

CAPITOLATO MERCEOLOGICO

(Ottobre/Dicembre 2018- Gennaio/ Dicembre 2019 Gennaio/Dicembre 2020)

Premesso che è escluso l'utilizzo di cibi contenenti O.G.M. (organismi geneticamente modificati) e che sono da preferirsi alimenti provenienti da coltura biologica, tipici e tradizionali, nonché a denominazione protetta, le caratteristiche generali sono le seguenti:

□ CARNE BOVINA FRESCA

La carne bovina fresca deve provenire da bovini adulti (manzi) in ottime condizioni di nutrizione, essere costituita da muscoli di grande spessore, consistente di bell'aspetto, elastica, di colore rosso vivo, ben massata con grasso esterno e di copertura bianco compatto, uniforme e ben distribuito.

Sono esclusi dalla fornitura i tori e le vacche.

E' d'obbligo la provenienza delle carni da allevamenti nazionali e/o comunitari.

□ CARNE DI VITELLO

Per carne di vitello si intendono carni ottenute dalla macellazione di vitelli con tutta la dentizione da latte, di colore bianco rosso, con grasso bianco caratteristico delle carni di vitelli ben nutriti, provenienti da allevamenti nazionali.

La carne, suddivisa nei singoli tagli (fesa, noce, scamone, pancia, spalla, reale, ecc.) dovrà essere confezionata in sacchetti sottovuoto che dovranno risultare intatti alla consegna. I sacchetti sottovuoto dovranno essere imballati in cartoni nuovi, sigillati con un'etichetta munita di numero di serie, recante il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento, e fissata o stampata sull'imballaggio in modo che questa si laceri al momento dell'apertura del cartone.

Il trasporto dovrà essere effettuata con automezzo refrigerato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7° centigradi.

Sulla bolla di accompagnamento della carne dovrà comparire, oltre alle diciture riportate sul bollo sanitario,

- la data in chiaro della macellazione, (che dovrà essere avvenuta da non meno di 5 e non più di 10 giorni per il bovino adulto, e da non meno di 3 e non più di 5 giorni per il vitello, rispetto alla data di consegna).
- il numero di codice attribuito dalla A.S.L. competente che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

□ CARNI AVICUNICOLE

1. Polli e cosce di pollo

Di produzione nazionale, allevati a terra con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali nelle carni. I polli devono provenire esclusivamente da allevamenti autorizzati, nei quali vengono osservate scrupolosamente le norme igieniche previste dalla legge.

I polli novelli di prima scelta devono essere macellati non prima del 70° giorno, completamente eviscerati, spennati e privi di testa, zampe e collo.

Petti e cosce devono già essere pronti per la cottura.

I polli devono essere incassettati ed ivi sigillati con sigillo antieffrazione recante il numero di codice attribuito dalla A.S.L. competente che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

2. Tacchino

Le fese di tacchino devono essere ricavate da animali di sesso maschile, in ottimo stato di nutrizione, provenienti da allevamenti a terra nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario.

La carne dovrà avere colore bianco roseo, buona consistenza, e non essere fibrosa, flaccida o trasudante sierosità, tenera e saporita e non presentare gusti od odori anomali. Le fese devono essere costituite dai soli muscoli pettorali superficiale e profondi, senza masse muscolari corrispondenti alla prima falange delle ali, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei.



infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari, essere privo di tasche gelatinose, e non presentare iridizzazione, picchiatura o altri difetti.

All'analisi deve avere un rapporto acqua proteine di 2,8-3 a1.

E' fatto divieto l'uso di prosciutto cotto a fette confezionato in buste e di spalla cotta.

2. Prosciutto crudo

Prosciutto crudo "Parma" . Deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13 Febbraio 1990 n.26 relativa alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma.

Deve presentare peso non inferiore agli 8 kg. Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Deve presentare sapore dolce, delicato, moderatamente salato, e aroma fragrante, privo di odori anomali.

La stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi.

3. Bresaola

Prodotto salato e stagionato proveniente dalla coscia di bovino adulto in conformità alla normativa vigente.

□ PASTA ALIMENTARE

1. Pasta

La pasta deve essere prodotta con farina di semola ricavata dalla macinazione di grani duri; deve avere i requisiti precisati dalla Legge 4 luglio 1967, n. 580:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri: contenuto minimo 0,70% - contenuto massimo 0,85%
- cellulosa: contenuto minimo 0,20% - contenuto massimo 0,45%
- sostanze azotate: contenuto minimo 10,50%.

Le analisi vengono eseguite su 100 parti di sostanza secca.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, consegnata in perfetto stato di conservazione dopo un sufficiente periodo di essiccamento, di odore e sapore gradevole; non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente. Deve essere immune da insetti e, quando rimossa, non deve lasciar cadere polvere o farina.

Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura di non meno di 15 minuti primi, non deve spaccarsi, disfarsi, divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua.

2. Paste speciali

I parametri chimici dovranno rispondere alla normativa vigente, in particolare non dovranno contenere acido glutammico.

Le paste speciali, contenenti vari ingredienti alimentari, devono essere prodotte esclusivamente con semola e devono riportare sulla confezione la denominazione di pasta di semola di grano duro seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti. Le confezioni dovranno essere in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzare parte del prodotto sfuso. Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

□ PANE

Il pane da somministrare deve essere confezionato per intero con farina di grano tenero tipo "0 speciale", rispondente ai requisiti precisati dalla Legge 4/7/1967, n. 580:

- ACQUA contenuto massimo 14,5%
- CENERI contenuto massimo 0.5%
- GLUTINE contenuto minimo 7%.

Le analisi sono state effettuate su cento parti di sostanza secca.

E' consentita l'aggiunta di correttivi, come il malto, i lieviti da usare devono essere fermenti



Le percentuali di acqua di scongelamento, effettuato a 4% C per 24 ore non devono essere superiori del 20% per i filetti di platessa e al 10% per i filetti di merluzzo. L'utilizzo di altri tipi di pesce sarà concordato di volta in volta dalle parti.

2. Verdura surgelata

Tutte le verdure dovranno avere aspetto sano, colore omogeneo e brillante tipico della specie, senza parassiti o segni di attacchi parassitari, o di malattie fungine, essere al punto di giusta maturazione, esenti da corpi estranei ed inclusioni terrose e congelate singolarmente. L'impacchettamento verrà considerato prova di interruzione della catena del freddo con conseguente rifiuto della merce.

All'interno delle confezioni primarie non dovrà altresì esservi evidente brina.

I vegetali dovranno avere sapore ed odore rilevabili, gradevoli e tipici di ciascuna specie. Non dovranno presentarsi spappolati o legnosi

Calo peso allo scongelamento inferiore al 20%.

☐ PUREA DI PATATE

Deve essere prodotta esclusivamente con patate. E' vietato l'uso di preparati a base di fiocchi di patate.

☐ PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

La frutta deve essere di prima categoria. La frutta in posatura deve essere consegnata in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse.

Caratteristiche organolettiche della frutta da fornire:

- essere in maturazione pronta per il consumo, di pesatura uniforme, di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- deve essere omogenea ed uniforme e la partita, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionata in modo uniforme e composta da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e zona di produzione;
- non deve essere bagnata artificialmente, nè trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non deve presentare alterazioni che indichino processi di sovramaturazione. Sono esclusi dalla fornitura:
- i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione e abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, tale da aver pregiudicato le caratteristiche organolettiche;
- i prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale eterogeneo;
- distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione;
- essere di recente raccolta;
- presentare le precise caratteristiche microbiologiche di specie o qualità richiesta;
- essere asciutta, priva di terrosità, e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme a seconda della specie;
- essera priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenne da difetti tali da alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.
- Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che prestano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni iniziali o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza vegetale.

In particolare:

- le mele devono essere Stark o Golden con peso di circa 150 g. ; non vengono ammesse mele con polpa farinosa.
- pere della varietà Williams, Abate, Conference, Kaiser, con peso di circa 150 G. devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura.

Il confezionamento in vaschette da 125 grammi cadauno deve avvenire a norma di legge.

□ PRODOTTI CASEARI

Caratteristiche comuni

E' vietato utilizzare formaggi fusi.

I formaggi devono essere di ottima qualità commerciale e in tutto idonei e pronti all'uso; devono essere ricavati dalla coagulazione acida di latte intero o parzialmente scremato.

Non devono presentare difetti (gonfiore, cattivo odore, fessure, ecc.) e devono essere di stagionatura normale.

Non devono essere sofisticati con grassi estranei a quelli del latte e devono contenere la qualità di grassi prescritta per ogni tipo di formaggio dalle disposizioni di legge in vigore e riferito a sostanze secche.

I formaggi freschi dovranno essere ottenuti da puro latte vaccino fresco. Le confezioni dovranno riportare evidente e ben leggibile la data di scadenza.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore dei formaggi maturi.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- **PARMIGIANO REGGIANO:** Il formaggio deve essere a denominazione di origine secondo quanto previsto dal D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1955. La forma non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazione anomala od altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta né tanto meno difetti esterni tipo marcescenze o altro. Il formaggio non deve contenere formaldeide residua e deve essere idoneo alla grattugia. Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano".
- La maturazione deve essere protratta fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione. Contenuto minimo di materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 32%:
- **RICOTTA:** formaggio fresco, derivato dal latte o meglio dal latte intero pastorizzato; da utilizzare quello di vacca perché povera in lipidi e ricca in proteine.
- **FONTINA:** formaggio grasso a pasta dura, cotta, di sapore delicato senza occhiatura o con occhiatura di piccolissime dimensioni, prodotto con latte intero. Conservazione 15° C, la maturazione si compie in 4 - 6 mesi, successivamente la crosta si presenta compatta e sottile, la pasta è leggermente paglierina, fondente in bocca e contiene il 34-36% di acqua e il 45-50% di grasso su sostanza secca.
- **CRESCENZA:** formaggio molle a maturazione rapida. Viene prodotta con latte di vacca. Conservazione a 8 - 12° C. La maturazione dura 15 giorni. Grasso minimo 44% su sostanza secca.
- **MOZZARELLA:** formaggio a pasta filata; presenta una struttura a foglie sovrapposte, con liquido lattiginoso intercalato, senza occhiatura. Si consuma freschissima, non oltre 4 o 5 giorni dalla produzione. Grasso minimo 44% su sostanza secca.
- **BURRO:** deve essere di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole. Deve essere esente da sostanze estranee, da grassi aggiunti di qualunque natura e deve contenere la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'82%. E' vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarina.

□ OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento C.E.E. 2568/91 dell'11.7.1991 e successive modificazioni. In particolare l'olio di oliva extravergine deve avere un'acidità espressa come acido oleico inferiore all'1%. Il prodotto deve presentarsi limpido, privo di impurità con colorazione caratteristica, secondo la provenienza, privo di difetti e di odore



Carne magra tritata o omogeneizzata Filetto di platessa lessato
Verdura cotta Pura
Frutta cotta o omogeneizzata Olio Zucchero
Parmigiano
Formaggio tenero o formaggini Prosciutto cotto

D) Indicazioni dietetiche in caso di dieta liquida

Lunedì:

Semolino in brodo di carne + carne omogeneizzata + olio + parmigiano Passato di verdura mista + olio
Succo di frutta (Crema lenta)

Martedì:

Stracciatella + Passato di verdura mista + olio Yogurt alla frutta

Mercoledì:

Glutinata in brodo di carne + prosciutto cotto omogeneizzato + olio + parmigiano Purè cotto
Frutta cotta a fettine

Giovedì:

Stracciatella + Passato di verdure miste + olio Succo di frutta (crema lenta)

Venerdì:

Semolino in brodo vegetale + formaggio + olio + parmigiano Purè lento Frutta cotta a fettine.

E) Diete a carattere etico-religioso

Il fornitore dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso. In particolare per utenti di religione islamica, ebraica o di altra confessione religiosa è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'Amministrazione con i pasti di seguito indicati o eventualmente concordati che rispettino le rispettive convinzioni religiose.

I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle grammature relative a ciascuna tipologia di utente al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

Di seguito sono riportati a titolo esemplificativo alcune indicazioni:

A) Indicazioni dietetiche per la comunità islamica

Le tabelle dietetiche sono così modificate:

Ingrediente proibito	Possibile sostituzione
Prosciutto crudo	Uova o formaggio o bresaola
Prosciutto cotto	Uova o formaggio o bresaola
Vino	

B) Indicazioni dietetiche per la comunità ebraica

1. Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini.
2. Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate o piatti distinti.
3. Durante la Pasqua degli ebrei (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere avuto contatto con cibi lievitati.
4. Ogni prodotto che non siano latticini o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.



Non dovrà essere ricavata da animali che abbiano subito trattamenti ormonali o antiormonali. Se gli animali fossero stati trattati con antibiotici, dovranno essere stati macellati una volta trascorso il tempo di sospensione. Non devono essere rilevate né sierosità né umidità eccessiva all'interno delle confezioni sottovuoto. Il peso medio delle fese deve essere di circa 4 Kg, con una tolleranza del 10% in meno.

3. Coniglio

Le carni di coniglio dovranno provenire da allevamenti nazionali, da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti (D.P.R. 559 del 30.12.1992) ed essere state sottoposte ai controlli previsti dalla normativa vigente.

Le carcasse devono essere completamente prive di pelle, senza zampini, senza intestino e non bagnate. Le carni devono provenire da animali in ottimo stato di nutrizione.

La pezzatura potrà variare da 1.200 a 1.500 grammi.

Le caratteristiche organolettiche sono le seguenti: colore bianco rosa, consistenza buona non flaccida, assenza di sierosità; tenerezza ed assenza di odori e sapori anomali.

Devono essere confezionati in involucri protettivi, impermeabili e sigillati e riportare l'indicazione " Marchio di qualità Coniglio Italiano", la data di macellazione e le date di scadenza.

La consegna dovrà avvenire nei 3 giorni antecedenti l'utilizzo previsto. La temperatura di trasporto deve essere compresa tra - 2° C e + 4° C.

□ CARNI SUINE

Le carni suine devono essere fresche, sane, provenienti dal carrè o dalla lonza di suino magro, pulite in ogni parte grassa.

La carne deve essere di origine italiana, essere confezionata sottovuoto e recare il bollo sanitario (D.L. 286 del 18 Aprile 1994).

Sono escluse dalla fornitura le carni di verro, criptorchide e scrofa e di capi affetti da sindrome P.S.E..

All'atto della consegna la carne deve risultare macellata da non meno di 24 ore.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare, come ad esempio i muscoli intercostali.

La sezione delle lonze a metà della loro lunghezza deve presentare una larghezza di 11 - 12 cm ed uno spessore di 7 - 8 cm.

La carne congelata deve essere stata sottoposta a congelamento rapido e non presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o altri difetti riconducibili all'applicazione poco accurata delle tecniche di conservazione. Allo scongelamento, eseguito in cella frigorifera positiva, non deve presentare perdite di succhi superiori al 5 %.

La carne fresca deve essere in perfetto stato di conservazione, non presentare bruciature da freddo, segni di irrancidimento o di essiccamento del muscolo in superficie, conservare l'odore caratteristico della specie, avere colore roseo chiaro, con tessitura compatta, grana fine e asciutta e non gemere succhi cellulari.

□ SALUMI

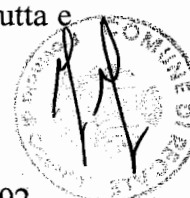
1. Prosciutto cotto

Prodotto ricavato da sezione di coscia con cotenna e grasso naturale in conformità al D.L. 537/92.

Prodotto di peso non inferiore a kg 7, cotto a vapore, aromatizzato e confezionato sottovuoto.

L'involucro sottovuoto dovrà presentarsi intatto e recare nome della ditta produttrice, luogo di produzione, data di produzione, indicazione di conservabilità, peso netto del prodotto e dichiarazione di assenza di polifosfati . I prosciutti devono essere prodotti senza aggiunta di caseinato, proteine di soia e glutammato . All'interno dell'involucro non dovrà esservi liquido percolato, ed il prosciutto dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Al taglio dovrà presentare colore roseo, odore gradevole caratteristico, non presentare importanti



selezionati:

- UMIDITA' massima 75%
- CENERI contenuto massimo 2,5%
- ACIDITA' massima 5%

Il pane deve essere ben lievitato e cotto lentamente così da non presentare bruciature e non contenere mollica spugnosa ed elastica. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

☐ **PRODOTTI DA FORNO**

Dovranno avere le stesse caratteristiche del pane.

☐ **RISO**

La varietà di riso da utilizzare è il parboiled. Il riso deve essere sano, di fresca lavorazione, secco, intero, inodore, pulito, resistente alla cottura, non oleato nè brillato, deve perenire dall'ultimo raccolto e possedere i requisiti previsti dalla legge 325 del 18.3.1958 e successiva modifica n. 56 del 5/6/1962.

Il riso deve essere consegnato presso i depositi comunali in pacchi sigillati. Le confezioni in particolare devono essere sigillate, riportare le dichiarazioni riguardanti il peso netto, la ditta produttrice e confezionatrice, il termine minimo di conservazione e tutte le altre dichiarazioni previste dalla legge.

☐ **OVOPRODOTTI**

Verranno utilizzati ovoprodotti, conformemente alla direttiva 89/437/C.E.E. e Decreto Legislativo n. 65 del 4.2.1993, con le seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina;
- essere trattati e preparati in uno stabilimento C.E.E. (autorizzato dal Ministero alla Sanità);
- essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione, idonea a soddisfare i criteri microbiologici riportati al cap. VI dell'Allegato al citato decreto legislativo;
- essere confezionati o etichettati conformemente al cap. VIII del citato decreto legislativo;
- essere immagazzinati e trasportati idoneamente con mezzi refrigeranti ed autorizzati.

PRODOTTI SURGELATI

- **Caratteristiche comuni:** I prodotti surgelati devono esser confezionati e conservati nell'osservanza di quanto stabilito dalla legge 27 gennaio 1968 n 32 e dal DM 15 Giugno 1971 e successive modificazioni. I prodotti dovranno essere conformi alla normativa CEE per quanto concerne la qualità delle materie prime impiegate e i processi di lavorazione. Il fornitore deve ritenersi impegnato a garantire la rigorosa osservanza della catena del freddo fino al momento della consegna. La pezzatura delle singole derrate deve presentare un intervallo di variazione massimo del 10% rispetto ai pesi o alle misure indicate che devono intendersi come valori centrali di detto intervallo. La consegna dovrà avvenire presso i centri di utilizzo, con veicolo refrigerato a -20 gradi centigradi.

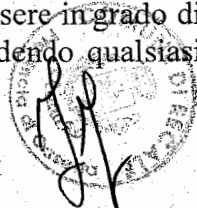
1. Prodotti ittici

Il pesce richiesto deve essere esclusivamente costituito da filetti completamente privi di spine, cartilagini e pelle.

Le confezioni di peso netto non superiore ai 10 Kg: devono contenere un prodotto qualitativamente analogo a quello posto in vendita al dettaglio con riportate in etichetta le diciture previste dalla legislazione vigente.

Il pesce deve essere surgelato in confezioni impermeabili.

Le confezioni di pesce surgelato devono presentarsi sigillate dal produttore e devono essere in grado di proteggere le proprietà organolettiche, le caratteristiche qualitative del prodotto impedendo qualsiasi contaminazione e disidratazione del prodotto in questione.



- l'uva deve essere Regina o Italia, con grappoli nella totalità asciutti e maturi; i grappoli stessi dovranno presentarsi di media lunghezza rispetto alla varietà, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse e marcescenti;
- Le arance della varietà Tarocco, Navel, Valencia, Moro devono provenire dalla Sicilia ed avere un contenuto minimo di succo del 25%;
- i clementini devono avere un tenore in succo minimo del 40%.

Sarà immessa al consumo esclusivamente frutta secondo il seguente calendario che rispetta i periodi di consumo tipici di ciascuna varietà:

settembre = pere, uva, prugne, banane

ottobre = mele, pere, uva e banane

novembre, dicembre, gennaio, febbraio = mele, pere, arance, mandarini, kiwi, mandaranci

marzo e aprile = mele, pere, banane, arance

maggio, giugno, luglio = albicocche, pesche, prugne, ciliege

agosto = anguria, melone, pesche, prugne.

Secondo la normativa vigente la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo di prodotto e varietà della qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

In particolare:

- Le patate devono essere dell'ultimo raccolto e devono appartenere nelle singole partite ad una sola varietà. Verranno escluse patate che presentano germogli, macchie nere o verdi, incrostazioni terrose, tracce di marcescenza e ferite aperte o trattamento con radiazioni gamma.
- Le cipolle devono essere intere, pulite, compatte, senza ciuffi radicali, germogli, con calibro omogeneo e non sottoposti a trattamenti radiant.
- Le carote devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo, non devono presentare il cuore legnoso.
- I pomodori devono essere interi, sani, puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo omogeneo e pronti ad essere consumati nel giro di due o tre giorni.
- Gli ortaggi a foglia (erbe, coste, spinaci, prezzemolo) devono essere sani, interi, opportunamente mondati senza foglie gialle e rinsecchite.
- Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione.

□ **LATTE VACCINO**

Il latte intero tutti di vacca, sottoposto alla regolare pastorizzazione a circa 75° C e a tutte le normative igieniche prescritte per tale lavorazione, deve avere le seguenti caratteristiche come indicato dalla legge 14 marzo 1977 n. 89 e riportare la data di scadenza come da D.P.R. n. 322/82:

- CONTENUTO GRASSO MINIMO 3,20%
- RESIDUO MAGRO 8,70%
- PESO SPECIFICO A 15° C fra 1029 e 1034.

□ **YOGURT**

Yogurt naturale e alla frutta in sapori assortiti.

Lo yogurt deve avere i requisiti richiesti dalle leggi attuali in merito alla flora microbica presente, all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso così come previsto dal R.D. 9 maggio 1929 n.994.

La ditta in particolare dovrà indicare il numero di lactobacilli e di streptococchi vivi per grammi di prodotto alla data di scadenza del prodotto che intende offrire e che non potrà essere minore di 1.000.000 per g di prodotto per ciascuna delle due specie microbiche.



rancido. Deve essere consegnato in contenitori sigillati a perdere, da 1 a 5 litri.

☐ **POMODORI PELATI**

Si intende per "pomodori pelati" pomodori di tipo lungo, privi di buccia. E' consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato avente un residuo secco non inferiore all'8% ed è permessa l'aggiunta di semiconcentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto di sale aggiunto, sia inferiore al 6%. Possono inoltre essere aggiunti cloruro di sodio in misura tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa in cloruro di sodio, non superi il 20% di residuo secco. Sui contenitori devono essere espresse, con caratteri chiari, evidenti ed indelebili le seguenti indicazioni:

- nome o ragione sociale e la sede legale del produttore;
- sede dello stabilimento di produzione;
- denominazione della conserva;
- peso netto;
- eventuali aggiunte permesse dalla legge.

I prodotti devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti. La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato in modo da non subire attacchi di acidità.

☐ **CONSERVE DI FRUTTA**

Sono utilizzabili confetture extra, gelatina extra, marmellate prodotte e confezionate in base alla normativa vigente.

INDICAZIONI DIETETICHE

A) Indicazioni dietetiche per "vomito o diarrea"

Menù da attuare in caso di "vomito o diarrea" (per un massimo di 2-3 giorni):

PRANZO:

Riso all'olio (olio in quantità contenuta) e parmigiano Pollo o tacchino (cotto a vapore)

Patate e carote lessate

Mela grattugiata (al momento) e succo di limone o limone intero q.b.

Queste indicazioni sono valide anche se l'episodio di "diarrea" si verifica nella giornata; in caso di "vomito" (se questo è ripetuto) si consiglia, di non somministrare cibi solidi, ma esclusivamente the o acqua zuccherata in quantità ridotta ad intervalli regolari (poco e spesso)

B) Indicazioni dietetiche in caso di richiesta di pasto "bianco"

MENU' da attuare in caso di richiesta di pasto "bianco"

PRANZO:

Pasta o Riso all'olio (olio in quantità contenuta) e parmigiano

Pollo o tacchino o pesce (cotto a vapore o ai ferri) o formaggio fresco Patate e carote lessate o zucchine

Mela matura o cotta senza aggiunta di zucchero o banana.

C) Indicazioni dietetiche in caso di dieta semiliquida:

Latte intero

The o caffè d'orzo

Brodo vegetale o di carne sgrassato Pastina di semola o glutinata Semolino



Alimenti "proibiti"	Alimenti "permessi"
Pane condito con grasso animale	Pane e cereali di tipo comune sono considerati neutrali se non al latte o in abbinamento con il latte
Latticini e carne nello stesso pasto	Latte e formaggio: latte fresco di giornata e formaggi
Formaggi prodotti con caglio animale	Formaggio prodotti con caglio microbico o di sintesi
Uova di animali che mangiano altri animali o uova che contengono sangue	Uova di gallina, purché esenti da contaminazioni ematiche
Maiale e suoi derivati, cavallo, asino, coniglio, interiora di ogni animale	Carne (bovina, di pecora di capra, di cervo) e pollame. Questi animali devono essere macellati in adatto macello e il sangue deve essere rimosso con procedure di bagnomaria e sale.
Crostacei e molluschi	Pesce di mare: solo pesce con pinne e lische.
Grasso animale	Oli vegetali (con esclusione di oli di semi vari); burro quando non abbinato a carni.
	Verdura e frutta.
	Dolci: quelli con latte sono considerati facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina Kasher è considerata neutrale.



ASL CASERTA

Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Requisiti e caratteristiche delle sostanze e dei prodotti alimentari

Raccomandazioni

Premesso che

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriali e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili

Si specifica quanto segue

Latte e derivati

Latte fresco intero pastorizzato.

Parmigiano Reggiano con stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Formaggio fresco, fior di latte e yogurt, confezionati e prodotti in stabilimento con numero di riconoscimento CE.

Grassi da condimento

Olio extra vergine d'oliva – burro



Legumi secchi

Legumi in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Pane

Pane di farina di grano tenero tipo 00/ pane integrale preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, non caldo, senza cattivi odori. Sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.

Pizza al pomodoro

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra/ naturale, sale iodato.



La produzione deve essere di giornata; lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme; la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti

Pasta

Pasta di semola di grano duro, in confezioni originali, intatte e pulite. **Da prevedere vasta gamma di forme di pasta al fine di garantire una adeguata varietà settimanale.** Da valutare gli indicatori di qualità organolettica in fase di approvvigionamento, conservazione, bollitura ed al momento del consumo.

Paste all'uovo con ripieno fresche (ravioli e tortellini) devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e prive di qualunque "esaltatore di sapore".

La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche. Si richiedono per il ripieno le seguenti caratteristiche :

- prosciutto crudo per i tortellini al prosciutto (min. 11% sul ripieno).
- ricotta vaccina per i ravioli ricotta e spinaci (min. 47% sul ripieno).

Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.



Riso

Riso con trattamento parboiled ed integrale, in confezioni originali conformi alla norma vigente e conservati in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

Orzo

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture.

Prodotti ortofrutticoli freschi (frutta, pomodori, lattuga , zucca etc...)

Vegetali di prima qualità, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti ed esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei.

La frutta , la verdura e gli ortaggi non devono presentare fenomeni di condensazione superficiali dovuti ad improvvisi sbalzi termici, devono essere turgidi ed esenti da:



tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono essere accuratamente mondati, puliti ed esenti da parassiti.



Fagiolini e piselli fini/finissimi se utilizzati come contorno.

Gli ortaggi a bulbo (patate) non devono presentare germogli.

La frutta, di indicata pezzatura, **sarà opportunamente variata** (mele, pere, agrumi, banane, kiwi etc.)

Salumi

Prosciutto cotto privo di fibrosità e parti tendinee, senza rammollimenti o aree vuote, esente da difetti interni o esterni, privo di polifosfati aggiunti, di glutammato monopodico, di caseinati e/o latte in polvere (ciò a ragione della destinazione anche a diete particolari) e non eccessivamente speziato o aromatizzato.

La fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole. Il sapore deve essere tipico, dolce. Lo strato lipidico deve essere ben coeso, distribuito esternamente al prodotto; il grasso bianco e compatto deve essere facilmente asportabile.

Prosciutto crudo tipo dolce, a maturazione completa o stagionatura di almeno 14-16 mesi. Il prodotto dovrà avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Bresaola non eccessivamente secca, ben pressata, priva di tendini, aponeurosi e grasso, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Uova

Le uova confezionate, di categoria A extra, devono provenire da stabilimenti con numero di autorizzazione MiPAAF; le procedure di conservazione, sgusciatura a crudo e cottura delle uova, saranno oggetto della massima attenzione.

Si specificherà il divieto al consumo di uova non completamente cotte.

Prodotti ittici

I filetti di merluzzo surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare **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



Tonno all'olio di oliva e naturale

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Carni

Le carni, di primo taglio (parte anatomica coscia) dovranno provenire: da bovino di età non superiore ai 24 mesi, suino e vitello.

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono essere fresche e prive di odori o sapori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

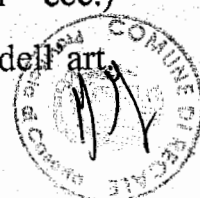
Surgelati (spinaci, piselli, patate, carote, broccoletti, bietoline e pesce)

Dovrà essere rispettata la catena del freddo. I prodotti surgelati, in confezioni originali, dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. Il prodotto una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattro ore.

Fagiolini e piselli surgelati fini/finissimi se utilizzati come contorno.

- Oltre al rispetto dei parametri cosiddetti oggettivi (forma, pezzatura, calibro ecc.) e qualitativi (consistenza, gusto, aroma, requisiti nutrizionali ecc.) sopramenzionati si fa riferimento e si riporta quanto indicato dal comma 4 dell'art.



59 ("Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità") della L. n° 488 del 23/12/99 (G.U. n. 302 del 27/12/99): "Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n.157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti."

Si segnala che, come previsto nella Legge n. 55 del 21 marzo 2005 (Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica - GU n. 91 del 20-04-2005), verrà utilizzato **il sale arricchito di iodio**.



Si specifica inoltre quanto segue

- La tabella dietetica prevede, spesso, la possibilità di scelta fra due primi, due secondi e due contorni ciò al fine di poter adeguare il menù alle diverse stagioni e/o per soddisfare i diversi gusti dei bambini.
- E' opportuno inserire nel capitolato, previa condivisione del significato con l'utenza e la scuola, la necessità di evitare la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.
- La quantità degli alimenti della tabella è riferita alla parte edibile e a crudo ;
- Tutte le derrate alimentari impiegate non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- Non è previsto l'utilizzo di alimenti freschi e/o surgelati precotti
- Per il consumo debbono essere utilizzate stoviglie monouso oppure stoviglie pluriuso lavate in lavastoviglie;



- In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone.
- Devono essere rispettati i requisiti previsti dall'All. II Reg. CE 852/2004, anche relativamente a quanto disposto per gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti.
- Il pane, il formaggio, ed i salumi vanno distribuiti in porzioni singole chiuse in idonee confezioni;
- Per frutta fresca di stagione si intende la frutta presente sul mercato, da variare ogni giorno.
- Non è prevista cottura mediante frittura.
- E' utile che i pomodori pelati per la preparazione del sugo vengano adeguatamente passati.
- E' utile che i legumi ed alcuni ortaggi e verdure vengano passati e/o frullati.
- Basilico, prezzemolo, cipolla, aglio ed altre spezie, qualora utilizzati nella preparazione delle pietanze, è preferibile escluderne la presenza in pezzi al momento del consumo.
- Non è previsto l'uso di dadi da brodo contenenti glutammato di sodio

Il Responsabile del Settore

Igiene della Nutrizione

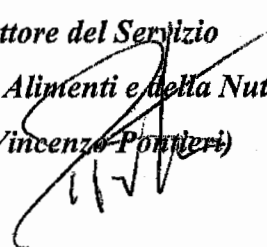
(dr. Rossello D'Onofrio)



Il Direttore del Servizio

Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

(dr. Vincenzo Pontieri)




**Lunedì****Risotto alla milanese**

(riso 50 gr., brodo vegetale q.b., olio extra vergine di oliva gr.5, zafferano, parmigiano 5 gr.)
Oppure Riso al pomodoro (riso parboiled oppure integrale 50 gr., pomodoro pelato gr. 80, olio extra vergine di oliva gr.5, parmigiano 5 gr.)

Petto di pollo al latte oppure olio e limone (petto di pollo 100 gr, latte q.b., oppure olio extra vergine di oliva gr. 5 e limone q.b.)

Insalata di lattuga (lattuga gr. 50, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Bietoline stufate (bietoline gr. 100, olio extra vergine di oliva 5 gr)

Pané formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150

Martedì

Orzo con crema di fagioli (orzo 40 gr. , fagioli secchi 30 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr)

Oppure Pasta al pesto (pasta 40 gr., sugo di pesto gr.30,)

Frittata di uova con spinaci oppure con broccoli (un uovo , 30 gr di spinaci/broccoli, parmigiano 5 gr., olio extra vergine di oliva q. b.)

Insalata di fagiolini finissimi (fagiolini gr. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Oppure Insalata di pomodori (pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

Pasta al pomodoro (pasta 50 gr., pomodori pelati 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 5 gr.)

Formaggio fresco 60 gr. Oppure Parmigiano Reggiano gr. 50

Insalata di carote crude o cotte (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Zucchine trifolate (zucchine gr. 100, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Giovedì

Pasta con crema di zucca (pasta 50 gr., zucca 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 5 gr.)

Oppure Orzo con crema di piselli (orzo 40 gr., piselli 70 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 5 gr)

Spezzatino/fettina di vitello alla pizzaiola (vitello magro 100 gr., pomodori pelati gr. 50, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Oppure Bresaola o prosciutto cotto magro senza polifosfati gr. 40

Finocchi saltati in padella (finocchi 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Pomodori all'insalata (pomodori gr. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Venerdì

Pasta e patate (pasta 40 gr., patate 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Merluzzo al pomodoro Oppure Merluzzo olio e limone Oppure Merluzzo impanato al forno (merluzzo 100 gr. pomodori pelati 50 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Insalata di spinaci freschi (spinaci 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Carciofi stufati (carciofi gr. 100, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr.

Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.

Lunedì

Pasta con crema di zucchine (pasta 50gr., zucchine 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 5 gr.)

Oppure Riso olio e parmigiano (riso 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 5 gr.)

Arista di maiale al forno (arista 100gr, olio extra vergine di oliva 5 gr.,brodo vegetale./latte q. b.)

Oppure Tonno al naturale oppure all'olio di oliva sgocciolato (80 gr)

Insalata di bietoline (bietoline 50 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5

Oppure Insalata di lattuga (lattuga 50 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Martedì

Orzo con crema di ceci (orzo 40 gr., ceci 30 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)

Oppure Pasta al pomodoro (pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 5 gr.)

Frittata di zucchine oppure spinaci (un uovo, zucchine oppure spinaci 40gr/ ricotta 40gr)

Carote alla julienne (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Insalata di broccoli (broccoli gr.100, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

Pasta al pesto (pasta 40 gr., sugo di pesto gr.30,)

Oppure Pasta oppure orzo con crema di zucca (pasta/orzo 50 gr.,zucca 100 gr,olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Formaggio fresco 60 gr. Oppure Parmigiano Reggiano gr. 50

Insalata di pomodori (pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Mais 50gr.

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Giovedì

Pasta con crema di cavolfiori (pasta 50 gr., cavolfiori 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 5 gr.,)

Oppure Pasta al pomodoro (pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr.,olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 10 gr.,)

Polpette al forno (vitellone magro 70 gr., pane 15 gr., uovo 20 gr., parmigiano 5 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., latte q.b.)

Melanzane stufate (melanzane gr. 100, olio extra vergine di oliva 5 gr., aromi se graditi)

Oppure Insalata di lattuga (lattuga 50 gr. , olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Venerdì

Orzo con crema di lenticchie (orzo 50 gr., lenticchie 40 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)

Oppure Gateau di patate (patate 200 gr., uovo 20 gr.,prosciutto cotto 20 gr., parmigiano 10 gr.,latte q. b.,)

Bocconcini di merluzzo impanati al forno Oppure Platessa impanata/gratinata al forno (merluzzo/ platessa 100 gr.,olio extra vergine di oliva 5 gr., pane grattugiato q. b.)

Insalata di carote crude o cotte (carote 100 gr., olio extravergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr

Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL di Caserta



Terza settimana

Lunedì

Ravioli con ricotta e spinaci al pomodoro (pasta fresca ripiena con ricotta e spinaci 80gr., olio extravergine di oliva 5 gr., pomodori pelati 80 gr., parmigiano 5 gr.)

Oppure Riso oppure orzo con crema di piselli (riso/orzo 40 gr., piselli 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Bocconcini di vitello alla pizzaiola/in umido

(vitello magro 120 gr., pomodori pelati gr. 50, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Insalata di bietoline Oppure di lattuga

(bietoline /lattuga 50 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Martedì

Pasta al pomodoro (pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr.,olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 5 gr)

Oppure Pasta con crema di broccoli oppure crema di carciofi (pasta 50 gr., broccoli/carciofi 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 5 gr.)

Frittata di uova e spinaci o ricotta

(un uovo, parmigiano Reggiano 5 gr., spinaci 30gr., ricotta gr. 40)

Insalata di carote crude o cotte (carote 100gr., olio extravergine di oliva 5 gr.)

Oppure Insalata di pomodori (pomodori all'insalata 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

Passato di verdure con crostini di pane (verdure miste ,*escluse le patate*, 120 gr., crostini di pane 15gr.,olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 10 gr.)

Oppure Pasta con crema di zucchine

(pasta 40gr., zucchine 100gr., gamberetti 30gr., olio extravergine di oliva 5 gr.)

Bocconcini di pollo in umido (petto di pollo g. r100,olio extra vergine di oliva gr.5,farina/latte q.b.)

Oppure Merluzzo olio e limone Oppure Merluzzo impanato al forno (merluzzo 100 gr. pomodori pelati 50 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pure di patate (patate gr.150, latte q. b., parmigiano 5 gr,olio extra vergine di oliva 5 gr)

Oppure Insalata di patate (patate gr. 150, olio extra vergine di oliva 5 gr)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Giovedì

Pasta pomodoro e tonno

(pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr., tonno al naturale 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr)

Oppure Orzo con crema di lenticchie

(orzo/farro 40 gr., lenticchie 40 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)

Polpette al pomodoro (vitellone magro 80 gr., pane 30 gr., uovo 20 gr.,pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 5 gr.)

Carciofi stufati (carciofi 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Finocchi saltati in padella (finocchi 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Venerdì

Pizza al pomodoro 120 gr.

(farina 0, olio extra vergine di oliva q.b., pomodoro pelato o polpa pronta)

Oppure Riso con crema di spinaci

(riso/ integrale 50gr., spinaci 70gr., parmigiano 7 gr., olio extravergine di oliva 5gr.)

Platessa al pomodoro Oppure olio e limone Oppure impanata al forno

(platessa 100 gr. pomodori pelati 50 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Insalata di lattuga (lattuga 50 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5)

Oppure Pomodori all'insalata (pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr.

Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.



Lunedì

Pasta con salsa bolognese

(pasta 50 gr., salsa bolognese 50 gr., parmigiano 7 gr.)

Oppure Pasta olio e parmigiano (pasta 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 7 gr.)

Formaggio fresco 60 gr. Oppure Parmigiano Reggiano gr. 50

Fagiolini finissimi all'insalata (fagiolini gr. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Oppure Zucca gratinata al forno oppure grigliata

(zucca 100gr., pane grattugiato q. b., olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Martedì

Pasta con crema di ceci (pasta 40 gr., ceci secchi 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Riso al pomodoro

(riso 50 gr., pomodori pelati 100 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 7 gr.)

Frittata al forno (un uovo, parmigiano Reggiano 7 gr)

Insalata di broccoli (broccoli gr.100, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Oppure Insalata di pomodori (pomodori gr 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Mercoledì

Pasta al pomodoro

(pasta gr. 50, pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 7 gr.)

Pasta olio e parmigiano(pasta gr. 50, olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 7 gr.)

Polpette al pomodoro oppure al forno (vitellone magro 70 gr., pane 20 gr., uovo 20 gr., parmigiano reggiano 5 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., latte q.b., pomodoro pelato 60 gr.)

Tonno al naturale oppure all'olio di oliva (sgocciolato) gr. 80

Insalata di lattuga Oppure di Bietoline

(lattuga/bietoline 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Giovedì

Tortellini al pomodoro (tortellini con ripieno di prosciutto crudo 70gr., pomodori pelati 80gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 7 gr.)

Oppure Pasta al pesto (pasta 40gr., sugo di pesto gr.30)

Salsiccia di pollo e tacchino a grana fine al forno

(salsiccia 100 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Bresaola o prosciutto cotto magro senza polifosfati 40gr.

Insalata di lattuga (lattuga 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Spinaci burro e parmigiano (spinaci 100 gr., burro 5 gr., parmigiano Reggiano 7 gr)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Venerdì

Pasta oppure orzo con crema di carciofi

(pasta/orzo 50 gr., carciofi 100gr.,olio extravergine di oliva 5gr.,parmigiano 7 gr.)

Oppure Pasta e patate (pasta 40 gr., patate 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Cuori di merluzzo oppure Platessa al pomodoro (cuori di merluzzo/platessa gr. 100, pomodoro pelato gr. 80 gr,olio extra vergine di oliva 5 gr.)

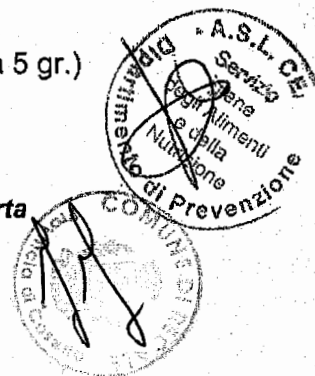
oppure Merluzzo impanato al forno (merluzzo gr. 80)

Insalata di carote (crude o cotte) (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr.

Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL di Caserta



Lunedì

Pasta o riso al pomodoro (pasta o riso 50 gr., pomodori pelati 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 7 gr.)

Oppure Risotto alla milanese (riso 50 gr., brodo vegetale q.b., olio extra vergine di oliva gr.5, zafferano, parmigiano Reggiano 7 gr.)

Polpette in umido con limone o succo di arancia (vitellone magro 70 gr., pane 20 gr., uovo 20 gr., parmigiano 5 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., latte q.b., arancia/limone q.b.)

Insalata di Lattuga (lattuga gr. 50, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Insalata di pomodori (pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Martedì

Pasta olio e parmigiano (pasta 50gr., olio extravergine di oliva 5gr., parmigiano reggiano 7 gr.)

Oppure Pasta al pesto (pasta 40gr., sugo di pesto gr.30)

Spezzatino di petto di tacchino (petto di tacchino gr. 100, olio extra vergine di oliva 10 gr.)

Oppure Platessa al pomodoro Oppure olio e limone Oppure impanata al forno (platessa 100 gr. pomodori pelati 50 gr/ pane grattugiato q.b., olio extra vergine di oliva 5 gr./limone)

Piselli in umido (piselli finissimi gr. 70, olio extra vergine di oliva gr. 5 e cipolla trita q.b.)

Oppure Zucchine e finocchi gratinati

(zucchine/finocchi 100gr., olio extravergine di oliva 5gr., pane grattugiato q.b.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Mercoledì

Orzo con crema di ceci (orzo 40 gr, ceci secchi 30 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Gateau di patate (patate 200 gr., uovo 20 gr., prosciutto cotto 20 gr., parmigiano Reggiano 10 gr., latte q. b.)

Scaloppina di manzo al latte oppure olio e limone

(manzo 100 gr, latte q.b., olio extra vergine di oliva gr. 5 / limone q.b.)

Bietoline stufate (bietoline 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Insalata mista di bietoline e carote

(bietoline e carote gr. 70, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr



Giovedì

Pasta con salsa bolognese (rigatoni 50 gr., salsa bolognese 50 gr., parmigiano 7 gr.)

Oppure Pasta al pomodoro e tonno (pasta 50gr., tonno al naturale oppure all'olio di oliva sgocciolato 40gr., pomodoro pelato gr. 80, olio extra vergine di oliva 5 gr.,)

Frittata di uova con ricotta oppure broccoli

(un uovo, 30 gr di ricotta/broccoli, parmigiano 7 gr., olio extra vergine di oliva q. b.)

Insalata di lattuga (lattuga gr.50, olio extra vergine di oliva 5 gr..)

Oppure Mais e carote lesse (mais gr. 40, carote gr. 40, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Venerdì

Riso integrale con crema di lenticchie

(riso integrale 40 gr., lenticchie secche 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Pizza al pomodoro 120 gr

(farina 0, olio extra vergine di oliva q.b., pomodoro pelato o polpa pronta)

Bastoncini di merluzzo impanati al forno (merluzzo 80 gr..) **Oppure Merluzzo al pomodoro** (merluzzo 100 gr., pelati di pomodoro 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Spinaci olio e parmigiano (spinaci freschi o surgelati 100 gr., olio extra vergine di gr. 5, parmigiano Reggiano 7 gr.)

Oppure Insalata di spinaci freschi (spinaci freschi gr.50, olio extra vergine di oliva gr.5,)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr.

Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.



**COLAZIONE A SACCO SCUOLA dell'INFANZIA-
Anno scolastico 2018 / 2019**



Panino con prosciutto cotto magro senza polifosfati
(panino formato rosetta/integrale 50 gr., prosciutto cotto gr. 40 gr.)

Panino con formaggio fresco
(panino al latte/integrale 50 gr., formaggio fresco gr. 60 gr.)

Yogurt alla frutta 125 gr. Succo di frutta 200 ml.

Acqua minerale naturale 500 ml

Oppure

Pizza al pomodoro gr. 120

Panino con bresaola
(panino al latte/integrale 50 gr., bresaola 40 gr.)

Yogurt alla frutta 125 gr. Succo di frutta 200 ml.

Acqua minerale naturale 500 ml

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL di Caserta

