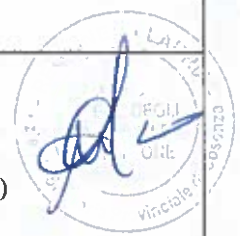


COMUNE DI DIPIGNANO
MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (INVERNALE) A.S. 2023/2024
INTOLLERANZA AL GLUTINE

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
<p>LUNEDÌ</p> <p>Risotto con crema di zucca Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. (senza glutine) **Fagiolini saltati Panino (senza glutine) ***Yogurt alla frutta (senza glutine)</p>	<p>LUNEDÌ</p> <p>Pasta (senza glutine) con ragù di **verdure Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. (senza glutine) Insalata mista Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>
<p>MARTEDÌ</p> <p>Pasta (senza glutine) con **minestrone passato (senza glutine) Cotoletta di petto di pollo al forno (senza glutine) Patate al forno Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p>Riso al pomodoro Polpette di vitello al sugo (senza glutine) **Piselli in umido Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDÌ</p> <p>Pasta (senza glutine) al pomodoro Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. (senza glutine) **Spinaci saltati Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDÌ</p> <p>Pasta (senza glutine) con fagioli passati Filetto di **platessa al forno **Spinaci saltati o al burro Panino (senza glutine) ***Yogurt alla frutta (senza glutine)</p>
<p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta (senza glutine) alla crema di **zucchine Pizzaiola di vitello **Piselli in umido Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p>Trancio di pizza margherita (senza glutine) Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. (senza glutine) Insalata mista Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p> <p style="text-align: right;">05/10/23</p>
<p>VENERDÌ</p> <p>Pasta (senza glutine) e ceci passati **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno (senza glutine) **Spinaci saltati/Insalata mista Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>	<p>VENERDÌ</p> <p>Spuma di patate (senza glutine) Sovracosce di pollo al forno **Fagiolini saltati o ad insalata Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>



****Prodotto fresco o surgelato ***privo di pezzi, no kiwi**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

COMUNE DI DIPIGNANO
MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (INVERNALE) A.S. 2023/2024
INTOLLERANZA AL GLUTINE

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<p>LUNEDÌ</p> <p>Risotto con crema di zucca o **zucchine Parmigiano e prosciutto cotto s.p. (senza glutine) **Fagiolini saltati Panino (senza glutine) ***Yogurt alla frutta (senza glutine)</p>	<p>LUNEDÌ</p> <p>Riso al pomodoro Tocchetti di petto di pollo al forno **Fagiolini saltati Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>
<p>MARTEDÌ</p> <p>Pasta fresca (senza glutine) al pomodoro Cotoletta di petto di pollo al forno (senza glutine) **Bietola saltata Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p>Pasta (senza glutine) e **piselli passati Polpette di ricotta al forno (senza glutine) **Bietola saltata Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDÌ</p> <p>**Minestrone passato (senza glutine) con pasta (senza glutine) Filetto di **merluzzo in umido Patate al forno Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDÌ</p> <p>Spuma di patate (senza glutine)/ Pasta (senza glutine) al pomodoro **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno (senza glutine) Insalata mista Panino (senza glutine) ***Yogurt alla frutta (senza glutine)</p>
<p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta (senza glutine) e lenticchie Polpette di vitello al sugo (senza glutine) **Piselli in umido Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p>Trancio di pizza margherita (senza glutine) Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. (senza glutine) **Fagiolini saltati Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>
<p>VENERDÌ</p> <p>Risotto in bianco con latte e robiola al forno Filetto di **platessa al forno con limone **Spinaci saltati o al burro Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>	<p>VENERDÌ</p> <p>Pasta (senza glutine) e fagioli passati Cotoletta di vitello al forno (senza glutine) **Zucchine gratinate (senza glutine) Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>

05/10/23



****Prodotto fresco o surgelato ***privo di pezzi, no kiwi**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

COMUNE DI DIPIGNANO

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (PRIMAVERA/AUTUNNO) A.S. 2023/2024

INTOLLERANZA AL GLUTINE

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
<p>LUNEDÌ</p> <p>Pasta (<u>senza glutine</u>) al pomodoro Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. (<u>senza glutine</u>) Insalata di pomodori/Insalata mista/**Spinaci saltati Panino (<u>senza glutine</u>) ***Yogurt alla frutta (<u>senza glutine</u>)</p>	<p>LUNEDÌ</p> <p>Risotto in bianco con latte e formaggi al forno Cotoletta di petto di pollo al forno (<u>senza glutine</u>) **Bietola saltata Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>
<p>MARTEDÌ</p> <p>**Minestrone (<u>senza glutine</u>) passato con pasta (<u>senza glutine</u>) Cotoletta di petto di pollo al forno (<u>senza glutine</u>) Patate al forno Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p>Trancio di pizza margherita (<u>senza glutine</u>) Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. (<u>senza glutine</u>) Insalata di pomodori/Insalata mista Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDÌ</p> <p>Risotto alla crema di **zucchine Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. (<u>senza glutine</u>) **Fagiolini saltati Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDÌ</p> <p>** Minestrone (<u>senza glutine</u>) passato con pasta (<u>senza glutine</u>) Pizzaiola di vitello **Piselli in umido Panino (<u>senza glutine</u>) ***Yogurt alla frutta (<u>senza glutine</u>)</p>
<p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta (<u>senza glutine</u>) e fagioli passati Filetto di maiale al forno **Zucchine saltate o ad insalata Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta (<u>senza glutine</u>) e patate al pomodoro Frittata al forno con caciocavallo **Fagiolini saltati Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p> <p style="text-align: right;">05/10/23</p>
<p>VENERDÌ</p> <p>Pasta (<u>senza glutine</u>) al pomodoro Filetto di **merluzzo al forno **Bitola al burro o saltata Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>	<p>VENERDÌ</p> <p>Pasta (<u>senza glutine</u>) e **piselli passati **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno (<u>senza glutine</u>) **Spinaci saltati Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>



Prodotto fresco o surgelato *privo di pezzi, no kiwi

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

COMUNE DI DIPIGNANO
MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA (PRIMAVERA/AUTUNNO) A.S. 2023/2024
INTOLLERANZA AL GLUTINE

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<p>LUNEDÌ</p> <p>Riso al pomodoro Parmigiano e prosciutto cotto s.p. (<u>senza glutine</u>) Insalata di pomodori o insalata verde/**Bieta saltata Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDÌ</p> <p>Pasta (<u>senza glutine</u>) al pomodoro Pizzaiola di vitello **Piselli e **carote in umido Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>
<p>MARTEDÌ</p> <p>Pasta (<u>senza glutine</u>) con ragù di **verdure Pizzaiola di vitello **Piselli in umido Panino (<u>senza glutine</u>) ***Yogurt alla frutta (<u>senza glutine</u>)</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p>Pasta (<u>senza glutine</u>) e lenticchie Tocchetti di petto di pollo al forno Patate al forno Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>
<p>MERCOLEDÌ</p> <p>Pasta (<u>senza glutine</u>) e lenticchie Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. (<u>senza glutine</u>) **Zucchine saltate o ad insalata Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>	<p>MERCOLEDÌ</p> <p>Riso al pomodoro Filetto di **platessa panata al forno (<u>senza glutine</u>) **Spinaci saltati/**Fagiolini saltati Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>
<p>GIOVEDÌ</p> <p>Pasta (<u>senza glutine</u>) alla crema di **zucchine Cotoletta di petto di pollo al forno (<u>senza glutine</u>) Purè di patate (<u>senza glutine</u>)/**Fagiolini saltati Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p>Trancio di pizza margherita (<u>senza glutine</u>) Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. (<u>senza glutine</u>) Insalata di pomodori/Insalata verde Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>
<p>VENERDÌ</p> <p>Pasta fresca (<u>senza glutine</u>) al pomodoro **Bastoncini di filetto di **merluzzo al forno (<u>senza glutine</u>) **Spinaci al burro o saltati/Insalata mista Panino (<u>senza glutine</u>) Frutta di stagione</p>	<p>VENERDÌ</p> <p>Pasta (<u>senza glutine</u>) e fagioli passati Frittata al forno con ricotta o caciocavallo **Spinaci saltati Panino (<u>senza glutine</u>) ***Yogurt alla frutta (<u>senza glutine</u>)</p>

05/10/23



****Prodotto fresco o surgelato ***privo di pezzi, no kiwi**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011


**TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE
COMUNE DI DIPIGNANO - ANNO SCOLASTICO 2023/2024
INTOLLERANZA AL GLUTINE**


PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:		PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI INFANZIA			BAMBINI INFANZIA	
<u>PASTA O RISO AL POMODORO:</u> Pasta (senza glutine) Riso Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 60 Gr. 50 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.		<u>RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA O **ZUCCHINE:</u> Riso Zucca fresca **Zucchine Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 50 Gr. 40 Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	
<u>PASTA ALLA CREMA DI **ZUCCHINE:</u> Pasta (senza glutine) **Zucchine Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 50 Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.		<u>PASTA CON RAGU' DI **VERDURE:</u> Pasta (senza glutine) **Verdure miste (senza glutine) Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 Gr. 60 Gr. 5 q.b.	
<u>PASTA E LENTICCHIE:</u> Pasta (senza glutine) Lenticchie secche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.		<u>PASTA E CECI:</u> Pasta (senza glutine) Ceci secchi Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 5 q.b.	
<u>SPUMA DI PATATE AL FORNO:</u> Latte UHT Patate fresche Burro Parmigiano o grana Uova ogni 10 porzioni Caciocavallo Prosciutto cotto s.p. (senza glutine) Sale iodato	ml. 30 Gr. 30 (gr. 60) Gr. 5 Gr. 5 N° 1 Gr.10 Gr. 10 q.b.		<u>**MINISTRONE CON PASTA:</u> Pasta (senza glutine) ** Minestrone (senza glutine) Patate fresche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 35 Gr. 40 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.	
<u>PASTA CON FAGIOLI:</u> Pasta (senza glutine) Fagioli secchi Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.		<u>PASTA FRESCA AL POMODORO:</u> Pasta fresca (senza glutine) Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 80 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	
<u>PASTA E PATATE AL POMODORO:</u> Pasta (senza glutine) Patate fresche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 50 Gr. 30 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 q.b.		<u>PASTA CON **PISELLI:</u> Pasta (senza glutine) **Piselli Olio extra vergine di oliva Pomodori pelati Sale iodato	Gr. 35 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 10 q.b.	

05/10/23



RISOTTO IN BIANCO CON LATTE E ROBIOLA AL FORNO: Riso Latte UHT Robiola Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 50 ml. 30 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b.		TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA: Farina (senza glutine) Lievito di birra Sale iodato Origano Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Caciocavallo	Gr. 150 PZ q.b. q.b. q.b. q.b. Gr. 40 Gr. 5 Gr. 30	
**** PASTA CON POLPETTINE: Pasta (senza glutine) Carne tritata di vitello Mollica di pane (senza glutine) Pomodori pelati Uova ogni 10 porzioni Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 50 Gr. 25 Gr. 20 Gr. 35 N° 1 Gr. 5 Gr. 5 q.b.		**** PASTA "CHINA" CON POLPETTINE: Pasta (senza glutine) Carne tritata di vitello Mollica di pane (senza glutine) Pomodori pelati Caciocavallo Uova sode ogni 5 porzioni Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 50 Gr. 25 Gr. 20 Gr. 35 Gr. 20 N° 1 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	
**** LASAGNE AL FORNO: Lasagne all'uovo (senza glutine) Carne tritata di vitello Pomodori pelati Caciocavallo Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 50 Gr. 25 Gr. 60 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b.				
SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA		SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	
FRITTATA AL FORNO CON CACIOCAVALLO O RICOTTA Uova Caciocavallo Ricotta Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	N° 1 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.		FRITTATA CON CACIOCAVALLO E PROSCIUTTO COTTO s.p. AL FORNO Uova Prosciutto cotto s.p. (senza glutine) Caciocavallo Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	N° 1 Gr. 10 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	
FILETTO DI ** MERLUZZO IN UMIDO Filetto di **merluzzo Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 90 Gr. 25 Gr. 5 q.b.		**BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO **Bastoncini di filetto di merluzzo (senza glutine) Olio extra vergine di oliva	N° 3 Gr. 5	
PIZZAIOLA DI VITELLO: Fettina di vitello Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 25 Gr. 5 q.b.		POLPETTE DI RICOTTA AL FORNO Ricotta Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Mollica di pane (senza glutine) Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 40 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	05/10/23

FILETTO DI**MERLUZZO AL FORNO: Filetto di **merluzzo Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 90 Gr. 5 q.b.		FILETTO DI**PLATESSA AL FORNO: Filetto di **platessa Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 90 Gr. 5 q.b.	
COTOLETTA DI VITELLO AL FORNO: Fettina di vitello Mollica di pane (senza glutine) Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 70 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.		SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO: Sovracosce di pollo Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 140 Gr. 5 q.b.	
TOCCHETTI DI PETTO DI POLLO AL FORNO: Petto di pollo Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b.		FILETTO DI **PLATESSA IMPANATO AL FORNO: Filetto di **platessa Mollica di pane (senza glutine) Olio extravergine di oliva	Gr. 90 q.b. Gr. 5	
FILETTO DI**PLATESSA AL FORNO CON LIMONE: Filetto di **platessa Olio extra vergine di oliva Sale iodato e limone	Gr. 90 Gr. 5 q.b.		BOCCONCINI DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO s.p. Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cd) Prosciutto cotto s.p. (senza glutine)	N° 1 Gr. 35	
COTOLETTA DI PETTO DI POLLO AL FORNO: Petto di pollo Mollica di pane (senza glutine) Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 70 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.		POLPETTE DI VITELLO AL SUGO: Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano o grana Mollica di pane (senza glutine) Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	
FILETTO DI MAIALE AL FORNO: Filetto di maiale Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b.		PARMIGIANO E PROSCIUTTO COTTO s.p.: Parmigiano Prosciutto cotto s.p. (senza glutine)	Gr. 35 Gr. 35	
****COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO: Cosciotto di agnello disossato Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b.		****POLPETTE DI VITELLO FRITTE: Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Mollica di pane (senza glutine) Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	05/10/12
****PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO: Melanzane Uova ogni 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano o grana Mollica di pane (senza glutine) Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.		****INVOLTINO DI VITELLO AL FORNO: Fettina di vitello Parmigiano o grana Mollica di pane (senza glutine) Farina Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.	

****RAPE E SALSICCIA ARROSTO:					
Salsiccia di maiale fresca Rape fresche Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 100 Gr. 5 q.b.				
CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA		CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	
INSALATA MISTA:			**ZUCCHINE AD INSALATA:		
Lattuga iceberg Radicchio Carote Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 25 Gr. 25 Gr. 25 Gr. 5 q.b.		**Zucchine Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	
INSALATA DI POMODORI			INSALATA VERDE		
Pomodori freschi Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 80 Gr. 5 q.b.		Lattuga iceberg Olio extravergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 Gr. 5 q.b.	
PATATE AL FORNO:			**SPINACI O **BIETOLA AL BURRO:		
Patate fresche Olio extravergine di oliva Sale iodato	Gr. 100 Gr. 5 q.b.		**Spinaci **Bietola Burro Sale iodato	Gr. 100 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	
**SPINACI O **BIETOLA O **FAGIOLINI O ** ZUCCHINE			** ZUCCHINE GRATINATE		
SALTATE **Spinaci ** Bietola ** Fagiolini **Zucchine Olio extravergine di oliva Sale iodato	Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 5 q.b.		** Zucchine Olio extravergine di oliva Parmigiano o grana Mollica di pane (senza glutine) Sale iodato	Gr. 100 Gr. 5 Gr. 5 q.b. q.b.	
PURE' DI PATATE			**PISELLI IN UMIDO		
Patate fresche Latte UHT Burro Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 70 ml. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.		**Piselli Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	
**PISELLI E **CAROTE IN UMIDO:			INSALATA DI **FAGIOLINI:		
**Piselli **Carote Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 40 Gr. 40 Gr. 5 q.b.		**Fagiolini Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 100 Gr. 5 q.b.	05/10/23
****PEPERONI E PATATE:					
Patate fresche Peperoni freschi Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 Gr. 50 Gr. 5 q.b.				

ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	ALIMENTI VARI:	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA
<u>PANINO</u> (senza glutine)	GR. 60	<u>FRUTTA</u> La frutta deve essere di stagione	GR. 120
<u>****TURDILLI O</u> (senza glutine) <u>PANDORO</u> (senza glutine)	N° 1 N° 1 FETTA	<u>****COLOMBA PASQUALE</u> (senza glutine)	N° 1 FETTA
<u>****CHIACCHIERE</u> (senza glutine)	N° 1	<u>PUREA DI FRUTTA</u> (100% polpa di frutta)	100 GR
<u>***YOGURT ALLA FRUTTA</u> (senza glutine)	100 GR		

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

Elenco allergeni:

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	9	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

05/10/23



- A) Per la scuola materna la pasta deve essere di tipo corto
- B) È auspicabile inserire nei menù il consumo di pasta integrale almeno 2 volte alla settimana
- C) L'utilizzo dei cereali integrali (es. riso integrale) e di prodotti ottenuti con farine integrali (es. pasta integrale) consente di incrementare il contenuto di fibre del pasto e di ridurre l'indice glicemico. Viene pertanto riconosciuta come azione di miglioramento della qualità del pasto la periodica introduzione di cereali integrali, preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica/integrata in sostituzione degli altri cereali
- D) Per la scuola materna i legumi e il minestrone devono essere passati
- E) L'insalata di pomodori è prevista solo nel periodo primaverile ed autunnale
- F) ** Prodotto fresco o surgelato
- G) *** Yogurt privo di pezzi, no kiwi
- H) **** Piatti tipici del territorio
- I) Si consiglia di rispettare la stagionalità per la frutta e la verdura
- J) Ove possibile preferire le verdure crude per il loro contenuto in sali minerali e vitamine
- K) Per quanto riguarda il consumo di verdure e frutta fresca o di IV gamma, si raccomanda di tener conto del possesso, da parte della Ditta destinataria del servizio, delle dovute attrezzature riservate al lavaggio ottimale di tali prodotti per come specificato nel piano di autocontrollo
- L) È preferibile per la scuola materna utilizzare il prosciutto cotto senza polifosfati al posto del prosciutto crudo o della bresaola, per il minore contenuto di sale e la minore difficoltà legata alla masticazione e deglutizione. Il prosciutto crudo si presenta filamentoso e di non facile masticazione, rientra infatti tra gli alimenti che possono favorire il rischio di soffocamento. Si raccomanda inoltre, di non sostituire la bresaola di cavallo con la bresaola di manzo laddove fossero presenti bambini affetti da allergia/intolleranza al latte e derivati
- M) È preferibile somministrare il prosciutto cotto senza glutammato monosodico, nitrati, caseinati e polifosfati; quest'ultimi interferiscono nel processo di calcificazione delle ossa, ostacolando l'assorbimento del calcio importante per la crescita dei bambini

- N) Sarebbe preferibile utilizzare pane a ridotto contenuto di sale e comunque sempre iodato: pane con contenuto di sale non superiore all'1.8% - 1.7% riferito alla farina. La produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale, rispettando gusto, fragranza e qualità, è promossa dal Ministero della Salute e persegue un obiettivo di salute pubblica di estrema importanza, contribuendo alla diminuzione della prevalenza/incidenza delle malattie cronico-degenerative
- O) È auspicabile inserire nei menù il consumo di pane integrale almeno 2 volte alla settimana, al posto del pane comune. Da utilizzare pane fresco di giornata, ben lievitato e ben cotto. Va evitato il pane riscaldato o surgelato
- P) Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano defilcati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo
- Q) Le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura
- R) È preferibile limitare il consumo di pancarrè sostituendolo con pane meglio, se integrale, in quanto il pancarrè è ricco di grassi, zuccheri e additivi che servono ad allungare i tempi di conservazione. Quello industriale è spesso trattato anche con alcol etilico come antimicrobico
- S) Sarebbe preferibile limitare il consumo di nettari di frutta e di succhi di frutta non al 100% frutta sostituendoli con spremute o frullati di frutta fresca di stagione, questo perché i succhi sono ricchi di conservanti e zuccheri aggiunti
- T) Per la preparazione degli hamburger di vitello, la carne macinata dovrebbe essere selezionata prevalentemente dai muscoli dei quarti anteriori, cioè da spalla, collo e costato, che garantiscono una percentuale di grasso sul prodotto finito del 20%, inferiore a quella massima (25%) consentita dalle normative vigenti
- U) I formaggi freschi spalmabili devono essere senza additivi e conservanti
- V) È preferibile non somministrare ai bambini formaggi fusi a fette e formaggini. Si consiglia di preferire formaggi quali ricotta, crescenza, stracchino, caciotta fresca, ecc. I formaggi fusi (formaggi fusi a fette e formaggini) infatti, sono ottenuti mediante il riciclo di scarti provenienti da altri formaggi, che possono subire prolungati processi di trasformazione mediante l'utilizzo di sali di fusione, dando origine ad un prodotto contenente composti come fosfato, citrato e sodio, in quantità più o meno elevate a seconda dei prodotti. Sono inoltre ricchi di sale, la cui concentrazione può raggiungere i 3 grammi ogni 100 grammi di prodotto per quanto riguarda i formaggi fusi e dovrebbe essere presa in considerazione soprattutto da parte dei soggetti ipertesi ed in caso di somministrazione di formaggi fusi ai bambini. Secondo le più recenti linee guida dell'OMS, gli adulti non dovrebbero consumare più di 5 grammi di sale al giorno. Le linee guida, secondo quanto comunicato da parte dell'OMS, devono essere rispettate anche nel caso dei bambini, sulla base di peso, altezza ed energia consumata, in quanto un bambino con la pressione alta sarà molto probabilmente un adulto con il medesimo problema.
- W) Verificare la presenza del sedano nel minestrone in quanto quest'ultimo rientra nell'elenco degli allergeni presenti nell'Allegato II Reg. UE n. 1169/2011
- X) Se si somministrano carciofini o finocchi fare attenzione ai filamenti e tagliare in piccoli pezzi per evitare il soffocamento
- Y) Se si somministra il pesto è preferibile utilizzare quello senza aglio in quanto quest'ultimo è responsabile di allergie/intolleranze alimentari
- Z) Le linee guida della ristorazione collettiva prevedono la somministrazione delle patate massimo 1 volta alla settimana
- AA) È preferibile non somministrare kiwi perché allergizzante, rientra nel 5% delle allergie alimentari. In età pediatrica le allergie alimentari sono molto frequenti (incidenza media del 5%) per via dell'immaturità della barriera di protezione intestinale
- BB) Il latte utilizzato nella merenda del pomeriggio deve essere preferibilmente fresco pastorizzato intero
- CC) Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono stilati e vidimati in base alle patologie degli utenti
- DD) Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci
- EE) Verificare sempre l'etichettatura dei Prodotti Alimentari: Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- FF) Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana
- GG) Due volte al mese può essere prevista in sostituzione alla frutta di stagione una purea di frutta

05/10/23



Per garantire la sicurezza di una dieta speciale (Celiachia, allergia/intolleranza alimentare, malattie metaboliche/deficit enzimatici) in ristorazione collettiva è fatto obbligo di attivare tutta una serie di procedure gestionali specifiche, rigorose ed impegnative ed è doveroso richiedere/proporre restrizioni dietetiche quando la motivazione sia sostenuta o da un temporaneo dubbio diagnostico in fase di accertamento (dieta di sospensione) o da diagnosi certa.

Al fine di garantire correttamente le diete speciali richieste si sollecita all'Ente gestore:

1. l'applicazione di un piano autocontrollo aziendale adeguato, che descriva le procedure delle specifiche diete speciali;
2. la competenza del personale coinvolto nella preparazione, distribuzione, somministrazione delle diete speciali;
3. la formazione degli operatori addetti alla gestione delle diete speciali,
4. l'identificazione di un responsabile possibilmente delle diete speciali;
5. le modalità operative di preparazione delle diete speciali, il loro confezionamento e la identificazione;
6. la fase di somministrazione delle diete speciali;
7. la gratificazione palatale delle diete speciali;
8. la collaborazione e la corresponsabilità di tutti i soggetti coinvolti lungo la "filiera di sicurezza" di una dieta speciale: medico prescrittore, genitore, amministrazione comunale, scuola, gestore del servizio di ristorazione collettiva, personale di assistenza al pasto (educatore, docente, collaboratore scolastico e/o altro personale dedicato).

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI UN PASTO SENZA GLUTINE

1) Approvvigionamento delle materie prime

Escludere dalla dieta tutti gli alimenti a base di cereali e derivati contenenti glutine (grano, orzo, farro, kamut, segale, grano bulgur, spelta, triticale, avena), preparati con ingredienti contenenti glutine o che abbiano subito contaminazione da glutine.

Utilizzare solo:

- Alimenti non prelaborati naturalmente privi di glutine
- Alimenti prelaborati che, essendo prodotti **a rischio**, per essere utilizzati per un pasto senza glutine, devono riportare in etichetta la dicitura "senza glutine" ai sensi dei regolamenti 1169/2011, 609/2013 e 828/2014, o il Marchio Spiga Barrata di AIC o essere presenti nel Prontuario degli alimenti di AIC.
- Alimenti prodotti con materie prime naturalmente prive di glutine oppure materie prime deglutinizzate che hanno seguito la procedura di notifica dell'etichetta del Ministero della Salute.

Tali alimenti sono presenti nel Registro Nazionale dei prodotti senza glutine, consultabile direttamente sul sito del Ministero della Salute all'indirizzo <http://www.salute.gov.it>

2) Stoccaggio

- Le scorte di magazzino dei prodotti approvvigionati per un pasto senza glutine devono essere conservate in luogo esclusivamente dedicato e correttamente identificato.
- La conservazione delle confezioni di cibi senza glutine, una volta aperte, dovrà avvenire utilizzando sacchetti e/o contenitori dotati di chiusura ermetica anche nel caso di conservazione in frigo/freezer.
- Si consiglia l'utilizzo di etichette o segnali distintivi per contrassegnare le confezioni e/o i contenitori al fine di evitare grossolani errori.

3) Comportamento degli operatori addetti alla preparazione

Il personale incaricato della preparazione di pasti senza glutine deve indossare divise pulite e non contaminate (in particolare non infarinate).

Lo stesso, prima di accingersi alla preparazione dei pasti senza glutine, è rigorosamente tenuto a lavarsi accuratamente le mani al fine di eliminare qualsiasi traccia di possibili residui.

Il responsabile di cucina, così come eventuali altri operatori addetti, dovranno essere adeguatamente informati/formati, al fine di assicurare la produzione di pasti senza glutine "sicuri".

4) In cucina

E' necessario che i cibi siano preparati in modo che non sia consentito il contatto con alimenti contenenti glutine.

- Il **luogo della lavorazione** degli alimenti senza glutine dovrà essere pulito da eventuali residui di precedenti lavorazioni con alimenti con glutine (es. le preparazioni di dolci o pasta fresca fatta a mano). Nel caso di cucine di piccole dimensioni è preferibile dare la priorità alla preparazione dei piatti senza glutine.

05/10/13



- Tutti i **macchinari, stoviglie e utensili, attrezzature, prodotti accessori ed ingredienti** necessari alla produzione di alimenti senza glutine devono essere assolutamente distinti e separati al fine di garantire la non contaminazione degli stessi, utilizzare preferibilmente anche fogli o teglie di alluminio.
- La **cottura degli alimenti** senza glutine deve avvenire in contenitori distinti da quelli usati per altri cibi: **mai** nella stessa acqua di cottura della pasta con glutine, **mai** nei cestelli multi cottura che ospitano alimenti con glutine. Non utilizzare l'acqua di cottura già usata per pasta normale, ne' utilizzarla per allungare risotti, sughi o altre preparazioni. **Mai** nel forno ventilato con cibi che contengono glutine.
- L'**olio di cottura** deve essere destinato in modo **esclusivo** alla cottura degli alimenti senza glutine.
- Qualsiasi alimento senza glutine non deve essere addensato nè infarinato con farina non consentita.
- Qualsiasi padella, teglia, griglia, piastra, ecc., prima dell'utilizzo, deve essere lavata accuratamente.
- Ogni strumento che serve per grattugiare, scolare, tagliare, ecc., deve essere adeguatamente lavato prima di essere usato per il senza glutine; si consiglia l'uso di tali strumenti in modo dedicato (scolapasta, grattugia, tagliere,...)

5) Distribuzione

- Il trasferimento del pasto senza glutine dalla cucina alla sede di somministrazione dovrà avvenire in modo tale da evitare qualsiasi contaminazione.
- Il pasto senza glutine dovrà essere confezionato in monoporzione sigillata, scrivendo nome e cognome del soggetto a cui è destinata la dieta.
- Chi apparecchia i tavoli dovrà lavarsi le mani e indossare guanti monouso nuovi per preparare il tavolo dove pranza il soggetto celiaco.
- Il pasto del celiaco dovrà arrivare in refettorio direttamente dalla cucina di produzione al soggetto stesso (in caso di pasto trasportato, sarà consegnato in contenitore apposito opportunamente contrassegnato da nome e cognome del celiaco).

05/10/23

