



Provincia di Arezzo

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
E SERVIZI AD ESSA COLLEGATI**

Allegato C

**PROTOCOLLO PER LA PREPARAZIONE,
TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE
DIETE SPECIALI**

CIG 880852619C

CPV 55523100-3 Ristorazione Scolastica



SERVIZI SCOLASTICI EDUCATIVI

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Protocollo per la preparazione, trasporto e somministrazione delle diete speciali.

Il Comune di Cortona, nell'ambito del Servizio di Ristorazione Scolastica, ha adottato il seguente protocollo per la tracciabilità dell'intera filiera delle diete speciali.

Tutto il personale che opera nell'intera filiera della ristorazione scolastica, deve prestare la massima attenzione e deve attenersi, per quanto di rispettiva competenza e responsabilità, alle indicazioni contenute nel seguente protocollo.

Conformemente a quanto previsto dall'art. 7 del *“Regolamento dei Servizi Scolastici di mensa e trasporto”* [...] *I genitori dei bambini che per motivi di salute, non possono assumere determinati alimenti previsti nel menù in vigore, devono presentare apposita richiesta all'Ufficio Servizi Scolastici corredata di un certificato medico dal quale risultino gli alimenti da non somministrare. I genitori dei bambini che per motivi etico, religiosi o culturali ritengono di non fare assumere al proprio figlio determinati alimenti previsti nel menù in vigore, devono presentare autocertificazione e all'Ufficio Servizi Scolastici Educativi, dalla quale risultino gli alimenti da non somministrare.* [...] Dietro segnalazione del medico curante o altro medico specialista, potranno essere predisposte diete specifiche per alunni in situazioni sanitarie tali da richiedere preparazioni alimentari diverse da quelle previste nel menù giornaliero.

La richiesta di applicazione delle diete speciali dovrà pervenire all'Ufficio Servizi Scolastici Educativi con la documentazione necessaria all'elaborazione ed all'approvazione della dieta da parte della Dietista/Nutrizionista e la conseguente comunicazione al Centro Cottura di competenza.

Per la presentazione della richiesta dovrà essere utilizzato il **“Modulo A”** allegato che, nel caso di richiesta per motivi di salute, dovrà essere accompagnato dal certificato medico riportante la chiara indicazione degli alimenti che non possono essere somministrati.

L'Ufficio Servizi Scolastici Educativi provvederà a dare comunicazione della prescrizione di dieta speciale alla Responsabile del Centro Cottura di pertinenza ed alla Responsabile coordinatrice del Servizio per la successiva comunicazione al personale addetto allo sporzionamento.

Qualora non sia già presente il menù di dieta speciale per la sostituzione o eliminazione dell'alimento segnalato, la Responsabile coordinatrice del servizio dovrà trasmettere alla Nutrizionista/Dietista la richiesta per l'elaborazione del relativo menù di dieta speciale.

Il menù, che dovrà essere elaborato e comunicato entro i tre giorni successivi al ricevimento della richiesta, dovrà essere inviato al Centro Cottura competente e per conoscenza all'Ufficio Servizi Scolastici Educativi.

Il personale dell'I.A. in collaborazione con il personale scolastico, dovrà procedere rilevazione giornaliera delle presenze e del numero dei pasti per ogni centro di refezione. La rilevazione deve essere fatta mediante il **“Modulo B”** nel quale dovranno essere dettagliati i numeri dei pasti per gli alunni, il personale docente e non docente, ed il numero di diete speciali.

Nel *Modulo B* inoltre dovrà essere contrassegnata con una X la presenza dei bambini (o personale docente e non docente autorizzato al pasto) che per motivi di salute o per motivi etico-religiosi, seguono una dieta alimentare differenziata. I nominativi dovranno corrispondere con quelli per i quali è pervenuta dall'Ufficio Servizi Scolastici Educativi
I modelli dovranno essere trasmessi ai Centri Cottura di competenza.

A cura del Responsabile coordinatore del servizio, per ogni tipologia di dieta, raggruppata per alunni e per Scuola, verrà predisposto uno stampato "**Modulo C**" con le indicazioni dei piatti che, rispetto al menù in corso, saranno preparati in maniera diversa e/o con alimenti adeguati e veicolati direttamente dai Centri Cottura alle singole Scuole. Tale stampato verrà consegnato al Centro Cottura, al personale addetto alla preparazione delle diete speciali, al personale docente ed alle addette alla distribuzione dei pasti.

L'elenco dovrà essere presente e ben visibile alla consultazione, sia nella zona di preparazione delle diete speciali del Centro Cottura di pertinenza, sia presso la zona di ricevimento dei pasti.

Presso il Centro Cottura, sulla base delle presenze giornaliere comunicate, saranno predisposte le preparazioni alimentari indicate nell'apposito menù.

I pasti delle diete speciali saranno riposti in appositi contenitori sui quali dovrà essere applicata una etichetta (non facilmente staccabile) riportante il nome del bambino e la preparazione contenuta e prevista dall'apposito menù. Per diete molto speciali dove è opportuno porre una maggiore attenzione in quanto le reazioni allergiche richiedono la presenza del farmaco salvavita a Scuola, dovrà essere utilizzato un contenitore del pasto di colore diverso.

Successivamente tali contenitori saranno consegnati al personale addetto al trasporto pasti che, unitamente al "**Modulo D**" provvederà a consegnarli al personale addetto alla distribuzione presso le varie Scuole.

Il *Modulo D* sarà trasmesso anche nel caso in cui il menù quotidiano previsto sia preparato con alimenti che non ostano alla patologia dell'utente. In questo caso sarà riportata l'indicazione "**può assumere il pasto previsto nel menù generale**" e la pietanza sarà prelevata dal contenitore comune.

In caso di mancanza del *Modulo D* il personale addetto alla ristorazione dovrà **contattare il Centro Cottura per chiedere delucidazioni**.

Il *Modulo D* dovrà essere prima sottoscritto "*per ricevimento*" dal personale addetto alla ristorazione scolastica che riceve i pasti nei vari plessi e poi "*per distribuzione*" dal personale che, materialmente, serve agli alunni i pasti speciali.

Questi passaggi sono essenziali per garantire la salute e la sicurezza degli utenti.

Il *Modello D* deve essere restituito al Centro Cottura il giorno seguente.

Ogni operatore presente durante la somministrazione, dovrà porre la massima attenzione e collaborare circa la corrispondenza della presenza di un eventuale utente con dieta speciale, con i pasti speciali indicati nelle tabelle, preparati e ricevuti dal Centro Cottura ed effettivamente distribuiti ai bambini.

Questa documentazione deve essere trasmessa al all'Ufficio Servizi Scolastici Educativi con cadenza bimestrale.

Tutto il personale presente durante la ristorazione dovrà collaborare affinché venga rispettato quanto richiesto nella somministrazione della dieta speciale agli alunni interessati.

Tali alunni dovranno essere serviti prima di tutti gli altri e solo quando si saranno seduti al loro posto.

Questo momento è particolarmente delicato.

Anche nel caso di una corretta somministrazione della dieta speciale, se non viene posta adeguata attenzione, è possibile che avvengano contaminazioni, anche involontarie, da parte degli altri alunni o da parte dello stesso alunno con dieta speciale.

Data l'importanza della corretta somministrazione dei pasti delle diete speciali, nel caso si presentasse qualsiasi dubbio è opportuno contattare immediatamente il Responsabile coordinatore del Servizio o l'Ufficio Servizi Scolastici Educativi.

DESCRIZIONE MODULI PER GESTIONE PROTOCOLLO DIETE SPECIALI

Modello	descrizione	compilazione	destinatario
<i>Modulo A</i>	Richiesta di dieta alimentare speciale 1) motivi di salute 2) motivi etico-religiosi	- Genitore dell'alunno - Personale docente o non docente interessato al menù speciale	Ufficio Servizi Scolastici Educativi
<i>Modulo B</i>	Modulo per rilevazione giornaliera delle presenze	Personale I.A. in collaborazione con il personale scolastico	Centri Cottura
<i>Modulo C</i>	Elenco nominativi destinatari di diete speciali	Responsabile Coordinatore del Servizio	- Centri Cottura - Zona distribuzione presso i punti distaccati di refezione
<i>Modulo D</i>	Prospetto giornaliero dei pasti speciali che accompagna sempre i contenitori nei plessi dove sono previste diete speciali	- Responsabile Centro Cottura - Responsabile diete speciali	Referente punti distaccati di refezione

(Protocollo Comune)

Servizi Scolastici Educativi
Comune di CORTONA

ANNO SCOLASTICO _____

OGGETTO: Richiesta menù personalizzato per allergie, intolleranze alimentari, motivi religiosi.

Il/la sottoscritto/a _____

Padre/Madre del/della bambino/a _____

frequentante la Scuola _____ di _____

con la presente **CHIEDE** che venga adottato un menù personalizzato come segue:

MOTIVI ETICO RELIGIOSI		
MOTIVI DI SALUTE		

Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, deve essere allegato alla presente certificato o attestazione medica, indicante gli alimenti che non possono essere somministrati al/alla bambino/a.

Cortona _____

IL/LA SOTTOSCRITTO/A

Allegare fotocopia di un documento di identità valido []

ARCHIVIO []

Scuola.....

DATA _____

NOME	PRESENZA	DIETA PRIVA DI	PIETANZA PREPARATA DALLA CUCINA CENTRALIZZATA					CONTROLLO PIETANZA RICEVUTA			
			PRIMO	SECONDO	CONTORNO	PANE	MERENDA				
									CORRISPONDENZA	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
									CORRISPONDENZA	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
									CORRISPONDENZA	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
									CORRISPONDENZA	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
									CORRISPONDENZA	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

Il Responsabile del Centro Cottura

**Il Responsabile della preparazione della
dieta speciale**

Firma ricevimento

Firma distribuzione

I PASTI SPECIALI

VITTO (IN BIANCO) PER DISTURBO GASTRO – INTESTINALE

- Pasta o riso all'olio (senza parmigiano)
- Carne di pollo o tacchino , arista magra o pesce, lessati o al forno senza condimenti aggiunti / NO LATTICINI, NO UOVO
- Patate lesse , verdure cotte se riportate nel certificato
- Pane toscano
- Olio extravergine a crudo

DIETA PER INTOLLERANTI AL GLUTINE

E' garantito il solito menu, preparato con prodotti privi di glutine.

- *Farine per impanatura senza glutine, pasta senza glutine, pane senza glutine.*
- *Verificare che il prosciutto cotto sia senza glutine ;*
- *leggere sempre le etichette ed assicurarsi dell'assenza di glutine, in caso contrario procedere con altra preparazione ; durante la procedura di preparazione è necessario fare attenzione alle contaminazioni:*
- *utilizzare utensili in plastica riconoscibile e dedicati sollo alla cucina del senza glutine*
- *utilizzare pentole stoviglie dedicate*
- *separare le preparazione del senza glutine dalle altre preparazioni*
- *utilizzare un contenitore / dispenser del sale e del formaggio grattugiato dedicato*

DIETA INTOLLERANTI AL POMODORO

Tutte le preparazioni che prevedono il pomodoro saranno proposte in bianco (olio extravergine) o con ragù di verdure di stagione in bianco : melanzane, zucchine zucca ecc...

DIETA INTOLLERANTI AL PESCE

Tutte le proposte del menu a base di pesce saranno sostituite con formaggio tipo mozzarella, stracchino, pecorino, ricotta, carne di pollo o tacchino , di manzo , prosciutto crudo o cotto, uova o legumi; hamburger vegetali (soia, acquistate pronte surgelate)

DIETA INTOLLERANTI AI LATTICINI e PROTEINE DEL LATTE

Si esclude il latte vaccino e derivati :

Formaggio sarà sostituito da carne di vitello o pollo, tacchino, pesce o uovo,

DIETA INTOLLERANTI ALL'UOVO

Si esclude l'uovo dalle varie preparazioni: la frittata sarà sostituita con carne di vitello o pollo o tacchino, prosciutto crudo o cotto, pesce o formaggio.

Le impanature saranno fatte solo con farina o pane grattato.

DIETE SPECIALI PER MOTIVI RELIGIOSI

NO SUINO :

I primi piatti a base di pasta ripiena tipo tortellini (carne e prosciutto) o conditi con ragù di carne sono sostituiti con pasta comune o risotti al pomodoro,

all'olio o condimenti a base di verdura .

Il secondo piatto a base carne di maiale o di prosciutto crudo e cotto saranno sostituiti con : carni bianche,uova sode, frittata di solo uovo, polpette di patate e formaggio , formaggio tipo mozzarella, ricotta, caciotta , parmigiano, e legumi. (accompagnati da un contorno di verdura).

NO VITELLO, POLLAME ,SUINO Primi piatti conditi con verdure, pesce, legumi; secondi piatti sostituti con formaggi di pecora, uova , e legumi , tonno, pesce

NO PESCE Primi piatti conditi con verdure; secondi piatti sostituti con formaggi , uova , e legumi

DIETA PER VEGETARIANI Il piatto a base di proteine animali sarà sostituito con legumi e verdure

A discrezione del centro cottura potranno essere preparate delle polpette di legumi e verdure (senza uovo) oppure delle hamburger di solo legumi

DIETA PER INTOLLERANTI AL NIKEL: seguire le indicazioni suggerite dal medico specialista.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
INVERNO SETTIMANA 1	Pasta in bianco Filetto di platessa impanata al forno Piselli bio	Gnocchetti al pomodoro bio Roast-beef di vitellone chianino Carote julienne	Riso bio e piselli bio Petto di pollo impanato al forno Fagiolini bio olio e limone	Polenta al ragù vitellone chianino Prosciutto cotto alta qualità Insalata di finocchi julienne	Minestra di verdure Pizza margherita
PASTI SPECIALI					
NO GLUTINE	Pasta e farine no glutine	Pasta no glutine	Farine no glutine	Polenta certificata no glutine	Impasto pizza – pasta no glutine
NO POMODORO		Gnocchetti alle verdure		Polenta al ragu in bianco	Pizza senza pomodoro
NO LATTICINI	Pasta olio / no parmigiano				Pizza rossa con prosciutto cotto
NO UOVO(tutti gli impanati senza uovo)			No uovo		
NO PESCE	Formaggio				
NO MAIALE				Formaggio	
NO MUCCA- POLLO-MAIALE		Hamburger vegetale	Frittata	Polenta al pomodoro Formaggio	
VEGETARIANI (no carne ,uova, pesce e formaggi)	Pasta senza formaggio Piselli Verdura cruda	Gnocchetti sardi al pomodoro Hamburger vegetali Carote	Riso bio e piselli bio Legumi Fagiolini bio olio e limone	Polenta all'olio Legumi Insalata di finocchi	Pizza rossa- senza formaggio

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
INVERNO SETTIMANA 2	Pasta al pomodoro bio Arista di suino al forno Cavolo fiore saltato	Riso bio in bianco- olio Quadretti di Merluzzo al pomodoro Fagiolini bio	Pasta con sugo di tonno Formaggio :Caciottina semi stagionata Spinaci all'olio	Crema di ceci bio quadrucci uovo Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al forno	Pasta alla pizzaiola con pomodoro bio Frittata Carote all'olio
PASTI SPECIALI					
NO GLUTINE	Pasta senza glutine		Pasta senza glutine	Crema di ceci – certificati no glutine + riso	Pasta senza glutine
NO POMODORO	Pasta in bianco	Merluzzo al forno senza pomodoro	Pasta senza pomodoro		Pasta bianca
NO LATTICINI	No parmigiano	No parmigiano	Prosciutto cotto		Frittata di solo uovo
NO UOVO(tutti gli impanati senza uovo)				Riso	Scaloppina di tacchino
NO PESCE		Arista	Pasta al pomodoro		
NO MAIALE	Formaggio				
NO MUCCA,POLLO, MAIALE	Formaggio				
VEGETARIANI (no carne ,uova, pesce e formaggi)	Pasta al pomodoro bio Hamburger vegetali Cavolfiore saltato	Riso bio in bianco- olio Legumi Fagiolini bio	Pasta al pomodoro Legumi Spinaci	Crema di ceci con riso Patate al forno Verdure crude	Pasta alla pizzaiola legumi carote

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
INVERNO SETTIMANA 3	Riso bio allo zafferano Straccetti di petto di pollo al forno Lattuga	Pasta al pomodoro bio Tortino di patate e prosciutto cotto Insalata di finocchi julienne	Pasta al pesto invernale Roast-beef di vitellone chianino Bis di verdure : fagiolini e ciuffetti di cavolfiore lessi	Pasta ricotta e pomodoro bio Filetto di halibut impanato Carote julienne	Minestra di verdure Pizza margherita
PASTI SPECIALI					
NO GLUTINE		Pasta senza glutine	Pasta senza glutine	Pasta e farine senza glutine	Pizza senza glutine
NO POMODORO		Pasta bianca-olio		Pasta con ricotta	Pizza bianca
NO LATTICINI			Pesto senza formaggio	Pasta al pomodoro	Pizza rossa con prosciutto cotto
NO UOVO(tutti gli impanati senza uovo)		Tortino di patate e prosciutto senza uovo		No uovo	
NO PESCE				Scaloppina di vitello	
NO MAIALE		Tortino con un uovo e patate			
NO MUCCA- POLLO- MAIALE	Bastoncino di pesce al forno	Tortino con un uovo e patate	Hamburger di legumi		
VEGETARIANI (no carne, uova, pesce e formaggi)	Riso bio allo zafferano Piselli Lattuga	Pasta al pomodoro bio Tortino di patate verdure e legumi(piselli) Insalata di finocchi julienne	Pasta al pesto invernale Hamburger di legumi Bis di verdure : fagiolini e ciuffetti di cavolfiore lessi	Pasta al pomodoro bio Legumi Carote julienne	Minestra di verdure Pizza rossa

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
INVERNO SETTIMANA 4	Pasta al ragu di pesce Prosciutto cotto alta qualità Finocchi e carote julienne	Crema di fagioli bio con farro Petto di pollo alla salvia Insalata mista	Pasta alla mediterranea con pomodoro bio (<i>origano</i>) Frittata ai porri Fagiolini bio all'olio	Riso bio in bianco Arista al forno Finocchi gratinati	Pasta al pomodoro bio Filetto di merluzzo al forno Carote bollite
PASTI SPECIALI					
NO GLUTINE	Pasta senza glutine	Fagioli certificati senza glutine + riso	Pasta senza glutine		Pasta senza glutine
NO POMODORO	Pasta ragù di pesce in bianco		Pasta alle verdure		Pasta all'olio
NO LATTICINI					
NO UOVO(tutti gli impanati senza uovo)			Scaloppina di petto di pollo al limone		
NO PESCE	Pasta al pomodoro				Scaloppina di maiale magro alla salvia
NO MAIALE	Formaggio			Bastoncino di pesce al forno Bastoncino di pesce al forno	
NO MUCCA- POLLO- MAIALE	Formaggio	Hamburger vegetali		Bastoncino di pesce al forno	
VEGETARIANI	Pasta al pomodoro Piselli Finocchi e carote julienne	Crema di fagioli bio con farro Doppio contorno: 1) Insalata mista 2) carote e/o finocchi lessi	Pasta alla mediterranea con pomodoro bio Legumi Fagiolini bio all'olio	Riso bio in bianco Hamburger vegetali Finocchi gratinati	Pasta al pomodoro bio Piselli Carote bollite

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
INVERNO SETTIMANA 5	Riso con zucca Petto di tacchino al forno Bietola lessa olio e limone	Pasta all'olio Spezzatino di vitellone chianino Carote all'olio	Minestra di verdura con orzo Filetto di platessa impanato con e trito di erbe aromatiche Patate lesse al prezzemolo	Pasta al pomodoro bio Frittata Lattuga	Pasta al ragù vitellone chianino Pecorino semi stagionato Fagiolini bio
PASTI SPECIALI					
NO GLUTINE		Pasta senza glutine	Minestra con riso Farina senza glutine	Pasta senza glutine	Pasta senza glutine
NO POMODORO		Spezzatino in bianco		Pasta all'olio	Pasta al ragù in bianco
NO LATTICINI					Prosciutto cotto
NO UOVO(tutti gli impanati senza uovo)				Prosciutto cotto	
NO PESCE			Scaloppina di vitello		
NO MAIALE					
NO MUCCA- POLLO- MAIALE	Bastoncino di pesce al forno	Hamburger vegetali			
VEGETARIANI	Riso con zucca Piselli Bietola lessa olio e limone	Pasta all'olio Hamburger vegetali Carote all'olio	Minestra di verdura con orzo Doppio contorno: 1)Patate lesse al prezzemolo 2) verdure crude	Pasta al pomodoro bio Legumi Lattuga	Pasta al pomodoro Legumi Fagiolini bio

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
ESTATE SETTIMANA 1	Riso con piselli bio Roast-beef di vitellone chianino Fagiolini bio	Pasta al pomodoro bio Filetto di halibut impanato Carote julienne	Pasta al pesto di basilico Petto di pollo impanato al forno Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro bio e ricotta Prosciutto cotto alta qualità Spinaci all'olio	Minestra di verdure Pizza margherita
PASTI SPECIALI					
NO GLUTINE		Pasta senza glutine	Pasta e farine senza glutine	Pasta senza glutine	Base pizza senza glutine
NO POMODORO		Pasta all'olio		Pasta con ricotta	Pizza bianca
NO LATTICINI			Pesto senza formaggio	Pasta al pomodoro	Pizza rossa con prosciutto cotto
NO UOVO(tutti gli impanati senza uovo)		No uovo	No uovo		
NO PESCE		Scaloppina di vitello alla salvia			
NO MAIALE				Formaggio	
NO MUCCA- POLLO- MAIALE	Hamburger vegetale		Frittata	Formaggio	
VEGETARIANI	Riso con piselli bio Doppio contorno a) Fagiolini bio b) Verdure crude	Pasta al pomodoro bio Hamburger vegetale Carote julienne	Pasta al pesto di basilico (senza formaggio) Legumi Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro bio Legumi Spinaci all'olio	Minestra di verdure Pizza rossa

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
ESTATE SETTIMANA 2	Pasta al pomodoro bio Frittata con cipolline fresche Insalata mista	Riso all'olio e prezzemolo Arrostito di arista magra Zucchine trifolate	Pasta con sugo di pesce Caprese al basilico	Crema di ceci bio e quadrucci uovo Bocconcini di tacchino agli aromi Patate lesse al prezzemolo	Pasta con zucchine Fettuccine di platessa al forno con spicchio di limone Insalata di pomodori
PASTI SPECIALI					
NO GLUTINE	Pasta senza glutine		Pasta senza glutine	Ceci certificati e Pasta senza glutine	Pasta senza glutine
NO POMODORO	Pasta all'olio Insalata no pomodori		Sugo di pesce in bianco Contorno di insalata verde		Insalata verde
NO LATTICINI			Prosciutto cotto		
NO UOVO(tutti gli impanati senza uovo)	Prosciutto cotto			Crema di ceci con pastina	
NO PESCE			Pasta al pomodoro		Scaloppina di tacchino alla salvia
NO MAIALE		Hamburger vegetali			
NO MUCCA- POLLO-MAIALE		Hamburger vegetali			
VEGETARIANI	Pasta al pomodoro bio Piselli Insalata mista	Riso all'olio e prezzemolo Hamburger vegetali Zucchine trifolate	Pasta al pomodoro Legumi Insalata di pomodori	Crema di ceci bio con pastina Doppio contorno 1)Patate lesse al prezzemolo 2)Verdure crude	Pasta con zucchine Hamburger vegetali Insalata di pomodori

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
ESTATE SETTIMANA 3	Pasta all'olio IGP e Parmigiano reggiano Straccetti di petto di pollo al forno Insalata di pomodori	Pasta ricotta e pomodoro bio Tortino di patate e zucchine Lattuga e rucola	Pasta al pomodoro bio Hamburger di vitellone chianino Piselli trifolati	Pasta al pesto di basilico Filetto di halibut al forno con trito di erbe aromatiche Carote julienne	Minestra di verdure Pizza margherita
PASTI SPECIALI					
NO GLUTINE	Pasta senza glutine	Pasta senza glutine	Pasta senza glutine	Pasta senza glutine	Base pizza senza glutine
NO POMODORO		Pasta con ricotta	Pasta all'olio		Pizza Bianca
NO LATTICINI	Pasta all'olio senza parmigiano	Pasta al pomodoro		Pesto senza formaggio	Pizza rossa con prosciutto cotto
NO UOVO(tutti gli impanati senza uovo)		Tortino di patate zucchine prosciutto cotto – senza uovo			
NO PESCE				Prosciutto cotto	
NO MAIALE					
NO MUCCA- POLLO- MAIALE	Hamburger vegetali		Hamburger vegetali		
VEGETARIANI	Pasta all'olio IGP Hamburger vegetali Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro bio Tortino di patate e zucchine- senza uovo Lattuga e rucola	Pasta al pomodoro bio Doppio contorno 1)Piselli trifolati 2) verdure crude	Pasta al pesto di basilico senza formaggio Legumi Carote julienne	Minestra di verdure Pizza rossa

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
ESTATE SETTIMANA 4	Farro bio al pesto di basilico Bastoncini di merluzzo al forno Insalata di pomodori	Crema di pomodoro e basilico con crostini di pane tostato Fesa di tacchino al forno Fagioli all'olio	Pasta al pomodoro bio Frittata con parmigiano reggiano Lattuga e cavolo cappuccio julienne	Riso in bianco Arista al forno Spinaci bio all'olio	Pasta alle melanzane Prosciutto cotto alta qualità Insalata mista lattuga carote e mais
PASTI SPECIALI					
NO GLUTINE	Riso al pesto	Pane senza glutine	Pasta senza glutine		Pasta senza glutine
NO POMODORO	Insalata verde – lattuga	Riso all'olio	Pasta al ragù di verdure		Sugo senza pomodoro
NO LATTICINI	Pesto senza formaggio		Frittata		
NO UOVO(tutti gli impanati senza uovo)	Merluzzo al forno		Scaloppina di tacchino al limone		
NO PESCE	Formaggio				
NO MAIALE				Hamburger vegetali	Tonno
NO MUCCA- POLLO- MAIALE				Hamburger vegetali	Tonno
VEGETARIANI	Farro bio al pesto di basilico – senza formaggio Legumi Insalata di pomodori	Crema di pomodoro e basilico con crostini di pane tostato Doppio contorno 1)Fagioli all'olio 2) verdure crude	Pasta al pomodoro bio Hamburger vegetali Lattuga e cavolo cappuccio julienne	Riso in bianco Hamburger vegetali Spinaci bio all'olio	Pasta alle melanzane Legumi Insalata mista lattuga carote e mais

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
ESTATE SETTIMANA 5	Riso al pomodoro bio Caprese al basilico	Pasta all'olio bio Spezzatino di vitellone chianino Zucchine trifolate	Minestra di verdure con orzo Filetto di platessa impanato Patate al forno	Pasta al pesto di basilico Petto di pollo al forno Insalata mista di lattuga e rucola	Pasta alle zucchine Tortino di patate e prosciutto cotto Fagiolini olio e limone
PASTI SPECIALI					
NO GLUTINE		Pasta senza glutine	Minestra con riso	Pasta senza glutine	Pasta senza glutine
NO POMODORO	Riso al ragù di verdure Insalata mista senza pomodoro	Spezzatino in bianco			
NO LATTICINI	Prosciutto cotto			Pesto senza formaggio	
NO UOVO(tutti gli impanati senza uovo)			No uovo		Tortino senza uovo
NO PESCE			Formaggio		
NO MAIALE					Tortino di patate e formaggio
NO MUCCA- POLLO- MAIALE		Hamburger vegetali		Legumi	Tortino di patate e formaggio
VEGETARIANI	Riso al pomodoro bio Legumi Insalata di pomodori	Pasta all'olio bio Hamburger vegetale Zucchine trifolate	Minestra di verdure con orzo Doppio contorno 1) Patate al forno 2) Verdure crude	Pasta al pesto di basilico senza formaggio Legumi Insalata mista di lattuga e rucola	Pasta alle zucchine Doppio contorno: 1) tortino di patate (senza uovo) 2) Fagiolini olio e limone