutto cotto confezionato senza allergeni, glutine e lattosio Latte | 50g q.b. 20g 5g 30g 100g | 60g q.b. 20g 5g 40g 150g | 60g q.b. 20g 5g 50g 150g |
| GIOVEDI' | Lasagna alla bolognese ^{1,2,3} Prosciutto cotto Latte Pane ⁴ Frutta di stagione | Pasta di semola Arami, sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico Carote, macinata di bovino e Parmigiano, gratugiato Prosciutto cotto confezionato senza allergeni, glutine e lattosio Latte | 40g 100g | 40g 150g | 50g 150g |
| | | Pasta di semola Arami, sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico Carote, macinata di bovino e Parmigiano, gratugiato Prosciutto cotto confezionato senza allergeni, glutine e lattosio Latte | 40g 100g | 40g 150g | 50g 150g |
| VENERDI' | Pasta con pesto ^{1,2,3,4} Bastoncini di merluzzo ^{5,6} Biscia Pane ⁷ Frutta di stagione | Pasta di semola Pesto Bastoncini merluzzo surgelato | 40g 15g n. 2 | 50g 20g n. 3 | 50g 20g n. 3 |
| | | Pasta di semola Pesto Bastoncini merluzzo surgelato | 40g 15g n. 2 | 50g 20g n. 3 | 50g 20g n. 3 |
| TUTTI I GIORNI | Biscia Pane Frutta Parmigiano grattugiato Acqua oligominerale | Biscia Pane Frutta Parmigiano grattugiato Acqua oligominerale | 100g 10g 50g 160g 5g 500ml | 150g 15g 50g 150g 5g 500ml | 150g 15g 50g 150g 5g 500ml |
| | | Biscia Pane Frutta Parmigiano grattugiato Acqua oligominerale | 100g 10g 50g 160g 5g 500ml | 150g 15g 50g 150g 5g 500ml | 150g 15g 50g 150g 5g 500ml |



2° SETTIMANA MENU' INVERNALE

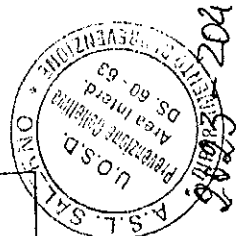
| GIORNO | MENU' | INGREDIENTI | INFANZIA | PRIMARIA | SECONDARIA |
|----------------|---|-------------|--------------|--------------|--------------|
| LUNEDI' | Riso al pomodoro* | | 40g q.b. | 50g q.b. | 60g q.b. |
| | Petto di pollo in scapoppina al limone* ²⁷ | | q.b. | q.b. | q.b. |
| | Purè di patate ⁷ | | q.b. | 80g | 80g |
| | Pancake ¹ | | 2g | 2g | 2g |
| | Frutta di stagione | | 100g q.b. | 100g q.b. | 100g q.b. |
| MARTEDI' | Pasta e piselli** | | 30g q.b. | 40g q.b. | 50g q.b. |
| | Ricotta di latte vaccino ⁷ | | 60g | 60g | 60g |
| | Spinaci ¹ | | 100g | 100g | 100g |
| | Pancake ¹ | | 2g | 2g | 2g |
| | Frutta di stagione | | 100g | 130g | 130g |
| MERCOLEDI' | Pasta con crema di ceci *** | | 30g | 40g | 50g |
| | Frittata ²⁷ | | 60g q.b. | 60g q.b. | 60g q.b. |
| | Carote ¹ | | 60g | 60g | 60g |
| | Pancake ¹ | | 2g | 2g | 2g |
| | Frutta di stagione | | 100g | 130g | 130g |
| GIOVEDI' | Pasta al pomodoro*** | | 50g q.b. | 60g q.b. | 70g q.b. |
| | Polpetta di carne macinata di vitello al forno | | 60g | 80g | 80g |
| | Insalata | | 3g | 3g | 3g |
| | Pancake ¹ | | 5g | 5g | 5g |
| | Frutta di stagione | | 100g | 130g | 130g |
| VENERDI' | Pasta con minestrone** | | 30g | 40g | 50g |
| | Filetti o hamburger di merluzzo con pomodori ¹ | | 80g q.b. | 100g q.b. | 100g q.b. |
| | Pagnolini ¹ | | 100g | 100g | 100g |
| | Pancake ¹ | | q.b. | q.b. | q.b. |
| | Frutta di stagione | | 100g | 130g | 130g |
| TUTTI I GIORNI | Carote ¹ | | 10g | 10g | 10g |
| | Pancake ¹ | | 50g | 50g | 50g |
| | Frutta ¹ | | 100g | 130g | 130g |
| | Pancake ¹ | | 2g | 2g | 2g |
| | Acqua oligominerale | | 500ml | 500ml | 500ml |



3° SETTIMANA MENU' INVERNALE

| GIORNO | MENU' | INGREDIENTI | INFANZIA | PRIMARIA | SECONDARIA |
|--|--|--|---|---|---|
| LUNEDI' | Pasta e lenticchie ¹ Prosciutto cotto magro Insalata Pane ¹ Frutta di stagione | Pasta di semola Lenticchie cotte spezzolate Avanzi: cipolla, prosciutto pelati Prosciutto cotto confezionato senza allergeni, glutine e lattosio Insalata Riso | 30g 60g q.b. 30g 100g | 40g 90g q.b. 40g | 50g 90g q.b. 50g |
| | Riso al parmigiano ⁴ Cotoletta di pollo al forno ^{4,5} Patè di Patate Pane ¹ Frutta di stagione | Riso Parmigiano Avanzi: scilano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico Fettina di pollo tranciata: pancotto e uova Lattic Patate Burro | 100g 40g q.b. q.b. 60g q.b. 10g 100g 2g | 130g 50g q.b. q.b. 80g q.b. 10g 100g 2g | 150g 60g q.b. q.b. 80g q.b. 10g 100g 2g |
| MARTEDI' | Pastina in brodo ^{1,2} Vegetale ^{1,2} Bastoncini di merluzzo ^{4,10} Patate al forno Pane ¹ Frutta di stagione | Pasta di semola Brodo vegetale: scilano, carota, cipolla, pomodori pelati, zucchine, patate Bastoncini merluzzo surgelati Patate | 40g q.b. 30g n.2 100g | 40g q.b. 30g n.2 100g | 50g q.b. 50g n.3 100g |
| | Pizza al pomodoro ^{1,2} Mozzarella Carote Pane ¹ Frutta di stagione | Farina di semola a grano duro e lievito madre Avanzi: scilano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico Mozzarella Carote | 60g q.b. 50g 100g | 80g q.b. 60g 150g | 80g q.b. 60g 150g |
| GIOVEDI' ² | Riso e piselli ² Hamburger di merluzzo ⁴ Spinaci Pane ¹ Frutta di stagione | Riso Piselli cotti: spinaci Avanzi: scilano, carota, cipolla, pomodori pelati Hamburger: merluzzo surgelato Spinaci | 50g 60g q.b. 80g 100g | 40g 90g q.b. 100g 150g | 60g 90g q.b. 100g 150g |
| | TUTTI I GIORNI | Vino | Vino | 10g | 15g |
| Pane | | Pane | 50g | 50g | 50g |
| Frutta | | Frutta | 150g | 150g | 150g |
| Parmigiano grattugiato ⁴ Acqua oligominerale | | Parmigiano grattugiato ⁴ Acqua oligominerale | 5g 500ml | 5g 500ml | 5g 500ml |

*In questa giornata il panino verrà distribuito ma non verrà consumato durante il pranzo, poiché come piatto unico avranno la focaccia/pizza



4° SETTIMANA MENU' INVERNALE

| GIORNO | MENU' | INGREDIENTI | INFANZIA | PRIMARIA | SECONDARIA |
|----------------|---|---|---|---|---|
| LUNEDI' | Pasta e ceci Frittata Insalata mista Pane Frutta di stagione | Pasta di semola Ceci cotti sgocciolati Aromi: cipolla, prezzemolo pepato Uova, formaggio grattugiato, latte Insalata Pasta di semola Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodoro pelati, basilico Fettina vitello Aromi: sedano, carota, cipolla, form. vino bianco burro Piselli Burro Parmigiano grattugiato Latte Riso Verdure varie Polpetta con mascinato di patessa Spinaci | 30g 60g q.b. 60g 5g q.b. 150g 30g q.b. 60g q.b. 2g 100g 2g 3g q.b. 30g 60g 100g 100g | 30g 90g q.b. 60g 5g q.b. 150g 50g q.b. 80g q.b. 2g 100g 2g 3g q.b. 50g 80g 100g 150g | 50g 90g q.b. 60g 5g q.b. 150g 60g q.b. 80g q.b. 2g 100g 2g 3g q.b. 50g 80g 100g 150g |
| MARTEDI' | Pasta al pomodoro Scatoppina di vitello Pecce di patate Pane Frutta di stagione | | | | |
| MERCOLEDI' | Riso con verdura Polpetta di patessa Spinaci Pane Frutta di stagione | | | | |
| GIOVEDI' | Pasta e Piselli Nasello al forno gratinato Carote Pane Frutta di stagione | Pasta di semola Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodoro pelati, basilico Piselli cotti sgocciolati Pesce surgelato Carote | 40g q.b. 60g 100g 100g | 50g q.b. 60g 100g 150g | 60g q.b. 60g 100g 150g |
| VENERDI' | Pasta al Ragù Kiccolta o Boccuccino Fagioli Pane Frutta di stagione | Pasta di semola Aromi e carne macinata Freschi veneziani o baccocchini confezionati Pesce surgelato con pomodoro, aglio e olio e parmigiano Fagioli Olio Piselli Fetta Parmigiano grattugiato Acqua oligominerale | 30g q.b. 100g o 50g 100g q.b. 150g 10g 50g 100g 5g 500ml | 40g q.b. 100g o 50g 100g q.b. 150g 15g 50g 150g 5g 500ml | 40g q.b. 100g o 50g 100g q.b. 150g 15g 50g 150g 5g 500ml |
| TUTTI I GIORNI | | | | | |

