



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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^a settimana	Risotto al pomodoro Fusi di pollo al forno Insalata verde Pane Frutta fresca	Crema di verdura con quinoa Pasta all'olio extravergine (second.) Formaggio – cotoletta di pollo(second.) Purè di patate Insalata mista (second.) Pane integrale Yogurt (inf. e prim.)	Polenta spezzatino di bovino e salsiccia Carote in umido Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Crocchette di ricotta e spinaci* Fagiolini* al forno Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Polpette di trota*/Spiedini di pesce Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca
2^a settimana	Pasta burro e salvia Medaglioni di tacchino Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta alle verdure Polpette di bovino al sugo Bietoline* all'olio extravergine Pane Frutta fresca	Risotto con piselli* Frittata di verdure/sformato di zucca e porri Carote julienne Pane Frutta fresca	Lasagne al pesto Formaggio Broccoli* al forno Pane Frutta fresca	Crema di legumi e verdure Tonno Patate all'olio extravergine di oliva Pane integrale Budino (infanzia e prim.)
3^a settimana	Pasta integrale al burro e salvia Crocchette di ricotta e spinaci*/zucca Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Insalata verde Pizza Margherita ½ porzione di prosciutto cotto Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Milanese di pollo al forno Carote agli aromi Pane Yogurt(infanzia e primaria)	Crema di zucca con crostini Polpette di bovino al forno Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Agnolotti ricotta e spinaci Polpette di platessa* (infanzia) Platessa* al forno (primaria) Verdura cotta di stagione Frutta fresca
4^a settimana	Pasta integrale all'olio extravergine Fusi di pollo al forno Broccoli* al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Frittata di verdura Carote al forno Pane Budino (inf.) Yogurt (prim. e second.)	Crema di legumi e verdure con orzo Polpette di platessa* (infanzia) Platessa* al forno (primaria) Pane integrale Purè di patate Frutta fresca	Risotto allo zafferano Lonza di maiale al forno Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Verdura cruda di stagione Pane 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 ^a settimana	Pasta integrale all'olio extravergine Arrostato di tacchino Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Pasta al pesto Polpette di bovino al sugo Insalata mista Frutta fresca Pane	Crema di legumi e verdure Formaggio parmigiano/ grana Patate al forno Frutta fresca Pane integrale	Pasta al ragù di bovino Girotondi di verdura Carote prezzemolate Budino(inf.), Yogurt (prim. e second.) Pane	Risotto al burro e parmigiano Polpette di platessa* (infanzia) Platessa* al forno (prim.) Insalata di pomodori Frutta fresca Pane
2 ^a settimana	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Risotto primavera Scaloppe di tacchino Carote al forno Yogurt (inf.), Budino (prim. e second.) Pane	Crema di verdura con pasta Frittata di verdura di stagione Patate al forno Frutta fresca Pane	Pasta al pesto Polpette di bovino al sugo Insalata mista Frutta fresca Pane	Pasta integrale al burro-salvia Tonno Piselli* stufati e carote Frutta fresca Pane
3 ^a settimana	Pasta ai formaggi Girotondi di verdura Insalata mista Frutta fresca Pane	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio Fagiolini* e pomodori Frutta fresca Pane integrale	Risotto con i piselli* Milanese di pollo al forno Zucchine al forno Budino (inf.), Yogurt (prim. e second.) Pane	Carote julienne Pizza Margherita ½ porzione prosciutto cotto Frutta fresca Pane	Minestra di verdure con orzo Polpette di platessa o trota (infanzia) Platessa* al forno (prim.) Patate al forno Frutta fresca Pane integrale
isott4 ^a settimana	Pasta alle verdure Pollo arrosto Insalata mista Frutta fresca Pane	Risotto allo zafferano Lonza di maiale al forno Bietoline* all'olio extravergine Frutta fresca Pane	Pasta integrale all'olio e parmig Crocchette di legumi Fagiolini* e pomodori Frutta fresca Pane	Pasta al pomodoro e tonno Platessa impanata Carote al forno Frutta fresca Pane	Crema di verdure con pasta Formaggio parmigiano (infanzia) Platessa* gratinata (prim.) Patate prezzemolate Yogurt (inf.), Budino (prim.) 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