

N. prot. Entrata Comune di Mondragone 38788 del 29.08.2017

AL COMUNE DI MONDRAGONE

**OGGETTO:** MENU' SETTIMANALE REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA , PRIMARIA a.s. 2017/2019

In riferimento alla VS. nota N.3102 DEL 18/05/2015 avente per oggetto la richiesta di tabelle dietetiche per la Scuola dell'Infanzia , Primaria e Media, l'U.O. di Dietologia propone il menu' di seguito allegato per fascia di età compresa tra 3-5 anni, 6-10 anni, e 11-13 anni .

Esse presentano una quota calorica tale da soddisfare il fabbisogno nutrizionale degli alunni calcolato in riferimento a quelle che sono le indicazioni dei LARN.

Il Menù delle scuole è stato diviso per stagionalità: Autunno-Inverno e Primavera.



Il menù della scuola **dell'infanzia , e della Primaria è** distribuito su 5 giorni per 4 settimane, e la quota calorica (range raccomandato per soggetti in età evolutiva riferiti al pranzo 40% del fabb./die) .

In particolare, la quota **lipidica** è stata mantenuta intorno al 30% delle calorie totali, quella **proteica intorno al 12-15%** e quella **glicidica intorno al 55%**.

La quota proteica viene ottenuta con una dieta mista di proteine animali e vegetali che fornisce tutti gli amminoacidi essenziali diminuendo i rischi di una dieta a base di soli prodotti animali.

La quota glucidica è quasi interamente costituita da glucidi complessi.

La quota lipidica è costituita prevalentemente da acidi grassi polinsaturi che sono facilmente assimilabili, rapidamente mobilizzabili dai depositi e non ipercolesterolemizzanti.

La quota degli acidi grassi saturi non supera il 10% delle calorie totali.

**FABBISOGNI NUTRIZIONALI MEDI**

<b>INFANZIA (3-5 anni)</b>	
Apporto calorico medio giornaliero	<b>1650 Kcal</b>
Apporto calorico medio del pranzo	<b>650 Kcal ( 40% delle calorie /Die)</b>
<b>PRIMARIA (6-10 anni)</b>	
Apporto calorico medio giornaliero	<b>1800 Kcal</b>
Apporto calorico medio del pranzo	<b>720 Kcal( 40% delle calorie /Die)</b>

L'introduzione del pesce nella dieta è indispensabile a questa età perchè fornisce un adeguato apporto di acidi grassi polinsaturi.(omega 3). L'apporto di fibre vegetali raccomandato in questa età viene garantito attraverso il consumo di frutta fresca, dalla presenza di una adeguata porzione di verdure sia cotta che cruda e dal consumo di legumi .

**Per la Scuola dell'Infanzia, le verdure del minestrone che i legumi devono essere passati al fine di migliorarne il gradimento, evitare l'insuccesso della dieta da noi proposta e riuscire a conciliare quelli che sono i gusti dei bambini con le necessità nutrizionali.**

Il menù da noi proposto è stato elaborato seguendo le più corrette indicazioni dietetiche, tenendo soprattutto in considerazione che la somministrazione di un pasto giornaliero di razionale composizione può infatti contribuire a migliorare eventuali squilibri dietetici e stati di sovra e sotto alimentazione in bambini in età scolare, come rilevato da studi recenti sulla popolazione scolastica italiana,(**OKKIO alla Salute**) e dal programma Nazionale e regionale "**CRESCERE FELIX**" – **Prevenzione e cura dell'Obesità Infantile.**

Le grammature degli alimenti date per i menù della refezione scolastica, possono essere tenute in considerazione dalle famiglie per programmare una sana alimentazione a casa per i propri figli.

L'altro obiettivo che ci siamo proposti nella elaborazione di tali tabelle, è stato quello di cercare di impartire norme per una sana e corretta alimentazione attraverso la ristorazione scolastica. Le abitudini alimentari si formano, infatti, nell'infanzia e sono destinate a durare per tutta la vita. E' compito della scuola, quindi, tendere, attraverso una valida refezione scolastica, a far acquisire al bambino corretti comportamenti alimentari e agire anche su quelli familiari che tanta influenza hanno sulle richieste del bambino e sulle preferenze dello stesso

Eventuali variazioni delle pietanze per esigenze di gusto soggettive dei bambini possono essere, comunque, concordate con il Servizio di Dietologia.

Il personale del Servizio è inoltre disposto, qualora se ne avvertisse l'esigenza, ad illustrare tali tabelle dietetiche, e le basi teoriche che ne hanno determinato la formulazione, al corpo insegnante ed ai genitori

**U.O.S.D. Dietologia**  
**Responsabile Dott.<sup>ssa</sup> Maria Rosaria Masella**

## INDICAZIONI IN MERITO ALLE ATTIVITA’ DI CUCINA

Refezione scolastica ASL - CASERTA

Anno scolastico 2017-2019 Comune di MONDRAGONE

**Tali norme che fanno parte integrante del dietetico, devono essere consegnate a ciascun plesso scolastico affinché possano essere visionate dagli insegnanti e dai rappresentanti dei genitori per un più corretto espletamento e controllo del servizio mensa scolastica**

### **N.B. Non è ammesso l’utilizzo di alimenti OGM**

1. scelta accurata di materie prime ineccepibili da un punto di vista igienico-microbiologico ed il più possibile fresche. In particolare:
  - le carni devono essere di 1° taglio e di fresca macellazione;
  - le uova ed altri prodotti che presentano elevato rischio di contaminazione devono essere accompagnati da certificati di adeguati controlli (data di confezionamento, data di scadenza, data di macellazione);
  - **la sogliola e il merluzzo devono essere forniti come filetto, completamente privo di spine;**
  - il pesce in generale è ammesso solo come prodotto surgelato con le caratteristiche previste dalla legge vigente.
  
2. la frutta deve essere fresca di stagione, di prima qualità e scelta tra: mele, pere, kiwi, arance, mandarini, banane, uva.  
La scelta del tipo di frutta deve essere fatta sulla base del calendario ortofrutticolo e con **almeno 4 tipi di frutta da alternarsi nella settimana;**
  
3. le verdure utilizzate devono essere fresche di stagione. Per alcune verdure, nel periodo in cui le coltivazioni stagionali non permettono una vasta scelta, è consentito l’uso di derrate surgelate;
  
4. il pane deve essere confezionato in porzione monodose sigillata;
  
5. il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti e di rinomata marca nazionale così come tutti gli altri prodotti.
  
6. il parmigiano deve essere confezionato in porzioni monodose sigillate per le preparazioni che lo richiedono a parte (pasta o riso al sugo, pasta o riso con verdure);
  
7. come condimento è da utilizzare olio di oliva extravergine;
  
8. sono vietate le fritture. Le cotolette, i bastoncini di merluzzo, le frittate vanno cotte al forno in apposito pentolame antiaderente;

9. le cotolette di carne e di pesce devono essere confezionate nella cucina della mensa e l'impanatura deve avvenire nell'ora immediatamente precedente la cottura.

**Non sono assolutamente permesse le cotolette impanate di preparazione industriale.**

10. il peso di tutti gli alimenti è indicato al netto degli scarti;

11. al fine di garantire il mantenimento delle qualità organolettiche dei cibi e di un'adeguata temperatura degli stessi, il lasso di tempo intercorrente tra la cottura delle pietanze e la loro distribuzione alla mensa (per le scuole che non sono provviste di cucina in loco) non deve assolutamente superare **1 ora**

12. è opportuno che gli spazi adibiti alla preparazione degli alimenti siano divisi da quelli per la pulitura di verdure, carne e pesce;

13. tutte le parti meccaniche e le superfici che vengono a contatto con gli alimenti devono essere lisce, senza fenditure o spigoli, con buona possibilità di pulizia. Si devono eseguire continuamente pulizie intermedie degli apparecchi, dei tavoli e dei piani di cottura. Il personale di cucina deve rispettare scrupolosamente alcune regole di igiene personale e del vestiario come: il divieto di fumare nel luogo di lavoro, l'uso di cuffie e guanti durante la preparazione degli alimenti e di mascherine al momento dell'invassoamento;

14. il pentolame deve essere tutto in acciaio inossidabile e provvisto di coperchi;

15. la fornitura, il lavaggio, il rinnovo degli indumenti del personale addetto al servizio, diversificato a seconda delle competenze assegnate; il controllo che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente; la fornitura per ciascun dipendente di un tesserino di riconoscimento provvisto di fotografia (da portare in modo visibile) con l'indicazione della ditta, la qualifica rivestita, il cognome, il nome;

**Per quant'altro si rimanda al massimo rispetto della normativa vigente, in materia di igiene e sicurezza alimentare.**

**Per la preparazione dei "pasti differenziati", si rimanda ai "Protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione di pasti differenziati", previsti nella Delibera di Giunta Regionale n°1211 del 23.09.2005 (B.U.R.C. n°58 del 09.novembre 2005).**

**TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI  
allegate alle tabelle dietetiche Refezione scolastica ASL  
CASERTA  
COMUNE di MONDRAGONE a.s. 2017/2019**

**CEREALI E DERIVATI**

**PANE**

Requisiti generali:

1. Leggero, crosta di colore vivo, dorato, friabile, sottile superiormente, più spessa e sonora alla base
2. Mollica di odore gradevole caratteristico, elastica, porosa con vacuoli regolari.
3. Buona lievitatura, di lievito compresso normale, cottura lenta senza bruciature alla superficie.
4. Fresco, con sapore ed aroma caratteristici.

Requisiti specifici:

1. Farina tipo 00 da pane con contenuto minimo di glutine secco pari al 7%
2. E' ammesso solo l'uso per miglioranti per panificare di cui al D.M. 19/01/63 e D.M. 31/03/65

**PANE GRATTUGIATO**

Requisiti generali:

1. Ottenuto dalla macinazione di pane comune secco
2. Odore, colore, e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato
3. Indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe
4. Le confezioni devono essere in sacchetti di carta o di polipropilene per alimenti, sigillate, del peso richiesto, complete di etichetta e data di scadenza.

Requisiti specifici:

1. Il prodotto deve essere assoggettato alla disciplina della legge n. 580 del 4/7/1967 e succ. mod.
2. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca.

## **PASTE ALIMENTARI**

Requisiti generali:

1. Recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto grado di conservazione, esente da tracce di tarne o ragnatele ed immune da insetti, aspetto uniforme.
2. Colore giallo ambrato, sapore ed odore gradevole caratteri stico, buona tenuta di cottura, senza punti neri e bianchi, superficie liscia ed uniforme.
3. Priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza l'aggiunta di sostanze minerali al fine di ottenere il peso e la consistenza.
4. Non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente nè deve lasciare cadere polvere o farina quando rimossa. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita con frattura vitrea.

Requisiti specifici:

1. Cento per cento di semola di grano duro ed acqua.

## **RISO**

Requisiti generali:

1. Resistenza per non meno di venti minuti alla cottura senza che vi sia una eccessiva alterazione di forma dei grani.
2. Assenza di alterazioni per processi fermentativi e muffe, senza infestazioni da parassiti e corpi estranei, o impurezze varie (semi estranei, ciottolini) privo di sostanze minerali e di coloratura.
3. Assenza di grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani violati con piccole punteggiature o linee e aloni neri), grani ambrati (con tinta cioè giallognola e poca trasparenza).

Requisiti specifici:

1. Tipo: riso **parboiled** nella varietà ad alto contenuto in amilosio (26-30%).

## **CARNI PESCE UOVA**

### **CARNI BOVINE E SUINE**

Requisiti generali:

1. Fresca, di macellazione pubblica di colore roseo con riserve normali di glicogeno, consistenza tenera a grana delicata; grasso di copertura delle carcasse sottile o mancante (peso non superiore al 5%), di classificazione: a) grasso interno bianco o roseo e sodo; fasci muscolari fini con connettivo floscio a grandi maglie;
2. La qualità delle carni deve:
  - soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 30/04/1962 n° 283 e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
  - la carne deve provenire da allevamenti nazionali o MEC; essere specificata la provenienza; presentare certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carni fresche;
  - avere assenza di contaminazioni microbiche e/o fungine **essere dichiarata l'assenza di estrogeni**;
  - essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26/03/80 n° 327, con temperatura durante il trasporto tra -1 e +4°C

3. In particolare, la **carne tritata**:

- non deve risultare contaminata;
- non deve essere trattata con conservanti o sostanze atte a mantenerne il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20%;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata;
- essere preparata in giornata e all'interno della struttura aziendale;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedono i requisiti previsti dalla Legge n° 283 e successive modifiche in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a cm.12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0° e 4 C;

Requisiti specifici:

1. **Vitellone magro, vitello magro o maiale magro secondo indicazione.**
2. Caratteristiche previste dalle Leggi e regolamenti vigenti

## **POLLAME**

Requisiti generali:

1. Polli da allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, eviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce), non gonfiato con insufflazioni di aria, **nutrito con mangimi bilanciati privi di estrogeni** (Legge N°281/63).
2. Buone caratteristiche organolettiche, carni tenere, sapore gustoso, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile.

## **PESCE**

Requisiti generali:

E' ammesso come prodotto surgelato.

Requisiti specifici:

1. Tipo: **Filetti di merluzzo, filetti di sogliola, filetti di palombo, filetti di platessa.**
2. I prodotti surgelati devono avere le caratteristiche previste dalla Legge N° 32/68 e dal D.M. 15/6/71.
3. **Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18°** . I prodotti non devono presentare segni di un parziale o totale scongelamento: tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

## **PESCE IN SCATOLA**

Requisiti generali:

1. Prodotti di prima qualità, di colore chiaro e a trancio intero confezionati da Ditte di rinomanza nazionale.

Requisiti specifici:

1. Tipo: Tonno confezionato in olio di oliva.
2. Confezione:
  - Per uso singolo: **contenitore di vetro.**

## **UOVA**

### Requisiti generali:

1. Fresche dal guscio perfettamente pulito, regolare nella forma e porosità; camera d'aria appena accennata ed immobile alla perlatura; albume chiaro, liquido, senza corpi estranei e così pure il tuorlo.; germe con sviluppo impercettibile e assenza di odori estranei .Alla rottura le uova devono presentare tuorlo intero, albume denso e membrana integra e resistente.

### Requisiti specifici:

1. Uova di gallina di categoria AA od A; categoria di peso 1<sup>^</sup> o 2<sup>^</sup>.

## **ALIMENTI LATTIERO-CASEARI**

### **LATTI FERMENTATI (YOGURT)**

#### Requisiti generali:

1. Prodotti industriali dal latte vaccino magro pastorizzato ed omogeneizzato, con eventuali aggiunte di frutta;
2. qualità, confezionati da industrie di rinomanza nazionale.

### **FORMAGGIO FRESCO ALLA FRUTTA**

#### Requisiti generali:

formaggio fresco leggero 80%, preparazioni alla fragola-banana, mela-pera, pesca-albicocca [zucchero, puree di frutta (mela, banana, pesca, albicocca, fragola) 2,5% sul totale del prodotto, puree concentrate di frutta (fragola, pera, pesca, albicocca) 0,8% sul totale del prodotto, concentrato di minerali del latte, amido modificato, addensanti: pectine, gomma di guar; aromi, succo concentrato di carota nera nella preparazione fragola-banana], sciroppo di zucchero.  
**SENZA GLUTINE.**

### **FORMAGGIO**

#### Requisiti generali:

1. Colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici di ciascun tipo; 1<sup>^</sup> qualità .
2. Pasta uniforme e continua con occhiatura caratteristica a secondo del tipo.
3. Crosta regolarmente formata, continua senza screpolature, fessure o fori.

#### Requisiti specifici:

1. Formaggi:
  - a pasta filata di latte di bufala: mozzarella;
  - formaggi di tipo svizzero: asiago;
  - formaggi molli da tavola: crescenza, stracchino, taleggio, bel paese, philadelphia, formaggini;
  - formaggi stranieri: emmenthal;

## **FORMAGGIO SPALMABILE (PHILADELPHIA)**

Descrizione: Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio.

Requisiti generali:

1. Pasta di colore bianco, liscia, omogenea.
2. Sapore dolce, delicato, con assenza di sapori estranei.
3. Odore caratteristico e consistenza morbida e spalmabile.
4. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Requisiti specifici:

Confezionamento in monoporzione da 25 gr. etichettate.

## **FORMAGGINO**

Requisiti generali:

1. Formaggio fuso spalmabile ottenuto per fusione ed emulsione di formaggi
2. Confezionamento: porzioni avvolte in alluminio da 35/40 gr. cadauna.

Requisiti specifici:

1. Tipo senza polifosfati e senza conservanti

## **FORMAGGIO GRANA**

Requisiti generali:

1. Denominazione di origine "Controllata", 1^ qualità, senza difetti, con caratteri organolettici caratteristici.

## **SALUMI**

Requisiti generali:

1. La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio.
2. I salumi dovranno:
  - avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo da fornire;
  - essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
  - risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.
3. I salumi devono essere contenuti in involucro plastico idoneo, rispondente ai requisiti previsti dal D.M. 21/03/73; devono essere muniti di dichiarazione riguardante:
  - il tipo di prodotto;
  - il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione;
  - eventuali additivi aggiunti;
  - il peso netto del prodotto;

## **PROSCIUTTO CRUDO**

Requisiti generali:

1. Netta prevalenza delle parti di magro, colorito chiaro, il grasso non deve essere di colore giallo o avere odore o sapore rancido senza difetti esteriori ed interni, non salato, con caratteri organo-lettici tipici. Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge .

Requisiti specifici:

1. Prosciutto tipico di Parma o tipico di San Daniele con le caratteristiche merceologiche di cui alla Legge N° 506/70 e Legge N° 507/70, rispettivamente.

## **PROSCIUTTO COTTO**

Requisiti generali:

1. Prima qualità con netta prevalenza delle parti di magro a fetta compatta, di colorito roseo, ben pressato, senza aree vuote, privo di parti cartilaginose, senza difetti esteriori ed interni, bel colore, buon odore e sapore.
2. Eventuali additivi (come sopra).

Requisiti specifici:

- 2. Tipo senza polifosfati aggiunti.**

## **TUBERI FECULENTI**

### **PATATE FRESCHE**

Requisiti generali:

1. Fresche, stagionate, di ottima qualità, prive di qualunque difetto, malattia od imperfezione che ne diminuisca il valore commerciale; buccia perfettamente asciutta, pulita e priva di terriccio ed altre sostanze estranee. Non devono presentare segni di rinverdimento (presenza di solanina) germinazione,

Requisiti specifici:

1. Patate di 1<sup>^</sup> o 2<sup>^</sup> categoria (peso superiore od uguale a 80 gr. ) di varietà italiane o estere coltivate in Italia, a pasta bianca o gialla.

**È vietato l'uso di patate surgelate e/o prefritte.**

### **PUREA DI PATATE : PREPARATO O FIOCCHI DI PATATE PER PURE'**

Requisiti generali:

La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, non devono presentare impaccamenti o altri difetti; devono inoltre essere esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei. La confezione deve essere adeguata per la protezione dalla disidratazione e dall'umidità; inoltre deve riportare le modalità d'uso e tutte le altre indicazioni previste.

## **GNOCCHI DI PATATE**

Requisiti generali:

1. Confezionati con farina di grano tenero e con patate fresche dalle caratteristiche sopra indicate.
2. Preparati in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti. Deve essere riportato il peso netto delle forniture e il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione. Devono inoltre risultare privi di infestanti e microbiologicamente non contaminati.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### **VERDURE E ORTAGGI**

Requisiti generali:

1. Prodotti freschi, a maturazione fisiologica, di recente raccolto, omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, privi di corpi estranei (terriccio, sabbia, ecc.) privi di tracce di appassimento.
2. Prodotti surgelati preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.
3. Tutti i tipi di verdura non devono aver subito trattamenti chimico-farmaceutici miranti al raggiungimento forzoso o artificiale di caratteristiche esterne organolettiche o nutrizionali simulanti il prodotto naturale dello standard richiesto oppure impiegati a qualsiasi altro titolo (con eccezione dei trattamenti antiparassitari o protettivi consentiti dalle leggi).

### **TIPI SPECIFICI:**

#### **ORTAGGI A RADICE:**

##### **Carote:**

1. Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

**ORTAGGI A FOGLIA:** Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere.

##### **Insalate**

1. Tipo: lattughe, scarola.

##### **Spinaci**

1. Privi di stelo fiorifero

**ORTAGGI A FRUTTO:** Pomodoro, peperone, melanzane, zucche, zucchine.

##### **Pomodori**

1. Categoria extra; privi di qualsiasi difetto; del tipo tondo o costoluto.
2. Calibrazione: diametro min. di 35 mm. e max. 87.

##### **Zucchine**

Polpa compatta e pochi semi, nelle varietà commerciali.

##### **Melanzane**

1. Tipo: varietà allungata e varietà ovoidi.

**ORTAGGI A SEME :** (Leguminose ) Fagioli, piselli, lenticchie e ceci

Requisiti generali :

1. Prodotti secchi o conservati di 1<sup>a</sup> qualità, non cotti, maturi , non avariati, calibro più possibile uniforme.

Requisiti specifici:

- 1. I piselli surgelati devono rispondere al requisito "piselli fini".**

## **FRUTTA**

Requisiti generali:

1. Prodotti freschi, integri, a giusto grado di maturazione fisiologica, assenza di umidità esterna anormale, **puliti**, senza residui antiparassitari, corpi estranei ed ogni tipo di alterazione che ne comprometta la commestibilità e la conservazione.
2. Qualità: ove altrimenti non specificato, tutti i tipi di frutta devono essere di prima categoria secondo i rispettivi DD.MM. che fissano i criteri di qualità.
3. Tutti i tipi di frutta non devono aver subito trattamenti chimico-farmaceutici miranti al raggiungimento forzoso o artificiale di caratteristiche esterne organolettiche o nutrizionali simulanti il prodotto naturale dello standard richiesto oppure impiegati a qualsiasi altro titolo (con eccezione dei trattamenti antiparassitari o protettivi consentiti dalle leggi).
4. La scelta dei vari tipi di frutta deve essere fatta tenendo presente la stagione più adatta per ciascun tipo.

### **TIPI SPECIFICI**

#### **MELE**

1. Varietà :Golden delicious, Renetta, Annurca.
2. Qualità: categoria extra.

#### **PERE**

1. Varietà: Spadone, Abate Fetel, Keiser, Williams.
2. Qualità: categoria extra, con circonferenza non inferiore a cm. 17,5.3.

#### **PESCHE**

1. Varietà: Grossa gialla e bianca.
2. Calibrazione: AAA, AA, B e C (secondo diametro o circonferenza)

#### **ALBICOCHE**

1. Tipo : 1<sup>a</sup> scelta
2. Calibrazione: diametro minimo 30 mm. con differenza massima fra i frutti della stessa confezione non superiore a mm. 10 di diametro.

#### **AGRUMI**

1. Tipi: Limoni, mandarini, (tutte le varietà), mandaranci, clementine e arance (varietà bionda e sanguigne italiane).
2. Qualità: categoria extra.
3. Calibrazioni:

- arance                                      diametro minimo 35 mm.
- mandarini                                  diametro minimo 45 mm.
- clementine                                diametro minimo 35 mm.

## **BANANE**

1^ Qualità, a perfetto grado di maturazione, senza difetti esterni o interni, peso non inferiore a 160 gr./cadauna.

## **OLI E GRASSI ALIMENTARI**

### **OLIO DI OLIVA**

Requisiti generali e specifici:

1. Tipo: **Olio extra vergine di oliva con acidità massima dell' 1%**. L'appellativo di vergine è riservato agli oli che hanno subito unicamente trattamenti fisici e meccanici, come la spremitura o la filtrazione e che, provenendo da olive di buona qualità, lavorate con cura, abbiano buone caratteristiche organolettiche (odore, sapore) ed acidità inferiore al 4%.
2. NOTA:

L'uso di tali oli deve essere il seguente:

**Per condimento e cottura : Olio extra vergine.**

**Divieto di utilizzare prodotti contenenti olio di palma.**

### **BURRO**

Requisiti generali:

1. Genuino, di pura panna di centrifuga, ricavato unicamente dal latte di mucca e sottoposto a pastorizzazione, privo di qualsiasi difetto, con odore e sapore gradevoli. Non ci deve essere crescita di muffa, nè essere microbiologicamente contaminato.

Requisiti specifici:

1. Contenuto in peso di materia grassa non inf. all'82% e indice di rifrazione a 35 °C compreso tra 44 e 48.
2. Qualità (secondo standard di punteggio U.S.A., indicato a scopo di riferimento): categoria A.

## **SALSE**

### **SUGO DI POMODORO**

Per la preparazione del sugo è consentito esclusivamente l'utilizzo della passata di pomodoro.

Caratteristiche generali:

1. preparata utilizzando prodotti freschi di origine locale, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti (D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 e succ. mod., D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

## **PESTO**

Ingredienti: basilico, olio extra vergine d'oliva, sale, pinoli, pecorino.

Requisiti generali:

1. Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento.

Requisiti specifici:

1. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92.
2. Gli additivi utilizzati devono essere conformi ai sensi del Decreto n° 209 del 27 febbraio 1996 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30 aprile 1998).
3. Prodotto in Italia

## **PRODOTTI CONSERVATI O SURGELATI**

### **VERDURE SURGELATE**

Requisiti generali e specifici:

1. Tipi di prodotti ammessi: spinaci, carciofi, funghi.

PRIMAVERA - PRIMARIA - Ingredienti e Gramature  
Comune di Mondragone Anno scolastico 2017/2019

*Primi Piatti*

<i>Riso con Lenticchie</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Riso Parboiled	gr. 40
	Lenticchie	gr. 40
	pomodori pelati e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

<i>Risotto con zucca &amp; Pasta con zucca</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Riso parboiled - Pasta di semola	gr. 40
	Zucca	gr. 100
	Aglio e prezzemolo	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

<i>Pasta al pomodorino fresco</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 70
	Pomodorini passati	gr. 100
	Aglio e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<p style="text-align: center;"><i>Pasta o Riso</i> <i>con</i> <i>pisellini primavera</i></p>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola o Riso	gr. 40
	Pisellini primavera	gr. 100
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

<p style="text-align: center;"><i>Pasta</i> <i>Tonno e Pomodorini</i></p>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 70
	Pomodoro passato	gr. 100
	Tonno	gr. 25
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aglio e aromi	q.b.

<p style="text-align: center;"><i>Pasta al Pesto</i></p>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 70
	Pesto di basilico	gr. 35
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<p><i>Pasta</i> <i>con</i> <i>Zucchine</i></p>	Pasta di semola	gr. 40
	Zucchine	gr. 100
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<p><i>Risotto</i> <i>Al</i> <i>Parmigiano</i></p>	Riso parboiled	gr. 70
	Brodo vegetale	q.b.
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 15
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<p><i>Mafalde Corte</i> <i>Ricotta e Pomodori</i></p>	Pasta di semola	gr. 70
	Ricotta	gr. 40
	Pomodori pelati passati	gr. 100
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
--	--------------------	---------------

<i>Pasta o Riso con  Patate</i>	Pasta di semola o Riso	gr. 40
	Patate	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

## *Secondi Piatti*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Polpette al pomodoro</i>	Vitello magro macinato	gr. 80
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 20
	Pomodoro passato	gr. 100
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Polpettine di petto di pollo al forno</i>	Petto di pollo macinato	gr. 80
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 20
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5
<i>Cotoletta</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>

<i>di Petto di Pollo al forno</i>	Petto di pollo	gr. 100
	Uova e pangrattato	q.b.
	Limone	1 spicchio

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Frittatina con prosciutto al forno</i>	Uovo	N° 1
	Prosciutto cotto	gr. 30
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Philadelphia</i>	gr. 60
---------------------	--------

<i>Stracchino o Robiola</i>	gr. 60
-----------------------------	--------

<i>Ricottina</i>	gr. 100
------------------	---------

<i>Prosciutto cotto (senza polifosfati)</i>	gr. 60
---	--------

<i>Hamburger di tacchino</i>	gr.100
------------------------------	--------

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Dadini di Petto di Pollo in umido</i>	Petto di pollo( tagliata a dadini)	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla e aromi	q.b.

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Bocconcini impanati di pollo al</i>		

<i>forno</i>	Petto di pollo tagliato a dadini	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Uova e pangrattato	q.b.

<i>Bocconcini di vitello Alla pizzaioia</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Vitellina	gr. 100
	Pomodorini	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

<i>Bastoncini di filetto di merluzzo al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Bastoncini di merluzzo	gr.120 (N° 5)
	Limone	1 spicchio

## *Contorni*

<i>Zucchine stufate</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Zucchine	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla e basilico	q.b.

<i>Lattughino al limone</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Lattughino	gr. 50

	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

<i>Patate prezzemolate</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Patate	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	prezzemolo	q.b.

<i>Carote julienne</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Carote tagliate a julienne	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

<i>Stick di Patate al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Patate	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	aromi	q.b.

<i>Mais all'insalata</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Mais	gr. 40
	Limone	1 spicchio
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	patate lesse	gr. 120

<i>Purea di patate</i>	latte intero	mL. 30
	burro	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5

## *Pane*

<i>Pane fermato rosetta</i>	gr. 50
-----------------------------	--------

## *Acqua*

<i>Acqua minerale naturale</i>	Confezione monodose	mL. 500
--------------------------------	---------------------	---------

PRIMAVERA - INFANZIA - Ingredienti e Gramature  
Comune di Mondragone Anno scolastico 2017/2019

*Primi Piatti*

<i>Riso</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>con</i>	Riso parboiled	gr. 30
	Lenticchie ( <b>passate</b> )	gr. 30
	Pomodori <b>pelati passati</b> e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

<i>Risotto con crema di zucca</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>&amp;</i>	Riso parboiled - Pasta di semola	gr. 30
	Zucca	gr. 100
	Aglio e prezzemolo	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

*Pasta con crema di zucca*

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i>Pasta al pomodoro</i>	Pasta di semola	gr. 50
	Pomodori <b>passati</b>	gr. 80
	Aglione e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i>Pasta o Riso con pisellini primavera</i>	Pasta di semola o Riso	gr. 30
	Pisellini primavera	gr. 70
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i>Pasta tonno e pomodoro</i>	Pasta di semola	gr. 50
	Pomodori <b>passati</b>	gr. 80
	Tonno	gr. 25
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Aglione e aromi	q.b.

--	--	--

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta al Pesto</i>	Pasta di semola	gr. 50
	Pesto di basilico	gr. 30
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con crema di zucchine</i>	Pasta di semola	gr. 30
	Zucchine	gr. 80
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Risotto Al Parmigiano</i>	Riso parboiled	gr. 50
	Brodo vegetale	q.b.
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 15
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
--	--------------------	---------------

<i>Mafalde Corte Ricotta e Pomodori</i>		
	Pasta di semola	gr. 50
	Ricotta	gr. 25
	Pomodori pelati passati	gr. 80
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

<i>Riso con crema di fagioli</i>	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
	Riso	gr. 30
	fagioli secchi ( <b>passati</b> )	gr. 30
	pomodori <b>pelati passati</b> e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

<i>Pasta con Patate</i>	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
	Pasta di semola	gr. 30
	Patate	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

## *Secondi Piatti*

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i><b>Pispettine al pomodoro</b></i>	Vitello magro macinato	gr. 70
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 15
	Pomodorini <b>passati</b>	gr. 80
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i><b>Cotoletta di petto di pollo al forno</b></i>	Cotoletta di petto di pollo	gr. 80
	Uova e pangrattato	q.b.
	Limone	1 spicchio

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i><b>Frittatina con prosciutto al forno</b></i>	Uovo	N° 1
	Prosciutto cotto	gr. 20
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i><b>Hamburger di tacchino</b></i>	gr. 80
-------------------------------------	--------

<i>Prosciutto cotto (senza polifosfati)</i>	gr. 50
---	--------

<i>Philadelphia</i>	gr. 50
---------------------	--------

<i>Galbanino</i>	gr. 50
------------------	--------

<i>Formaggini (senza polifosfati)</i>	gr. 40
---------------------------------------	--------

<i>Pispettine di petto di pollo al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Petto di pollo macinato	gr. 70
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 15
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Dadini di petto di pollo in umido</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Petto di pollo( tagliata a dadini)	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
Cipolla e aromi	q.b.	

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
--	--------------------	---------------

<i>Bocconcini impanati di polso al forno</i>	Petto di pollo tagliato a dadini	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Uova e pangrattato	q.b.

<i>Bocconcini di vitello Alla Pizzaiola</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Vitellina	gr. 80
	Pomodorini passati	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

<i>Bastoncini di filetto di merluzzo al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Bastoncini di merluzzo	gr.100 (N° 4)
	Limone	1 spicchio

## *Contorni*

<i>Zucchine stufate</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Zucchine	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla e basilico	q.b.

--	--	--

<i>Lattughino al limone</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Lattughino	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

<i>Patate prezzemolate</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Patate	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Prezzemolo	q.b.

<i>Carote alla julienne</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Carote tagliate a julienne	gr 50
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

<i>Purea di patate</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	patate lesse	gr. 120
	latte intero	mL. 30
	burro	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Stick di Patate al forno</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Patate	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	aromi	q.b.
--	-------	------

<i>Mais all'insalata</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Mais	gr. 40
	Limone	1 spicchio
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

## *Pane*

<i>Pane formato rosetta</i>	gr. 50
-----------------------------	--------

## *Acqua*

<i>Acqua minerale naturale</i>	Confezione monodose	mL. 500
--------------------------------	---------------------	---------

INFANZIA AUTUNNO INVERNO - Ingredienti e Grammature  
Comune di Mondragone Anno scolastico 2017/2019

*Primi Piatti*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con crema di fagioli</i>	Pasta di semola	gr. 30
	fagioli secchi ( <b>passati</b> )	gr. 30
	pomodori <b>pelati passati</b> e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con crema di lenticchie</i>	Pasta di semola	gr. 30
	Lenticchie ( <b>passate</b> )	gr. 30
	pomodori <b>pelati passati</b> e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Risotto con crema di zucca</i>  & <i>Pasta con crema di zucca</i>	Riso parboiled - Pasta di semola	gr. 30
	Zucca	gr. 100
	Aglio e prezzemolo	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i>Tortellini in brodo vegetale</i>	Tortellini	gr. 40
	Brodo vegetale	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i>Crema di verdure passate con riso</i>	Riso parboiled	gr. 30
	Verdure miste ( <b>passate</b> )	gr. 80
	pomodori <b>pelati passati</b>	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i>Pasta con Patate</i>	Pasta di semola	gr. 30
	Patate	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i>Pasta con crema di ceci</i>	Pasta di semola	gr. 30
	Ceci ( <b>passati</b> )	gr. 30
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolle e aromi	q.b.

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Pasta al sugo</i>	Pasta di semola	gr. 50
	Pomodori <b>pelati passati</b>	gr. 80
	Aglio e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Pasta al sugo di bolognese</i>	Pasta di semola	gr. 50
	Pomodori <b>pelati passati</b>	gr. 80
	Vitello magro macinato	gr. 25
	Aglio e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

## *Secondi Piatti*

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Pispette al sugo</i>	Vitello magro macinato	gr. 70
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 15
	Pomodori <b>pelati passati</b>	gr. 80
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pispette al forno</i>	Vitello magro macinato	gr. 70
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 15
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Bocconcini di tacchino in umido</i>	Tacchino (coscia tagliata a dadini)	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla e aromi	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Bocconcini impanati di petto di pollo al forno</i>	Petto di pollo tagliato a dadini	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Uova e pangrattato	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Bastoncini di filetto di merluzzo al forno</i>	Bastoncini di merluzzo	gr.100 (N° 4)
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
--	--------------------	---------------

<i>Medaglioni di Filetto di Merluzzo al forno</i>	Cuori di merluzzo	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL 5
	Aglio e aromi	q.b.

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Cotoletta di Filetto di Platessa al forno</i>	Cotoletta di platessa	gr. 100
	Limone	1 spicchio

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Bocconcini e straccetti di Vitello in umido</i>	Vitellina	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Medaglioni di Vitello in umido</i>	Vitellina	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

<i>Formaggini (senza polifosfati)</i>	gr. 50
---------------------------------------	--------

<i>Galbanino</i>	gr. 50
------------------	--------

<i>Spinacina di polso al forno</i>	gr. 100
------------------------------------	---------

<i>Salsiccia di tacchino al forno</i>	gr. 100
---------------------------------------	---------

--	--

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Frittatina con prosciutto al forno</i>	Uovo	N° 1
	Prosciutto cotto	gr. 25
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Arista di maiale al forno</i>	Maiale magro	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aglio e aromi	q.b.

### *Contorni*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Spinacini al limone</i>	Spinacini	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Bietoline al limone</i>	Bietoline	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Lattughino</i>		

<i>al limone</i>	Lattughino	gr. 40
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

<i>Patate Stick al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Patate	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aromi	q.b.

<i>Carote prezzemolate</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Carote	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	prezzemolo	q.b.

<i>Spinaci Gratinati</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Spinaci	gr. 100
	Pangrattato	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Purea di Patate</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Patate lesse	gr. 100
	Latte intero	gr. 25
	Burro	gr. 5

	Parmigiano	gr. 5
--	------------	-------

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Patate croccanti al forno</i>	Patate lesse	gr. 100
	Pangrattato	gr. 10
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

## *Pane*

<i>Pane formato rosetta</i>	gr. 50
-----------------------------	--------

## *Acqua*

<i>Acqua minerale naturale</i>	Confezione monodose	mL. 500
--------------------------------	---------------------	---------

AUTUNNO – INVERNO - PRIMARIA- Ingredienti e Grammature  
Comune di Mondragone Anno scolastico 2017/2019

*Primi Piatti*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con fagioli</i> & <i>Riso con fagioli</i>	Pasta di semola/ Riso Parboiled	gr. 40
	Fagioli secchi	gr. 40
	Pomodori pelati e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con lenticchie</i>	Pasta di semola	gr. 40
	Lenticchie	gr. 40
	Pomodori pelati e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Risotto con zucca</i> & <i>Pasta con zucca</i>	Riso parboiled - Pasta di semola	gr. 40
	Zucca	gr. 100
	Aglio e prezzemolo	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Tortellini in brodo vegetale</i>	Tortellini	gr. 50
	Brodo vegetale	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Riso con Minestrone</i>	Riso parboiled	gr. 40
	Verdure miste	gr. 100
	Pomodori pelati	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con patate</i>	Pasta di semola	gr. 40
	Patate	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con ceci</i>	Pasta di semola	gr. 40
	Ceci	gr. 40
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolle e aromi	q.b.

<i>Pasta al sugo</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 70
	Pomodori pelati passati	gr. 100
	Aglione e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Pasta al sugo di bosognese</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 70
	Pomodori pelati passati	gr. 100
	Vitello magro macinato	gr. 30
	Aglione e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Gnocchi Al sugo</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Gnocchi di semola	gr. 180
	Pomodori pelati	gr. 100
	Aglione e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con Zucchine</i>	Pasta di semola	gr. 40
	Zucchine	gr. 100
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

### *Secondi Piatti*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pispette al forno</i>	Vitello magro macinato	gr. 80
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 20
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pispette al sugo</i>	Vitello magro macinato	gr. 80
	Pomodori pelati passati	gr. 100
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 20
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Bocconcini di tacchino in umido</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Tacchino (coscia tagliata a dadini)	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla e aromi	q.b.

<i>Bocconcini impanati di polso al forno</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Petto di pollo tagliato a dadini	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Uova e pangrattato	q.b.

<i>Bastoncini di filetto di merluzzo al forno</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Bastoncini di merluzzo	gr.120 (N° 5)
	Limone	1 spicchio

<i>Medaglioni di filetto di merluzzo al forno</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Cuori di merluzzo	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aglione e aromi	q.b.

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Cotoletta di filetto di platessa al forno</i>	Cotoletta di platessa	gr. 120
	Limone	1 spicchio

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Bocconcini di vitello in umido</i>	Vitellina	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

<i>Salsiccia di tacchino al forno</i>	gr. 100
---------------------------------------	---------

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Medaglioni di vitello in umido</i>	Vitellina	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Arista di maiale al forno</i>	Maiale magro	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aglione e aromi	q.b.

<i>Robiola o stracchino</i>	gr. 60
-----------------------------	--------

<i>Bel Paese</i>	gr. 60
------------------	--------

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Frittatina con prosciutto al forno</i>	Uovo	N° 1
	Prosciutto cotto	gr. 40
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

## *Contorni*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Spinaci al limone</i>	Spinaci	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Spinaci gratinati</i>	Spinaci	gr. 120
	Pangrattato	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Patate Stick al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Patate	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aromi	q.b.

<i>Purea di patate</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Patate lesse	gr. 120
	Latte intero	mL. 30
	Burro	gr. 5
Parmigiano	gr. 5	

<i>Patate croccanti al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Patate lesse	gr. 120
	Pangrattato	gr. 10
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
Parmigiano	gr. 5	

<i>Bietolina al limone</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Bietoline	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
Limone	1 spicchio	

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Lattughino al limone</i>	Lattughino	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Carote Prezzemolate</i>	Carote	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Prezzemolo	q.b.

## *Pane*

<i>Pane fermato rosetta</i>	gr. 50
-----------------------------	--------

## *Acqua*

<i>Acqua minerale naturale</i>	Confezione monodose	mL. 500
--------------------------------	---------------------	---------