

# ***TABELLE MERCEOLOGICHE***

## **Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari**



## ELENCO DERRATE

Specifiche generali per tutte le derrate alimentari	
<b>CEREALI E DERIVATI E PRODOTTI DA FORNO</b>	
Pane comune- pane grattugiato — farina tipo 00	
Pasta di semola di grano duro Riso brillato – riso parboiled – Orzo farro decorticato perlato -	
<b>ALIMENTI SURGELATI/CONGELATI</b>	
Condizioni generali - Prodotti congelati, caratteristiche	
Filetti di platessa, merluzzo, bastoncini di merluzzo	
Prodotti vegetali surgelati	
<b>PRODOTTI AVICUNICOLI</b>	
Pollo: petto / fusi/cosce freschi refrigerati - Tacchino: fesa e petto fresco refrigerati	
<b>UOVA FRESCHE PASTORIZZATE</b>	
<b>SALUMI</b>	
Affettato di petto di tacchino arrosto/prosciutto cotto	
<b>LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI</b>	
Latte UHT intero/ parzialmente scremato – yogurt intero alla frutta/bianco	
Formaggi – caratteristiche generali -	
Mozzarella di latte vaccino/ Mozzarella per pizza/ provola dolce/ricotta vaccina	
Parmigiano Reggiano D O P - Grana padano D O P	
<b>ORTAGGI - VERDURE - TUBERI – caratteristiche generali</b>	
Pomodori	
Cipolle - aglio	
Finocchi – sedano - insalate	
Melanzane - carote	
Zucchine	
Cavolfiori – broccoli – spinaci – bietole – fagiolini	
Patate	
<b>FRUTTA FRESCA – caratteristiche generali e tipologia</b>	
Mele	
Pere	
Pesche	
Albicocche - susine	
Arance	
Limoni	
Mandarini	
Clementine – uva da tavola - banane	
<b>LEGUMI SECCHI</b>	
Fagioli secchi - Lenticchie secche - Ceci secchi – fave secche - miscela legumi secchi	

<b>PRODOTTI VARI</b>	
Pomodori pelati - Passata di pomodoro	
Olio extravergine di oliva	
Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, ecc.)	
Erbe aromatiche essiccate (origano, salvia, rosmarino, ecc.)	
Aceto - Capperi sotto sale	
<b>ZUCCHERO</b> (semolato, bianco semolato, raffinato semolato, a velo)	
<b>SALE</b> (fino o grosso marino, fino iodurato)	
<b>ACQUA</b>	
<i>Calendario indicativo dei prodotti frutticoli freschi</i>	
<i>Calendario indicativo degli ortaggi freschi</i>	

**Prodotti per diete speciali:** l'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dalla legislazione concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare. L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

**Etichettatura:** le etichette dovranno essere conformi al Regolamento (UE) n. 1169/2011.

**Prodotti biologici: riferimento normativo** regolamento 834/2007/CE, entrato in vigore dal primo gennaio del 2009.

***Per tutte le derrate contemplate o meno nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive integrazioni***

## **SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI**

Le materie prime utilizzate devono essere di prima qualità.

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

1. riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
2. rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, manipolazione, distribuzione e trasporto);
3. fornitura regolare a peso netto;
4. completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
5. precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
6. corrispondenza delle derrate a quanto richiesto;
7. etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;
8. termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
9. imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
10. integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
11. caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
12. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
13. non utilizzo di derrate alimentari derivanti da biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, animali o vegetali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica.

## **CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEI PRODOTTI**

Per tutte le produzioni alimentari si deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi della normativa vigente.

Per la realizzazione dei menù il 50% circa dei prodotti deve avere provenienza locale, preferendo i prodotti a Km 0, valorizzando la piccola produzione locale e seguendo la stagionalità dei prodotti. Tutti i prodotti inscatolati, dal momento della consegna alla scadenza devono avere un residuo di vita (shelf life) di almeno anni 1 (uno). Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovrà essere inferiore al 75%.

---

### ***Pane comune***

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare e omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e, nel contempo, morbido, deve essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi, essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico. Deve essere fresco di giornata; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Può essere confezionato con farina a diverso grado di raffinazione (tipo "0" e "00" più raffinate, e tipo) o con farine integrali.

I contenitori utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso, puliti e, preferibilmente, muniti di coperchio e, comunque, in modo che risulti al riparo da polveri e altri fonti di inquinamento. Dovrà essere confezionato singolarmente e la busta, microforata, dovrà riportare il nome del produttore e la data di produzione. Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel Centro Cottura sia presso i terminali di distribuzione.

### ***Pane grattugiato***

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte nella voce "pane".

Il pane grattugiato deve essere confezionato con materiale destinato al contatto con gli alimenti, in confezioni originali sigillate ermeticamente chiusi ed etichettati, in modo tale che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

### ***Farina tipo 00***

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

### ***Pasta di semola di grano duro***

Denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta in Italia, con farina di semola ed acqua, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Devono essere garantite almeno 5 formati differenti di pasta a più piccole dimensioni da cucinare in brodo, o da cucinare asciutta, poiché le esigenze degli utenti sono particolari e tali da non consentire impiego dei formati più grossi normalmente utilizzati per utenti più grandi nelle paste asciutte.

È ammessa e consigliata anche l'introduzione di pasta integrale. Le confezioni sigillate devono riportare in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le indicazioni riportate in etichetta. La pasta deve rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001, e deve:

- avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%)
- alla cottura non deve verificarsi una eccessiva cessione di amido

### ***Riso fine ribe parboiled***

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche: umidità massima: 14%; corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, corpi estranei commestibili massimo 0,1%.

Deve essere conforme alla normativa vigente. È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti

sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna. Etichettatura: secondo la normativa di legge

***Orzo perlato, farro decorticato***

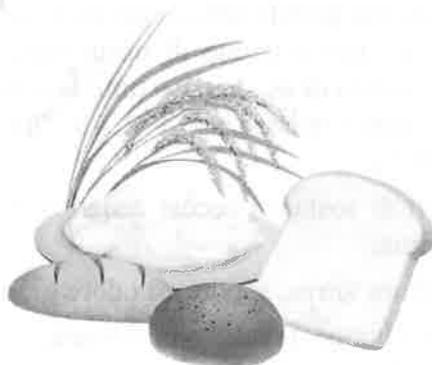
I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici;

***Prodotti dolciari da forno***

I prodotti dolciari (crostatine, panettone, pandoro, colomba) devono essere:

- prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, preparati con farine tipo “0”, “00”, burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova;
- esenti da conservanti, coloranti ed altri additivi, da margarine, oli e grassi idrogenati e dolcificati con solo zucchero;
- confezionati in idonei involucri sigillati, anche monodose.

Devono presentare alla consegna una conservabilità non inferiore a 12 mesi.



## ALIMENTI SURGELATI/CONGELATI

**La congelazione** è il sistema di conservazione con il freddo sottozero di tipo domestico o industriale applicato generalmente per grosse pezzature.

**La surgelazione**, al contrario, è un congelamento ultra rapido.

### Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei Durante il trasporto non devono subire l'interruzione della catena del freddo che deve essere mantenuto a valori pari o inferiori  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs.110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e  $4^{\circ}\text{C}$ .

È vietato:

- lo scongelamento in acqua stagnante
- congelare un prodotto fresco o già scongelato.

### **Prodotti congelati – Caratteristiche**

È vietato:

- lo scongelamento in acqua stagnante
- congelare un prodotto fresco o già scongelato.

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore,
- bruciature da freddo,
- parziali decongelazioni,
- ammuffimenti,
- fenomeni di putrefazione profonda.

I prodotti, devono essere esenti da contaminazioni microbiche.

### **Prodotti surgelati - Ittici**

Tali prodotti devono avere tutte le caratteristiche tipiche di un ottimo processo di surgelazione o congelazione e non devono aver mai subito l'interruzione della catena del freddo.

#### **Filetti di pese**

Sono richiesti prevalentemente filetti di **merluzzo/nasello, platessa**,

I filetti devono essere surgelati individualmente.

I filetti devono presentare caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella stessa specie in buono stato di freschezza; la consistenza della carne (valutata a temperatura ambiente) deve essere elastica e soda. Il colore e l'odore devono essere caratteristici sia prima che dopo la cottura (in acqua bollente senza aggiunta di sale o altri ingredienti). Il sapore deve essere quello caratteristico della specie. Le diverse forniture devono presentare pezzatura omogenea e costante, glassatura (eventualmente presente) uniforme e continua, non superiore al 20% del peso netto; l'indicazione della stessa deve essere sempre riportata in etichetta, i prodotti non devono contenere additivi.

I prodotti che presentano glassatura sono da utilizzare previo scongelamento; quelli ottenuti mediante tecnologia I.Q.F. possono essere cotti tal quale.

Non è ammessa la presenza di: colori e odori anomali e sgradevoli (es. ammoniacale o rancido), consistenza (dopo cottura) gessosa o lattiginosa, ammuffamenti, insudiciamenti, attacchi parassitari, presenza di sostanze inibenti, tranci con difetti nella forma, pelle con difetti nella colorazione, pelle poco tesa e aderente ai tessuti, recante lacerazioni, presenza di corpi estranei, bruciature da freddo, essiccamenti e disidratazioni, presenza di parti scongelate, irrancidimento dei grassi (macchie di color ruggine), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie di sangue, presenza di pinne, residui di pelle (per i filetti dichiarati "senza pelle"), membrane e parete addominale, visceri e organi interni. Costituisce difetto la presenza di lisce; non viene tollerata neanche una limitatissima presenza di lisce.

Il confezionamento dei prodotti deve essere tale da proteggere gli alimenti da contaminazioni microbiche e da garantire agli stessi il mantenimento delle caratteristiche qualitative e sensoriali.

È vietato ricongelare i prodotti una volta scongelati.

- ***Bastoncini di pesce impanati***

- Devono essere ottenuti esclusivamente da tranci di merluzzo e avere pezzatura omogenea. Il contenuto in **merluzzo deve essere almeno del 65%** e non devono essere presenti conservanti od additivi, pelle, spine, parti estranee, residui di lavorazione. Non devono essere prefritti.
- Le carni devono essere di colore bianco e prive di macchie e colorazioni anormali. Inoltre devono avere una consistenza soda ed elastica (quest'ultimo parametro deve essere valutato dopo scongelamento, a temperatura ambiente). La panatura deve essere omogenea, non deve presentare colorazioni bluastre e/o punti di distacco dal prodotto. L'odore deve essere quello caratteristico e comunque mai ammoniacale o sgradevole; il sapore deve essere privo di retrogusti.
- Il pesce surgelato deve essere fornito in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione. Le confezioni devono riportare la denominazione in lingua italiana della specie ittica. Il trasporto dei prodotti surgelati deve avvenire con veicoli costruiti od attrezzati in modo da garantire durante tutto il percorso il mantenimento della temperatura in tutti i punti del prodotto ad un valore pari od inferiore a -18°C. Sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C. Il prodotto non deve mai aver subito interruzioni della catena del freddo, quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

***Prodotti vegetali surgelati***

Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 110 del 1992, in confezioni originali intatte.

I prodotti 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.

I prodotti da fornire sono:

- Piselli finissimi
- Biete /spinaci/fagiolini finissimi

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata- peso netto



### ➤ **Fagiolini surgelati**

Sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi. Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini "poco difettosi" ad "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso sostanzialmente intero e "poco fibroso", cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

Sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

### ➤ **Piselli surgelati**

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre:

- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo: fini mm. 8-8,5.

### ➤ **Bietole surgelate**

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

### ➤ **Spinaci surgelati**

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

### **Minestrone surgelato**

Composto da 11 tipi di verdure secondo le seguenti percentuali indicative:

patate 15%, piselli 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, erbe 6% pomodori 5%, porri 5%, verze 5%, sedano 3%. Il prodotto è omogeneo per quanto riguarda colore, pezzatura, grado in integrità. Non presenta colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei. Possiede all'apertura l'aroma tipico ed è esente a odori sgradevoli e atipici. Il sapore è caratteristico e gradevole.

Le materie prime sono sane, in buone condizioni igieniche di adeguata qualità merceologica e hanno il necessario grado di freschezza. Sono prodotti e confezionati in stabilimenti autorizzati

dall'autorità sanitaria. Il prodotto ha una vita residua superiore al 50%. -Fagioli finissimi: preparati da fagiolini freschi e maturi, ottenuti dalla specie *Phaseolus vulgaris* e *Phaseolus coccineus* L., dei quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli-Fagioli: preparati da fagioli freschi e maturi ottenuti dalla specie *Phaseolus coccineus* dai quali sono stati eliminati i bacelli. Le singole confezioni sono originali e sigillate dal produttore, sono preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.



## CARNI

### ***Petti di pollo freschi refrigerati.***

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni nè piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza senza grumi di sangue o ecchimosi;

La carne deve essere priva di sostanze ed attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

### ***Tacchino (fesa e petto)***

- deve provenire da allevamenti nazionali e deve essere specificata la provenienza.
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche
- Le carni devono essere completamente dissanguate di colore bianco rosato uniforme di consistenza soda bene aderente all'osso senza essudatura ne trasudato.

Fesa di tacchino: femmina non superiore a 4 Kg o maschio giovane peso circa 5 Kg completamente

### ***Carne bovina fresca***

La carne deve essere porzionata, priva di grasso e tolettata secondo arte

Tali carni devono provenire da animali allevati e macellati in Italia appartenenti alla categoria di "bovini adulti" e più precisamente provenire da animali maschi non castrati di età tra 18 e 24 mesi ed appartenenti a razze con particolari attitudine alla produzione di carne, con classifica almeno "R" e stato di ingrassamento di classe 2 (griglia CEE dei bovini).

La carne deve avere colore rosso vivo, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e peli. Deve essere etichettata e riportare tutte le informazioni di legge.

### ***Carne suina fresca***

Le carni suine devono essere di prima qualità conformi alla normativa vigente. La parte muscolare deve risultare di colore roseo uniforme, di forma rotondeggiante e priva di grossolane infiltrazioni adipose; il grasso di copertura deve essere scarso privo di ossidatura. Sono ammessi i tagli interi "rossi" di prima qualità, la lombata, il costato, il prosciutto di coscia e di spalla.

La carne deve essere non congelata nè scongelata, deve avere subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica. Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale dello stato di

sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazione anomale, così come gli imballaggi che contengono le carni confezionate.

### ***Uova fresche di gallina***

Potranno essere utilizzate uova fresche di gallina con i seguenti requisiti

**Uova di categoria A:** dovranno presentare il guscio e la cuticola normali, netti e intatti, la camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 millimetri; l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; il tuorlo visibile alla separatura solo come un'ombra, senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo; il germe sviluppato in modo impercettibile; l'odore esente da aromi estranei. Non dovranno avere subito alcun trattamento di conservazione o di pulizia con acqua, nè essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5 C.

Le uova dovranno provenire da centri di imballaggio specificamente autorizzati in possesso di riconoscimento comunitario ai sensi del Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti dovranno essere bollati a norma di legge

### ***Uova fresche pastorizzate***

Il prodotto a base di uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate, confezionato in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che deve presentarsi integro, privo di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al Regolamento CE n. 853 del 2004 e sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo. Il trasporto deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

## **SALUMI**

### ***Tacchino arrosto***

Deve essere costituito da petto di tacchino. Il prodotto deve essere trattato col calore in maniera da eliminare o distruggere tutti i germi patogeni.

Il prodotto deve risultare compatto uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura, la consistenza deve essere soda senza zone di rammollimento e comunque il prodotto deve risultare adatto ad essere affettato.

### ***Prosciutto cotto senza polifosfati, glutine e lattosio e proteine del latte***

Deve essere di filiera italiana. Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte e quindi *deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci*. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato. Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti; la percentuale UPSD Il prosciutto cotto possiede un tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) inferiore o uguale a 81,00 (*per UPSD si intende  $[Umidita\%/100 - raso\% - F] \times 100$  per F si intende  $100 - (umidita\% + proteine\% + grasso\% + ceneri\%)$* ).

### ***Latte UHT parzialmente scremato***

All'aspetto deve presentare colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole. Il latte a lunga conservazione o UHT può rimanere a temperatura ambiente, fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto in frigorifero.

### ***Yogurt***

Lo yogurt deve essere di provenienza nazionale, privo di inibenti, antifermentativi e coloranti ed addensanti, aromatizzanti, stabilizzanti ed altri additivi. Non deve presentare sapore amaro, colonie di muffe, grumi e non devono essere visibili rigonfiamenti delle confezioni per la produzione di gas. Deve essere fornito in confezioni monodose da g 125. Al momento della consegna deve avere una durata di almeno 15 gg. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili. Tipi richiesti: intero alla frutta e bianco.

Lo yogurt alla frutta deve presentare la seguente composizione: yogurt, frutta, zucchero e deve essere cremoso o con frutta in pezzi in funzione delle richieste. Tra gli ingredienti deve essere specificato il tipo di frutta.

## **FORMAGGI e LATTICINI**

Tali prodotti devono rispettare le seguenti caratteristiche:

essere di prima qualità commerciale e provenire esclusivamente da latte bovino fresco e intero, ad esclusione della ricotta che deve provenire da siero di latte vaccino; conservare la morbidezza e la pastosità che sono tipiche della varietà;

Non devono:

essere eccessivamente maturi o bacati da acari né colorati all'interno e all'esterno;  
essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore di formaggi maturi;  
presentare muffe esterne, ad eccezione di quelli erborinati (es. gorgonzola).

Informazioni sulle confezioni:

- Devono essere trasportati con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.
- Le mozzarelle devono essere consegnate non oltre 48 ore dalla data di produzione; sulla confezione deve essere riportata la data di produzione e di scadenza.

### ***Grana Padano Dop***

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo di acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, provenienti da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decretato per affioramento. Prodotto di prima scelta, di stagionatura non inferiore a 18 mesi, deve essere idoneo grattugiato. Ingredienti: Latte vaccino, caglio (di varia origine), sale.

Trasporto con mezzo autorizzato al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. I prodotti devono presentare temperatura massima interna di + 6° C.

### ***Provola dolce***

La coagulazione deve essere ottenuta solo con caglio di vitello lattante. La pasta deve essere di colore leggermente paglierino, compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura; la crosta deve essere sottile, lucida e di colore giallo dorato e la paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro. Non devono essere presenti conservanti e coloranti. Il prodotto, ricavato da pancette cilindriche di 11/12 Kg deve essere confezionato in quarti, sottovuoto. La stagionatura deve essere di 40/60 giorni.

### ***Mozzarella per pizza***

Deve essere di provenienza italiana, di prima scelta, a pasta filata ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale. E' ammesso l'impiego di acido citrico come correttore di acidità; non è ammesso l'impiego di conservanti. La pasta deve essere con struttura a foglie sottili sovrapposte di media consistenza, elastica, di sapore dolce e delicato; L'aspetto esterno deve presentare pelle sottilissima di colore bianco. Deve essere confezionata in confezioni sottovuoto, in panetti da 1 kg. Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione. Il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

### ***Ricotta di vacca***

Deve essere di provenienza nazionale, prodotta con siero di latte e latte vaccino, con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. L'umidità non deve essere superiore a 60-65%. Alla consegna deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni e deve essere consumata non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

### ***Formaggio confezionato in monoporzione***

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati in sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.

Per i prodotti di piccole dimensioni confezionati individualmente e successivamente imballati insieme è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla. **La descrizione di questi prodotti non va confusa con i formaggini e le sottilette che non sono descritti in nessuna parte del merceologico, in quanto esclusi.**

### ***Burro***

Deve essere di pura panna fine centrifugata ed aver subito un processo di pastorizzazione, deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole di color paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno, non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura, privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto deve essere fornito e conservato costantemente alla temperatura tra 0 e 4 C °.

## ORTAGGI E VERDURE caratteristiche generali



Gli ortaggi e le verdure fresche devono avere le seguenti caratteristiche:

- di prima qualità
- di recente raccolta, integri, puliti;
- privi di parassiti e di alterazioni evidenti dovute a parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori/sapori estranei e di residui antiparassitari e comunque nei limiti della vigente legislazione;
- devono avere raggiunto il grado di maturità appropriato e presentare condizioni soddisfacenti ;
- devono avere chiaramente indicata la provenienza;

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, i prodotti i devono possedere requisiti specifici riportati per ciascuna tipologia di prodotto

### **Pomodori**

Caratteristiche minime:

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiale e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo - puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anormali.

I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere:

consistenti e turgidi, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciate causate dal sole.

I pomodori per insalata devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o verdi. I pomodori da sugo devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

### **Cipolle**

Caratteristiche minime

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte/screpolature della buccia esterna, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità; esenti da danni causati dal gelo; non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori o sapori anormali.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le

cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

### ***Aglio***

Gli agli classificati in questa categoria devono essere di buona qualità.

Devono essere interi di forma abbastanza regolare. Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

### ***Finocchi***

Caratteristiche minime

I finocchi devono essere:

- sani
- interi
- privi di umidità esterna
- privi di attacchi parassitari
- privi di danno da sfregamento e marciume.
- con radici asportate con un taglio netto alla base
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

### ***Sedano***

Caratteristiche minime

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità
- avere forma regolare
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

### ***Insalate***

Caratteristiche minime

I cespi devono essere:

- interi
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria)
- freschi
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari
- turgidi
- non prefioriti
- privi di umidità esterna anormale
- privi di odore o sapore estranei

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

### ***Melanzane***

Caratteristiche minime

Le melanzane devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse; l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

### **Carote**

Caratteristiche minime

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammollimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

### **Zucchine**

Caratteristiche minime

Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

### **Cavolfiori - broccoli**

Caratteristiche minime

Devono essere:

- di aspetto fresco;
- interi e sani; cioè senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purché non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anormali.
- con infiorescenze ben formate

### **Patate**

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 60 g. per ogni tubero e uno massimo di 250 g. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle).

- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole patate debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar.
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti.
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari.
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco.
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignee), mentre il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.



### **FRUTTA FRESCA: caratteristiche generali e tipologia**

La frutta dovrà essere di prima qualità, esente da difetti, presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione in conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in cella frigorifera; non essere colpita da grandine, non essere stata danneggiata durante il trasporto.

In particolare si precisa che:

Gli agrumi dovranno essere esenti da trattamenti di conservazione e lucidatura post raccolta.

Sono, esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentano tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- sono attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

#### **Mele**

Caratteristiche minime

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

#### **Pere**

Caratteristiche merceologiche

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

### ***Pesche***

Caratteristiche minime

Le pesche devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti, sulla buccia, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

### ***Albicocche***

Caratteristiche minime

I frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente
- previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari;
- non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali.

I frutti devono avere un grado maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

### ***Susine***

Caratteristiche minime

Le susine devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza lesioni, ammaccature, alterazioni e senza attacchi di origine
- parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia, purché non compromettano l'aspetto esterno e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto; prive di odori e sapori anormali.

### ***Arance***

Caratteristiche minime

Le arance devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie,

sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti dal gelo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari; prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati);
- prive di odori e sapori anormali. È ammessa tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

### ***Limoni***

Caratteristiche minime

I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo.

### ***Mandarini***

Caratteristiche minime

I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato del consumo.

### ***Clementine***

Caratteristiche minime

I frutti devono essere:

- interi;

- sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovuti al gelo;
- puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

### ***Uva da tavola***

Caratteristiche minime

I frutti devono essere:

- interi;
- sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovute al gelo;
- puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

### ***Banane***

Devono essere verdi e non mature, intere, sane, pulite, sode. Devono essere esenti da ammaccature, residui di pistilli, malformazioni. Devono essere curve normalmente e con presenza del peduncolo intatto. La lunghezza minima è fissata in 14 cm, il diametro minimo 2,7 cm.

**Actinidia (kiwi):** i frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 g. di peso unitario.

### ***Legumi secchi:***

- **FAGIOLI secchi, delle diverse varietà**
- **LENTICCHIE secche**
- **CECI secchi**
- **FAVE secche**
- **MISCELA LEGUMI secchi**

Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa, di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea. Semi di cece: dimensione media e colore caratteristico.

Semi di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone. Caratteristiche merceologiche: Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%. Il prodotto deve aver subito al max 1 anno di conservazione dopo il raccolto.

Devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei;
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio; uniformemente essiccati.

### **Miscela legumi secchi**

Caratteristiche minime

La miscela di legumi secchi deve essere:

- pulita
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sana e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
- priva di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
- priva di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccata (l'umidità della granella non deve superare il 13%)

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

## PRODOTTI VARI

### ***Pomodori pelati superiori tipo san marzano***

Devono possedere i requisiti merceologici minimi previsti per legge.

I pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie, presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo;

- il peso dello sgocciolato non deve essere inferiore del 70% del peso netto e il residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4,5%.
- I contenitori da preferire sono quelli in vetro; se in banda stagnata, di pezzatura fino a 5 Kg., non devono presentare difetti, tipo ammaccature, fondi bombati, punti di ruggine o punti di corrosione interni.
- La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti per legge.
- Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni del tipo di prodotto, luogo di provenienza e l'Industria Alimentare confezionatrice e produttrice, scadenza, peso netto e peso sgocciolato.

### ***Passata di pomodoro***

La "passata di pomodoro" sarà costituita da pomodoro e sale (0,25%) con residuo secco minimo 6%; sarà totalmente priva di sostanze antifermentative e di coloranti artificiali. Sarà confezionata in accoppiato di cartone (tetra brik) o vetro e sarà debitamente etichettata

### ***Olio extravergine di oliva***

Il nome di "olio" o "olio di oliva" è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (Olea europea), senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura.

E' olio di oliva commestibile, l'olio di oliva che contiene non più del 4% in peso di acidità espressa come acido oleico e che, all'esame organolettico, non rilevi odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili. L'olio di oliva commestibile si classifica con le seguenti denominazioni:

- 1) "olio extravergine d'oliva", riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna ; alla denominazione olio extravergine di oliva dovrà essere aggiunta l' indicazione della provenienza;
- 2) "l'olio di oliva" riservata al prodotto ottenuto dalla miscela di oli di oliva vergini con olio di oliva rettificato, purché non contenga più del 2% in peso di acidità espressa come acido oleico.

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Caratteristiche: deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva. Imballaggio: bottiglie da 1lt o lattine da 5lt. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici,

### ***Erbe aromatiche fresche*** (prezzemolo, basilico, ecc.)

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Devono provenire da coltivazioni spontanee, da zone non inquinate, lontane da strade di grande traffico, distanti dai margini dei fossi che raccolgano un qualunque scarico, etc.

Se coltivate, devono essere d'origine italiana, in ottimo stato di conservazione, senz'essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. È tollerata la presenza di parti di stelo.

### ***Erbe aromatiche essiccate*** (origano, salvia, rosmarino, etc)

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

### ***Ortaggi sott'aceto***

I prodotti devono presentarsi integri. Il liquido di governo deve essere costituito da aceto di vino bianco di buona qualità. Confezionati in asettico.

### ***Aceto***

Aceto di buona qualità in bottiglie di vetro da litro.

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in lume. Non devono essere aggiunte sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Si preferisce aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa; non avere odori e sapori sgradevoli.

### ***Capperi sotto sale***

Provenienza Sicilia, di piccole dimensioni; il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

### ***Zucchero***

Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

### ***Sale fino o grosso marino***

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Il sale fino o grosso marino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina.

### ***Sale fino iodurato***

Deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

### ***Marmellate e confetture***

Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza; non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri; o sineresi o cristallizzazione degli zuccheri; o sapori estranei; ammuffimenti; o presenza di materiali estranei.

### ***Miele***

Requisiti qualitativi:

- di produzione nazionale;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico;

- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

### ***Succo di frutta monoporzione***

1. Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 45-50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti;
2. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante;
3. Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano;
4. Forniti in tetrabrick da ml. 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose); gusti: pesca/ albicocca/pera/mele/arancia.

### ***Purea di frutta***

Deve essere ottenuta esclusivamente da frutta e deve essere un prodotto sterili a lunga conservazione; non deve contenere zuccheri aggiunti, additivi o conservanti; Sono richiesti i seguenti gusti: mela, pera, albicocca, pesca.

## **ACQUA**

### **Acqua minerale naturale**

Per acqua minerale si intende un'acqua che ha origine da una falda o giacimento sotterraneo aventi caratteristiche igieniche particolari e eventualmente proprietà favorevoli alla salute.

Le acque minerali sono disciplinati dal DLgs 105/92 e successive modifiche.

Si differenziano dalle acque potabili per l'assenza di qualsiasi trattamento di disinfezione. In alternativa potrà essere utilizzata acqua destinata al consumo umano venduta in bottiglia o contenitore ai sensi del D. lgs n.31/01 art.2 comma 1 a.

### **Alimenti senza glutine**

Per prodotto senza glutine si intende un prodotto che ha contenuto residuo di glutine inferiore a 20 PPM (parti per milioni). Devono rispondere a quanto previsto dal Regolamento 1169/2011 sull'etichettatura.

A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto dall'associazione italiana celiachia.



***Per la fornitura dei prodotti ortofrutticoli si dovrà fare riferimento al calendario di stagione.***

**Gennaio:**

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca  
banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

**Febbraio:**

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca  
banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

**Marzo:**

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca  
banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

**Aprile:**

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio  
banane, mele, pere, arance, , kiwi, limoni

**Maggio:**

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano  
banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege

**Giugno:**

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano  
banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone

**Luglio:**

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano  
banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone

**Settembre:**

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio  
banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, albicocche

**Ottobre:**

Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca  
banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi

**Novembre:**

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca  
banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

**Dicembre:**

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca  
banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, kiwi

### **RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI**

- LARN “Livelli di assunzione raccomandata di energia e nutrienti per la popolazione Italiana”: Società Italiana di Nutrizione Umana- revisione 1996 e revisione 2012
- Linee Guida per una sana alimentazione Italiana. Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione e Ministero delle Politiche agricole e Forestali - Anno 2003.
- Piramide alimentare italiana
- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (2000) “Composizione degli alimenti”- Edra, Milano.
- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (2003) “Manuale di sorveglianza nutrizionale”- INRAN,Roma.
- Merceologico di riferimento per la Ristorazione scolastica (Assessorato alla Salute Regione Siciliana)
- Linee Guida per la ristorazione scolastica (Assessorato alla Salute Regione Siciliana)
- Linee Guida per ristorazione scolastica (Regione Veneto)

**SCUOLA DELL' INFANZIA – COMUNE DI MELILLI E FRAZIONI (SR) - MENU' AUTUNNO INVERNO**

**LUNEDI'**

**MARTEDI'**

**MERCOLEDI'**

**GIOVEDI'**

**VENERDI'**

Prima Settimana	Passato di verdura con pastina	Riso al pomodoro	Pasta olio e grana	Passato di lenticchie con pastina	Pasta al pomodoro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polpette al pomodoro</li> <li>Zucchine gratinate</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Funny fish</i></li> <li>Carote e finocchi julienne</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cotoletta di tacchino</li> <li>Insalata verde</li> <li>Pane comune</li> <li>Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formaggio fresco cremoso</li> <li>Patate al forno</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frittata</li> <li>Fagiolini all'olio</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>

Seconda Settimana	Pasta con cavolfiore	Pasta al forno (piatto unico)	Passato di lenticchie con riso	Pasta al pomodoro	Pasta con la zucca
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medaglioni di tacchino al forno</li> <li>Insalatina mista</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ortaggi al vapore</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prosciutto cotto</li> <li>Purea di patate</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cotoletta di pollo</li> <li>Insalata verde</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Bastoncini di merluzzo</i></li> <li>Carote julienne</li> <li>Pane comune</li> <li>Purea di frutta</li> </ul>

Terza Settimana	Passato di piselli con pastina	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura con riso	Pasta al pomodoro	Pasta con zucchine
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Provola dolce</li> <li>Spinaci al pomodoro</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Straccetti di vitello all'arancia</li> <li>Insalatina mista</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petto di pollo alla pizzaiola</li> <li>Patate gratinate</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Bastoncini di merluzzo</i></li> <li>Carote julienne</li> <li>Pane comune</li> <li>Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frittata con prosciutto</li> <li>Insalatina verde</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>

Quarta Settimana	Pasta al pomodoro	Passato di lenticchie con pastina	Riso al forno (piatto unico)	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con riso
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cotoletta di pollo</li> <li>Insalatina mista</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formaggio fresco cremoso</li> <li>Carote julienne</li> <li>Pane comune</li> <li>Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ortaggi al vapore</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burger di patate</li> <li>Insalatina verde</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Bastoncini di merluzzo</i></li> <li>Fagiolini all'olio</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>

\* frutta fresca di stagione : prevedere quattro diverse tipologie di frutta nella settimana

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): CEREALI\* contenenti GLUTINE (cioè grano\*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, /UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /LATTE\* UHT (lattosio) \* e prodotti derivati, /SEDANO\* e prodotti derivati, /SENAPE\* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, Semi di sesamo\* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), Lupini e prodotti derivati, /MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci (allergeni riportati nell'allegato ricettario)

**SCUOLA DELL' INFANZIA – COMUNE DI MELILLI E FRAZIONI (SR) - MENU' AUTUNNO INVERNO – PRIVO DI GLUTINE**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>Prima Settimana</b>	<b>Passato di verdura con pastina s/glutine</b>	<b>Riso al pomodoro</b>	<b>Pasta s/glutine olio e grana</b>	<b>Passato di lenticchie con pastina s/glutine</b>	<b>Pasta s/glutine al pomodoro</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polpette al pomodoro*</li> <li>• Zucchine gratinate**</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funny fish*</li> <li>• Carote e finocchi julienne</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cotoletta di tacchino*</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaggio fresco cremoso</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittata *</li> <li>• Fagiolini all'olio</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>Seconda Settimana</b>	<b>Pasta s/glutine s/glutine con cavolfiore</b>	<b>Pasta s/glutine al forno (piatto unico)</b>	<b>Passato di lenticchie con riso</b>	<b>Pasta s/glutine s/glutine al pomodoro</b>	<b>Pasta s/glutine con la zucca</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medaglioni di tacchino al forno*</li> <li>• Insalatina mista</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ortaggi al vapore</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosciutto cotto</li> <li>• Patate lesse</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cotoletta di pollo*</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• *Bastoncini di merluzzo</li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>
<b>Terza Settimana</b>	<b>Passato di piselli con pastina s/glutine</b>	<b>Pasta s/glutine al ragù vegetale</b>	<b>Passato di verdura con riso</b>	<b>Pasta s/glutine al pomodoro</b>	<b>Pasta s/glutine con zucchine</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provola dolce</li> <li>• Spinaci al pomodoro</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Straccetti di vitello all'arancia*</li> <li>• Insalatina mista</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• *Petto di pollo alla pizzaiola*</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bastoncini di merluzzo*</li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittata con prosciutto*</li> <li>• Insalatina verde</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>Quarta Settimana</b>	<b>Pasta s/glutine al pomodoro</b>	<b>Passato di lenticchie con pastina s/glutine</b>	<b>Riso al forno (piatto unico)</b>	<b>Pasta s/glutine al pomodoro</b>	<b>Passato di verdura con riso</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cotoletta di pollo*</li> <li>• Insalatina mista</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaggio fresco cremoso</li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ortaggi al vapore</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burger di patate*</li> <li>• Insalatina verde</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bastoncini di merluzzo*</li> <li>• Fagiolini all'olio</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>

**Frutta fresca di stagione : prevedere quattro diverse tipologie di frutta nella settimana/ \* tutte le pietanze sono preparate con ingredienti senza glutine**

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): /UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /LATTE\* UHT (lattosio) \* e prodotti derivati /SEDANO\* e prodotti derivati, /SENAPE\* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, Semi di sesamo\* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), /Lupini e prodotti derivati, /MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, noccioli, noci (allergeni riportati nell'allegato ricettario)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA 	Passato di verdura con pastina	Riso al pomodoro	Pasta olio e grana	Passato di lenticchie con pastina	Pasta al pomodoro
	Polpette al pomodoro	<i>Funny Fisch</i>	Cotoletta di tacchino	Formaggio fresco cremoso	Frittata
	Zucchine gratinate	Carote e finocchi julienne	Insalata verde	Patate al forno	Fagiolini all'olio
			*purea di frutta		
	Pane comune/Frutta fresca di stagione				
II SETTIMANA 	Pasta con cavolfiore	Pasta al forno (no prosciutto)	Passato di lenticchie con riso	Pasta al pomodoro	Pasta con la zucca
	Medaglioni di tacchino al forno		Scamorza	Cotoletta di pollo	<i>Bastoncini di merluzzo</i>
	Insalata mista	Ortaggi al vapore	Purea di patate	Insalata verde	Carote julienne
					*Purea di frutta
	Pane comune/Frutta fresca di stagione				
III SETTIMANA 	Passato di piselli con pastina	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura con riso	Pasta al pomodoro	Pasta con zucchine
	Frittata con formaggio	Straccetti di vitello all'arancia	Petto di pollo alla pizzaiola	<i>Bastoncini di merluzzo</i>	Frittata
	Spinaci al pomodoro	Insalata mista	Patate gratinate	Carote julienne	Insalata verde
				*Purea di frutta	
	Pane comune/ Frutta fresca di stagione				
IV SETTIMANA 	Pasta al pomodoro	Passato di lenticchie con pastina	Riso al forno (no prosciutto)	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con riso
	Cotoletta di pollo	Formaggio fresco cremoso		Burger di patate	<i>Bastoncini di merluzzo</i>
	Insalata mista	Carote julienne	Ortaggi al vapore	Insalata verde	Fagiolini all'olio
		*purea di frutta			
	Pane comune/ Frutta fresca di stagione				

Frutta fresca di stagione : prevedere quattro diverse tipologie di frutta nella settimana

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): CEREALI\* contenenti GLUTINE (cioè grano\*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati /UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /LATTE\* UHT (lattosio) \* e prodotti derivati /SEDANO\* e prodotti derivati, /SENAPE\* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, Semi di sesamo\* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), /Lupini e prodotti derivati, /MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci (allergeni riportati nell'allegato ricettario)



**SCUOLA DELL' INFANZIA – COMUNE DI MELILLI E FRAZIONI (SR) - MENU' PRIMAVERA - ESTATE**

**LUNEDI'**

**MARTEDI'**

**MERCOLEDI'**

**GIOVEDI'**

**VENERDI'**

Prima Settimana	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro e zucchine	Passato di lenticchie con pastina	Pizza Margherita con prosciutto (piatto unico)	Pasta al pomodoro e basilico
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Straccetti di pollo alla pizzaiola</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polpettine al pomodoro</li> <li>• Patate al rosmarino</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scamorza</li> <li>• Insalatina di pomodoro</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalatina mista</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Merluzzo croccante</i></li> <li>• Fagiolini all'olio</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
Seconda Settimana	Risotto al grana	Pasta al pomodoro e basilico	Passato di verdura con riso	Pasta con pesto di zucchine	Passato di lenticchie con pastina
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tacchino panato</li> <li>• Insalata di patate</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosciutto cotto</li> <li>• Insalatina verde</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cotoletta di vitello</li> <li>• Ortaggi al vapore</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittata con formaggio</li> <li>• Insalata di pomodoro</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bastoncini di merluzzo</i></li> <li>• Finocchi julienne</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
Terza Settimana	Pasta al pomodoro e basilico	Insalata di riso	Pasta con crema di piselli	Pizza Margherita con prosciutto (piatto unico)	Pasta all'ortolana
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polpettine di vitello al pomodoro</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittata</li> <li>• Fagiolini all'olio</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scaloppina di pollo al limone</li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalatina mista</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Merluzzo croccante*</i></li> <li>• Insalata di pomodoro</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
Quarta Settimana	Pasta al pomodoro e basilico	Passato di verdura con pastina	Pasta al pomodoro e basilico	Passato di lenticchie con riso	Pasta al sugo di melanzane
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cotoletta di tacchino</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosciutto cotto</li> <li>• Ortaggi al vapore</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burger di patate</li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaggio fresco cremoso</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bastoncini di merluzzo*</i></li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>

\* frutta fresca di stagione : prevedere quattro diverse tipologie di frutta nella settimana

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): CEREALI\* contenenti GLUTINE (cioè grano\*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati /UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /LATTE\* UHT (lattoso) \* e prodotti derivati /SEDANO\* e prodotti derivati, /SENAPE\* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, Semi di sesamo\* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), Lupini e prodotti derivati, /MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, /ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci (allergeni riportati nell'allegato ricettario)

**SCUOLA DELL' INFANZIA – COMUNE DI MELILLI E FRAZIONI (SR) - MENU' PRIMAVERA – ESTATE – PRIVO DI GLUTINE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>Prima Settimana</b>	<b>Pasta s/glutine al ragù</b>	<b>Pasta s/glutine al pomodoro e zucchine</b>	<b>Passato di lenticchie con pastina s/glutine</b>	<b>Pizza Margherita con prosciutto (piatto unico)***</b>	<b>Pasta s/glutine al pomodoro e basilico</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Straccetti di pollo alla pizzaiola*</i></li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Polpettine al pomodoro*</i></li> <li>• Patate al rosmarino</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scamorza</li> <li>• Insalatina di pomodoro</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalatina mista</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Merluzzo croccante*</i></li> <li>• Fagiolini all'olio</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>Seconda Settimana</b>	<b>Risotto al grana</b>	<b>Pasta s/glutine al pomodoro e basilico</b>	<b>Passato di verdura con riso</b>	<b>Pasta s/glutine con pesto di zucchine</b>	<b>Passato di lenticchie con pastina s/glutine</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Tacchino panato*</i></li> <li>• Insalata di patate</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosciutto cotto</li> <li>• Insalatina verde</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Cotoletta di vitello*</i></li> <li>• Ortaggi al vapore</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Frittata con formaggio*</i></li> <li>• Insalata di pomodoro</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bastoncini di merluzzo*</i></li> <li>• Finocchi julienne</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>Terza Settimana</b>	<b>Pasta s/glutine al pomodoro e basilico</b>	<b>Insalata di riso</b>	<b>Pasta s/glutine con crema di piselli</b>	<b>Pizza Margherita con prosciutto (piatto unico)****</b>	<b>Pasta s/glutine all'ortolana</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Polpettine al pomodoro*</i></li> <li>• Patate al forno</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Frittata*</i></li> <li>• Fagiolini all'olio</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Scaloppina di pollo al limone*</i></li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalatina mista</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Merluzzo croccante*</i></li> <li>• Insalata di pomodoro</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>Quarta Settimana</b>	<b>Pasta s/glutine al pomodoro e basilico</b>	<b>Passato di verdura con pastina s/glutine</b>	<b>Pasta s/glutine al pomodoro e basilico</b>	<b>Passato di lenticchie con riso</b>	<b>Pasta s/glutine al sugo di melanzane</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Cotoletta di tacchino*</i></li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosciutto cotto</li> <li>• Ortaggi al vapore</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Burger di patate*</i></li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaggio fresco cremoso</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bastoncini di merluzzo*</i></li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane s/glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>

\* frutta fresca di stagione : prevedere quattro diverse tipologie di frutta nella settimana

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /LATTE\* UHT (lattosio) \* e prodotti derivati /SEDANO\* e prodotti derivati, /SENAPE\* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, Semi di sesamo\* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), Lupini e prodotti derivati, /MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci (allergeni riportati nell'allegato ricettario)

**SCUOLA DELL' INFANZIA – COMUNE DI MELILLI E FRAZIONI (SR) - MENU' PRIMAVERA – ESTATE PRIVO DI CARNE DI SUINO**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>Prima Settimana</b>	<b>Pasta al ragù</b>	<b>Pasta al pomodoro e zucchine</b>	<b>Passato di lenticchie con pastina</b>	<b>Pizza Margherita (piatto unico)</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Straccetti di pollo alla pizzaiola</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polpettine al pomodoro</li> <li>• Patate al rosmarino</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scamorza</li> <li>• Insalatina di pomodoro</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalatina mista</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Merluzzo croccante</i></li> <li>• Fagiolini all'olio</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>Seconda Settimana</b>	<b>Risotto al grana</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Passato di verdura con riso</b>	<b>Pasta con pesto di zucchine</b>	<b>Passato di lenticchie con pastina</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tacchino panato</li> <li>• Insalata di patate</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaggio fresco cremoso</li> <li>• Insalatina verde</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cotoletta di vitello</li> <li>• Ortaggi al vapore</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittata con formaggio</li> <li>• Insalata di pomodoro</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bastoncini di merluzzo</i></li> <li>• Finocchi julienne</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>Terza Settimana</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Insalata di riso</b>	<b>Pasta con crema di piselli</b>	<b>Pizza Margherita (piatto unico)</b>	<b>Pasta all'ortolana</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polpettine di vitello al pomodoro</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittata</li> <li>• Fagiolini all'olio</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scaloppina di pollo al limone</li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalatina mista</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Merluzzo croccante*</i></li> <li>• Insalata di pomodoro</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>Quarta Settimana</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Passato di verdura con pastina</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Passato di lenticchie con riso</b>	<b>Pasta al sugo di melanzane</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cotoletta di tacchino</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Purea di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scamorza</li> <li>• Ortaggi al vapore</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burger di patate</li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaggio fresco cremoso</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bastoncini di merluzzo*</i></li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>

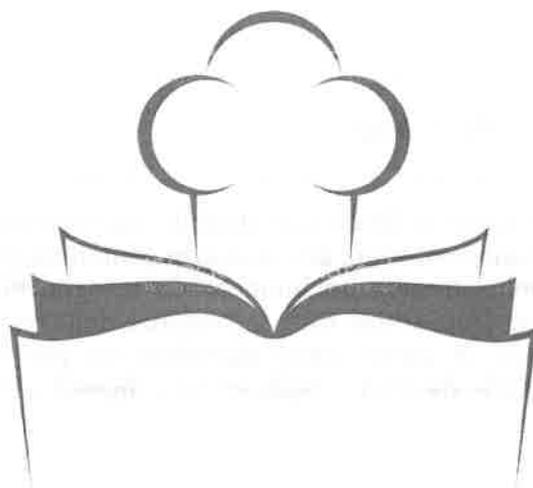
\* frutta fresca di stagione : prevedere quattro diverse tipologie di frutta nella settimana

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): CEREALI\* contenenti GLUTINE (cioè grano\*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati /UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /LATTE\* UHT (lattosio) \* e prodotti derivati /SEDANO\* e prodotti derivati, /SENAPE\* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, Semi di sesamo\* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), Lupini e prodotti derivati, /MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci (allergeni riportati nell'allegato ricettario)

ASP SR - U.O.C. S.I.A.N. SR

# RICETTARIO

Con “Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alla collettività”  
D.Lgs. 114/2006 e Reg CE 1169/2011 (allergeni alimentari)



## MODALITÀ DI COTTURA DEGLI ALIMENTI

Sono pochi gli alimenti che si possono consumare crudi (frutta e verdura); infatti la maggioranza dei prodotti alimentari, prima di venire utilizzata, deve essere cotta.

ASP SR - S.I.A.N. SR

RICETTARIO

La cottura determina numerose modificazioni chimiche, fisiche e organolettiche nell'alimento, di cui la maggioranza sono volute e favorite, altre, invece, indesiderate:

- concentrazione dell'alimento per perdita di acqua;

- aumento della digeribilità;

- miglioramento dei caratteri organolettici, della appetibilità e delle qualità igieniche, per la distruzione dei microrganismi, l'inattivazione degli enzimi e di eventuali sostanze tossiche presenti; diminuzione del valore nutritivo, dovuta essenzialmente a perdite di alcuni aminoacidi e alla perdita delle vitamine termolabili e dei sali minerali per dissoluzione, soprattutto nel caso di cottura in acqua.

Le modificazioni determinate dalla cottura dipendono essenzialmente dalla tecnica utilizzata, dal tipo di prodotto, dalla durata della cottura e dal recipiente utilizzato.

La cottura degli alimenti può avvenire in molteplici modi, che si differenziano per il mezzo di propagazione del calore (acqua, vapore acqueo, olio o grasso, aria) e per la durata, in considerazione del prodotto finale che si vuole ottenere.

## **COTTURA IN ACQUA**

L'acqua trasmette il calore e distribuisce gli aromi utilizzati. A seconda dell'alimento varia la quantità di acqua, la natura e la temperatura iniziale; in alcuni casi è preferibile mettere l'alimento nell'acqua fredda, in altri immergerlo in acqua bollente.

### **Ortaggi e frutta**

È buona norma, per ottenere una più rapida cottura ed una minore perdita di vitamine e Sali minerali, usare una quantità minima di acqua. Non frazionare troppo l'alimento, usare il coperchio per ridurre il contatto con l'aria e quindi le ossidazioni. Se la cottura è prolungata, le perdite di vitamina C possono raggiungere l'80%.

**I legumi secchi** vanno cotti in molta acqua fredda non salata per evitare che induriscano.

### **Pasta e riso**

Molta acqua bollente.

### **Pesce**

Minima quantità di acqua appena in ebollizione.

### **Carni**

Se si desidera ottenere una buona carne bollita è consigliabile aggiungerla all'acqua in ebollizione. In questo modo le proteine coagulano, evitando, alle sostanze contenute nella carne, di passare nel brodo di cottura. Se invece si vuole ottenere un buon brodo bisogna mettere la carne in acqua fredda; le proteine coagulano lentamente e così tutte le sostanze della carne passano nell'acqua di cottura. La cottura in acqua rende la carne meno digeribile sia per la presenza di fibre più compatte, e perciò meno aggredibili da parte degli enzimi digestivi, sia per lo scarso effetto stimolante sulla secrezione gastrica.

## **COTTURE A VAPORE**

### **IN PENTOLA A PRESSIONE (VAPORE SPINTO)**

Utilizzando la pentola a pressione, la chiusura ermetica impedisce al vapore di fuoriuscire; questo determina un aumento di pressione e, di conseguenza, un aumento della temperatura di ebollizione. I tempi di cottura risultano quindi notevolmente ridotti, come pure le perdite in sostanze nutritive ed aromatiche, che, in un ambiente saturo di vapore, vengono trattenute dall'alimento.

### **IN PENTOLA A VAPORE (VAPORE DOLCE)**

ASP SR - S.I.A.N. SR

RICETTARIO

Tale cottura viene effettuata con una pentola apposita formata da due corpi: uno inferiore dove l'acqua bolle e uno superiore, incastrato a quello inferiore, forato in modo da permettere il passaggio dell'acqua allo stato aeriforme che sale dal basso verso l'alto. Questo tipo di cottura comporta minori perdite vitaminiche e migliori qualità organolettiche del prodotto. La differenza principale tra vapore spinto e vapore dolce sta nei maggiori o minori tempi di cottura e nella minore o maggiore perdita di nutrienti. Il primo "scotta" di più gli alimenti causando perdita significativa di vitamine ma cuoce più rapidamente l'alimento. Con il secondo tipo di vapore i tempi di cottura si prolungano ma anche le perdite di nutrienti risultano limitate. La nuova tecnologia mette a disposizione dei forni innovativi che effettuano tali cotture nella maniera più adeguata e sicura; dove il vapore viene prodotto in apposite caldaie, distribuito uniformemente e in quantità (forni a vapore a pressione o termo-ventilati - trivalenti).

### **COTTURA BRASATA**

È una cottura lenta che utilizza una piccola quantità di grassi per rosolare il prodotto. La cottura prosegue poi in pochissimo liquido (brodo, vino, ecc.). Si ha la perdita delle vitamine termolabili e di altri nutrienti per dissoluzione. Quest'ultima viene rallentata se, durante la rosolatura, attorno all'alimento si è formata la crosta.

### **COTTURA ALLA GRIGLIA**

I cibi sono esposti ad altissime temperature, fornite dalla carbonella, o dalla fiamma o dalla piastra. Le parti proteiche si coagulano con estrema velocità. Si mantiene il contenuto cellulare (salvo i grassi) e si formano nuove sostanze aromatiche responsabili del sapore particolare.

Sono da limitare le carni carbonizzate perché con le alte temperature si formano proteine denaturate contenenti sostanze molto pericolose come il benzopirene (soprattutto con la cottura a fiamma viva). Due sono le metodiche adottabili, a seconda del tempo a disposizione e del risultato desiderato.

### **METODO CLASSICO.**

Si arroventa la piastra e si fanno scottare brevemente le due superfici non necessariamente unte della carne. Quindi si continua la cottura a fuoco più basso (a seconda dello spessore del taglio di carne), per cuocere l'interno fino al grado desiderato. E' più rapido e saporito, ma le proteine si alterano maggiormente. Più indicati sono il pollame e il pesce, in quanto la pelle può essere asportata a fine cottura, lasciando la carne all'interno morbida e priva di sostanze dannose.

### **METODO A BASSA TEMPERATURA**

È necessaria una griglia professionale con scolo per i grassi, tempi lunghi (15 – 25 minuti) e un po' di esperienza. Si griglia con l'attrezzo freddo, cioè non preriscaldato, a fiamma bassa, e senza coprire la carne. I pochi grassi e sughi che colano devono essere drenati. È un metodo sano in quanto non scottando l'alimento non c'è pericolo di sostanze tossiche, ma per questo un po' meno saporito del classico. In compenso, se non la si stracuoce, la carne è più tenera e succulenta.

### **AL FORNO**

La cottura al forno è utilizzata per molti tipi di alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.) perché li rende particolarmente appetibili. Anche con questo metodo ci sono differenti tecniche di cottura a seconda del tipo di alimento a disposizione e degli strumenti di cucina.

### **METODO CON ROSOLATURA INIZIALE**

Permette la formazione della crosta e di sapori particolari. I tempi medi con il forno a temperature superiori a 180°C sono di circa 20 – 30 minuti per ogni mezzo chilo di carne. Prima di infornare si può legare il pezzo se è grosso (per ridurre l'evaporazione) e spennellarlo con olio.

### **COTTURA A BASSA TEMPERATURA**

È più recente come tecnica, mantiene più i liquidi e i nutrienti all'interno, non brucia e non richiede continua supervisione. È necessario possedere un forno con un buon termostato e molto tempo a

disposizione. Il risultato è un arrosto morbido, umido internamente e povero di grassi. Per questa ultima caratteristica ha meno sapore del classico arrosto ma in compenso ha meno calorie.

I forni di ultima generazione sono termoventilati in modo che il calore prodotto venga, grazie ad una ventola, distribuito in maniera equa all'interno del forno stesso. Se si dispone di tale attrezzatura gli alimenti si cuociono uniformemente in tutte le loro parti senza la necessità di continuare a rigirarli. Inoltre, se predisposti, permettono la cottura combinata "convezione - vapore" che risulta più veloce, necessita di minori quantitativi di grassi e porta ad un prodotto finale più morbido perché più ricco di liquidi.

### **COTTURA IN PADELLA**

I cibi vanno cotti con pochissimo olio agitandoli di continuo per non farli attaccare al fondo, può essere un sistema accettabile usato soprattutto per le verdure. Per facilitare la cottura si possono usare pentole antiaderenti.

Visto il crescente interesse alla riduzione del **sale** nell'alimentazione come strategia preventiva verso svariate patologie, e visti gli elevati consumi di sale rilevati nella popolazione italiana, dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto, ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale, nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione.

### **BRODO VEGETALE - RICETTA BASE**

Verdure di stagione (1 patata, ½ carota, il cuore di una cipolla o ½ porro, ½ zucchina o poca zucca gialla o il cuore di un finocchio, sedano, una foglia di lattuga, cavolfiore, verza, asparagi, etc..). Ponete in una pentola l'acqua e le verdure. Portate ad ebollizione e fate bollire sino a completa cottura (circa 20 minuti), quindi togliete dal fuoco e filtrate in un colino il brodo vegetale evitando di schiacciare le verdure che lascerete da parte.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano**

### **PASSATO DI VERDURA**

Versare in acqua fredda leggermente salata le verdure Cipolle /Carote /Sedano /Pomodori pelati Bieta Patate. A cottura ultimata passarle al passaverdura e rimettere sul fuoco. Allungare con l'acqua necessaria per la cottura della pastina o del riso. A cottura ultimata aggiungere olio.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati**

### **RAGU':**

Tritare gli odori finemente e farli appassire in olio. Unire la carne macinata e quando sarà dorata aggiungere i pomodori passati. Salare e far addensare.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano**

### **\*PASTA/RISO AL POMODORO**

Preparare la salsa di pomodoro secondo le indicazioni. Condire la pasta o il riso e aggiungere il grana.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: \*frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

### **\*PASTA O RISO OLIO E GRANA**

Lessare la pasta o il riso in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con l'olio e con il grana.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: \*frumento (glutine), latte e derivati**

### **RISOTTO CON LA ZUCCA**

Stufare in poco brodo vegetale la zucca, preventivamente mondata e tagliata a pezzetti, con la cipolla (o il porro), l'aglio, il sale e dopo aver tolto l'aglio passare il tutto al passaverdura. Iniziare la cottura del riso con metà della purea ottenuta, procedere aggiungendo un po' alla volta del brodo vegetale e verso fine cottura aggiungere la purea rimanente.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati**

### **RISOTTO CON PISELLI (o crema di piselli)**

Stufare i piselli con la cipolla tritata, preferibilmente bianca, con del brodo vegetale. Passarli al passaverdura, tenendo da parte una piccola quantità di piselli interi. Iniziare la cottura del riso con metà della purea ottenuta, procedere aggiungendo un po' alla volta del brodo vegetale e verso fine cottura aggiungere la purea rimanente e i piselli interi. A cottura ultimata mantecare con grana.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati \*legumi**

### **RISOTTO PRIMAVERA**

Stufare la cipolla tritata con brodo vegetale. Pulire le verdure, tagliarle finemente e unirle alla cipolla, far cuocere per circa 30 minuti e passare il tutto al passaverdura. Iniziare la cottura del riso con metà della purea ottenuta, procedere aggiungendo un po' alla volta del brodo vegetale verso fine cottura aggiungere la purea rimanente. A cottura ultimata con grana

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati \*legumi**

### **PASTA ALL'ORTOLANA**

Far stufare il sedano, le carote, la cipolla tagliati a dadolini con del brodo vegetale già insaporito. Unire i pelati già passati. Cuocere per circa quindici – venti minuti. Lessare la pasta e condirla con la salsa preparata, olio e grana.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati \*legumi**

### **INSALATA DI RISO**

Lessare il riso in acqua bollente salata. A fine cottura scolare, raffreddare e condire con l'olio extra vergine d'oliva. Aggiungere il tonno sgocciolato, i piselli bolliti, i pomodori tagliati a pezzetti, il formaggio, il prosciutto cotto (se previsto), e le altre verdure miste lessate a piccoli pezzetti

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO sedano, pesce, \*legumi**

### **PASTINA/ RISO/ CON PASSATO DI FAGIOLI CANNELLINI/LENTICCHIE/CECI**

Mettere a cuocere i fagioli o altri legumi secchi secondo il menù (precedentemente ammollati in acqua tiepida) con le verdure finemente tritate, e passarli al passaverdura Iniziare la cottura del riso con metà della purea ottenuta (se pasta o altro cereale a cottura ultimata), procedere aggiungendo un po' alla volta del brodo vegetale e verso fine cottura aggiungere la purea rimanente. A cottura ultimata mantecare con olio crudo.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: \*glutine (frumento) sedano, \*legumi**

### **PASTA CON CREMA DI CAVOLFIORE /BROCCOLI**

Mondare, lavare e ridurre in piccoli pezzi il cavolfiore (o i broccoli); lessarlo in acqua bollente. Ridurlo in purea, aggiungere olio e grana, e un po' di acqua di cottura della pasta. Cuocere la pasta e condirla con la purea ottenuta spolverizzare con grana

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: \*glutine (frumento) sedano, latte e derivati**

### **PASTA AL RAGU' VEGETALE**

Tritare finemente a cipolla e stufare in poca acqua ed olio in pentola con coperchio ed a fuoco basso per alcuni minuti. Aggiungere quindi un trito di sedano e carota e cuocere ancora per qualche minuto. Coprire il tutto con acqua e cuocere sino a quando le verdure non si asciugano (circa un'ora). A fine cottura si aggiunge una foglia di alloro e olio extra vergine d'oliva. Passare il tutto e condire la pasta

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: \*glutine (frumento) sedano, latte e derivati**

### **PASTINA IN BRODO VEGETALE**

Versare in acqua bollente leggermente salata le verdure. A cottura ultimata passarle al passaverdura e rimettere sul fuoco. Aggiungere la pastina e continuare la cottura. A fuoco spento aggiungere il grana

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: \*glutine (frumento) sedano, latte e derivati**

### **RISOTTO CON LA ZUCCA**

Stufare gli, spinaci, la zucca a seconda del menù con la cipolla tritata, preferibilmente bianca, con del brodo vegetale. Iniziare la cottura del riso con metà della purea ottenuta, procedere aggiungendo un po' alla volta del brodo vegetale e verso fine cottura aggiungere la purea rimanente. A cottura ultimata mantecare con grana.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati**

### **RISOTTO ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE**

Preparare un brodo vegetale con le verdure e sale. Stufare in casseruola un trito di cipolla con olio a calore moderato, unire le zucchine tagliate a piccoli pezzi a mezza cottura unire il riso farlo insaporire, proseguire la cottura mescolando spesso, irrorare con brodo vegetale bollente affinché non venga rallentata la cottura. Sciogliere lo zafferano in poco brodo vegetale e unirlo al risotto. Quando il riso è cotto, a fuoco spento, mantecare con e grana

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati**

### **PASSATO DI PISELLI SECCHI CON PASTINA**

Mettere a bagno i piselli secchi in acqua fredda per 12 ore (per la preparazione della crema di legumi). Lavare molto bene i piselli secchi in acqua fredda. Far stufare in pentola un trito di carota, cipolla, sedano con olio a calore moderato. Unire ai sapori i piselli, le patate a tocchetti, acqua e continuare la cottura fino a cottura dei legumi. Successivamente frullare il composto unire la pasta e completare la cottura. Condire con olio a crudo.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano**

### **PASTA AL SUGO DI MELANZANE**

Preparare un brodo vegetale con le verdure e salare Stufare in casseruola un trito di cipolla con olio a calore moderato, unire la polpa di pomodoro, le melanzane tagliate a piccoli pezzi far insaporire, fino ad addensare il sugo. Frullare il tutto e condire la pasta e aggiungere il grana grattugiato.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

### **MINISTRA DI PATATE**

Stufare in poco brodo vegetale le patate, la cipolla e la polpa di pomodoro. Aggiungere l'acqua necessaria e portare ad ebollizione. A cottura quasi ultimata aggiungere la pasta e proseguire la cottura. Condire con l'olio, il grana e il prezzemolo tritato.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

### **PASTA ALLA CRUDAIOLA**

Mondare, lavare e tagliare a dadini il pomodoro fresco. Frullarlo con l'olio e le foglie di basilico e condire la pasta precedentemente lessata in abbondante acqua salata. Servire con grana grattugiato.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati**

### **PASTA AL PESTO\* (non confezionato) s/aglio**

Frullare il basilico e l'olio extra vergine di oliva e, se il composto risultasse troppo denso, un po' di brodo vegetale freddo (o l'acqua di cottura della pasta). Lessare la pasta e condirla con il pesto e il grana grattugiato.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

### **PASTA AL SUGO DI PESCE**

Sbucciare lavare e tagliare cipolla e carota e stufarle con brodo vegetale. A metà cottura aggiungere il merluzzo a piccoli quadretti. Cuocere il pesce con le verdure, salare e aggiungere i pelati frullati, in modo che il sugo risulti di colore rosato. Portare a cottura e condire con l'olio extravergine d'oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire col sugo di pesce.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano**

---

### **STRACCETTI DI LONZA ALL'ARANCIA**

Salare e infarinare le fettine di lonza dopo averli battuti Tagliarle a striscioline. Disporli in una teglia da forno unta, condire con poco olio irrorarle con succo d'arancia fresco. Infornare a forno caldo a 170°C circa per 10-15 minuti fino a doratura.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: glutine**

### **MEDAGLIONI DI POLLO/VITELLO**

Impastare la carne (pollo/vitello) con latte, pangrattato, grana, prezzemolo e sale. Formare dei medaglioni e adagiarli su una placca unta con olio extravergine di oliva; bagnare con brodo vegetale e infornare a 180°C per 40 minuti circa. Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO glutine, sedano, latte e derivati**

### **COTOLETTA DI POLLO/TACCHINO/LONZA/VITELLO**

Uniformare per peso e per spessore le fettine a seconda del menù ed infarinarle. Passare nell'uovo e nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio extravergine d'oliva ed infornare in forno per una cottura croccante

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: glutine**

### **POLPETTINE AL SUGO**

Formare delle polpettine composte di carne macinata finemente con mollica di pane ammorbidita nel latte, sale e il prezzemolo tritato finemente; disporre le polpettine in una teglia da forno unta con poco olio e aggiungere della salsa di pomodoro. Cuocere al forno a 150°C per 30 minuti coperte

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: glutine, latte e derivati**

### **FRITTATA AL FORNO**

Sbattere \*l'uovo pastorizzato\* con il sale. A parte fare una pastella di latte, pangrattato, grana e aggiungerla al preparato di uovo. Oliare una placca ed infornare a forno preriscaldato fino a doratura.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: glutine, latte e derivati**

### **FRITTATA CON PISELLI AL FORNO**

Sbattere \*l'uovo pastorizzato\* con il sale. A parte fare una pastella di latte, pangrattato, grana e i piselli (finissimi surgelati) precedentemente cotti e aggiungerla al preparato di uovo. Oliare una placca ed infornare a forno preriscaldato fino a doratura.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: glutine, latte e derivati**

### **FRITTATA CON FORMAGGIO AL FORNO**

Sbattere \*l'uovo pastorizzato\* con il sale. A parte fare una pastella di latte, pangrattato, grana e il prosciutto cotto tagliato a pezzettini e aggiungerla al preparato di uovo. Oliare una placca ed infornare a forno preriscaldato fino a doratura

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: glutine, latte e derivati**

### **PETTO DI POLLO ALLA PIZZAIOLA**

In una casseruola scaldare l'olio e unire le fettine di pollo precedentemente infarinati far insaporire, successivamente unire i pelati passati, aglio e origano, salare, portare a termine cottura.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine)**

### **BURGER DI PATATE**

Lessare le patate in acqua salata, a fine cottura passarle e lasciare raffreddare. . Aggiungere le uova, il grana, il prezzemolo tritato, salare, amalgamare bene gli ingredienti. Formare con il composto gli

hamburger, cospargerli con il pane grattugiato e disporli nelle teglie leggermente unti di olio ed infornare

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati.**

### **PIZZA MERGHERITA**

Distribuire la mozzarella tagliata a dadini e i pelati passati e conditi con origano e sale sulla base della pizza e infornare a 180°C fino a doratura.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati,**

### **PIZZA MARGHERITA CON PROSCIUTTO**

Distribuire la mozzarella e il prosciutto cotto tagliati a dadini, e i pelati passati e conditi con origano e sale sulla base della pizza e infornare a 180°C fino a doratura

---

### **PUREA DI PATATE**

Lessare le patate. Dopo aver passato le patate al passaverdura amalgamare con il latte, salare far addensare leggermente il composto. A fine cottura aggiungere il burro e il grana. In alternativa si possono cucinare le patate con il latte e l'aggiunta di un po' d'acqua e a fine cottura si passano al passaverdure e se necessario si aggiunge il liquido di cottura.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: latte e derivati**

### **INSALATA DI PATATE**

Lessare le patate in acqua salata. Servire le patate tagliate a pezzetti condite con l'olio ed il trito di prezzemolo se previsto.

### **PATATE GRATINAE**

Lessare le patate in acqua salata. Tagliare a rondelle le patate. Porle in una teglia unta, cospargerle di pangrattato e pochissimo grana e infornarle in forno preriscaldato fino a doratura.

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento glutine, latte e derivati**

### **PATATE AL FORNO/AL ROSMARINO**

Sbucciare, lavare e tagliare a pezzi le patate. Porle in una teglia unta, con rametti di rosmarino e infornare in forno preriscaldato

### **INSALATA VERDE/MISTA**

Condire con olio e sale, (aceto o limone su richiesta).

### **CAROTE JULIENNE IN INSALATA**

Lavare e tagliare le carote a julienne, condire con olio, limone e sale.

### **POMODORI AD INSALATA**

Lavare e tagliare a fettine i pomodori e condirli con olio sale, origano (se previsto).

### **FAGIOLINI (bieta/spinaci) AL POMODORO**

Dopo aver lessato la verdura in acqua salata, passarle in padella con i pomodori pelati l'aglio (se previsto) e l'olio, salare.

### **INSALATA DI FINOCCHI ALL'ARANCIA**

Mondare, lavare e tagliare a pezzetti il finocchio, aggiungere il succo di arancia, cospargerlo sul finocchio, e mescolare

### **BIETOLE (zucchine, finocchi) AL GRATIN**

Lessare e scolare le bietole (zucchine, finocchi) disporle nella placca, spolverizzare con il grana e il pane grattugiato, aggiungere un po' olio EVO e sale. Infornare a 160° per 15 minuti, terminare la cottura fino a doratura della superficie

**ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento glutine, latte e derivati**

### **PATATE LESSE**

Mondare, lavare e cuocere le patate in abbondante acqua salata. Scolarle, sbucciarle e tagliarle a pezzi. Condirle con olio evo.

