



COMUNE DI PALERMO

Area della Scuola
Settore Servizi Educativi
Servizio Assistenza Scolastica e Servizi per le Scuole
UO Refezione Scolastica

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE DEI MENÙ, DELLE DIETE SPECIALI E DEI CESTINI

Allegato n. 5
(Pag.1- 32)

In collaborazione con il
Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute e Materno Infantile “G. D’Alessandro”
Sezione IGIENE
Università degli Studi di Palermo



INDICE

1. FABBISOGNO ENERGETICO	pag. 3
2. DIETE SPECIALI	" 4
3. INDICE <i>PIATTI "MENÙ"</i>	" 8
4. INDICE <i>CESTINI FREDDI</i> GENERICI (tipologia "a")	" 10
5. INDICE <i>CESTINI FREDDI</i> GENERICI (tipologia "b")	" 10
6. INDICE <i>CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI</i>	" 10
7. <i>PIATTI "MENÙ"</i>	" 12
8. <i>RICORRENZA FESTIVITÀ SANTA LUCIA</i>	" 26
9. <i>CESTINI FREDDI</i> GENERICI (tipologia "a").....	" 27
10. <i>CESTINI FREDDI</i> GENERICI (tipologia "b").....	" 28
11. <i>CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI</i>	" 29

1. FABBISOGNO ENERGETICO

La tabella dietetica riferita ai menù riportati nell'Allegato n.4, si basa sulle considerazioni e sui criteri LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana) revisione 1996, editi dalla Società Italiana di Nutrizione Umana, sulle direttive delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana, revisione 2003, edite dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione) e sulle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" edite dal Ministero della Salute (2010).

Si ritiene utile riportare di seguito, per una più consapevole lettura degli allegati tecnici n.4 e n.5, la tabella 1 relativa agli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce d'età e la tabella 2 relativa alle frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica:

Tabella 1- *Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche*

Apporti raccomandati	3 - 6 anni	6 - 11 anni	11 - 15 anni
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440-640	520-810	700-830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11-24	13-30	18-31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15-21	18-27	23-28
di cui saturi (g)	5-7	6-9	8-9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto	60-95	75-120	95-125
di cui zuccheri semplici (g)	11-24	13-30	18-31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7,5

Tabella 2 - *Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica*

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

2. DIETE SPECIALI

La problematica “diete speciali” si presenta, all’interno del servizio di ristorazione scolastica, come necessità di garantire l’erogazione di un pasto speciale con valenza dietoterapica.

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche *ad personam* elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico-religiose o ideologiche.

Gli schemi nutrizionali del modello base per la ristorazione scolastica rispondono a quelle che sono le indicazioni per una alimentazione salubre secondo le più recenti indicazioni in campo nutrizionale e, pertanto, possono adattarsi, agendo sull’entità delle porzioni e sulle tecniche di preparazione, a una larga parte delle richieste di diete speciali.

In casi particolari, ove è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile, sarebbe opportuno che il genitore o chi esercita la potestà genitoriale sostenesse un colloquio preliminare con l’addetto di competenza, al fine di meglio predisporre un modello personalizzato, seguendo indicazioni *ad hoc*.

Sono previste le seguenti tipologie di diete speciali:

- a) **dieta in bianco – tipologia 1**
- b) **dieta per affetti da morbo celiaco - tipologia 2**
- c) **dieta per allergie alimentari – tipologia 3**
- d) **dieta per affetti da favismo – tipologia 4**
- e) **dieta per affetti da diabete – tipologia 5**
- f) **dieta per affetti da fenilchetonuria– tipologia 6**
- g) **dieta per comunità religiose diverse da quella cattolica – tipologie 7 e 8**

Relativamente alla **tipologia 1 (dieta in bianco)**: essa è rivolta a soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (cosiddetto "acetone") secondari a disordini alimentari, o con enteriti in via di risoluzione. In tali casi, previa richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale), sarà fornito un menù "standard", o in alternativa, una dieta speciale, in esecuzione di certificazione del medico pediatra, che prevederà la variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti; quest'ultima prescrizione dovrà essere chiaramente riportata sulla certificazione.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, nel presente allegato.

Relativamente alla **tipologia 2 (dieta per affetti da morbo celiaco)**: è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

I pazienti affetti da morbo celiaco non possono consumare alimenti contenenti glutine (frazione proteica di alcuni cereali) o, più precisamente, alcuni tipi di gliadine (frazioni peptidiche del glutine del grano) o di prolamine (affini alle gliadine, ma contenute in altri cereali) ritenute responsabili della patogenesi della malattia celiaca. Le gliadine sono contenute nel grano, le prolamine nella segale, avena e orzo. Il riso e il mais in chicchi non contengono né gliadina né prolamine, pertanto, possono essere consumati anche dai pazienti celiaci.

Per quanto riguarda, invece, il consumo di alimenti derivati da riso e mais, dovrà essere posta attenzione a che le confezioni abbiano l'apposito marchio di garanzia al riguardo. La malattia celiaca provoca una sindrome da malassorbimento complessa e grave nella maggioranza delle persone affette; è necessario, perciò, che i soggetti celiaci consumino, anche in assenza di sintomatologia, alimenti rigorosamente privi di glutine; infatti, anche microquantità di gliadine o prolamine espongono i pazienti alla sindrome da malassorbimento.

Data la diffusione sul mercato di alimenti contenenti anche piccole quantità di grano, orzo, avena e loro derivati è importante conoscere con precisione quali cibi li escludono e quali no. Per questo motivo, l'Associazione Italiana per la celiachia distribuisce ai suoi iscritti un periodico aggiornato su questi problemi e la lista di cibi esenti da glutine: è importante che il gestore del servizio di ristorazione acquisisca informazioni adeguate in merito, anche attraverso la consultazione di tale materiale informativo (es. www.celiachia.it).

La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare, in quanto i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari. Da qui la necessità di suddividere gli alimenti in: "permessi - a rischio - vietati". Tale suddivisione è stata effettuata considerando per ogni prodotto alimentare gli ingredienti ed il processo di lavorazione, quindi la possibile contaminazione crociata da glutine. Pertanto, in allegato (Allegato 5 bis), è fornito un elenco (parziale) di alimenti "permessi - a rischio - vietati".

In definitiva, sono permessi i seguenti alimenti: riso, pasta e pane senza glutine o grissini senza glutine, prodotti a base di farina di mais o fecola di patate pura; formaggi e derivati del latte senza aggiunta di cereali, carne, pesce, uova, prosciutto crudo (accuratamente privato della sugna nella parte esterna e della cotenna), prosciutto cotto e fesa di tacchino arrosto *purché esenti da fonti di glutine come da dichiarazione riportata in etichetta dal produttore*, legumi, ortofrutta, olio extravergine di oliva.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, nel presente allegato.

La I.A. dovrà garantire che la lavorazione delle derrate previste in tali menù avvenga con procedura separata, con modalità e con utensili diversi da quelli utilizzati per le restanti preparazioni. Dovrà garantire altresì che ogni alimento (compreso il pane o i grissini) e preparazione sia confezionato in vaschette monoporzione, termosaldate e riportanti sull'etichetta il nome del destinatario del pasto.

Relativamente alla **tipologia 3 (dieta per allergie alimentari)**, si richiedono diete per intolleranza alle proteine del latte vaccino e per intolleranza alle proteine dell'uovo. È necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

In particolare sono permessi i seguenti alimenti: latte di soia o di capra, farine di grano, pasta, riso, semolino di grano, semolino di riso, orzo, pane, (purché esenti da prodotti a base di latte vaccino e di uovo), carne di pollo, di tacchino, di maiale, prosciutto crudo, pesce, olio extravergine di oliva, legumi, prodotti ortofrutticoli. Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla **tipologia 4 (dieta per affetti da favismo)**: è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

I soggetti affetti da favismo *non* devono consumare *fave, piselli e preparazioni composite che li contengono.*

Relativamente alla **tipologia 5 (dieta per affetti da diabete)**: è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

Relativamente alla **tipologia 6 (dieta per affetti da fenilchetonuria)**: è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

La drastica riduzione nella dieta della quota di fenilalanina (un aminoacido essenziale contenuto soprattutto nelle proteine di origine animale) permette di controllare completamente la malattia e garantisce un normale sviluppo psicomotorio. La presenza di fenilalanina in moltissimi alimenti obbliga non solo alla riduzione, ma spesso anche alla completa eliminazione di alcuni di essi, che devono essere sostituiti da alimenti speciali. Tale quota, così come quella degli alimenti normali, deve essere calcolata con estrema precisione per ogni soggetto; pertanto, la dieta deve essere personalizzata caso per caso e calcolata dal Centro per le malattie metaboliche a cui il paziente affersisce e, a livello di

ristorazione scolastica, preparata su tali indicazioni dal centro di produzione pasti, che a sua volta disporrà degli alimenti necessari.

Relativamente alla **tipologia 7 e 8** (diete per comunità religiose diverse da quella cattolica): è necessaria la richiesta presso la scuola da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale); in tali casi è previsto un menù "standard" che la scuola richiederà specificatamente nell'ordinativo pasti.

In particolare, sono tassativamente esclusi i seguenti alimenti: tutti gli alimenti a base di maiale (prosciutto cotto e crudo, wurstel, pancetta ecc.); formaggi con caglio animale, crostacei, molluschi, grasso animale.

Inoltre:

- *latticini e prodotti carnei non possono essere consumati nello stesso pasto né con le stesse stoviglie*
- *durante la Pasqua Ebraica (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati che inoltre, non devono venire a contatto con stoviglie*
- *frutta, verdura, pesce, uova possono venir consumati con ogni altro cibo ma non con latticini o carne*
- *pane e cereali devono essere di tipo "comune" (non al latte o con i suoi derivati)*
- *i formaggi devono essere prodotti con caglio microbico o di sintesi*
- *l'uovo di gallina deve essere esente da contaminazioni ematiche*
- *carne e pollame devono essere macellati in adatto macello ed il sangue rimosso con bagnomaria e sale*
- *deve essere usato solo pesce con pinna e lische*
- *deve essere usato solo olio extravergine d'oliva*

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

3. INDICE PIATTI “*MENÙ*”

PIATTI UNICI

1. Anelletti al forno
2. Timballo di riso al ragù e mozzarella
3. Lasagne al forno con spinaci e ricotta
4. Tortellini (o ravioli) al sugo di pomodoro
5. Lasagne al forno con ragù e besciamella
6. Passato di fagioli con pasta
7. Passato di ceci con pasta
8. Passato di lenticchie con pasta
9. Passato di legumi misti con pasta
10. Pizza ai 2 formaggi

PRIMI PIATTI

1. Pasta al cavolfiore (o broccoletti)
2. Pasta al parmigiano
3. Pasta al ragù
4. Pasta pomodoro e basilico
5. Pasta alla campagnola
6. Pasta con piselli
7. Pasta ai formaggi
8. Pasta all'aurora
9. Pasta con zucchini
10. Pasta al tonno
11. Pasta al pesto delicato
12. Pasta con le melanzane
13. Pasta alla matriciana
14. Passato di verdure con pasta
15. Risotto al tonno
16. Risotto con piselli
17. Risotto al pomodoro
18. Risotto con verdure
19. Risotto con zucca gialla
20. Riso con spinaci o bietole
21. Riso con spinaci e ricotta
22. Riso alle vongole
23. Risotto con cuori di carciofo

SECONDI PIATTI

1. Spezzatino di tacchino in umido
2. Petto di pollo (o tacchino) panato
3. Coscia o Fusso di pollo al forno
4. Arrosto panato
5. Polpette in umido
6. Bracioline al limone
7. Roast-beef

8. Spezzatino
9. Involtini alla siciliana
10. Carne alla pizzaiola
11. Arista di maiale
12. Filetti di merluzzo in umido
13. Pesce spada panato al forno
14. Filetti di sogliola/platessa dorati
15. Tonno sott'olio
16. Filetti di platessa alla mugnaia
17. Filetti di platessa/sogliola panati al forno
18. Crocchette di pesce
19. Calamari in umido
20. Frittatina con patate e parmigiano
21. Bresaola della Valtellina IGP
22. Prosciutto crudo di Parma DOP
23. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine
24. Fesa di tacchino senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine
25. Mozzarella o fiordilatte
26. Provolone dolce Valpadana DOP
27. Asiago DOP
28. Emmenthal
29. Vastedda della Valle del Belice DOP
30. Ragusano DOP

CONTORNI

1. Tris di verdure all'olio
2. Biete o spinaci all'olio
3. Timballo di spinaci
4. Fagiolini all'olio
5. Fagiolini e patate all'olio
6. Fagiolini in umido
7. Fagiolini trifolati
8. Zucchine trifolate
9. Zucchine alla parmigiana gratinate
10. Patate in umido
11. Crocchette di patate al forno
12. Patate prezzemolate
13. Purè di patate o di carote
14. Patate a purea
15. Patate arrosto
16. Patate fritte
17. Patate alla pizzaiola
18. Insalata
19. Insalata mista
20. Insalata e carote
21. Carote a julienne
22. Carote e finocchi a julienne
23. Insalata di pomodoro
24. Insalata e pomodoro
25. Carote alla parmigiana gratinate
26. Carote a rondelle lesse

27. Finocchi gratinati
28. Cavolfiori gratinati
29. Timballo di cavolfiore

ALTRO

- a) Pane “di rimacino”
- b) Frutta di stagione
- c) Acqua minerale naturale

MENÙ per “Ricorrenza festività Santa Lucia”

1. Timballo di riso al forno con piselli e ragusano D.O.P.
2. Arancina al burro /alla carne

4. INDICE CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “a”)

- CESTINO N°1a
- CESTINO N°2a
- CESTINO N°3a
- CESTINO N°4a
- CESTINO N°5a
- CESTINO N°6a

5. INDICE CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “b”)

- CESTINO N°1b
- CESTINO N°2b
- CESTINO N°3b
- CESTINO N°4b
- CESTINO N°5b

6. INDICE CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI

Cestini per utenti di religione islamica

- CESTINO N°5a
- CESTINO N°4b

Cestini per utenti di religione ebraica

- CESTINO N°5a
- CESTINO N°4b

Cestini per utenti affetti da morbo celiaco

- CESTINO N°7a
- CESTINO N°6b

Cestini per utenti intolleranti a proteine del latte e/ o dell'uovo

- CESTINO N°6a
- CESTINO N°3b

Cestini per utenti affetti da favismo

- CESTINO N°1a
- CESTINO N°2a
- CESTINO N°3a
- CESTINO N°4a
- CESTINO N°5a
- CESTINO N°6a
- CESTINO N°1b
- CESTINO N°2b
- CESTINO N°3b
- CESTINO N°4b
- CESTINO N°5b

7. PIATTI *MENÙ*

PIATTI UNICI

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
1. Anelletti al forno			
pasta (anelletti) BIO	80	90	100
pomodori pelati BIO	50	60	60
passata di pomodoro BIO	20	30	30
carne tritata di bovino adulto	40	50	60
besciamella	30	40	50
parmigiano reggiano D.O.P.	10	15	15
olio extravergine d'oliva BIO	10	10	10
2. Timballo di riso al ragù e mozzarella			
riso BIO	90	100	110
pomodori pelati BIO	120	130	150
carne tritata di bovino adulto	30	60	80
cipolla, carote, sedano	50	60	70
olio extravergine di oliva BIO	10	10	10
mozzarella	25	35	45
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	15
burro (per imburrare la teglia)	q.b.	q.b.	q.b.
pangrattato (per cospargere la teglia)	q.b.	q.b.	q.b.
3. Lasagne al forno con spinaci e ricotta			
pasta (lasagne) BIO	80	90	100
spinaci	30	40	50
besciamella	30	45	60
ricotta	30	30	40
parmigiano reggiano D.O.P.	10	10	15
4. Tortellini (ravioli) al sugo di pomodoro			
tortellini (o ravioli) alla carne BIO	100	125	150
pomodori pelati BIO	30	40	50
passata di pomodoro BIO	20	20	20
carote, cipolla	qb	qb	qb
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
5. Lasagne al forno con ragù e besciamella			
pasta (lasagne) BIO	80	90	100
besciamella	30	40	50
passata di pomodoro BIO	70	80	90
cipolla, carote, sedano	30	40	50
carne tritata di bovino adulto	40	50	60
parmigiano reggiano D.O.P.	10	15	15
olio extravergine d'oliva BIO	10	10	10

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
6. Passato di fagioli con pasta			
pasta BIO	60	70	80
fagioli borlotti secchi BIO	40	50	60
carote, cipolla	qb	qb	qb
pomodori pelati BIO	10	10	15
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
7. Passato di ceci con pasta			
pasta BIO	60	70	80
ceci secchi BIO	40	50	60
cipolle, carote, sedano	qb	qb	qb
pomodori pelati BIO	10	10	15
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
8. Passato di lenticchie con pasta			
pasta BIO	60	70	80
lenticchie BIO	40	50	60
sedano, cipolla, carote	qb	qb	qb
pomodori pelati BIO	10	10	15
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
9. Passato di legumi misti con pasta			
pasta BIO	60	70	80
legumi misti secchi BIO	40	50	60
sedano, cipolla, carote	qb	qb	qb
pomodori pelati BIO	10	10	15
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
10. Pizza ai 2 formaggi			
pasta per pizza	100	150	200
pomodori pelati BIO	30	40	50
mozzarella e ragusano D.O.P. a dadini	30	40	50
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
acciuga, origano, aromi	qb	qb	qb

PRIMI PIATTI

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
1. Pasta al cavolfiore (o broccoletti)			
pasta BIO	40	60	70
cavolfiore (broccoletti)	30	40	50
pomodori pelati BIO	15	20	30
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10
pangrattato abbrustolito	q.b.	q.b.	q.b.
2. Pasta al parmigiano			
pasta (gnocchetti sardi) BIO	60	70	80
panna da cucina	5	10	15
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
3. Pasta al ragù			
pasta BIO	60	70	80
carne magra tritata di bovino adulto	20	30	35
passata di pomodoro BIO	20	30	40
cipolla, carote	q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
4. Pasta pomodoro e basilico			
pasta BIO	60	70	80
pomodori pelati BIO	20	30	40
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
basilico	qb	qb	qb
5. Pasta alla campagnola			
pasta BIO	50	60	70
carote, zucchine, fagiolini, patate	30	40	50
cipolla	qb	qb	qb
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
6. Pasta con piselli			
pasta BIO	50	60	70
piselli	40	50	60
Cipolla	10	10	15
carote	5	5	5
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
7. Pasta ai formaggi			
pasta BIO	60	70	80
panna da cucina o latte	10	15	15
ragusano D.O.P. a dadini	7	10	10
fontina D.O.P.	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
8. Pasta all'aurora			
pasta BIO	60	70	80
besciamella	40	45	50
pomodori pelati BIO	40	40	50
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
cipolla e carote	qb	qb	qb
9. Pasta con zucchine			
pasta BIO	60	70	80
zucchine	30	40	50
pomodori pelati BIO	20	30	40
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
ragusano D.O.P. a dadini	5	7	10
cipolle, sedano, aglio	qb	qb	qb
10. Pasta al tonno			
pasta BIO	60	70	80
tonno sott'olio	20	30	30
pomodori pelati BIO	20	20	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
cipolla, prezzemolo, aglio	qb	qb	qb
11. Pasta al pesto delicato			
pasta BIO	60	70	80
olio extravergine di oliva BIO	5	7	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
basilico	5	5	5
pinoli	5	10	10
aglio	qb	qb	qb
12. Pasta con le melanzane			
pasta BIO	60	70	80
melanzane	30	40	50
pomodori pelati BIO	20	30	40
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
ragusano D.O.P. a dadini	7	10	10
cipolla, basilico	qb	qb	qb

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
13. Pasta alla matriciana			
pasta BIO	60	70	80
pomodori pelati BIO	50	60	70
prosciutto cotto	10	15	20
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
cipolla	qb	qb	qb
14. Passato di verdure con pasta			
pasta BIO	50	60	70
sedano, carote, cipolle	30	40	50
patate	10	15	20
verdure miste di stagione	30	40	50
pomodori pelati BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
15. Risotto al tonno			
riso parboiled BIO	50	60	70
tonno sott'olio	20	30	40
pomodori pelati BIO	20	30	35
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
cipolla aglio e prezzemolo	5	5	5
16. Risotto con piselli			
riso parboiled BIO	60	70	90
piselli	30	35	40
cipolle	10	10	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
brodo vegetale	qb	qb	qb
17. Risotto al pomodoro			
riso parboiled BIO	60	70	90
pomodori pelati BIO	35	45	55
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
basilico, aglio	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
18. Risotto con verdure			
riso parboiled BIO	60	70	80
zucchine	10	15	20
piselli	5	10	15
carote, cipolle, sedano	20	20	30
melanzane	10	15	20
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
19. Risotto con zucca gialla			
riso parboiled BIO	50	60	80
zucca gialla	30	40	60
patate	15	20	30
cipolla	5	5	10
latte	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
20. Riso con spinaci o biette			
riso parboiled BIO	60	70	90
spinaci o bietole	20	30	40
cipolla	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
burro	5	5	5
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
21. Riso con spinaci e ricotta			
riso parboiled BIO	50	60	80
spinaci	20	30	40
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
ricotta	20	40	60
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
22. Riso alle vongole			
riso parboiled BIO	60	70	90
vongole surgelate	15	20	30
pomodori pelati BIO	20	30	30
aglio, prezzemolo	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
23. Risotto con cuori di carciofo			
riso parboiled BIO	60	70	80
cuori di carciofo	20	30	40
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
pomodori pelati BIO	15	20	30
burro	5	7	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
prezzemolo, aglio, cipolla	qb	qb	qb

SECONDI PIATTI

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
1. Spezzatino di tacchino in umido			
tacchino	60	70	80
pomodori pelati BIO	20	25	30
farina bianca	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
2. Petto di pollo (o tacchino) panato			
petto di pollo	50	60	80
pangrattato	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
uovo pastorizzato	qb	qb	qb
3. Coscia o fuso di pollo al forno			
coscia o fuso di pollo	80	120	120
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
4. Arrosto panato			
carne di bovino adulto	50	60	80
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
pangrattato	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
5. Polpette in umido			
carne magra di bovino adulto tritata	50	60	80
pomodori pelati BIO	20	30	40
uovo pastorizzato	10	10	15
parmigiano reggiano D.O.P.	5	7	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
farina bianca	qb	qb	qb
latte	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb
6. Bracioline al limone			
fettine di bovino adulto	50	60	80
farina bianca	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	7
aromi (salvia, prezzemolo)	qb	qb	qb
7. Roast-beef			
lombata di bovino adulto	50	60	80
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi	qb	qb	qb

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
8. Spezzatino			
carne di bovino adulto	50	60	80
pomodori pelati BIO	10	15	15
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
farina bianca	qb	qb	qb
sedano, carote, cipolla	qb	qb	qb
9. Involtini alla siciliana			
carne di bovino adulto	50	60	80
pane grattugiato	5	10	10
pomodori pelati BIO	15	15	20
pinoli e passolina	8	10	10
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	10	15	15
10. Carne alla pizzaiola			
carne di bovino adulto	50	60	80
pomodori pelati BIO	20	20	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
11. Arista di maiale al forno			
arista di maiale	50	60	80
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
12. Filetti di merluzzo in umido			
filetti di merluzzo	50	60	80
pomodori pelati BIO	20	20	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
cipolla, aromi	qb	qb	qb
farina bianca	qb	qb	qb
13. Pesce spada panato al forno			
tranci di pesce spada	50	60	80
pangrattato	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aroma (scorza di limone grattugiata)	qb	qb	qb
14. Filetti di sogliola/platessa dorati			
filetti di sogliola	50	60	80
farina bianca	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
15. Tonno sott'olio			
tonno sott'olio sgocciolato	50	60	80

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
16. Filetti di platessa alla mugnaia			
filetti di platessa	50	60	80
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
farina bianca	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb
succo di limone	qb	qb	qb
brodo vegetale	qb	qb	qb
17. Filetti di platessa/sogliola panati al forno			
filetti di platessa/ sogliola	50	60	80
pangrattato	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aroma (scorza di limone grattugiata)	qb	qb	qb
18. Crocchette di pesce			
merluzzo	60	70	80
patate	30	35	40
pangrattato	10	10	10
uovo	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi (aglio, prezzemolo)	qb	qb	qb
19. Calamari in umido			
anelli di calamari	100	130	150
pomodoro pelato BIO	10	15	20
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
(sedano, carota, cipolla, prezzemolo)	qb	qb	qb
20. Frittatina con patate e parmigiano			
uovo pastorizzato	60	90	90
patate	30	50	70
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10
latte	5	10	10
pangrattato	3	5	5
21. Bresaola della Valtellina			
bresaola della Valtellina I.G.P.	30	40	50
22. Prosciutto crudo di Parma			
prosciutto crudo di Parma D.O.P	30	40	50
23. Prosciutto cotto			
prosciutto cotto naz. senza polifosfati e proteine del latte, esente da fonti di glutine	40	50	60

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
24. Fesa di tacchino			
fesa di tacchino senza polifosfati e proteine del latte, esente da fonti di glutine	40	50	60
25. Mozzarella (fior di latte)			
mozzarella	60	80	90
26. Provolone dolce Valpadana			
provolone dolce Valpadana DOP	40	50	60
27. Asiago			
asiago DOP	40	50	60
28. Emmenthal			
emmenthal	40	50	60
29. Vastedda della Valle del Belice DOP			
vastedda della Valle del Belice DOP	40	50	60
30. Ragusano DOP			
ragusano DOP	40	50	60
31. Fontina D.O.P.			
fontina DOP	40	50	60

CONTORNI

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
1. Tris di verdure all'olio			
Patate	30	40	40
piselli	25	30	30
carote	10	20	20
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
2. Biete o spinaci all'olio			
biete o spinaci	80	100	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
3. Timballo di spinaci			
spinaci	50	100	150
patate	20	35	40
parmigiano reggiano D.O.P.	5	7	10
pane grattugiato	5	5	10
farina bianca	5	5	5
uova	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
4. Fagiolini all'olio			
fagiolini	90	100	120
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
5. Fagiolini e patate all'olio			
patate	40	50	75
fagiolini	40	50	50
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
6. Fagiolini in umido			
fagiolini	90	100	120
pomodori pelati BIO	20	20	20
cipolla	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
7. Fagiolini trifolati			
fagiolini	90	100	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
prezzemolo e aglio	qb	qb	qb
8. Zucchine trifolate			
zucchine	90	100	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
prezzemolo e aglio	qb	qb	qb

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
9. Zucchine alla parmigiana gratinate			
zucchine	90	100	150
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
pangrattato (per cospargere la superficie della pietanza)	qb	qb	qb
10. Patate in umido			
patate	100	130	150
pomodori pelati BIO	5	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
sedano, carote, cipolla	qb	qb	qb
11. Crocchette di patate al forno			
patate BIO	50	80	100
fontina D.O.P.	20	30	40
latte parzialmente scremato	10	15	20
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
pangrattato	qb	qb	qb
uovo pastorizzato	10	10	10
12. Patate prezzemolate			
patate	100	130	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
prezzemolo	qb	qb	qb
13. Purè di patate o di carote			
patate o carote	80	110	130
latte	20	30	40
burro	10	10	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10
14. Patate a purea			
patate	100	130	150
olio extravergine d'oliva BIO	10	10	10
15. Patate arrosto			
patate	100	130	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
16. Patate fritte			
patate	100	130	150
olio extravergine di oliva BIO (per friggere)	qb	qb	qb

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
17. Patate alla pizzaiola			
patate	100	130	150
pomodori pelati BIO	5	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
18. Insalata			
lattuga	80	100	120
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
succo di limone	qb	qb	qb
19. Insalata mista			
finocchi e/o radicchio	30	40	50
lattuga	50	60	70
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
succo di limone	qb	qb	qb
20. Insalata e carote			
lattuga	25	30	40
carote a julienne	40	50	60
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aceto o succo di limone	qb	qb	qb
21. Carote a julienne			
carote	80	100	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
succo di limone	qb	qb	qb
22. Carote e finocchi a julienne			
carote a julienne	40	50	60
finocchi a julienne	25	30	40
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
succo di limone	qb	qb	qb
23. Insalata di pomodoro			
pomodori BIO	100	120	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
24. Insalata e pomodoro			
lattuga	20	40	50
pomodori BIO	40	50	50
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
25. Carote alla parmigiana gratinate			
carote	90	100	150
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
pangrattato (per cospargere la superficie della pietanza)	qb	qb	qb

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
26. Carote a rondelle lesse			
carote a rondelle	100	120	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
27. Finocchi gratinati			
finocchi	80	100	120
latte	20	25	30
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
farina	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	3	3	3
28. Cavolfiori gratinati			
cavolfiori	80	100	120
latte	20	25	30
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
farina	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	3	3	3
29. Timballo di cavolfiore			
cavolfiore	50	100	150
parmigiano reggiano D.O.P.	5	7	10
pane grattugiato	5	10	10
riso BIO	15	15	20
uova	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
a) Pane di "rimacino"	50	100	100
b) Frutta di stagione	150	150	150
c) Acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl

L'acqua minerale naturale sarà fornita in bottiglia PET di 50 cl.

8. RICORRENZA FESTIVITÀ SANTA LUCIA

Per la festività del 13 dicembre - Santa Lucia - le Scuole hanno la possibilità di optare, su richiesta comunicata al Settore Servizi Educativi ed alla Ditta fornitrice almeno 3 giorni prima della ricorrenza, qualunque sia il menù del giorno, per uno dei seguente menu:

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
1. Timballo di riso al forno con piselli e ragusano D.O.P.			
riso parboiled BIO	70	80	90
piselli	10	20	20
parmigiano reggiano D.O.P.	5	7	10
ragusano D.O.P. a dadini	10	10	10
cipolla	qb	qb	qb
besciamella	30	40	50
zafferano	qb	qb	qb
olio extravergine d'oliva BIO	7	10	10
pangrattato	qb	qb	qb

È prevista, con i suddetti menù, anche la fornitura di frutta fresca di stagione.

Inoltre, dovranno essere forniti per ciascun utente: acqua minerale naturale in bottiglia PET di 50 cl e il set di apparecchiatura di cui agli allegati n.2 e n.4 .

9. CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “a”)

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
Cestino n.1a			
pane di “rimacino”	110	140	160
prosciutto cotto senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine	60	90	110
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.2a			
pane di “rimacino”	110	140	160
vastedda della Valle del Belice DOP	40	60	70
yogurt intero alla frutta	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.3a			
pane di “rimacino”	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	20	30	40
asiago DOP	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.4a			
pane di “rimacino”	110	140	160
bresaola della Valtellina IGP	20	40	50
vastedda della Valle del Belice DOP	40	50	60
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.5a			
pane di “rimacino”	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
banana	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.6a			
pane di “rimacino”	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	60	80	90
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl

10. CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “b”)

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
Cestino n.1b			
pane di “rimacino”	60	70	80
prosciutto cotto senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine	40	50	60
Cestino n.2b			
pane di “rimacino”	60	70	80
vastedda della Valle del Belice DOP	40	50	60
Cestino n.3b			
pane di “rimacino”	60	70	80
prosciutto crudo di Parma DOP	30	40	50
Cestino n.4b			
pane di “rimacino”	60	70	80
bresaola della Valtellina IGP	30	40	50
Cestino n.5b			
pane di “rimacino”	60	70	80
cioccolato al latte	20	30	40

11. CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI

<i>Cestini per utenti di religione islamica</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
Cestino n.5a			
pane di "rimacino"	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.4b			
pane di "rimacino"	60	70	80
bresaola della Valtellina IGP	30	40	50
<i>Cestini per utenti di religione ebraica</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
Cestino n.5a			
pane di "rimacino"	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.4b			
pane di "rimacino"	60	70	80
bresaola della Valtellina IGP	30	40	50
<i>Cestini per utenti affetti da morbo celiaco</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
Cestino n.7a			
pane o fette biscottate senza glutine	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	20	30	40
asiago	40	50	60
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.6b			
pane o fette biscottate senza glutine	60	70	80
prosciutto crudo di Parma DOP	30	40	50

<i>Cestini per utenti intolleranti a proteine del latte e/o dell'uovo</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
Cestino n. 6a			
pane di "rimacino"	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	60	80	90
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.3b			
pane di "rimacino"	60	70	80
prosciutto crudo di Parma DOP	30	40	50
<i>Cestini per utenti affetti da favismo</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
Cestino n.1a			
pane di "rimacino"	110	140	160
prosciutto cotto senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine	60	90	110
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.2a			
pane di "rimacino"	110	140	160
vastedda della Valle del Belice DOP	40	60	70
yogurt intero alla frutta	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.3a			
pane di "rimacino"	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	20	30	40
asiago DOP	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.4a			
pane di "rimacino"	110	140	160
bresaola della Valtellina IGP	20	40	50
vastedda della Valle del Belice DOP	40	50	60
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
Cestino n.5a			
pane di “rimacino”	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
banana	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.6a			
pane di “rimacino”	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	60	80	90
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
Cestino n.1b			
pane di “rimacino”	60	70	80
prosciutto cotto senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine	40	50	60
Cestino n.2b			
pane di “rimacino”	60	70	80
vastedda della Valle del Belice DOP	40	50	60
Cestino n.3b			
pane di “rimacino”	60	70	80
prosciutto crudo di Parma DOP	30	40	50
Cestino n.4b			
pane di “rimacino”	60	70	80
bresaola della Valtellina IGP	30	40	50
Cestino n.5b			
pane di “rimacino”	60	70	80
cioccolato al latte	20	30	40

* come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: **banana, mela, pera.**

N.B.

- **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.

- **I cestini freddi** contrassegnati con la lettera “**b**” saranno richiesti **in sostituzione del 1° o del 2° piatto** rifiutati perché non conformi a quanto previsto dal 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 separatamente in sacchetti di cellulosa per alimenti, opportunamente sigillati.