

ALLEGATO 1 - TABELLE MERCEOLOGICHE PER I DUE COMUNI

CARNI

FARINA PASTA ALIMENTARE RISO ORZO E FARRO

FRUTTA E VERDURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI

PANE E PRODOTTI DA FORNO

SALUMI VARI

LATTICINI E FORMAGGI

PRODOTTI SURGELATI

LEGUMI SECCHI

UOVA

OLIO

DROGHE SPEZIE AROMI E CONDIMENTI

BEVANDE

GELATO

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI

PREPARATI PER BRODO

GENERI ALIMENTARI VARI

ALIMENTI PER CELIACI

CARNI

Carni di Coniglio provenienti da allevamenti convenzionali

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità, di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia)

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in sottovuoto

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

Carni di Coniglio provenienti da allevamenti biologici

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità, di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia)

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in sottovuoto

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

Carni bovine fresche biologiche

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità, di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia), dovranno appartenere rispettivamente a vitello, vitellone o bovino adulto in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo.

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato. I Tagli richiesti sono i seguenti:

Tagli della coscia:

Scannello

Noce

Sottonoce - Fesa -

Punta di culatta

Groppa -

Girello

Tagli del quarto anteriore:

Spezzatino

A fette

Carne macinata

Cappello del prete - Punta / fiocco - Reale - Brione - Fesone di spalla

Carni bovine fresche convenzionali

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità, di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia), dovranno appartenere rispettivamente a vitello, vitellone o bovino adulto in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, parti tendine e grasso superfluo.

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato. I Tagli richiesti sono i seguenti:

Tagli della coscia:

Scannello

Noce

Sottonoce -

Fesa - Taglio

Punta di culatta -

Groppa -

Girello

Tagli del quarto anteriore

Spezzatino

Cappello del prete - Punta / fiocco - Reale - Brione - Fesone di spalla

Carni bovine adulto fresco/refrigerato IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale,

(razza chianina, romagnola e marchigiana)

In alternativa possono essere fornite carni a marchio "Carne Bovina di Pisa/Mucco Pisano".

Dalla predetta fornitura sono esclusi animali classificati "tori". Le carni eccessivamente grasse non saranno accettate.

Carni suine fresche

Le ariste di suino dovranno essere fornite nel taglio tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata) provenienti da suini nati allevati e macellati in Italia.

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto.

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

Carni avicole fresche provenienti da allevamenti convenzionali

Le carni dovranno essere di provenienza nazionale (nati, allevati e macellati), dovranno essere di prima qualità Le carni fornite dovranno essere pronte per la cottura senza dover ricorrere a ulteriori manipolazioni o preparazioni di sorta.

Tagli richiesti:

Cosce e sottocoste e petti di pollo freschi refrigerati

Fesa Tacchino fresco

.Dovrà essere completamente disossato.

Carne Tritata

Deve essere garantita la preparazione in giornata ed all'interno della mensa

Carni avicole fresche provenienti da allevamenti biologici

Le carni dovranno essere di provenienza nazionale (nati, allevati e macellati), dovranno essere di prima qualità Le carni fornite dovranno essere pronte per la cottura senza dover ricorrere a ulteriori manipolazioni o preparazioni di sorta.

Tagli richiesti:

Cosce e sottocoste e petti di pollo freschi refrigerati

Fesa Tacchino fresco

.Dovrà essere completamente disossato.

Carne Tritata

Deve essere garantita la preparazione in giornata ed all'interno della mensa

FARINA - PASTA ALIMENTARE - RISO - ORZO E FARRO

Farina bianca proveniente da agricoltura convenzionale

Deve essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo "00" con le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

Il prodotto deve essere in confezioni (sacchetti) sigillate di carta e non devono presentare difetti o rotture. Confezioni da kg. 1

Farina bianca biologica

Deve essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo "00" con le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

Il prodotto deve essere in confezioni (sacchetti) sigillate di carta e non devono presentare difetti o rotture. Confezioni da kg. 1

Farina di mais proveniente da agricoltura convenzionale

La farina di mais (anche precotta) sarà in confezioni da 1 kg.

Farina di mais semi integrale

Farina di mais biologica

Farina di mais semi integrale

Amido di mais (maizena)

Dovrà essere fornito in confezioni da gr. 250

Farina di castagne proveniente da agricoltura convenzionale

Il prodotto deve provenire da produzione regionale

Farina di neccio della Garfagnana DOP

Pasta di semola di grano duro da agricoltura convenzionale

La Ditta deve garantire la fornitura di almeno 10 tipi di pasta minuta comune per brodo (tempesta, corallini, tripolini, risina, anellini, capelli d'angelo, ecc.) e almeno 15 di pasta grossa per asciutto (spaghetti, gobbetti, penne, farfalle, gramigna, trivelli, maccheroni, orecchiette ecc.). Confezioni sia da gr. 500 che da Kg. 3

Pasta di semola di grano duro biologica

La Ditta deve garantire la fornitura di almeno 10 tipi di pasta minuta comune per brodo (tempesta, corallini, tripolini, risina, anellini, capelli d'angelo, ecc.) e almeno 15 di pasta grossa per asciutto (spaghetti, gobbetti, penne, farfalle, gramigna, trivelli, maccheroni, orecchiette ecc.). Confezioni sia da gr. 500 che da Kg. 3

Pasta di mais biologica

La pasta dovrà essere del formato da gr. 500

Riso semi integrale e riso integrale da agricoltura convenzionale

Deve essere della qualità Superfino "Arborio", "Fino" trattamento "Parboiled", Superfino "Roma".

Confezioni da 1 o 5 Kg.

Riso semi integrale e riso integrale da agricoltura biologica

Deve essere della qualità Superfino "Arborio", Fino trattamento "Parboiled", Superfino "Roma".

Confezioni da 1 o 5 Kg

Semolino proveniente da coltivazione biologica

Dovrà essere fornito in confezioni da gr. 500

Orzo perlato proveniente da coltivazione convenzionale

Sono richieste confezioni da Kg 1.

Orzo perlato biologico

Sono richieste confezioni da Kg 1.

Farro proveniente da coltivazione convenzionale
Farro biologico

Pasta all'uovo da agricoltura convenzionale

I formati richiesti per la pasta all'uovo sono tagliatelle e lasagne.

Sfoglie di pasta all'uovo per lasagne, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Pasta all'uovo biologica

I formati richiesti per la pasta all'uovo sono tagliatelle e lasagne.

Sfoglie di pasta all'uovo per lasagne, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Paste ripiene fresche - Ravioli e tortellini

Di preferenza le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdure e latticini (Nei ravioli con ricotta e spinaci il rapporto richiesto è 60% ricotta e 40% spinaci) da carni bovine, suine, pollame, formaggio e pan grattato. Non devono contenere glutammato monosodico.

Pasta per cannelloni precotta biologica

Il prodotto dovrà esser fornito in confezioni da gr. 250

Pasta per cannelloni precotta convenzionale

Il prodotto dovrà esser fornito in confezioni da gr. 250

Gnocchi di patate provenienti da coltivazioni convenzionali

Gnocchi di patate biologici

Preparato o fiocchi di patate per purè

Cous Cous semilavorato di grano duro proveniente da coltivazione biologica

FRUTTA E VERDURA

FRUTTA VERDURA E PRODOTTI ORTICOLI PROVENIENTI DA COLTIVAZIONE CONVENZIONALE

I prodotti dovranno essere di categoria prima, di documentata provenienza nazionale ad esclusione delle banane e dell'ananas, essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire prioritariamente prodotti di categoria prima, qualora questi non risultassero disponibili sul mercato, la Ditta potrà fornire prodotti di II° categoria

I prodotti devono essere sani, integri, puliti e aver raggiunto il grado di maturazione appropriato; dovranno essere omogenei per freschezza, pezzatura e zona di provenienza.;

FRUTTA VERDURA E PRODOTTI ORTICOLI PROVENIENTI DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

I prodotti dovranno essere almeno di II° categoria, di documentata provenienza nazionale ad esclusione delle banane e dell'ananas, essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire prioritariamente prodotti di categoria prima, qualora questi non risultassero disponibili sul mercato

I prodotti devono essere sani, integri, puliti e aver raggiunto il grado di maturazione appropriato; dovranno essere omogenei per freschezza, pezzatura e zona di provenienza. Dovranno inoltre essere etichettati e confezionati conformemente al Reg. 834/07

Elenco FRUTTA

Mele

Mela Dop della Val di Non

Pere

Albicocche,
Pesche
Arance
Limoni
Mandarini e Clementine
Banane
Uva da tavola
Kiwi
Ciliegie
Meloni
Cocomero
Fragole

Elenco VERDURA

Carote
Bietola
Cipolla
Aglio
Porri
Pomodori
Zucca
Cavoli Verze Cavolfiore
Carciofi
Sedani
Finocchi
Spinaci
Sedano
Indivia, Lattuga, insalata in genere
Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)
Erbe di campo miste
Peperoni , Melanzane , Zucchine , Cetrioli , Carciofi;
Ravanelli
Tuberi e radici

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane proveniente da agricoltura biologica

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno.

Dovrà essere garantito di produzione giornaliera, non è ammesso pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. NON PRECOTTO.

Il pane deve essere garantito di provenienza toscana o italiana,

Il pane può essere delle seguenti tipologie :

- bianco comune o integrale e fornito in confezioni da K. 1 e Kg. 0.5
- - panini da gr. 70
- panini all'olio
- panini integrali
- schiacciata

Pane proveniente da agricoltura convenzionale

. La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno

Dovrà essere garantito di produzione giornaliera, non è ammesso pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato NON PRECOTTO

Il pane deve essere garantito di provenienza toscana o italiana, ,

Il pane può essere delle seguenti tipologie :

- bianco comune o integrale e fornito in confezioni da K. 1 e Kg. 0.5
- panini da gr. 70

- panini all'olio
- panini integrali
- schiacciata

Pane grattugiato

Pane grattugiato proveniente da coltivazione biologica

Formato richiesto da gr. 500

Pasta per pizza fresca biologica

Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale. Confezionata secondo la richiesta in conformità alle vigenti normative. Etichettatura conforme alla vigente normativa.

Pizza Margherita

La pizza dovrà essere preparata esclusivamente con:

- farina
- passata di pomodoro o pomodori pelati provenienti da coltivazioni nazionali
- mozzarella vaccina (anche in filoni)
- olio extra vergine di oliva
- lievito

la produzione dovrà essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente e uniforme, la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti,

Il prodotto sarà fornito cotto, contenuto in teglie

Crostata di frutta e torte assortite

Fornite anche in crostate monoporzione

Bomboloni

Frittelle di riso

Biscotti

I biscotti dovranno essere forniti nei seguenti formati:

- Biscotti al miele in confezioni da gr. 300
- biscotti da bambini 1 – 3 anni
- biscotti frollini da kg. 1
- biscotti mattutini
- biscotti primi mesi in confezione da gr. 450
- biscotti per biberon 6 cml in confezione da gr. 480
- biscotti occhio di bue in confezione da gr. 300
- biscotti secchi in confezione da gr. 250
- biscotti alla nocciola e cioccolato o panna (scatole da n. 12 confezioni da gr. 350)

Crackers

Forniti in confezioni monoporzione

Crema di riso per pappe

In confezione da gr. 200

Fette biscottate

Fornite in confezione da gr. 330

SALUMI VARI

Il prodotto può essere richiesto sia Intero che affettato in confezioni sottovuoto,

Prosciutto San Daniele DOP

Prosciutto di Parma DOP

Pancetta

Prosciutto crudo

Speck

Bresaola

Prosciutto cotto senza polifosfati né glutammato, né caseinati, né lattati

Salsicce

Prodotte con carne suina di prima qualità

LATTICINI E FORMAGGI

Latte fresco pastorizzato biologico: intero, parzialmente scremato e scremato

Produzione e provenienza nazionale.

Latte fresco pastorizzato convenzionale: intero, parzialmente scremato e scremato

Produzione e provenienza nazionale.

Latte intero a lunga conservazione convenzionale

Latte intero a lunga conservazione biologico

Burro da agricoltura biologica

Burro da agricoltura convenzionale

Panna pastorizzata

Yogurt alla frutta da agricoltura biologica

Yogurt alla frutta da agricoltura convenzionale

Dessert tipo budino

Formaggi

devono essere sempre di prima qualità, al momento della consegna, devono avere indicato, a norma di legge, sull'involucro o contenitore, il lotto ed il termine massimo della validità del prodotto;

Asiago DOP

-Grana Padano DOP

Il prodotto può essere richiesto sia a pezzi confezionati sia già grattugiato

Parmigiano Reggiano DOP

Il prodotto può essere richiesto sia a pezzi confezionati sia già grattugiato

Certosa

Robiola

Mozzarella da agricoltura biologica

Mozzarella da agricoltura convenzionale

Mozzarella a ciliegine

Gorgonzola DOP

Taleggio DOP

Pecorino toscano DOP

Pecorino sardo dolce DOP

Pecorino

Fontina DOP

Emmental

Groviera

Stracchino/Crescenza

Caciotta vaccina

Caciotta mista

Panna da cucina

Ricotta Vaccina

Ricotta mista o Vaccina fresca biologica

Sottilette

PRODOTTI SURGELATI

PRODOTTI SURGELATI della pesca

Devono essere deliscati cioè completamente privati delle spine

Interfogliati cioè con un foglio plastico di separazione di un filetto dall'altro

Il nasello deve essere fornito in tronchetti
Devono essere spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle,

bastoncini di merluzzo

nasello

seppie

- **sogliola**

- **seppie**

- **filetti di platessa**

- **nasello**

- **cernia**

- **Filetto di Orata**

- **platessa**

- **palombo**

- **pesce spada**

- **verdesca in tranche**

- **Filetti di Halibut glassatura (10 %)**

- **Tranche di palombo**

- **Cuori di merluzzo**

- **Seppioline**

Calamari

Vongole

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Asparagi

Basilico

Carciofi

Carote

Funghi champignon

Fagiolini finissimi

Piselli finissimi

Spinaci e Bietole

zucchine

Minestrone derivato da coltivazione convenzionale

Minestrone derivato da coltivazione biologica

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

Gnocchi di patate

Cannelloni e ravioli ricotta e spinaci

Tortelli di carne

LEGUMI SECCHI - FRUTTA SECCA

Fagioli provenienti da coltivazione biologica

Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti tipologie:

- borlotto
- cannellino
- bianco di spagna

Fagioli provenienti da coltivazione convenzionale

Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti tipologie:

- borlotto
- cannellino
- spagnoli

Lenticchie da coltivazione convenzionale

Lenticchie biologiche

Il prodotto deve provenire da produzioni nazionali

Ceci secchi provenienti da coltivazione biologica
Ceci secchi provenienti da coltivazione convenzionale

Piselli

Funghi porcini secchi

Frutta secca

UOVA

Uova fresche in guscio da coltivazione biologica

Di categoria di qualità "A" e calibro di peso "medio" o "di calibro differente" (almeno 350 g a sestina); Saranno in *piccoli imballaggi* recanti in maniera chiaramente visibile e perfettamente leggibile le indicazioni di legge;

Uova fresche in guscio da coltivazione convenzionale

Le uova utilizzate devono essere prodotte da galline allevate a terra, di categoria di qualità "A" e calibro di peso "medio"; Saranno contenute preferibilmente in un *grande imballaggio* recanti in maniera chiaramente visibile e perfettamente leggibile le indicazioni di legge;

Uova sgusciate fresche

Pastorizzate e omogeneizzate ottenute dalla sgusciatura d' uova intere fresche di categoria A senza altre aggiunte, confezioni da Kg 1, Kg. 2 e da Kg 5

OLIO

Olio di oliva extra vergine Italiano Biologico

Olio di oliva extra vergine Italiano

Olio di oliva extra vergine IGP TOSCANO

Olio di arachide biologico

Olio di girasole

Olio di girasole biologico

DROGHE SPEZIE AROMI E CONDIMENTI

Sale marino grosso e fino integrali

Sale iodato

Zucchero raffinato

Zucchero integrale di canna

Zucchero vanigliato

Vanillina

Il prodotto dovrà essere fornito in bustine

Capperi

devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per comunità.

Possono essere forniti sia sott'aceto che sotto sale a richiesta

Noce moscata

Il prodotto dovrà essere fornito grattugiato sia intero (gr. 27)

Maionese

Passata di pomodoro

Di produzione nazionale

Si richiedono conserve in contenitori di vetro.

Passata di pomodoro biologica

Di produzione nazionale

Si richiedono conserve in contenitori di vetro

Pomodori pelati biologici

In contenitori a banda stagnata da 5 kg.

Pomodori pelati proveniente da coltivazioni tradizionali

In contenitori a banda stagnata da 5 kg.

Olive

Nere e verdi, snocciolate, al naturale devono essere contenute in contenitori sigillati.

Olive in salamoia**Cipolline e cetriolini insalatina sott'aceto****Carciofini e funghetti sott'olio di oliva****Aceto di vino bianco**

Aceto di buona qualità in bottiglie in vetro da litro

Zafferano in polvere convenzionale

Zafferano puro in bustine sigillate

Zafferano in polvere biologico

Zafferano puro in bustine sigillate

Origano**Pepe****BEVANDE****Acqua**

Acqua sarà fornita minerale o oligominerale naturale totalmente degassata

L'acqua dovrà essere fornita in bottiglietta da 500 ml a persona; in caso di necessità e su richiesta anche da 1 l. o da l. 1.5

Succhi di frutta vari gusti

Senza zucchero.

Camomilla**Spremuta di agrumi**

La spremuta sarà costituita dal 100% di succo di arance, cui è stata aggiunta la polpa.

Karkadè

Foglie essiccate di ibiscus.

Vino bianco e nero**Bibita tipo Coca Cola****Bibita aranciata****GELATO**

Il gelato deve essere contenuto in vaschette dal volume di lt. 1 o 2. Il prodotto può essere fornito a richiesta in coppetta monodose.

Dovranno essere forniti nei seguenti tipi: gelato tipo fior di latte o alla frutta.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI**Macedonia di frutta****Giardiniera****Pesche sciroppate****Barbabietole rosse affettate.****Pesto alla genovese**

prodotto esclusivamente con: Basilico, olio extra-vergine d'oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio e sale;

ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI**TONNO AL NATURALE O OLIO DI OLIVA**

Tonno di prima scelta confezionato in scatole di banda stagnata (

Filetti di acciughe sott'olio**Pasta di acciughe**

Filetti di alici

PREPARATI PER BRODO

Estratti per brodo

Dadi per brodo o condimenti

Possono essere a forma di cubi , o altra forma o granulari o in polvere.

Omogeneizzati di carne/pesce e verdura biologici

GENERI ALIMENTARI VARI

Aceto balsamico

Aceto di vino bianco o rosso

Cacao amaro in polvere

Caffè

Cioccolata solubile zuccherata

Cioccolata spalmabile

Bicarbonato in polvere

Bicarbonato di sodio purissimo , in scatole di cartone da 100 gr.

Lievito di birra

Lievito per dolci biologico

Lievito madre

Noci

Omogeneizzati di frutta e verdura

Pinoli

ALIMENTI PER CELIACI

Pane senza glutine

Base per pizza senza glutine

Bastoncini di pesce senza glutine

Biscotti senza glutine

Crostini in brodo senza glutine

Dessert e dolci senza glutine

Farina di mais senza glutine

Farina senza glutine

Gelato senza glutine

Lasagne senza glutine

Latte senza glutine

pane grattato senza glutine

pasta senza glutine

pesto senza glutine

yogurt di soia senza glutine

I prodotti oggetto della fornitura dovranno comunque essere selezionati tra:

- **prodotti presenti nel registro Nazionale dei prodotti dietetici senza glutine riportanti il claim “(prodotto) dietetico senza glutine”** ai sensi del Decreto legislativo 111/92.
- **Prodotti con marchio Spiga Sbarrata** rilasciato dall’AIC Onlus
- **Prodotti inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti** edizione corrente

ALLEGATO 2 – COMUNE DI BIENTINA



COMUNE DI BIENTINA

Piazza Vittorio Emanuele II, n. 53
56031 Bientina (Pisa)

Partita IVA 00188060503

Servizio Scuola, Cultura, Serv. Soc.,
Sport

Responsabile: Cantagalli Carlo

Tel. 0587 - 758445 Fax 0587 - 756746

www.comune.bientina.pi.it

Email: cultura@comune.bientina.pi.it

Prof. n°

(da citare nella risposta)

REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BIENTINA

TABELLE DIETETICHE

ELENCO GRAMMATURE DEI PRINCIPALI ALIMENTI

Si specifica che il peso degli alimenti è calcolato al crudo e al netto degli scarti

ALIMENTO gr.	SCUOLA ELEMENTARE	SCUOLA MEDIA
Pane	50	60
Latte	150	160
Frutta	200	200
Pasta	70	80
Riso	60	70
Gnocchetti	80	100
Farina di mais	70	90
Pesce	110	120
Carne bovina	90	120
Pollo	90	110
Formaggio	70	90
Ortaggi	110	130
Insalata mista	90	110
Patate	100	130
Dolce	60	90



REFEZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI BIENTINA
SCUOLA MATERNA

Menù invernale

Prima settimana

LUNEDI'	MARTEDI'
Pasta all'olio extravergine di oliva	Riso al pomodoro
Arista al forno	Bis di formaggi (mozzarella-certosa)
Patate al forno	Purea di ceci
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

MERCOLEDI'	GIOVEDI'
Pizza margherita	Tortellini in brodo di carne
Prosciutto cotto	Tonno
Ortaggi crudi di stagione (carote o finocchi)	Purea di patate
Frutta fresca di stagione	Yogurt

VENERDI'
Pasta al pomodoro
Petto di pollo alla griglia
Pisellini al tegame
Frutta fresca di stagione

Seconda settimana

LUNEDI'	MARTEDI'
Crema di verdure con pasta	Pasta con ragù
Fettina alla pizzaiola	Prosciutto cotto
Patate lesse	Fagiolini
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

MERCOLEDI'	GIOVEDI'
Minestra di fagioli con pasta	Riso all'olio extravergine di oliva
Frittata cotta al forno	Fesa di tacchino arrosto
Insalata verde di stagione	Spinaci saltati in padella
Dolce	Yogurt

VENERDI'
Ravioli burro e salvia
Sogliola alla mugnaia
Purea di patate
Frutta fresca di stagione



Terza settimana

LUNEDI'	MARTEDI'
Pasta al ragù	Brodo di carne con pasta
Formaggio (mozzarella e stracchino)	Spezzatino di pollo
Patate lesse	Piselli
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

MERCOLEDI'	GIOVEDI'
Pasta al pomodoro	Pizza margherita
Bastoncini di pesce al forno	Bocconcini di parmigiano
Fagioli lessi con olio extravergine	Insalata mista di stagione
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

VENERDI'
Passato di verdura con riso
Arista al forno
Patate arrosto
Yogurt

Quarta settimana

LUNEDI'	MARTEDI'
Pasta all'olio e parmigiano	Farfalle al pesto
Omelette con formaggi al forno	Scaloppine di vitello al limone
Insalata mista	Spinaci saltati in padella
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

MERCOLEDI'	GIOVEDI'
Lasagne al forno pomodoro e mozzarella	Crema di zucca con crostini
Bis di verdure lesse (carote e fagiolini)	Brasato di manzo
Yogurt	Patate lesse
	Frutta fresca di stagione

VENERDI'
Polenta al ragù
Cuore di merluzzo alla livornese
Ortaggi crudi (finocchi o carote)
Dolce casalingo



Menu

SCUOLA MEDIA COMUNE DI BIENTINA (PI)

MENU' INVERNALE

Riunione del 18.10.06

1°SETTIMANA

Martedì: Ravioli ricotta e spinaci
Cotoletta al forno
Patate arrosto
Dolce

Venerdì: Ravioli ricotta e spinaci
Cotoletta al forno
Patate arrosto
Dolce

2°SETTIMANA

Martedì: Pizza margherita
Arista al forno
Pisellini
Frutta di stagione

Venerdì: Pizza margherita
Arista al forno
Pisellini
Frutta di stagione

3°SETTIMANA

Martedì: Farfalle al ragù
Tacchino arrosto
Purè
Yogurt

Venerdì: Farfalle al ragù
Tacchino arrosto
Purè
Yogurt

4°SETTIMANA

Martedì: Lasagne al ragù
Prosciutto crudo e mozz.
Insalata mista
Budino *Frutta fresca*

Venerdì: Lasagne al ragù
Prosciutto crudo e mozz.
Insalata mista
Budino

In vigore dal 7 novembre'06



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BIENTINA

Scuole medie

MENU' INVERNALE

Menù	1° Settimana	2° Settimana
Martedì	Ravioli ricotta e spinaci Cotoletta al forno Patate arrosto Dolce	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote filangee Frutta di stagione
Venerdì	Riso al pomodoro Arista al forno Purè Yogurt	Lasagne al ragù Prosciutto crudo e mozzarella Insalata Budino

Menù	3° Settimana	4° Settimana
Martedì	Farfalle al ragù Tacchino arrosto Fagiolini lessi Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro e mozz. Arrosto di vitello Patate arrosto Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al pomodoro Arista al forno Fagioli all'olio Yogurt	Passato di verdura con pasta Pizza Margherita Frutta di stagione

MENU' ESTIVO (dal 02/05/06)

Menù	1° Settimana	2° Settimana
Martedì	Penne al pomodoro Arista al forno Patate al forno Yogurt	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Pomodori Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al pesce Bastoncini di pesce Insalata Dolce	Lasagne al pomodoro Saltimbocca al pomodoro Patate arrosto Yogurt

Menù	3° Settimana	4° Settimana
Martedì	Fusilli al pesto Tacchino arrosto Patate lesse Dolce	Pasta al tonno Arrosto di vitello Spinaci saltati Budino
Venerdì	Riso al pomodoro Omelette al formaggio Insalata verde Frutta di stagione	Riso freddo Pizza margherita Yogurt

Bientina, 28 settembre'05



IL FUNZIONARIO INCARICATO
(Carlo)

REFEZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI BIENTINA
SCUOLA MATERNA

Menù primaverile

Prima settimana

LUNEDI'	MARTEDI'
Pasta all'olio extravergine di oliva	Riso al pomodoro
Petto di pollo alla griglia	Scaloppina di vitello al limone
Bietola lessa	Purea di patate
Frutta fresca di stagione	Dolce

MERCOLEDI'	GIOVEDI'
Pizza margherita	Tortellini in brodo di carne
Prosciutto crudo dolce	Tonno
Insalata mista	Pomodori in insalata
Frutta fresca di stagione	Yogurt di frutta

VENERDI'
Gnocchi al pomodoro
Stracchino
Carote filatee
Frutta di stagione

Seconda settimana

LUNEDI'	MARTEDI'
Crema di verdure con pasta	Lasagne al forno con pomodoro e mozz.
Fettina alla pizzaiola	Bis di verdure lesse (carote e fagiolini)
Pomodori in insalata	
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

MERCOLEDI'	GIOVEDI'
Pasta al pomodoro	Riso all'olio extravergine di oliva
Frittata cotta al forno	Fesa di tacchino arrosto
Insalata verde di stagione	Patate arrosto
Frutta fresca di stagione	Yogurt di frutta

VENERDI'
Ravioli di ricotta e spinaci al pomod. e basilic.
Palombo alla livornese
Pisellini al tegame
Gelato


20/3/07

REFEZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI BIENTINA

SCUOLA MATERNA

Menù primaverile

Prima settimana

LUNEDI'	MARTEDI'
Pasta all'olio extravergine di oliva	Riso al pomodoro
Petto di pollo alla griglia	Scaloppina di vitello al limone
Bietola lessa	Purea di patate
Frutta fresca di stagione	Dolce

MERCOLEDI'	GIOVEDI'
Pizza margherita	Tortellini in brodo di carne
Prosciutto crudo dolce	Tonno
Insalata mista	Pomodori in insalata
Frutta fresca di stagione	Yogurt di frutta

VENERDI'
Gnocchi al pomodoro
Stracchino
Carote filangee
Frutta di stagione

Seconda settimana

LUNEDI'	MARTEDI'
Crema di verdure con pasta	Lasagne al forno con pomodoro e mozz.
Fettina alla pizzaiola	Bis di verdure lesse (carote e fagiolini)
Pomodori in insalata	
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

MERCOLEDI'	GIOVEDI'
Pasta al pomodoro	Riso all'olio extravergine di oliva
Frittata cotta al forno	Fesa di tacchino arrosto
Insalata verde di stagione	Patate arrosto
Frutta fresca di stagione	Yogurt di frutta

VENERDI'
Ravioli di ricotta e spinaci al pomod. e basilic.
Palombo alla livornese
Pisellini al tegame
Gelato


Handwritten signature and date: 20/3/07

SCUOLA ELEMENTARI COMUNE DI BIENTINA (PI)

MENÙ INVERNALE

Riunione del 20 ottobre '06

1° SETTIMANA

Lunedì: Pasta al pomodoro
Bastoncini di pesce
Patate arrosto
Dolce

Martedì: Riso al pomodoro
Spezzatino di manzo
Fagioli all'uccelletto
Frutta di stagione

Giovedì: Farfalline al pesce
Tacchino arrosto
Insalata mista
Yogurt

2° SETTIMANA

Lunedì: Minestra di verdura
C/ riso
Saltimbocca al pom.
Fagiolini all'olio
Frutta di stagione

Martedì: Penne al pomodoro
Arista al forno coche di melite
Sociola alla napoletana
Patate al forno
Yogurt

Lasagne al ragu
Prosciutto cotto e mozzarella
Pomodori
Frutta di stagione

3° SETTIMANA

Lunedì: Gnocchi al pomod.
Arista al forno
Insalata mista
Yogurt

Martedì: Fusilli al pesto
Tacchino arrosto coche di melite
alle liguane
Patate lesse
Frutta di stagione

Penne al pomodoro
Cotoletta impanata al forno
Pisellini
Dolce

4° SETTIMANA

Lunedì: Ravioli ric/spinaci
Pizza
Yogurt

Martedì: Minestra in brodo
Arrosto di vitello
Spinaci saltati
Budino frutta di stagione

Giovedì: Pasta al ragu
Prosciutto crudo e parmigiano
Crochette di patate
Frutta di stagione

In vigore dal 6 novembre '06



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BIENTINA

Scuole Elementari

MENU' INVERNALE

Menù	1° Settimana	2° Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Patate arrosto Dolce	Minestra di verdure c/riso Saltimbocca al pomodoro Fagioli all'olio Frutta di stagione
Martedì	Penne al pomodoro Arista al forno Patate al forno Yogurt	Riso al pomodoro Spezzatino di manzo Fagioli all'uccelletto Frutta di stagione
Giovedì	Farfalline al pesce Tacchino al forno Purè di patate Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto e mozzarella Pomodori Yogurt

Menù	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Gnocchi al pomodoro Arista al forno Purè di patate Yogurt	Pasta al pesto Pizza Yogurt
Martedì	Fusilli al pesto Tacchino arrosto Patate lesse Frutta di stagione	Minestra in brodo Arrosto di vitello Spinaci saltati Budino
Giovedì	Penne al pomodoro Cotoletta impanata al forno Pisellini Dolce	Pasta al ragù Prosciutto crudo e parmigiano Crocchette di patate Frutta di stagione

MENU' ESTIVO (dal 02/05/06)

Menù	1° Settimana	2° Settimana
Lunedì	Pasta al pesce Bastoncini di pesce Insalata Dolce	Fusilli al pesto Saltimbocca al pomodoro Patate arrosto Yogurt
Martedì	Penne al pomodoro Arista al forno Patate al forno Yogurt	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Pomodori Frutta di stagione
Giovedì	Farfalline al ragù vegetale Tacchino al forno Bietola olio e limone Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Prosciutto crudo Insalata e pomodori Frutta di stagione

Menù	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Riso freddo Tonno Fagioli bianchi all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Pizza Yogurt
Martedì	Fusilli al pomodoro Tacchino arrosto Patate lesse Dolce	Pasta al tonno Arrosto di vitello Spinaci saltati Budino
Giovedì	Penne al pomodoro Arista al forno Pisellini Yogurt	Pasta al ragù Prosciutto cotto e mozzarella Crocchette di patate Frutta di stagione

Bientina, 28 settembre '05



Il Responsabile Incaricato
(Carlolli Carlo)

ALLEGATO 3 – COMUNE DI BUTI

MENU INVERNALE SCUOLA MATERNA

Anno 2008/2009

Prima settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Polenta olio	Riso ragù vegetale	Pass. Legumi e cous cous	Pasta al pomodoro	Pas. Verdura e riso
Parmigiano	Petto di pollo	Frittata al forno	Arista	Platessa
Spinaci	Insalata	Carote Lesse	Piselli al burro	Patate
Frutta	Frutta	Futta	Frutta	Dolce

Seconda settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pass.in brodo veg.	Gnocchi al pomodoro	Riso zafferano	Minestrone orzo	Pasta al pomodoro
Mozzarella	Straccetti di pollo	Misto verdure	Verdesca al pomodoro	Frittata
Piselli	Carote lesse	Fagioli	Patate lesse	Insalata e pomodori
Frutta	Frutta	Yogurt	Frutta	Frutta

Terza settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Minestra zucca e riso	Lasagne	Pappa gialla e orzo	Riso al pomodoro	Pasta all'olio
Platessa	Mozzarella	Pizza	Frittata	Arrosto vitello
Carote al vapore	Insalata	Yogurt	Purea	Spinaci
Frutta	Frutta		Frutta	Frutta

Quarta settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro	Minestra di farro	Riso verza	Crema di porri e p.	Pasta bianca
Stracchino	Frittata	Verdesca al vapore	Pizza	Prosciutto cotto e mozzarella
Cavolfiore	Insalata	Carote al tegame	Yogurt	Patate lesse
Frutta	Frutta	Frutta		Frutta



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BUTI

MENU' ESTIVO

PRIMA SETTIMANA

lunedì	SCUOLA DELL'INFANZIA
Primo piatto	riso semintegrale con ragù vegetale
Secondo piatto	stracchino
Contorno	patate al vapore o pomodori

martedì	
Primo piatto	pasta alle zucchine
Secondo piatto	straccetti di pollo arrosto
Contorno	insalata mista

mercoledì	
Primo piatto	risotto allo zafferano in brodo vegetale
Secondo piatto	frittata al formaggio al forno
Contorno	carote al vapore

giovedì	
Primo piatto	passato di verdura
Secondo piatto	arista di maiale
Contorno	pomodori insalatari

venerdì

primo piatto	pasta al pomodoro e basilico
Secondo piatto	platessa gratinata
Contorno	carote o fagiolini al vapore
DOLCE	



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BUTI

MENU' ESTIVO

SECONDA SETTIMANA

lunedì	SCUOLA DELL'INFANZIA
Primo piatto	riso in bianco
Secondo piatto	mozzarella
Contorno	pomodorini

martedì	
Primo piatto	gnocchetti al pomodoro
Secondo piatto	frittata
Contorno	fagiolini al vapore

mercoledì	
Primo piatto	minestrone di verdure con orzo
Secondo piatto	platessa gratinata
Contorno	pomodori e insalata

giovedì	
Primo piatto	riso al pomodoro
Secondo piatto	prosciutto cotto e verdure miste

venerdì	
primo piatto	pasta al pesto
Secondo piatto	carne di vitellone arrosto
Contorno	insalata verde e pomodori
	DOLCE



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BUTI

MENU' ESTIVO

TERZA SETTIMANA

lunedì	SCUOLA DELL'INFANZIA
Primo piatto	minestra di verdure
Secondo piatto	pizza margherita
Contorno	

martedì	
Primo piatto	pasta al pomodoro
Secondo piatto	mozzarella o stracchino
Contorno	insalata mista con ortaggi

mercoledì

Primo piatto	riso parboiled all'olio e parmigiano
Secondo piatto	bastoncini pesce al forno
Contorno	carote o pisellini al vapore
giovedì	
Primo piatto	pasta al pomodoro e basilico
Secondo piatto	frittata
Contorno	pomodori

venerdì	
primo piatto	pasta con ragù vegetale
Secondo piatto	piatto freddo con prosciutto cotto e mozzarella
Contorno	patale lesse



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BUTI

MENU' ESTIVO

QUARTA SETTIMANA

lunedì	SCUOLA DELL'INFANZIA
Primo piatto	minestrone di verdura o passato
Secondo piatto	stracchino
Contorno	spinaci o pomodori

martedì	
Primo piatto	pasta al pomodoro

Secondo piatto	verdesca al pomodoro
Contorno	insalata mista

mercoledì	
Primo piatto	zuppa lombarda
Secondo piatto	pizza

giovedì	
Primo piatto	riso all'olio e parmigiano
Secondo piatto	prosciutto cotto
Contorno	insalata mista
venerdì	
primo piatto	pasta al pesto
Secondo piatto	petto di pollo arrosto
Contorno	patate al vapore

COMUNE DI BUTI - REFEZIONE SCOLASTICA ASILO NIDO IL CUCCIOLO Menù invernale 12-18 mesi

I SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	polenta semintegrale bianca	pastina olio e formaggio	passato di legumi con cous cous	pastina al pomodoro	passato di verdura con pastina
Secondo piatto	bocconcini di formaggio/mozzarella	polo al latte	uovo sodo/frittata cotta al forno	spezzatino di vitella	platessa al vapore
Contorno	spinaci	tris di verdure	carotine al vapore	piselli al tegame	purea di patate
					dolce

II SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	pastina alla verza	gnocchi al pomodoro	pasta bianca	minestrina di verdura con cous cous	pasta al pomodoro
Secondo piatto	mozzarella vaccina	straccetti di pollo	stracchino e verdure al tegame	platessa al vapore	uovo sodo/frittata cotta al forno
Contorno	finocchi lessi	bietola lessa		patatine al vapore	pisellini al vapore

III SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	minestrina di zucca con pastina	pasta pasticciata o al pomodoro	pappa gialla con cous cous	riso o pastina al pomodoro	semolino in brodo vegetale
Secondo piatto	verdesca al vapore	bocconcini di formaggio	pollo al latte	uovo sodo/frittata	arrosto di vitellina

Contorno	cavolfiore	verdurine al vapore	spinaci o bietola	carotine al vapore	finocchi lessi
					dolce

IV SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	pastina al pomodoro	minestra di legumi con pastina	pasta al pomodoro	zuppa lombarda	pastina all'olio e parmigiano
Secondo piatto	stracchino	frittata di verdura	platessa al vapore	mozzarella	tacchino
Contorno	pisellini al vapore	fagiolini	carote stufate	bietola lessa	cavolfiore



COM. CUCCIOLINO
 - RELEZIONE
 SCOLASTICA
 ASILO NIDO IL
 CUCCIOLO
 Menù invernale
 18-36 mesi

I SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	polenta di mais semintegrale bianca o al pomodoro	riso semintegrale con ragù vegetale	passato di legumi con cous cous	pastina al pomodoro	passato di verdura con pastina/riso
Secondo piatto	bocconcini di formaggio	petto di pollo arrosto	frittata di uova al forno	arista	platessa al vapore

Contorno	spinaci	tris di verdure	carotine al vapore	piselli al tegame	purè di patate
					dolce

II SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	riso alla verza	gnocchetti al pomodoro	semolino in brodo vegetale	minestrone vegetale con orzo	pasta al pomodoro
Secondo piatto	mozzarella vaccina	straccetti di pollo	pizza	verdesca al vapore	frittata
Contorno	finocchi lessi	bietola lessa		patatine al vapore	piselli al vapore

III SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	minestrina di zucca con pastina	pasta pasticciata	pappa gialla con cous cous	riso al pomodoro	semolino semintegrale in brodo vegetale
Secondo piatto	bocconcini di pesce al gratin	mozzarella/stracchino	pizza margherita	frittata di verdure al forno	arrosto di vitellina
Contorno	cavolfiore	verdurine al vapore		insalatina mista	spinaci lessi
					dolce

IV SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	pasta pasticciata	minestra di legumi con pastina	riso giallo mantecato	zuppa lombarda	pastina all'olio e parmigiano
Secondo piatto	bocconcini di pollo	frittata di verdura	bocconcini di pesce al gratin	mozzarella	tacchino

Contorno	pisellini	fagiolini	carote stufate	bietola lessa	cavolfiore
----------	-----------	-----------	----------------	---------------	------------



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BUTI

MENU' ESTIVO
Età 12-18 mesi

PRIMA SETTIMANA

lunedì	ASILO NIDO IL CUCCIOLO
Primo piatto	cous cous con ragù vegetale
Secondo piatto	stracchino
Contorno	purea di patate

martedì	
Primo piatto	pastina alle zucchine
Secondo piatto	straccetti di pollo
Contorno	zucchini al vapore

mercoledì	
Primo piatto	semolino in brodo vegetale
Secondo piatto	frittata al forno/uovo in camicia
Contorno	pomodorini spezzettati

giovedì	
Primo piatto	passata di legumi con pasta
Secondo piatto	bocconcini di vitella
Contorno	patate lesse

venerdi	
primo piatto	pasta al pomodoro e basilico
Secondo piatto	sogliola la vapore
Contorno	fagiolini al vapore
	DOLCE



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BUTI

MENU' ESTIVO

SECONDA SETTIMANA

lunedì	ASILO NIDO IL CUCCIOLO
Primo piatto	pastina all'olio e parmigiano
Secondo piatto	stracchino o mozzarella
Contorno	carote al vapore

martedì	
Primo piatto	gnocchetti o pastina al pomodoro
Secondo piatto	frittata al formaggio/ uovo in camicia
Contorno	verdure miste al vapore

mercoledì	
Primo piatto	passato di verdure con cous cous
Secondo piatto	sogliola al vapore

Contorno	patate al vapore
----------	------------------

giovedì	
primo piatto	semolino in brodo vegetale
secondo piatto	petto di pollo e pomodorini spezzettati

venerdì	
Primo piatto	pasta all'olio e parmigiano
Secondo piatto	carne di vitella arrosto
Contorno	patate lesse



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BUTI

MENU' ESTIVO

TERZA SETTIMANA

lunedì	
Primo piatto	passato di verdura e legumi
Secondo piatto	filetti di pollo al latte e pomodorini

martedì	
Primo piatto	pasta al pomodoro
Secondo piatto	bocconcini di mozzarella

Contorno	purè di patate
----------	----------------

mercoledì	
Primo piatto	riso parboiled o pastina all'olio e parmigiano
Secondo piatto	sogliola al vapore o verdesca
Contorno	carote stufate

giovedì	
Primo piatto	pasta al pomodoro e basilico
Secondo piatto	uovo in camicia o lesso - ben cotto
Contorno	zucchine trifolate

venerdì	
Primo piatto	pasta con ragù vegetale
Secondo piatto	fesa di tacchino arrosto
Contorno	patate al forno
	DOLCE



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BUTI

MENU' ESTIVO

QUARTA SETTIMANA

lunedì	ASILO NIDO IL CUCCIOLO
Primo piatto	pappa al pomodoro
Secondo piatto	stracchino

Contorno	patate lesse
----------	--------------

martedì	
Primo piatto	pasta al pomodoro
Secondo piatto	verdesca lessa o sogliola
Contorno	verdure miste al vapore

mercoledì	
Primo piatto	passati verdura
Secondo piatto	fettina di vitella
	purea

giovedì	
primo piatto	riso o pastina all'olio e parmigiano
Secondo piatto	uovo in camicia/lesso
Contorno	pomodorini spezzettati

venerdì	
Primo piatto	semolino in bordo vegetale
Secondo piatto	filetti di pollo al latte
Contorno	patate al vapore prezzemolate

REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BUTI	
MENU' ESTIVO	Età 18-36mesi
PRIMA SETTIMANA	

lunedì	ASILO NIDO IL CUCCIOLO
Primo piatto	riso semintegrale con ragù vegetale
Secondo piatto	prosciutto cotto
Contorno	purea di patate
martedì	
Primo piatto	pastina alle zucchine
Secondo piatto	straccetti di pollo
Contorno	patate arrosto o zucchine trifolate
mercoledì	
Primo piatto	risotto allo zafferano in brodo vegetale
Secondo piatto	frittata al forno
Contorno	pomodorini spezzettati
giovedì	
Primo piatto	passata di legumi con pasta
Secondo piatto	spezzatino o arista
Contorno	patate lesse
venerdì	
primo piatto	pasta al pomodoro e basilico
Secondo piatto	pesce bianco alla livornese
Contorno	carote e fagiolini al vapore

	DOLCE



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BUTI

MENU' ESTIVO

SECONDA SETTIMANA

lunedì	ASILO NIDO IL CUCCIOLO
Primo piatto	pasta al pesto
Secondo piatto	mozzarella
Contorno	carote al vapore

martedì	
Primo piatto	gnocchetti al pomodoro
Secondo piatto	frittata di verdure
Contorno	fagiolini al vapore

mercoledì	
Primo piatto	passato di verdure con orzo
Secondo piatto	sogliola o verdesca al vapore
Contorno	patate al vapore prezzemolate o pomodori

giovedì	
primo piatto	pappa gialla
secondo piatto	pizza

venerdi	
Primo piatto	pasta all'olio e parmigiano
Secondo piatto	carne di vitella arrosto
Contorno	patate arrosto o zucchine trifolate



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BUTI

MENU' ESTIVO

TERZA SETTIMANA

lunedì	
Primo piatto	passato di verdura e legumi
Secondo piatto	pizza margherita

martedì	
Primo piatto	pasta al pomodoro
Secondo piatto	mozzarella vaccina o parmigiano
Contorno	purè di patate

mercoledì	
Primo piatto	riso parboiled o pastina all'olio e parmigiano
Secondo piatto	sogliola al vapore o verdesca
Contorno	carote o pisellini al vapore

giovedì	
Primo piatto	pasta al pomodoro e basilico
Secondo piatto	frittata di verdure
Contorno	zucchine trifolate

venerdì	
Primo piatto	pasta con ragù vegetale
Secondo piatto	fesa di tacchino arrosto
Contorno	patate al forno
	DOLCE

REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BUTI	
MENU' ESTIVO	
QUARTA SETTIMANA	
lunedì	ASILO NIDO IL CUCCIOLO
Primo piatto	pappa al pomodoro
Secondo piatto	stracchino
Contorno	fagiolini
martedì	
Primo piatto	pasta al pomodoro
Secondo piatto	verdesca lessa o sogliola
Contorno	verdure miste al vapore
mercoledì	

Primo piatto	passato di verdura
Secondo piatto	pizza
giovedì	
primo piatto	riso o pastina all'olio e parmigiano
Secondo piatto	prosciutto cotto
Contorno	pomodorini spezzettati
venerdì	
Primo piatto	pasta al pesto
Secondo piatto	petto di pollo al latte
Contorno	patate al vapore prezzemolate


 COM. DI CUCCILO
 - RELEZIONE
 SCOLASTICA
 ASILO NIDO IL
 CUCCIOLO
 Menù invernale
 12-18 mesi

I SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	polenta semintegrale bianca	pastina olio e formaggio	passato di legumi con cous cous	pastina al pomodoro	passato di verdura con pastina
Secondo piatto	bocconcini di formaggio/mozzarella	polo al latte	uovo sodo/frittata cotta al forno	spezzatino di vitella	platessa al vapore
Contorno	spinaci	tris di verdure	carotine al vapore	piselli al tegame	purea di patate
					dolce

II SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	pastina alla verza	gnocchi al pomodoro	pasta bianca	minestrina di verdura con cous cous	pasta al pomodoro
Secondo piatto	mozzarella vaccina	straccetti di pollo	stracchino e verdure al tegame	platessa al vapore	uovo sodo/frittata cotta al forno
Contorno	finocchi lessi	bietola lessa		patatine al vapore	pisellini al vapore

III SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì

Primo piatto	minestrina di zucca con pastina	pasta pasticciata o al pomodoro	pappa gialla con cous cous	riso o pastina al pomodoro	semolino in brodo vegetale
Secondo piatto	verdesca al vapore	bocconcini di formaggio	pollo al latte	uovo soda/frittata	arrosto di vitellina
Contorno	cavolfiore	verdurine al vapore	spinaci o bietola	carotine al vapore	finocchi lessi
					dolce

IV SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	pastina al pomodoro	minestra di legumi con pastina	pasta al pomodoro	zuppa lombarda	pastina all'olio e parmigiano
Secondo piatto	stracchino	frittata di verdura	platessa al vapore	mozzarella	tacchino
Contorno	pisellini al vapore	fagiolini	carote stufate	bietola lessa	cavolfiore


 COM. MONTI
 - RELEZIONE
 SCOLASTICA
 ASILO NIDO IL
 CUCCIOLO
 Menù invernale
 18-36 mesi

I SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
--------------------	---------------	----------------	------------------	----------------	----------------

Primo piatto	polenta di mais semintegrale bianca o al pomodoro	riso semintegrale con ragù vegetale	passato di legumi con cous cous	pastina al pomodoro	passato di verdura con pastina/riso
Secondo piatto	bocconcini di formaggio	petto di pollo arrosto	frittata di uova al forno	arista	platessa al vapore
Contorno	spinaci	tris di verdure	carotine al vapore	piselli al tegame	purè di patate
					dolce

II SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	riso alla verza	gnocchetti al pomodoro	semolino in brodo vegetale	minestrone vegetale con orzo	pasta al pomodoro
Secondo piatto	mozzarella vaccina	straccetti di pollo	pizza	verdesca al vapore	frittata
Contorno	finocchi lessi	bietola lessa		patatine al vapore	piselli al vapore

III SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Primo piatto	minestrina di zucca con pastina	pasta pasticciata	pappa gialla con cous cous	riso al pomodoro	semolino semintegrale in brodo vegetale
Secondo piatto	bocconcini di pesce al gratin	mozzarella/stracchino	pizza margherita	frittata di verdure al forno	arrosto di vitellina
Contorno	cavolfiore	verdurine al vapore		insalatina mista	spinaci lessi
					dolce

IV SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì

Primo piatto	pasta pasticciata	minestra di legumi con pastina	riso giallo mantecato	zuppa lombarda	pastina all'olio e parmigiano
Secondo piatto	bocconcini di pollo	frittata di verdura	bocconcini di pesce al gratin	mozzarella	tacchino
Contorno	pisellini	fagiolini	carote stufate	bietola lessa	cavolfiore

TABELLE DIETETICHE

ELENCO GRAMMATURE DEI PRINCIPALI ALIMENTI

Si specifica che il peso degli alimento è calcolato al crudo e al netto degli scarti

<i>ALIMENTO gr.</i>	<i>SCUOLA DELL'INFANZIA</i>	<i>SCUOLA PRIMARIA</i>	<i>SCUOLA SECONDARIA</i>
Pane	50	60	70
Latte	150	150	-
Frutta	150	200	200
Pasta	60	70	80
Riso	50	60-70	70-80
Gnocchi	80	100	120
Farina di mais	60	70	80
Pesce	80	100	120
Carne bovina/suina	70	90	120
Carni bianche	70	90	110
Formaggio	50	70	80
Ortaggi	100	120	150
Insalata mista	70	90	100-150
Patate	80	100	120
Legumi freschi	50	60	70
dolce	50	60	70

TABELLA GRAMMATURE a crudo PER ASILI NIDO

LISTA DEGLI ALIMENTI	GRAMMI
PRIMI	
Pasta di semola	50
Riso paraboiled	50
Pasta,riso in brodo	30
Farina di mais per polenta	40
Ravioli,tortellini freschi	50
Gnocchi di patate	100
Legumi secchi per minestra	20
Piselli per risotto	20
Carne di manzo per ragù	20

SECONDI	
Carne	50
Pesce	70
Bastoncini di merluzzo	n.°2,5
Prosciutto crudo e cotto	30
Mozzarella	30
Caciottina fresca	30
Crescenza(stracchino)	30
Parmigiano, Grana	30
CONTORNI	
Verdura	150
Piselli	50
Patate	100
Purè di patate	100
Fagioli,ceci,lenticchie....secchi	20
Pane	40
Frutta fresca	150
yogurt	125
Budino	100
Dolce	80
CONDIMENTI	
Burro	5
Parmigiano	5