



**Settore Socio Educativo  
Ufficio Ristorazione Scolastica**

**Gara europea a procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica  
per il periodo 1° settembre 2019 – 31 agosto 2027 [CIG 778347893B]**

**ALLEGATO A - Menù Ristorazione Scolastica**

## Servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA

### Menù AUTUNNALE

|                          | LUNEDI'   | MARTEDI'  | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'  | VENERDI'   |
|--------------------------|---|---|--|---|--|
| 1 <sup>a</sup> settimana | Risotto burro e parmigiano<br>Frittata di verdure<br>Verdura cruda<br>Pane<br>Frutta fresca         | Crema di verdura di legumi e verdure<br>Polpette di bovini al sugo<br>Purè di patate<br>Pane integrale                    | Pasta al pomodoro<br>Formaggio<br>Bietoline* all'olio extravergine<br>Frutta fresca  | Pasta pomodoro alle verdure<br>Pollo al forno<br>Insalata mista<br>Pane<br>Frutta fresca                  | Pasta al pesto<br>Polpette di trota*/Spiedini di pesce<br>Verdura di stagione<br>Pane<br>Frutta fresca   |
| 2 <sup>a</sup> settimana | Pasta al pomodoro di olive<br>Prosciutto cotto/crudo<br>Insalata mista<br>Pane<br>Frutta fresca     | Pasta al ragù di verdure<br>Girotondi di verdura<br>Fagiolini* al forno extravergine<br>Pane<br>Frutta fresca/macedonia   | Risotto con zucca<br>Polpette di bovino al forno<br>Verdura di stagione cotta<br>Pane<br>Frutta fresca   | Lasagne al pesto<br>Formaggio<br>Broccoli* al forno<br>Pane<br>Frutta fresca                              | Crema di legumi e verdure<br>Tonno<br>Patate all'olio extravergine di oliva<br>Pane integrale<br>Budino (infanzia e prim.)                     |
| 3 <sup>a</sup> settimana | Pasta integrale al burro e salvia<br>Pollo arrosto<br>Verdura di stagione<br>Pane<br>Frutta fresca  | Antipasto di verdura cruda<br>Pizza Margherita<br>½ porzione di prosciutto cotto<br>Pane<br>Frutta fresca                 | Crema di zucca con crostini<br>Milanese di tacchino<br>Purea di patate<br>Pane<br>Frutta fresca  | Pasta al ragù di bovino<br>Crocchette di legumi<br>Fagiolini* al forno<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Agnolotti ricotta e spinaci<br>Polpette di platessa* (infanzia)<br>Platessa* al forno (primaria)<br>Verdura cotta di stagione<br>Frutta fresca |
| 4 <sup>a</sup> settimana | Pasta integrale alle verdure<br>Hamburger di bovino<br>Verdura di stagione<br>Pane<br>Frutta fresca | Crema di verdura con orzo<br>Scaloppe alla pizzaiola<br>Patate al forno<br>Pane<br>Budino (inf.) Yogurt (prim. e second.) | Riso con fonduta<br>Polpette di platessa* (infanzia)<br>Platessa* al forno (primaria)<br>Pane integrale<br>Purè di patate<br><br>Frutta fresca | Pasta al pesto<br>Formaggio<br>Spinaci*all'olio extra vergine<br>Pane<br>Budino/yogurt                    | Pasta al pomodoro<br>Polpette di legumi<br>Verdura cruda di stagione<br>Pane<br>Frutta fresca  |

Formaggio: tomino fresco, mozzarella, robiola, stracchino, ricotta, parmigiano.. Prodotti sempre BIOLOGICI: pasta, farina di grano tenero, farina di mais, uova, yogurt, tomino, fagiolini, mele, kiwi, arance, pesche, susine, polpa di frutta. Le verdure potranno subire variazioni a seconda della disponibilità di mercato. Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale. Il brodo è preparato con verdure fresche.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

\* materia prima di base congelata e/o surgelata & Spiedini di pesce

## Servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA

# Menù INVERNALE

|                                | <b>LUNEDI'</b>   | <b>MARTEDI'</b>  | <b>MERCOLEDI'</b>  | <b>GIOVEDI'</b>  | <b>VENERDI'</b>  |
|--------------------------------|--|--|--|--|--|
| <b>1<sup>a</sup> settimana</b> | Risotto al pomodoro<br>Fusi di pollo al forno<br>Insalata verde<br>Pane<br>Frutta fresca                                   | Crema di verdura con quinoa<br>Pasta all'olio extravergine (second.)<br>Formaggio – cotoletta di pollo(second.)<br>Purè di patate<br>Insalata mista (second.)<br>Pane integrale<br>Yogurt (inf. e prim.) | Polenta<br>spezzatino di bovino e salsiccia<br>Carote in umido<br>Pane<br>Frutta fresca  | Pasta pomodoro e basilico<br>Crocchette di ricotta e spinaci*<br>Fagiolini* al forno<br>Pane<br>Frutta fresca    | Pasta al pesto<br>Polpette di trota*/Spiedini di pesce<br>Verdura cruda di stagione<br>Pane<br>Frutta fresca                                   |
| <b>2<sup>a</sup> settimana</b> | Pasta burro e salvia<br>Medaglioni di tacchino<br>Insalata mista<br>Pane<br>Frutta fresca                                  | Pasta alle verdure<br>Polpette di bovino al sugo<br>Bietoline* all'olio extravergine<br>Pane<br>Frutta fresca  | Risotto con piselli*<br>Frittata di verdure/sformato di zucca e porri<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca  | Lasagne al pesto<br>Formaggio<br>Broccoli* al forno<br>Pane<br>Frutta fresca                                     | Crema di legumi e verdure<br>Tonno<br>Patate all'olio extravergine di oliva<br>Pane integrale<br>Budino (infanzia e prim.)                     |
| <b>3<sup>a</sup> settimana</b> | Pasta integrale al burro e salvia<br>Crocchette di ricotta e spinaci*/zucca<br>Finocchi gratinati<br>Pane<br>Frutta fresca | Insalata verde<br>Pizza Margherita<br>½ porzione di prosciutto cotto<br>Pane<br>Frutta fresca  | Risotto al pomodoro<br>Milanese di pollo al forno<br>Carote agli aromi<br>Pane<br>Yogurt(infanzia e primaria)  | Crema di zucca con crostini<br>Polpette di bovino al forno<br>Patate al forno<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Agnolotti ricotta e spinaci<br>Polpette di platessa* (infanzia)<br>Platessa* al forno (primaria)<br>Verdura cotta di stagione<br>Frutta fresca |
| <b>4<sup>a</sup> settimana</b> | Pasta integrale all'olio extravergine<br>Fusi di pollo al forno<br>Broccoli* al forno<br>Pane<br>Frutta fresca             | Pasta al ragù di bovino<br>Frittata di verdura<br>Carote al forno<br>Pane<br>Budino (inf.) Yogurt (prim. e second.)  | Crema di legumi e verdure con orzo<br>Polpette di platessa* (infanzia)<br>Platessa* al forno (primaria)<br>Pane integrale<br>Purè di patate<br><br>Frutta fresca | Risotto allo zafferano<br>Lonza di maiale al forno<br>Insalata mista<br>Pane<br>Frutta fresca                    | Pasta al pomodoro<br>Polpette di legumi<br>Verdura cruda di stagione<br>Pane<br>Frutta fresca  |

Formaggio: tomino fresco, mozzarella, robiola, stracchino, ricotta, parmigiano.. Prodotti sempre BIOLOGICI: pasta, farina di grano tenero, farina di mais, uova, yogurt, tomino, fagiolini, mele, kiwi, arance, pesche, susine, polpa di frutta. Le verdure potranno subire variazioni a seconda della disponibilità di mercato. Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale. Il brodo è preparato con verdure fresche.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

\* materia prima di base congelata e/o surgelata & Spiedini di pesce

## Servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA

# Menù PRIMAVERA / ESTATE

|                               | LUNEDI'  | MARTEDI'  | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'   | VENERDI'   |
|-------------------------------|--|---|--|--|--|
| 1 <sup>a</sup> settimana      | Pasta integrale all'olio extravergine<br>Arrostato di tacchino<br>Zucchine al forno<br>Frutta fresca<br>Pane | Pasta al pesto<br>Polpette di bovino al sugo<br>Insalata mista<br>Frutta fresca<br>Pane                             | Crema di legumi e verdure<br>Formaggio parmigiano/ grana<br>Patate al forno<br>Frutta fresca<br>Pane integrale                   | Pasta al ragù di bovino<br>Girotondi di verdura<br>Carote prezzemolate<br>Budino(inf.), Yogurt (prim. e second.)<br><br>Pane | Risotto al burro e parmigiano<br>Polpette di platessa* (infanzia)<br>Platessa* al forno (prim.)<br>Insalata di pomodori<br>Frutta fresca<br>Pane                       |
| 2 <sup>a</sup> settimana      | Pasta al pomodoro e olive<br>Formaggio<br>Zucchine al forno<br>Frutta fresca<br>Pane                         | Risotto primavera<br>Scaloppe di tacchino<br>Carote al forno<br>Yogurt (inf.), Budino (prim. e second.)<br><br>Pane | Crema di verdura con pasta<br>Frittata di verdura di stagione<br>Patate al forno<br>Frutta fresca<br>Pane                        | Pasta al pesto<br>Polpette di bovino al sugo<br>Insalata mista<br>Frutta fresca<br>Pane                                      | Pasta integrale al burro-salvia<br>Tonno<br>Piselli* stufati e carote<br>Frutta fresca<br>Pane   |
| 3 <sup>a</sup> settimana      | Pasta ai formaggi<br>Girotondi di verdura<br>Insalata mista<br>Frutta fresca<br>Pane                         | Pasta al pomodoro e basilico<br>Formaggio<br>Fagiolini* e pomodori<br>Frutta fresca<br>Pane integrale               | Risotto con i piselli*<br>Milanese di pollo al forno<br>Zucchine al forno<br>Budino (inf.), Yogurt (prim. e second.)<br><br>Pane | Carote julienne<br>Pizza Margherita<br>½ porzione prosciutto cotto<br>Frutta fresca<br>Pane                                  | Minestra di verdure con orzo<br>Polpette di platessa o trota (infanzia)<br>Platessa* al forno (prim.)<br>Patate al forno<br>Frutta fresca<br>Pane integrale            |
| isott4 <sup>a</sup> settimana | Pasta alle verdure<br>Pollo arrosto<br>Insalata mista<br>Frutta fresca<br>Pane                               | Risotto allo zafferano<br>Lonza di maiale al forno<br>Bietoline* all'olio extravergine<br>Frutta fresca<br>Pane     | Pasta integrale all'olio e parmig<br>Crocchette di legumi<br>Fagiolini* e pomodori<br>Frutta fresca<br>Pane                      | Pasta al pomodoro e tonno<br>Platessa impanata<br>Carote al forno<br>Frutta fresca<br>Pane                                   | Crema di verdure con pasta<br>Formaggio parmigiano (infanzia)<br>Platessa* gratinata (prim.)<br>Patate prezzemolate<br>Yogurt (inf.), Budino (prim.)<br>Pane integrale |

Formaggio: tomino fresco, mozzarella, robiola, stracchino, ricotta, grana. Prodotti sempre BIOLOGICI: pasta, farina di grano tenero, farina di mais, uova, yogurt, tomino, fagiolini, mele, kiwi, arance, pesche, susine, polpa di frutta. Le verdure potranno subire variazioni a seconda della disponibilità di mercato. Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale. Il brodo è preparato con verdure fresche.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

\* materia prima di base congelata e/o surgelata

## LEGENDA

- Il parmigiano devono essere stagionati (oltre 24 mesi e non contenere nessun genere di conservanti) inoltre devono essere grattugiati in giornata.
- Pesce: cotto esclusivamente al forno (nasello, merluzzo, salmone, sogliola, persico, polipo, trota, verdesca, polpette di pesce, pesce , tonno), con sugo di pomodoro, limone e prezzemolo, dorato.
- Indicare gli alimenti che contengono glutine, solfiti, uova, crostacei soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape. **(Allergeni)**
- Formaggio: tomino fresco, mozzarella, robiola, stracchino, ricotta, parmigiano reggiano.
- Verdure cotte al forno o a vapore e condite solo con olio extravergine e sale iodato a crudo.
- Le grammature indicate sono da intendersi al crudo e al netto degli scarti.
- Nei menù non è stata indicata la tipologia di frutta fresca da somministrare in modo da rispettare i tempi di maturazione in campo. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di garantire la varietà e l'alternanza di almeno 4 tipologie diverse di frutta nella stessa settimana e di far sperimentare agli utenti tutti i frutti estivi (comprese ciliegie, fragole, uva).
- Macedonie di frutta fresca nell'arco del mese al fine di promuovere un consumo adeguato e gradevole di frutta soprattutto per i piccoli utenti.
- Si ricorda che non è concessa l'introduzione a scuola di alimenti per la collettività non provenienti dalla cucina che provvede alla preparazione dei pasti per la ristorazione scolastica.
- Le uova indicate nelle tabelle sono esclusivamente pastorizzate. Si esclude la possibilità di introdurre uova nei centri cottura, al fine di evitare possibili tossinfezioni alimentari.
- Pizza vegetariana da utilizzare in alternanza con la pizza margherita.
- Il sale deve essere iodato e l'utilizzo limitato.
- Per i sughi mai soffriggere le verdure nell'olio, ma stufarle.
- I budini devono essere confezionati con latte fresco.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C+4°C, il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda, in concomitanza con il giorno di utilizzo entro le 24 ore successive.
- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, in funzione delle procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua.
- La carne deve essere macinata in giornata.
- Il giorno antecedente la distribuzione potranno essere effettuate le seguenti attività:
  - Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione a 4°C;
  - Pelatura di patate e carote con successiva conservazione a +5/10° in contenitori chiusi con acqua pulita;
  - Cottura delle torte non a base di creme con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;
  - Cottura di budini, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina in pezzo intero, arrostiti di carne suina in pezzo intero, attuando procedure di abbattimento della temperatura, successiva conservazione refrigerata.
- Non è ammessa la cottura anticipata delle polpette, delle carni avicole e dello spezzatino.
- La cottura delle derrate (legame fresco-caldo) in modo tale che non trascorra più di 1-2 ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori a + 65°C ed allestendo le porzioni "a caldo".
- La preparazione e la porzionatura a freddo degli alimenti cucinati ed abbattuti il giorno prima (brasati, bolliti, arrostiti): l'operazione va svolta oltre tre ore dalla distribuzione provvedendo a riattivare l'alimento con temperatura di 65° C fino alla somministrazione.

- La eventuale macinatura di carne bovine crude in un tritacarne montato appena prima dell'utilizzo senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura:
- Nell'intervallo di tempo tra macinatura e cottura delle carni devono essere conservate in regime di refrigerazione.
- Nello stesso giorno della distribuzione deve essere effettuato:
  - La preparazione della frutta e verdura (escluse eventualmente patate e carote) definendo le separate fasi di ammollo e lavaggio;
  - La preparazione del pane e delle merende.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore precedente al consumo.
- Le porzionature di salumi (fatta eccezione prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti al consumo.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma cotti in forni a termo convenzione.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, oltre a non effettuare la precottura, è opportuno evitare anche la sovracottura, particolarmente per le minestre ,minestrone e verdure, ecc..; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; è inoltre importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc...

### **ALIMENTI E PRODOTTI NON PRESENTI NEI MENU'**

- Formaggi fusi e a fette (formaggini , sottilette, spalmabili)
- Latte crudo
- Carne congelata
- Insaccati (tranne prosciutto crudo dolce, brasaola, prosciutto cotto naturale senza polifosfati aggiunti.
- Cotolette di carne o pesce/bastoncini di pesce preimpanati e prefritti
- Verdura di iv gamma pronta al consumo
- Verdura e legumi trasformati industrialmente
- Frutta di iv gamma pronta al consumo (ammessa solamente nel progetto "frutta a merenda a meta' mattinata" nelle scuole che partecipano al progetto.

## **INDICAZIONI DIETETICHE PER VEGETARIANI**

### **NO CARNE**

- Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti la carne o gli affettati, sostituirli alternativamente con legumi secchi (o freschi) e pesce utilizzando la grammatura indicata in tabella.

- Nei giorni in cui è presente la polenta con la carne servire polenta con legumi, contorno e frutta

### **NO CARNE E PESCE**

- Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti carne, affettati o pesce presentare il primo piatto, il contorno, la frutta e il pane presenti nel menù aumentando la grammatura riportata in tabella del 20%, così da garantire il rapporto calorico previsto per il pasto.

- Nei giorni in cui è presente la polenta con la carne servire polenta con legumi, contorno e frutta.

### **NO CARNE, PESCE, UOVA E FORMAGGIO**

- Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti carne, affettati, uova, pesce o formaggio presentare il primo piatto, il contorno, la frutta ed il pane presenti nel menù aumentando la grammatura riportata in tabella del 20%, così da garantire l'apporto calorico previsto per il pasto.

## **MODIFICA MENU' PER MOTIVI RELIGIOSI**

### **NO CARNE DI MAIALE**

- Nei giorni in cui nella tabella sono previsti la carne o gli affettati, sostituirli alternativamente con legumi secchi o freschi e pesce.

- Il prosciutto crudo dovrà essere sostituito con bresaola di manzo o di cavallo utilizzando la medesima grammatura.

- Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio usando la medesima grammatura.

### **NO CARNE DI BOVINO**

- La carne di bovino dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, lonza) utilizzando la medesima grammatura.

### **NO CARNE**

- Nei giorni nella tabella dietetica sono previsti la carne o gli affettati, sostituirli alternativamente con legumi secchi o freschi e pesce utilizzando la grammatura indicata in tabella.

- Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito dal formaggio utilizzando la medesima grammatura.

## **NUOVI PIATTI PER ALTERNATIVE AI MENU' DA INSERIRE A ROTAZIONE IN BASE AL GRADIMENTO:**

### **LASAGNE AL FORNO-AGNOLOTTI-INSALATA DI POLIPO-FILETTI DI TROTA**