



COMUNE DI PALERMO

Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia
Ufficio Servizi per le Scuole

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENÙ
(MENÙ, DIETE SPECIALI, CESTINI FREDDI GENERICI E PER DIETE SPECIALI)

Allegato n. 4
(Pag. 1-19)

I menù di seguito specificati potranno essere modificati o sostituiti, per problematiche relative alla qualità degli alimenti, per problematiche tecniche relative alla produzione e per rilevato scarso gradimento dell'utenza, con piatti di equivalente valore nutrizionale ed economico.

Nei menù di seguito elencati sono:

biologici: pasta, riso parboiled, olio extra vergine d'oliva, legumi, cereali, pelati, passata di pomodoro, seitan, tempeh, tofu

D.O.P. : Prosciutto di Parma, Provolone dolce Valpadana, Asiago, Vastedda della Valle del Belice, Ragusano e Fontina

I.G.P. : bresaola della Valtellina

In generale, compatibilmente con la disponibilità stagionale dei prodotti, per la preparazione dei menù devono essere utilizzati i prodotti ortofrutticoli freschi.

L'acqua minerale naturale dovrà essere fornita per ciascun utente in confezione PET di 50 cl.

Il pane fornito dovrà essere "pane di rimacino" e di grammature previste.

Il pasto dovrà essere corredato di un set da apparecchiatura (secondo le Specifiche Tecniche nell'Allegato 2) composto da:

- 1 tovaglietta
- 2 tovaglioli di carta
- 1 piatto piano
- 1 piatto fondo
- 1 piattino da frutta
- 1 bicchiere
- 2 coltelli
- 2 forchette
- 2 cucchiari
- 1 cucchiaino

MENÙ I SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
1	Lunedì	Risotto al pomodoro	Arrosto panato	Patate fritte
2	Martedì	Passato di fagioli con pasta	Crocchette di pesce al sugo	Insalata
3	Mercoledì	Pasta al parmigiano	Prosciutto cotto	Biete all'olio
4	Giovedì	Pasta al ragù	Vastedda della Valle del Belice DOP	Insalata mista
5	Venerdì	Pasta al cavolfiore	Pesce spada panato al forno	Insalata

MENÙ II SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
6	Lunedì	Pasta al pomodoro e basilico	Carne alla pizzaiola	Patate alla pizzaiola
7	Martedì	Passato di verdure con pasta	Mozzarella	Insalata di pomodoro
8	Mercoledì	Risotto con zucca gialla	Petto di pollo panato	Insalata e carote
9	Giovedì	Passato di ceci con pasta		Crocchette di zucchine
10	Venerdì	Pasta con i piselli	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Spinaci all'olio

MENÙ III SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
11	Lunedì	Anelletti al forno		Biete all'olio
12	Martedì	Passato di verdure con pasta	Provolone dolce Valpadana DOP	Insalata mista
13	Mercoledì	Pasta al tonno	Pesce spada panato al forno	Insalata
14	Giovedì	Riso con spinaci e ricotta	Coscia di pollo al forno	Patate arrosto
15	Venerdì	Pasta con zucchine	Crocchette di pesce al sugo	Insalata e carote

MENÙ IV SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
16	Lunedì	Pasta con piselli	Polpette in umido	Fagiolini in umido
17	Martedì	Pasta pomodoro e basilico	Petto di tacchino panato	Insalata mista
18	Mercoledì	Passato di lenticchie con pasta		Crocchette di patate al forno
19	Giovedì	Pasta ai formaggi	Fesa di tacchino	Spinaci all'olio
20	Venerdì	Riso con spinaci o biete	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Insalata

MENÙ V SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
21	Lunedì	Pasta alla campagnola	Carne alla pizzaiola	Patate alla pizzaiola
22	Martedì	Risotto al pomodoro	Asiago DOP	Crocchette di zucchine
23	Mercoledì	Pasta all'aurora	Frittatina con patate e parmigiano	Insalata mista
24	Giovedì	Passato di legumi misti con pasta		Budino al cioccolato/vaniglia
25	Venerdì	Pasta ai broccoletti	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Fagiolini trifolati

MENÙ I SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
26	Lunedì	Pasta con zucchine	Arrosto panato	Fagiolini trifolati
27	Martedì	Pasta pomodoro e basilico	Frittatina con patate e parmigiano	Insalata
28	Mercoledì	Passato di lenticchie con pasta		Crocchette di melanzane
29	Giovedì	Risotto con verdure	Mozzarella	Insalata di pomodoro
30	Venerdì	Pasta al tonno	Pesce spada panato al forno	Purè di patate

MENÙ II SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
31	Lunedì	Pasta pomodoro e basilico	Petto di pollo panato	Insalata e carote
31bis	Lunedì	Pasta pomodoro e basilico	Involtini alla siciliana	Insalata e carote
32	Martedì	Passato di legumi misti con pasta		Crocchette di patate al forno
33	Mercoledì	Pasta al parmigiano	Crocchette di pesce al sugo	Fagiolini all'olio
34	Giovedì	Pasta al pesto delicato	Fesa di tacchino	Crocchette di zucchine
35	Venerdì	Riso con piselli	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Insalata e pomodoro

MENÙ III SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
36	Lunedì	Passato di verdure con pasta	Spezzatino	Patate in umido
37	Martedì	Pasta con le melanzane	Provola Ragusana	Insalata e pomodoro
38	Mercoledì	Pasta alla campagnola	Petto di tacchino panato	Biete all'olio
39	Giovedì	Passato di fagioli con pasta		Budino al cioccolato/vaniglia
40	Venerdì	Riso alle vongole	Pesce spada panato al forno	Insalata e carote

MENÙ IV SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
41	Lunedì	Pasta al ragù	Prosciutto cotto	Insalata mista
42	Martedì	Pasta con zucchini	Coscia di pollo al forno	Patate arrosto
43	Mercoledì	Passato di lenticchie con pasta	Mozzarella	Insalata di pomodoro
44	Giovedì	Pasta pomodoro e basilico	Frittatina con patate e parmigiano	Insalata
45	Venerdì	Risotto con verdure	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Biete all'olio

MENÙ V SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
46	Lunedì	Pasta con le melanzane	Petto di tacchino panato	Insalata
47	Martedì	Pasta con piselli	Vastedda della Valle del Belice DOP	Insalata di pomodoro
48	Mercoledì	Pasta al parmigiano	Spezzatino	Patate in umido
49	Giovedì	Anelletti al forno		Crocchette di melanzane
50	Venerdì	Risotto al tonno	Crocchette di pesce al sugo	Insalata e carote

"MENÙ STANDARD" per DIETA IN BIANCO - tipologia 1		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso asciutti all'olio - Pasta o riso in brodo vegetale 	<ul style="list-style-type: none"> - Carne rossa sgrassata ai ferri - Fettine di pollo o tacchino ai ferri - Hamburger di pollo o tacchino ai ferri - Pesce lessato - Pesce ai ferri 	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura cruda - Verdura lessata - Patate o carote all'olio - Patate a purea
"MENÙ STANDARD" per DIETA MORBO CELIACO - tipologia 2		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Riso/pasta per celiaci in brodo vegetale - Riso/pasta per celiaci con passato di verdure e/o legumi - Riso/pasta per celiaci al sugo di pomodoro - Riso/pasta per celiaci alle verdure ♦ Pane/fette biscottate /grissini per celiaci 	<ul style="list-style-type: none"> - Uovo sodo - Bresaola della Valtellina IGP - Prosciutto cotto senza glutine esente da fonti di glutine - Fesa di tacchino esente da fonti di glutine - Prosciutto crudo di Parma DOP - Carne rossa o bianca ai ferri - Hamburger di carne rossa o bianca ai ferri - Pesce bollito o ai ferri - Provolone dolce Val Padana DOP - Asiago DOP - Emmenthal - Vastedda della Valle del Belice DOP 	<ul style="list-style-type: none"> - Verdure all'olio o in umido - Patate e/o carote all'olio o in umido - Insalata - Patate a purea
"MENÙ STANDARD" per DIETA ALLERGIE ALIMENTARI - tipologia 3 (intolleranza alle proteine del latte vaccino e proteine dell'uovo)		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso in brodo vegetale - Pasta o riso con passato di verdure e/o legumi - Pasta o riso asciutti con sugo di pomodoro - Pasta o riso all'olio - Pasta o riso alle verdure 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesce bollito - Pesce ai ferri - Hamburger di pollo o tacchino ai ferri - Petto di tacchino ai ferri o in umido - Carne rossa sgrassata ai ferri 	<ul style="list-style-type: none"> - Patate e/o carote lessate o in umido - Patate a purea - Insalata - Verdura lessata

"MENÙ STANDARD" per AFFETTI DA FAVISMO - tipologia 4		
Primo	Secondo	Contorno
Menù privo di fave, piselli e preparazioni composite che le contengano		
"MENU'" per AFFETTI DA DIABETE - tipologia 5		
Primo	Secondo	Contorno
Dieta personalizzata secondo prescrizione medica		
"MENU'" per AFFETTI DA FENILCHETONURIA- tipologia 6		
Primo	Secondo	Contorno
Dieta personalizzata secondo prescrizione medica		

"MENÙ STANDARD" per DIETA RELIGIOSA ISLAMICA- tipologia 7		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro - Pasta o riso in brodo vegetale - Pasta o riso all'olio e parmigiano - Pasta e riso con passato di verdura e/o legumi 	<ul style="list-style-type: none"> - Uovo sodo - Formaggio - Bresaola della Valtellina IGP - Hamburger di pollo o tacchino ai ferri - Petto di pollo o tacchino ai ferri - Pesce come da menù 	<ul style="list-style-type: none"> - Come da MENU'

"MENU' STANDARD" per DIETA RELIGIOSA EBRAICA - tipologia 8		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro - Pasta o riso in brodo vegetale - Pasta o riso all'olio - Passato di verdura e/o legumi con pasta 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesce lessato - Pesce ai ferri - Pesce al forno 	<ul style="list-style-type: none"> - Come da MENU'
"MENU' STANDARD" per DIETA POLIALLERGIA AL PESCE - tipologia 9		
Primo	Secondo	Contorno
Menù privo di pesce e preparazioni composite che lo contengano		
"MENÙ STANDARD" per DIETA VEGETARIANA - tipologia 10		
Primo	Secondo	Contorno
Menù privo di pesce, carne, e secondi piatti anche con Seitan bio, Tempeh bio, Tofu bio		

N.B. Per il pane e la frutta devono essere garantite le stesse grammature previste per gli altri Menù.

CESTINI FREDDI GENERICI	
Tipologia “a” (1) Tipologia “b” (2)	
Cestino n.1a	
Pane di “rimacino”	
Prosciutto cotto	
Succo di frutta senza zucchero	
Frutta*	
Acqua minerale naturale	
Cestino n.2a	
Pane di “rimacino”	
Vastedda della Valle del Belice DOP	
Yogurt intero alla frutta	
Frutta*	
Acqua minerale naturale	
Cestino n.3a	
Pane di “rimacino”	
Prosciutto crudo di Parma DOP	
Asiago DOP	
Succo di frutta senza zucchero	
Acqua minerale naturale	
Cestino n.4a	
Pane di “rimacino”	
Bresaola della Valtellina IGP	
Vastedda della Valle del Belice DOP	
Frutta*	
Acqua minerale naturale	

Cestino n.5a
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Banana
Acqua minerale naturale
Cestino n.6a
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n.1b
Pane di "rimacino"
Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte, esente da glutine
Cestino n.2b
Pane di "rimacino"
Vastedda della Valle del Belice DOP
Cestino n.3b
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo di Parma DOP
Cestino n.4b
Pane di "rimacino"
Bresaola della Valtellina IGP

Cestino n.5b
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte

CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI
Cestini per dieta in bianco
Cestino n. 6a
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n.3b
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo di Parma DOP
Cestini per utenti di religione islamica
Cestino n. 5a
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n. 4b
Pane di "rimacino"
Bresaola della Valtellina IGP

Cestini per utenti di religione ebraica
Cestino n. 5b
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n. 5b
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Cestini per utenti affetti da morbo celiaco
Cestino n. 7a
Pane o fette biscottate senza glutine
Prosciutto crudo di Parma DOP **
Asiago DOP
Frutta *
Acqua minerale naturale
Cestino n. 6b
Pane o fette biscottate senza glutine
Prosciutto crudo di Parma DOP **
Cestini per utenti intolleranti alle proteine del latte e dell'uovo
Cestino n. 6a
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo di Parma DOP
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale

Cestino n. 3b
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo di Parma DOP
Cestini per utenti affetti da favismo e Poliallergia al pesce
Cestino n. 1a
Pane di "rimacino"
Prosciutto cotto
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n.2a
Pane di "rimacino"
Vastedda della Valle del Belice DOP
Yogurt intero alla frutta
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n. 3a
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo di Parma DOP
Asiago DOP
Succo di frutta senza zucchero
Acqua minerale naturale
Cestino n. 4a
Pane di "rimacino"
Bresaola della Valtellina IGP
Vastedda della Valle del Belice DOP
Frutta*
Acqua minerale naturale

Cestino n. 5a
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Banana
Acqua minerale naturale
Cestino n. 6a
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo di Parma DOP
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n. 1b
Pane di "rimacino"
Prosciutto cotto
Cestino n. 2b
Pane di "rimacino"
Vastedda della Valle del Belice DOP
Cestino n. 3b
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo di Parma DOP
Cestino n. 4b
Pane di "rimacino"
Bresaola della Valtellina IGP
Cestino n. 5b
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte

Cestini per utenti Vegetariani
Cestino n.2a
Pane di "rimacino"
Vastedda della Valle del Belice DOP
Yogurt intero alla frutta
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n. 5a
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Banana
Acqua minerale naturale
Cestino n. 2b
Pane di "rimacino"
Vastedda della Valle del Belice DOP
Cestino n. 5b
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte

N.B.

- *come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: **Banana, Mela, Pera**
- ** **il prosciutto crudo dovrà essere accuratamente privato della sugna nella parte esterna e della cotenna**

(1) I cestini freddi contrassegnati con la lettera "a" saranno richiesti in caso di riduzione dell'orario scolastico, in caso di gite o festicciole, in caso di emergenze, o in sostituzione di tutto il pasto, qualora questo fosse rifiutato perché non conforme a quanto previsto dal capitolato, a fronte di un costo pari al 60% dell'importo contrattuale del singolo pasto, oltre IVA.

(2) I cestini freddi contrassegnati con la lettera "b" saranno richiesti in sostituzione del 1° o del 2° piatto rifiutato perché non conforme a quanto previsto nel Capitolato

- **Gli orari di consegna saranno concordati fra le Scuole e la Ditta fornitrice**
- **Gli yogurt devono essere muniti di cucchiaino, i brik dei succhi di frutta e le bottiglie in PET d'acqua minerale naturale dovranno essere dotati di cannuce.**
- **Ogni cestino freddo dovrà essere corredato di: n. 1 tovaglietta, n. 1 piatto piano e n. 2 tovaglioli ad utente, contenuti in un sacchetto di cellulosa per alimenti, opportunamente sigillato.**