



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. 382/NT del 04.10.2024
All. n.

Al Responsabile Settore AFFARI GENERALI
del Comune di PRAIANO
dott. ssa Assunta Petrucci

Oggetto: Servizio di refezione scolastica A.S. 2024/2025 - Trasmissione parere

In riferimento a Vs richiesta di pari oggetto recante protocollo n. 0008366 del 27/09/2024;

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 della Infanzia, Primaria e Secondaria per l'anno scolastico 2024/2025 appositamente vidimato, si dettano le seguenti raccomandazioni:

- di evitare le frittore 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'Oliua 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

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:

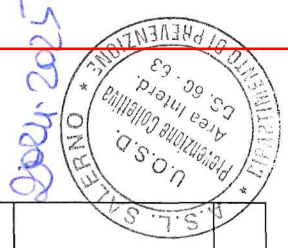
- al Responsabile della Scuola compete il controllo complessivo sul servizio e la sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sulla qualità merceologica, sul rispetto delle porzioni, sull'organizzazione e sulla conduzione del servizio e la valutazione dell'accettazione del pasto;
- il personale 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



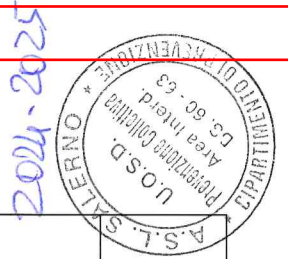
COMUNE DI PRAIANO - c_g976 - 0008366 - Uscita - 27/09/2024 - 11:26

1° SETTIMANA MENU' INVERNALE

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro-	Pasta di semola	40g	50g	50g o 60g
	Mozzarella	Passato di pomodori	q.b.	q.b.	q.b.
	Spinaci	Mozzarella	60g	90g	90g
	Pane'	Spinaci	50g	60g	60g
	Frutta di stagione	Pane'	100g	150g	150g
MARTEDI'	Pasta e fagioli	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Scaloppina di pollo	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
	Fagiolini	Fagioli cotti sgocciolati	60g	90g	90g
	Pane	Pollo	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	Aromi: sedano, carota, cipolla, farina, vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
		Fagiolini	100g	150g	150g
		Burro	3g	3g	3g
MERCOLEDI'	Pasta con pesto	Pasta di semola	40g	50g	50g
	Frittata	Pesto	15g	20g	20g
	Carote all'insalata e finocchi	Frittata uova, latte, parmigiano	60g	60g	60g
	Pane	Carote e finocchi	5g	5g	5g
	Frutta di stagione	Carote e finocchi	100g	150g	150g
GIOVEDI'	Lasagna alla bolognese	Pasta di semola	50g	60g	60g
		Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
		Carne macinata di bovino e Parmigiano grattugiato	20g	30g	30g
	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto confezionato senza allergeni, glutine e lattosio	5g	5g	5g
			30g	40g	50g

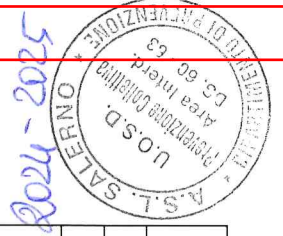
COMUNE DI PRAIANO - c_g976 - 0008366 - Uscita - 27/09/2024 - 11:26

Lattuga	Lattuga	100g	150g	150g
Pane				
Fruita di stagione				
Pasta con lenticchie	Pasta di semola, aromi: sedano, carota, cipolla	30g	40g	50g
Bastoncini di merluzzo	Lenticchie cotte sgocciolate	60g	90g	90g
Bietola	Bastoncini merluzzo surgelati	n.2	n.3	n.3
Pane	Bietola	100g	150g	150g
Fruita di stagione				
	Olio	10g	15g	15g
	Pane	50g	50g	50g
	Fruita	100g	150g	150g
	Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
	Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml
VENERDI'				
TUTTI I				
GIORNI				



2° SETTIMANA MENU' INVERNALE

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Riso al pomodoro	Riso Aromi: Sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	40g q.b.	50g q.b.	60g q.b.
	Frittata	Frittata: uova Latte	60g q.b.	60g q.b.	60g q.b.
	Purè di patate	Parmigiano	5g 100g	5g 100g	5g 100g
	Pane	patate	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta di stagione	latte	100g q.b.	100g q.b.	100g q.b.
MARTEDI'	Pasta e piselli	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Ricotta di latte vaccino	Aromi: sedano, carota, cipolla, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Spinaci	Piselli cotti sgocciolati	60g	60g	60g
	Pane	Ricotta latte vaccino confezionata in monoporzioni	100g	100g	100g
	Frutta di stagione	Spinaci	100g	150g	150g
MERCOLEDI'	Pasta con crema di ceci 19	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Petto di pollo in scaloppina al limone	Ceci passati (cotti sgocciolati) Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	60g q.b.	90g q.b.	90g q.b.
	Carote all'insalata con finocchi	Pollo	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	Carote e finocchi	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	Olio, vino bianco e farina	q.b.	q.b.	q.b.
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	100g	150g	150g
	Polpette di carne macinata di vitello al forno	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	50g q.b.	60g q.b.	70g q.b.
	Insalata	Macinato di vitello:	60g	80g	80g
	Pane	parmigiano,	3g	3g	3g
	Frutta di stagione	albume d'uovo	5g	5g	5g



COMUNE DI PRAIANO - c_g976 - 0008366 - Uscita - 27/09/2024 - 11:26

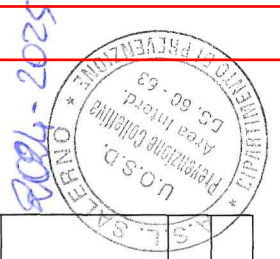
3° SETTIMANA MENU'INVERNALE

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta e lenticchie	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Prosciutto cotto magro	Lenticchie cotte sgocciate	60g	90g	90g
	Insalata	Aromi: cipolla, prezzemolo pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	Prosciutto cotto confezionato senza allergeni, glutine e lattosio	30g	40g	50g
MARTEDI'	Frutta di stagione	Insalata	100g	150g	150g
	Riso al parmigiano"	Riso	40g	50g	60g
	Cotoletta di pollo al forno 3	Parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
	Purè di Patate	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	Fettina di pollo Panatura:	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	pangrattato c	q.b.	q.b.	q.b.
		uova	10g	10g	10g
		Latte	q.b.	q.b.	q.b.
		Patate	100g	100g	100g
		Burro	3g	3g	3g
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	40g	50g	60g
	Bastoncini di merluzzo	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Patate al forno	Bastoncini merluzzo surgelati	n.2	n.3	n.3
	Pane	Patate	100g	100g	100g
GIOVEDI'	Frutta di stagione	Frutta di stagione			
	Pizza al pomodoro	Farina di semola o grano duro e lievito madre	60g	80g	80g
	Mozzarella	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Carote all'insalata con finocchi	Mozzarella	50g	60g	60g
	Pane	Carote e finocchi	100g	150g	150g
	Frutta di stagione	Riso	30g	40g	60g
	Riso e piselli	Piselli cotti sgocciolati	60g	90g	90g

COMUNE DI PRAIANO - c_g976 - 0008366 - Uscita - 27/09/2024 - 11:26

	Aromi: sedano, carota, cipolla, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
VENERDI'	Hamburger di merluzzo 4			
	Spinaci			
	Pane	80g	100g	100g
	Frutta di stagione	100g	150g	150g
TUTTI I GIORNI	Olio	10g	15g	10g
	Pane	50g	50g	50g
	Frutta	100g	150g	150g
	Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
	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



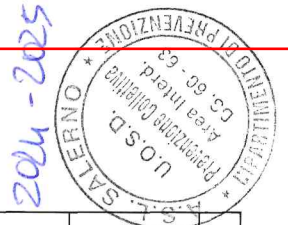
COMUNE DI PRAIANO - c_g976 - 0008366 - Uscita - 27/09/2024 - 11:26

4° SETTIMANA MENU' INVERNALE

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
LUNEDI'	Pasta e ceci	Pasta di semola	30g	40g	50g	
	Frittata	Ceci cotti sgocciolati	60g	90g	90g	
	Insalata mista	Aromi: cipolla, prezzemolo pelati	q.b.	q.b.	q.b.	
	Pane	Uova,	60g	60g	60g	
	Frutta di stagione	formaggio grattugiato, latte	5g q.b.	5g q.b.	5g q.b.	
MARTEDI'	Pasta al pomodoro	Insalata	100g	150g	150g	
	Scaloppina di vitello	Pasta di semola	40g	50g	60g	
	Purè di patate	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	
	Pane	Fettina vitello	60g	80g	80g	
	Frutta di stagione	Aromi: sedano, carota, cipolla, farina, vino bianco e burro	q.b.	q.b.	q.b.	
	MERCOLEDI'	Pasta al Ragù	Patate	100g	100g	100g
		Ricotta o Boconchino	Burro	2g	2g	2g
		Spinaci	Parmigiano grattugiato	3g	3g	3g
		Pane	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
		Frutta di stagione	Pasta di semola	30g	40g	40g
GIOVEDI'	Pasta e Piselli	Aromi e carne macinata	q.b.	q.b.	q.b.	
	Nasello al forno gratinato	Ricotta vaccina o bocconcini confezionati	100g o 50g	100g o 50g	100g o 50g	
	Carote	Pesce surgelato con pomodorini, origano, aglio e olio e pangrattato	100g	100g	100g	
	Pane	Spinaci	q.b.	q.b.	q.b.	
	Frutta di stagione	Pasta di semola	100g	150g	150g	

COMUNE DI PRAIANO - c_g976 - 0008366 - Uscita - 27/09/2024 - 11:26

VENERDI	Riso con verdura	Riso	30g	40g	50g
	Polpette di platessa	Verdure varie	60g	80g	80g
	Fagiolini	Polpette con macinato di platessa	100g	100g	100g
	Pane	Fagiolini	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				
		Olio	10g	15g	15g
		Pane	50g	50g	50g
		Frutta	100g	150g	150g
		Parmigiano grattugiato	5g	5g	3
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml
TUTTI I GIORNI					



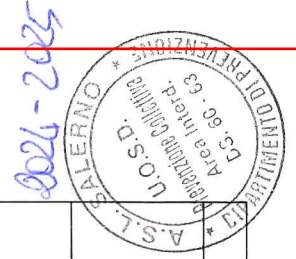
COMUNE DI PRAIANO - c_g976 - 0008366 - Uscita - 27/09/2024 - 11:26

1°SETTIMANA MENU' ESTIVO

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta e ceci	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Provola o mozzarella	Aromi: sedano, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata	Ceci cotti sgocciolati	60g	90g	90g
	Pane	Provola o mozzarella	50g	50g	50g
	Fruita di stagione	Insalata	100g	100g	150g
MARTEDI'	Riso con verdure di stagione	Riso	40g	50g	60g
	Prosciutto Cotto	Verdure di stagione	40g	60g	60g
	Insalata mista	Prosciutto cotto confezionato	50g	60g	60g
	Pane	Insalata mista	100g	150g	150g
	Fruita di stagione				
MERCOLEDI'	Pasta con piselli	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Petto di pollo al limone	Aromi: sedano, carota, cipolla, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Carote all'insalata	Piselli cotti sgocciolati	60g	60g	60g
	Pane	Petto di pollo:	60g	80g	80g
	Fruita di stagione	burro, vino bianco farina e limone	3g q.b.	3g q.b.	3g q.b.
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro	Carote	100g	150g	150g
	Hamburger di vitello	Pasta di semola	50g	60g	70g
	Insalata di patate	Aromi: sedano, carote, cipolle, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane'	Carne macinata di bovino	60g	80g	80g
	Fruita di stagione	Patate bollite	100g	100g	100g
VENERDI'	Pasta con pesto	Pasta di semola	40g	50g	50g
	Bastoncini di Merluzzo	Pesto	15g	20g	20g
	Spinaci	Bastoncini di merluzzo surgelati	n.2	n.3	n.3

COMUNE DI PRAIANO - c_g976 - 0008366 - Uscita - 27/09/2024 - 11:26

TUTTI I GIORNI	Pane				150g	
	Frutta di stagione					
		Spinaci	100g			150g
		Olio	10g			15g
		Pane	50g			50g
		Frutta	100g			150g
		Parmigiano grattugiato	5g			5g
	Acqua oligominerale	500ml			500ml	



COMUNE DI PRAIANO - c_g976 - 0008366 - Uscita - 27/09/2024 - 11:26

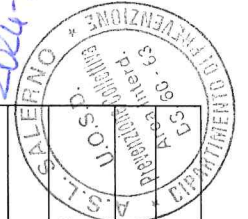
2° SETTIMANA MENU' ESTIVO

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Riso e zucchine	Riso	40g	50g	60g
	Scaloppine di vitello	Aromi: Sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata mista	Zucchine	40g	60g	60g
	Pane	Fettine di vitello	60g	80g	80g
	Fruita di stagione	Burro	3g	3g	3g
MARTEDI'	Pasta e fagioli	Vino bianco e farina	q.b.	q.b.	q.b.
	Poipette di merluzzo	Insalata mista	100g	150g	150g
	Purè di patate	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Pane	Aromi: Sedano, carota, cipolla, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Fruita di stagione	Fagioli sgocciolati:	60g	90g	90g
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro	Cuori di merluzzo	100g	120g	120g
	Frittata	Patate	100g	100g	100g
	Pomodori	Burro	3g	3g	3g
	Pane'	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
	Fruita di stagione	Pomodorini	100g	150g	150g
GIOVEDI'	Pasta e ceci	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Hamburger	Ceci passati (cotti sgocciolati)	60g	90g	90g
	Insalata	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane'	Hamburger	60g	80g	80g
	Fruita di stagione	Insalata	100g	150g	150g
VENERDI'	Pasta con minestrone passato1	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Bastoncini di merluzzo4-10	Minestrone di verdure	100g	100g	100g
	Fagiolini	Aromi: sedano, carote, cipolle, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
		Bastoncini di merluzzo	n.2	n.3	n.3

COMUNE DI PRAIANO - c_g976 - 0008366 - Uscita - 27/09/2024 - 11:26

	Pane'	Fagiolini	100g	150g	150g
	Frutta di stagione	Olio	10g	15g	15g
TUTTI I GIORNI		Pane	50g	50g	50g
		Frutta	100g	150g	150g
		Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml

2024-2025



3° SETTIMANA MENU' ESTIVO

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Riso con verdure di stagione	Riso	40g	50g	60g
	Prosciutto cotto	Verdure di stagione	50g	60g	60g
	Patate	Prosciutto cotto	50g	60g	60g
	Pane	Patate	100g	100g	100g
MARTEDI'	Frutta di stagione	Frutta di stagione			
	Pasta e piselli	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Polpette di merluzzo	Aromi: sedano, cipolle, carota, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Zucchine al forno	Piselli cotti sgocciolati	60g	60g	60g
	Pane	Cuori di merluzzo	100g	120g	120g
	Frutta di stagione	Zucchine	100g	150g	150g
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	50g	60g	70g
	Frittata	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata di carote	Lova	60g	60g	60g
	Pane	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
GIOVEDI'	Frutta di stagione	Frutta di stagione			
	Pizza al pomodoro e mozzarella	Insalata di carote	100g	150g	150g
	Pomodori	Farina di semola e lievito madre	60g	80g	80g
	Pane	Aromi: sedano, cipolle, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta di stagione	Mozzarella	50g	60g	60g
VENERDI'	Pasta e ceci	Pomodoro passata	q.b.	q.b.	q.b.
	Bastoncini di merluzzo	Pomodori	100g	150g	150g
	Spinaci	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Pane	Aromi: sedano, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta di stagione	Ceci cotti sgocciolati	60g	90g	90g
		Bastoncini	n.2	n.3	n.3
		Spinaci	100g	150g	150g
		Pane	10g	15g	10g
		Frutta di stagione	50g	50g	50g

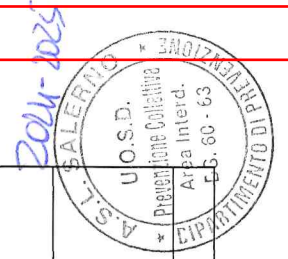
COMUNE DI PRAIANO - c_g976 - 0008366 - Uscita - 27/09/2024 - 11:26

TUTTI I GIORNI	Frutta	100g	150g	150g
	Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
	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	Pasta di semola	40g	50g	60g
	Frittata	Pesto confezionato	15g	20g	20g
	Insalata mista	Frittata: uova	60g	60g	60g
	Pane	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
MARTEDI'	Frutta di stagione	Parmigiano	5g	5g	5g
	Sfornato di riso al pomodoro con carne macinata e mozzarella	Insalata mista	100g	150g	150g
	Zucchine in padella	Riso	40g	50g	60g
	Pane	Aromi: Sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
MERCOLEDI'	Frutta di stagione	Macinato di vitello	40g	50g	50g
	Pasta e ceci	Mozzarella	25g	30g	30g
	Cotoletta di pollo	Zucchine	100g	150g	150g
	Pane	Pasta di semola	30g	40g	50g
GIOVEDI'	Frutta di stagione	Aromi: sedano, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Pasta con minestrone	Ceci cotti sgocciolati	60g	90g	90g
	Ricotta o Boccconcino	Fettina di pollo	60g	80g	80g
	Insalata con pomodorini	Panatura: pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
VENERDI'	Frutta di stagione	uova	10g	10g	10g
	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Nasello/Platessa al forno gratinato	Minestrone di verdure	100g	100g	100g
		Aromi: sedano, carote, cipolle, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
		Ricotta o Bocconcino	100g/60g	100g/80g	100g/80g
		Insalata e pomodori	100g	150g	150g
		Pasta di semola	40g	50g	60g
		Aromi: sedano, cipolle, carota	q.b.	q.b.	q.b.
		Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
		Nasello o Platessa	100g	100g	100g



COMUNE DI PRAIANO - c_g976 - 0008366 - Uscita - 27/09/2024 - 11:26

	Spinaci o zucchine gratinate	Spinaci	150g	150g	150g
	Pane				
	Fruita di stagione				
TUTTI I GIORNI		Olio	10g	15g	15g
		Pane	50g	50g	50g
		Fruita	100g	150g	150g
		Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml

2024/2025

