



Comune di Apecchio

Provincia di Pesaro e Urbino

Largo AVIS, 1 61042 Apecchio (PU)

C.F. 82000010411 P.I. 00357650415 Telefono 0722/989004/5 Fax 0722/989006

e-mail: comune.apecchio@provincia.ps.it P.E.C. comune.apecchio@emarche.it

www.comune.apecchio.ps.it - www.apecchiocittadellabirra.com



Associazione Nazionale
Città del Tartufo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA DEL CAPOLUOGO E DELLA FRAZIONE DI
SERRAVALLE DI CARDA

PERIODO 08.01.2018 – 30.06.2019

CIG: 72002477C9

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Sedi scolastiche interessate al servizio
- Art. 3 - Periodo di effettuazione del servizio
- Art. 4 - Quantitativo dei pasti giornalieri
- Art. 5 - Valore dell'appalto
- Art. 6 - Modalità di espletamento del servizio
- Art. 7 - Caratteristiche e requisiti dei pasti
- Art. 8 - Procedura e criteri di aggiudicazione
- Art. 9 - Piano di emergenza
- Art. 10 - Personale
- Art. 11 - Prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti
- Art. 12 - Riordino dei locali
- Art. 13 - Rimborso spese al Comune
- Art. 14 - Pagamento dei corrispettivi
- Art. 15 - Sopralluogo
- Art. 16 - Divieto di cessione e di subappalto
- Art. 17 - Controlli
- Art. 18 - Responsabilità
- Art. 19 - Penalità
- Art. 20 - Risoluzione del rapporto contrattuale e recesso
- Art. 21 - Deposito cauzionale
- Art. 22 - Controversie
- Art. 23 - Spese e stipula contratto
- Art. 24 - Domicilio legale della Ditta appaltatrice
- Art. 25 - Osservanza di norme
- Art. 26 - Allegati

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento a cooperative sociali di tipo "B" di ristorazione specializzata, del servizio di preparazione e somministrazione dei pasti nonché delle pulizie e del riassetto dei locali mensa.

Art. 2 – Sedi scolastiche interessate al servizio

1. Le sedi scolastiche interessate al servizio sono:

- Scuola dell'Infanzia: Via Giovanni XXIII - per gli alunni della Scuola dell'Infanzia del Capoluogo;
Viale Circonvallazione/fraz. Serravalle di Carda – per gli alunni della Scuola dell'Infanzia della frazione di Serravalle di Carda;
- Scuola Primaria: Via S. Francesco – per gli alunni della Scuola Primaria del Capoluogo;
Viale Circonvallazione/fraz. Serravalle di Carda – per gli alunni della Scuola Primaria della frazione di Serravalle di Carda;

Art. 3 – Periodo di effettuazione del servizio

Il servizio avrà inizio il giorno 08.01.2018 e terminerà il 30 giugno 2019 e comunque secondo il calendario scolastico regionale.

Art. 4 – Quantitativo dei pasti giornalieri

1. La quantità dei pasti giornalieri sotto elencati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Pubblica, perché il numero giornaliero degli stessi da fornire quotidianamente per cinque giorni a settimana dal lunedì al venerdì e comunque secondo il calendario scolastico, sarà stabilito in base alle presenze effettive:

Scuola dell'Infanzia: n. 32 alunni iscritti nel Capoluogo + n. 2 personale sorveglianza
n. 8 alunni iscritti a Serravalle di Carda + n. 1 personale sorveglianza
Scuola Primaria: n. 53 alunni iscritti nel Capoluogo + n. 4 personale sorveglianza
n. 15 alunni iscritti a Serravalle di Carda + n. 1 personale sorveglianza

Il numero presunto dei pasti per l'intero periodo della convenzione è quantificato in 25.000

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta la produzione di pasti aggiuntivi, in quantità non prevedibile, per :

- a) alunni e docenti coinvolti in progetti educativo-didattici e di formazione;
- b) scolaresche in visita al paese nell'ambito di iniziative legate a progetti didattici.

Durante il periodo di affidamento, il numero totale dei pasti di cui sopra, potrà essere variato in aumento o riduzione, senza che a ciò consegua alcun diritto per la Ditta affidataria del servizio, nei termini previsti dalle leggi vigenti.

Art. 5 – Valore dell'appalto

Il valore dell'appalto ammonta ad € 110.000,00 più I.V.A. per tutto il periodo, calcolato sulla base dei prezzi unitari a base d'asta.

Ai sensi dell'art. 23 comma 16 del D.Lgs 50/2016, il costo della manodopera per l'appalto è determinato in € 47.465,00 calcolato come segue:

incidenza percentuale del costo della manodopera per ogni pasto 56,85;

prezzo del pasto a base d'asta € 4,40;
numero 25.000 pasti previsti per il periodo 08.01.2018 – 30.06.2019

Art. 6 – Modalità di espletamento del servizio

1. I pasti devono essere preparati in loco nelle cucine autorizzate ed attrezzate (già utilizzate dall'ente comunale) esistenti presso l'edificio della scuola primaria del Capoluogo e della scuola dell'infanzia e primaria della frazione di Serravalle di Carda e nei medesimi edifici verranno somministrati, mentre per la scuola dell'infanzia del Capoluogo i pasti saranno somministrati nel relativo locale che dista circa 50 metri dal locale mensa.
2. I pasti preparati, che devono essere somministrati presso il refettorio della scuola dell'infanzia del Capoluogo, sono trasportati utilizzando contenitori termici idonei conformi alla legislazione vigente.

In particolare i mezzi, i tempi e gli orari di trasporto dei pasti devono essere conformi al Regolamento CE 852/2004.

Art. 7– Caratteristiche e requisiti dei pasti

1. La preparazione dei pasti deve avvenire in conformità al menu ed alle tabelle dietetiche (allegati al presente capitolato) predisposti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' A.S.U.R. Marche Azienda Unica Regionale – Area Vasta n. 1 , attualmente utilizzati nella mensa del Capoluogo e della frazione di Serravalle di Carda, e saranno così costituiti:
 - A) SCUOLA PRIMARIA:
 1. Primo piatto
 2. Secondo piatto
 3. Contorno
 4. Frutta
 - B) SCUOLA INFANZIA:
 1. Colazione
 2. Primo piatto
 3. Secondo piatto
 4. Contorno
 5. Frutta
2. La ditta dovrà adeguarsi senza modifica del prezzo ad eventuali modifiche dei menù su indicazione del competente servizio sopra citato.
3. Dovranno essere tenuti ed aggiornati i registri in vigore relativi all'HACCP.
4. La ditta aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificazione medica alle Direzioni Scolastiche e direttamente all'Ufficio Servizi Sociali del Comune. Potrà inoltre essere richiesta, con autocertificazione di un genitore o responsabile del minore, l'applicazione di particolari tabelle correlate all'appartenenza etnico-religiosa degli alunni o alla pratica di specifici regimi dietetici (ad esempio vegetariani). Tutte le diete speciali

devono ricevere l'approvazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' A.S.U.R. Marche Azienda Unica Regionale – Area Vasta n. 1 e non comporteranno variazioni del prezzo contrattuale.

5. In caso di necessità potrà essere richiesto, con preavviso di almeno 48 ore, la preparazione di un certo numero di pasti freddi o cestini da viaggio con le stesse caratteristiche alimentari previste dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' A.S.U.R. Marche Azienda Unica Regionale – Area Vasta n. 1.
6. La ditta dovrà mettere a disposizione acqua minerale naturale nei casi di necessità o emergenza (mancanza d'acqua, acqua non potabile o particolarmente torbida o sgradevole) senza oneri per l'Amministrazione.
7. Variazioni al menù potranno essere temporaneamente consentite solo nel caso di imprevista interruzione delle fonti energetiche, guasti gravi e imprevedibili agli impianti produttivi, altri eventi imprevisti non dipendenti da incuria o negligenza della ditta.

Art. 8 – Procedura e criteri di aggiudicazione

L'appalto deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto dal presente capitolato d'onori. L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta seguendo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economica più vantaggiosa, valutabile sulla base dei seguenti elementi, criteri e sottocriteri.

PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE: PUNTI 100

- QUALITÀ DEL SERVIZIO: PUNTI 70/100
- PREZZO DEL SERVIZIO: PUNTI 30/100

1 - QUALITÀ DEL SERVIZIO: PUNTI 70

I punti per la valutazione di qualità saranno assegnati seguendo i criteri sotto indicati. Si precisa che sarà assegnato punteggio pari a zero per ciascun punto in caso di mancata presentazione di progetti, piani, attestazioni, dichiarazioni richieste.

A – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

max punti 10

1	Metodi e procedure che si intendono utilizzare per produrre pasti di qualità	Max punti 4
2	Procedure gestione diete speciali	Max punti 2
3	Piano di autocontrollo	Max punti 2
4	Strategie di intervento nella gestione degli imprevisti	Max punti 2

B – ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

max punti 10

Tipologia e consistenza del personale in relazione al numero dei pasti e qualifica professionale dello stesso. La valutazione terrà conto dell'analisi e comparazione del personale impiegato, del numero di addetti e relative qualifiche professionali, del piano di formazione degli addetti, delle misure a limitare il turn over.

1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Coerenza espositiva delle fasi operative con quanto richiesto da Capitolato.	Max punti 5
2	Piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio	Max punti 3

3	Selezione del personale e misure atte a limitare il turn over	Max punti 2
---	---	-------------

C – ALIMENTI E MENU'

Max punti 30

Piano di selezione dei fornitori, derrate migliorative, menù e giornate alimentari particolari

1	Programma di selezione dei fornitori	Max punti 9
2	Frequenza consegna derrate in base al menù	Max punti 6
3	Percentuale di prodotti a “filiera corta” e a “chilometri 0” utilizzati per la preparazione dei pasti, con garanzie di continuità per tutto il periodo di erogazione del servizio	Max punti 15

D – MIGLIORIE DEL SERVIZIO

max punti 20

Offerta di servizi aggiuntivi rispetto a quanto previsto nel Capitolato e migliorie del servizio

1	Interventi che la ditta intenderà realizzare in cucina e/o nei refettori al fine di migliorare l'igiene ed il comfort degli ambienti.	Max punti 6
2	Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature, stoviglie, arredi nei centri di cottura e nelle sedi di distribuzione dei pasti	Max punti 14

2 – PREZZO DEL SERVIZIO: PUNTI 30

Alla Ditta, tra quelle ammesse, che avrà offerto il “costo pasto pro-capite” inferiore (I.V.A. esclusa), verranno attribuiti 30 punti, alle altre Ditte verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali, secondo la seguente formula: $X = \frac{30 \times b}{a}$

in cui “a” rappresenta l’offerta presentata da ogni singola Ditta, “b” l’offerta migliore e “30” il massimo punteggio attribuibile al costo pasto pro-capite inferiore ed “x” il punteggio da assegnare. L’aggiudicazione del servizio avrà luogo anche in presenza di una sola offerta purchè valida.

Art. 9 – Piano di emergenza

La ditta aggiudicatrice dovrà sempre e comunque garantire il servizio anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, ecc.). Nel caso di impossibilità di prestare servizio, si impegna a darne comunicazione scritta, tramite telegramma o telefax o pec all’Amministrazione nei termini di preavviso di cui all’art. 2 della L. 146/90 e si impegna ad assicurare un servizio sostitutivo di emergenza, concordato con il competente ufficio comunale.

Art. 10 - Personale

1. Ai sensi dell’art. 50 del D.lgs. n. 50/2016, la ditta aggiudicatrice si obbliga ad assorbire e utilizzare, per il periodo di durata del contratto, il personale già impiegato dal precedente affidatario del servizio.
2. Il personale impiegato nella preparazione, nella distribuzione e nella somministrazione dei pasti deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria. La ditta deve garantire, mediante opportuni controlli periodici, che tutto il personale impiegato nell’esecuzione del servizio sia esente da malattie trasmissibili mediante contatto con gli alimenti.
3. E’ onere dell’appaltatore di provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro del proprio personale (camici, guanti, mascherine, cappellini, cuffie, ecc.). E’ pure onere dell’Appaltatore di controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale durante le fasi di lavoro.
4. La Ditta si impegna ad osservare e ad applicare in favore del personale tutte le norme del contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle Cooperative sociali e gli accordi

- integrativi previsti per la categoria, nonché le norme per l'assicurazione sugli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.
5. L'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento del servizio dovrà essere consegnato al competente ufficio comunale prima dell'inizio del servizio e dovrà essere mantenuto costantemente aggiornato a cura della ditta. Ogni variazione intervenuta, in qualsiasi periodo dell'anno, dovrà essere immediatamente comunicata al competente ufficio comunale.
 6. La Ditta aggiudicataria dovrà presentare la certificazione relativa alla regolarità contributiva, producendo, almeno 5 giorni prima della sottoscrizione del contratto una dichiarazione nella quale si attesta:
 - a) L'applicazione del contratto collettivo nazionale e, laddove sottoscritti, dei contratti decentrati ed integrativi vigenti;
 - b) Copia del DURC – documento unico di regolarità contributiva.
 7. La Ditta è inoltre obbligata ad adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgono ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto alle prestazioni ed attività oggetto dell'appalto, sollevando in ogni caso l'amministrazione comunale da ogni responsabilità in relazione all'espletamento del servizio.
 8. La Ditta aggiudicataria dovrà:
 - a) Presentare un'autocertificazione di attestazione dell'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro, attenendosi a quanto previsto dal D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.;
 - b) Provvedere alla formazione ed all'informazione del personale addetto;
 9. In conseguenza del presente appalto nessun rapporto di lavoro di carattere continuativo o dipendente si instaura tra l'Amministrazione Comunale di Apecchio e gli addetti al servizio.

ART. 11 - Prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti

Per il confezionamento dei pasti dovrà essere data la preferenza, per quello che offre il territorio, a prodotti a "filiera corta e a "chilometri 0", con garanzie di continuità per tutto il periodo di erogazione del servizio.

ART. 12 – Riordino locali

Sarà cura del personale impiegato nella preparazione e somministrazione dei pasti provvedere a:

- allestimento dei tavoli con apposizione di posate, stoviglie, acqua e quant'altro risulti necessario per la regolare esecuzione del servizio;
- ritiro delle posate e stoviglie utilizzate durante il pasto per il lavaggio;
- pulizia dei tavoli;
- conferire i rifiuti, previa differenziazione presso gli appositi contenitori posti in prossimità del centro di cottura;
- pulizia e riordino del centro di cottura

Resta a carico della ditta l'onere di fornire tutto il materiale e l'attrezzatura necessari per la perfetta pulizia dei locali.

ART. 13 – Rimborso spese al Comune

Per i centri di cottura, collocati rispettivamente presso lo stabile della scuola primaria del Capoluogo e presso lo stabile della scuola dell'infanzia e primaria di Serravalle di Carda, la ditta dovrà versare, quale affitto omnicomprendente di locali, attrezzature, gas, luce ed acqua, un importo di € 100,00 per ogni anno scolastico, da versare entro il 1° trimestre di ogni anno.

La manutenzione straordinaria delle attrezzature resta di competenza del Comune affidatario.

Art. 14 – Pagamento corrispettivi

1. Il pagamento del corrispettivo, così come determinato, verrà effettuato sulla base di fatture mensili posticipate in base al numero dei pasti erogati. Tale pagamento è subordinato alla verifica di regolarità del DURC. All'atto del pagamento l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi sua prestazione, suo avere o pretendere dal Comune per il servizio medesimo, senza aver diritto a nuovi maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatto del Comune con il corrispettivo mensile.
2. Il compenso pattuito rimane fisso e inalterabile per tutta la durata dell'appalto.

Art. 15 – Sopralluogo

Tutti i soggetti che intendono partecipare alla gara hanno l'obbligo di effettuare un sopralluogo nelle strutture dove dovrà essere effettuato il servizio, al fine di prendere visione dei locali, delle attrezzature e quant'altro il Comune mette a disposizione.

Art. 16 – Divieto di cessione e di subappalto

E' fatto divieto alla ditta di cedere il contratto o subappaltare i servizi, pena l'immediata risoluzione del contratto e incameramento della cauzione

Art. 17 - Controlli

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per verificare la regolare gestione del servizio. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'Azienda USL, congiuntamente e disgiuntamente dal personale comunale.

Per la vigilanza e il controllo sulla qualità del servizio di ristorazione si rimanda all'applicazione del piano HACCP.

Art. 18 - Responsabilità

1. Prima di iniziare il servizio, la ditta dovrà documentare all'Amministrazione comunale di avere contratto, in relazione alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti, una polizza di assicurazione per la Responsabilità Civile verso terzi con massimale non inferiore a € 3.000.000,00 per sinistro.
2. L'appaltatore, indipendentemente dall'osservanza degli altri obblighi stabiliti da norme legislative e contrattuali per esso vincolanti, dovrà dare notizia al Comune, con mezzo più celere, di qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato e di tutti gli incidenti che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verificano danni.

Art. 19 – Penalità

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e dal conseguente contratto, oltre alle ipotesi espressamente previste e regolate dai precedenti articoli, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) una penalità pari al 50% dell'importo totale del valore dei pasti giornalieri forniti dalla ditta:
 - in caso di mancata distribuzione di parte dei pasti o di ritardi superiori a 30 minuti;
 - qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'allegato menù, salvo il caso di cui al precedente articolo 7 comma 6;

- b) una penalità da € 500,00 ad € 5.000,00, determinata ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, in ragione della gravità e dell'eventuale recidiva, qualora la ditta non abbia provveduto alla tempestiva sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni ed altresì per ogni altra violazione o inadempimento agli obblighi, oneri, condizioni e prescrizioni tutte risultanti dal presente capitolato e dal conseguente contratto.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da contestazione scritta dell'inadempienza notificata alla ditta in via amministrativa, alla quale la ditta stessa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre i successivi 5 giorni dalla notifica.

Il Comune procederà all'applicazione delle penalità mediante ritenuta di corrispondente importo operata in sede di liquidazione dei corrispettivi dovuti alla Ditta.

Art. 20 – Risoluzione del rapporto contrattuale e recesso

Oltre che nelle ipotesi espressamente previste dal presente capitolato, il Comune si riserva la facoltà di disporre l'immediata risoluzione del contratto, in via amministrativa, con conseguente incameramento del deposito cauzionale prestato dalla ditta ai sensi del successivo art. 21 del presente capitolato, e fatti salvi in ogni caso gli eventuali maggiori danni nel caso di ripetute inosservanze delle obbligazioni contrattuali, con conseguente applicazione di penalità, nel caso di violazione del divieto di cessione del contratto, nei casi di comportamento della ditta configuranti colpa grave e nelle ulteriori ipotesi di legge.

E' fata salva la facoltà del Comune di recedere dal contratto, in ogni tempo, con le modalità e procedure di cui all'art. 109 del D.Lgs n. 50/2016, per quanto compatibili con le prestazioni oggetto del presente capitolato.

Art. 21 – Deposito cauzionale

1. La ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 18.04.2016 n. 50

Art. 22 - Controversie

1. Tutte le controversie che insorgessero tra Comune e Ditta aggiudicataria, in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa tra le parti, saranno affidate al giudizio del Giudice ordinario. Foro competente è quello di Urbino.

Art. 23 – Spese e Stipula contratto

Tutte le spese derivanti dal presente appalto sono poste interamente a carico del Concessionario, ivi comprese quelle per la stipula del contratto. Tale contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D.lgs n. 50 del 18.04.2016, previa verifica delle dichiarazioni presentate in sede di gara ed acquisizione della documentazione funzionale alla stipula stessa. In caso di mancata stipula del contratto per motivi addebitabili alla ditta aggiudicataria, l'Amministrazione, previa diffida notificata nei modi e tempi di legge, potrà aggiudicare al concorrente la cui offerta è risultata seconda.

Art. 24 – Domicilio legale della ditta appaltatrice

La Ditta aggiudicataria, per gli effetti del contratto, eleggerà il proprio domicilio presso la sede municipale del Comune di Apecchio.

Art. 25 – Osservanza di norme

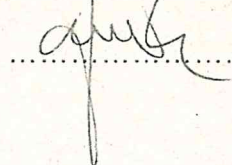
1. Per quanto non è previsto dal presente capitolato si rimanda alle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia.

Art. 26 – Allegati

E' allegato al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, il Menu con grammature predisposto dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dall'A.S.U.R. Marche – Azienda Unica Regionale – Area Vasta n.1.

Apecchio li _____

Il Responsabile del Settore
Amministrativo
(Dr. Patrizia Fratini)


.....



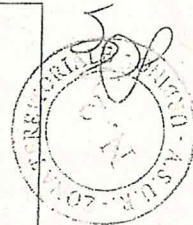
SCUOLA INFANZIA

MERENDA

(ULTIMA REVISIONE novembre 2009)

COMUNE DI APECCHIO

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana
Lunedì	Pane e miele - gr 30 pane (n.1 fetta) - gr 10 miele Kcal 113	Pizza bianca (o pane e olio) - gr 50 pizza (es: focaccia al rosm.) Kcal 157	Yogurt - n.1 vasetto yogurt frutta Kcal 110	Pane e marmellata - gr 30 pane (n.1 fetta) - gr 10 marmellata Kcal 105	Pane e miele - gr 30 pane (n.1 fetta) - gr 10 miele Kcal 113
Martedì	Latte e biscotti secchi - gr 125 latte (1 bicchiere) - gr 20 biscotti secchi (n.3-4 biscotti) Kcal 150	Dolce (es: N.1 porzione <u>torta di mele rustica o torta di mele e yogurt</u>) Kcal 150	Pizza con pomodoro - gr 50 pizza Kcal 123	Pane e olio (o gr 50 Pizza bianca) - gr 30 pane (n.1 fetta) - gr 5 olio Kcal 128	Focaccia barese N.1 porzione Kcal 148
Mercoledì	Pizza bianca - gr 50 pizza (es: focaccia alla salvia) Kcal 157	Pane e marmellata - gr 30 pane (n.1 fetta) gr 10 marmellata Kcal 105	Pane e miele - gr 30 pane (n.1 fetta) - gr 10 miele Kcal 113	Latte e biscotti secchi - gr 125 latte (1 bicchiere) - gr 20 biscotti secchi (n.3-4 biscotti) Kcal 150	Latte con cereali - gr 125 latte (1 bicchiere) - gr 20 cereali Kcal 148
Giovedì	Yogurt - n.1 vasetto yogurt frutta Kcal 110	Latte e biscotti secchi - gr 125 latte (1 bicchiere) - gr 20 biscotti secchi (n.3-4 biscotti) Kcal 150	Latte e biscotti secchi - gr 125 latte (1 bicchiere) - gr 20 biscotti secchi (n.3-4 biscotti) Kcal 150	Yogurt - n.1 vasetto yogurt frutta Kcal 110	Yogurt - n.1 vasetto yogurt frutta Kcal 110
Venerdì	Dolce (es: N.1 porzione <u>torta di pere o torta di banana</u>) Kcal 157	Yogurt - n.1 vasetto yogurt frutta Kcal 110	Dolce (es: N.1 porzione <u>dolce allo Yogurt</u>) Kcal 160	Dolce (es: N.1 porzione <u>torta di rose o torta alle carote</u>) Kcal 115	Dolce (es: N.1 porzione <u>ciambellone</u>) Kcal 115



I SETTIMANA

MENU' SCUOLA INFANZIA

COMUNE di APECCHIO

Media settimanale dei principi nutritivi:

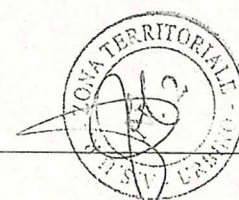
- Kcal: 669

- Protidi: 16,9 %

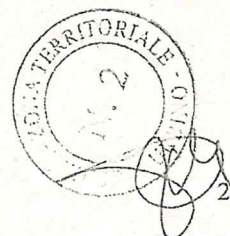
- Lipidi: 23,8%

- Glucidi: 59,3 %

LUNEDI	<p>Pasta con verdure (es: pasta all'ortolana)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 pasta - gr 10 cipolla - gr 5 sedano - gr 5 carote - gr 20 pelati - gr 5 parmigiano - gr 5 olio extra verg. d'oliva, aglio e sale .b. <p>Fettina ai ferri (o cotoletta di vitellone cotta al forno o <i>stracetti</i> in padella con pomodorini)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 carne di vitellone - gr. 2 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Verdura cotta mista di stagione</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 100 verdura - gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Pane gr 50</p> <p>Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 638 - Protidi 17,7% - Lipidi 21,9% - Glucidi 60,4%
MARTEDI	<p>Crema di legumi con crostini o pasta (es: crema ceci e broccoletti)**</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 25 ceci secchi - gr 40 broccoletti - gr 30 crostini di pane - gr 3 olio extra vergine d'oliva – aglio, rosmarino q.b. <p>Formaggio^{oo}</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 50 formaggio (es: caciotta) <p>Verdura gratinata^{oo}</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 100 verdura (es: pomodori - zucchine) - gr 15 pangrattato - gr 5 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>(^{oo}in alternativa: <u>torta di patate e formaggio</u>)</p> <p>Piadina</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 50 farina – gr 2 extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Frutta fresca di stagione gr 150</p> <p>** Variante periodo estivo <u>Crema di piselli con crostini</u>**</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 712 - Protidi 14,8% - Lipidi 29,6% - Glucidi 55,6%
MERCOLEDI	<p>Risotto con verdure (es: - <u>risotto con zucca gialla</u>** - <u>risotto con porri</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 riso - gr 75 zucca gialla - gr 4 parmigiano - gr 225 brodo vegetale (preparato con verdure fresche) - gr. 5 olio extra vergine d'oliva – aglio, sale q.b. <p>Scaloppine al limone</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 carne di vitellone - gr. 3 olio extra vergine d'oliva – farina, limone, sale q.b. <p>Verdura cruda di stagione</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 80 verdura - gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150</p> <p>**varianti periodo estivo: <u>Risotto con zucchine</u> - <u>risotto con carciofi</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 666 - Protidi 15,3% - Lipidi 21,8% - Glucidi 62,9%



GIOVEDI	Pastina in brodo in brodo vegetale - gr 35 pastina - gr 5 parmigiano - gr 250 brodo vegetale (preparato con verdure fresche) Pollo arrosto - gr 60 pollo disossato - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale, rosmarino q.b. Verdura cruda di stagione - gr 80 verdure - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150	- Kcal 578 - Protidi 21,7% - Lipidi 25,2% - Glucidi 53,1%
VENERDI	Pasta con sugo di verdure (es: <u>pasta alla crema di zucchine e porri</u> - <u>pasta con zucca gialla</u>) - gr 60 pasta - gr 10 cipolla - gr 15 porri - gr 40 zucchine - gr 20 pomodori pelati - gr 5 olio extra vergine d'oliva - gr 5 parmigiano - sale q.b. Pesce al forno con patate (es: <u>filetti di sogliole e patate</u> - <u>merluzzo pasticcato</u> - <u>merluzzo nascosto con verdure</u> - <u>merluzzo porri e latte</u>) filetti di sogliola e patate - gr 70 filetti di sogliola - gr 60 patate - gr 5 olio extra vergine d'oliva - gr 15 pangrattato - sale q.b. Insalata - gr 50 insalata - gr 3 olio extra vergine d'oliva - sale, aceto o limone q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150	- Kcal 749 - Protidi 15,7% - Lipidi 21% - Glucidi 63,3%



Media settimanale dei principi nutritivi:

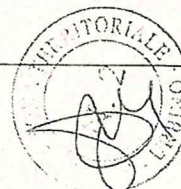
- Kcal: 693

- Protidi: 15,8%

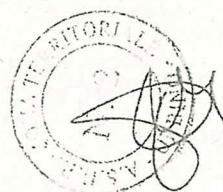
- Lipidi: 26,1%

- Glucidi: 58,1%

LUNEDI	<p>Pasta con verdure^{oo} (es: <u>salsa spinaci e ricotta</u> - <u>salsa di bietole spinaci e ricotta</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 pasta di semola - gr 20 spinaci - gr 10 ricotta di vacca - gr 5 latte intero, gr 2 parmigiano - sale q.b. <p>Frittata con formaggio^{oo}</p> <ul style="list-style-type: none"> - N.1 uovo - gr 35 formaggio (es: mozzarella fontina) - gr 3 olio extra vergine di oliva - prezzemolo, latte e sale q.b. <p>^{oo} in alternativa <u>Maccheroncini ai formaggi</u> e frittata con zucchine</p> <p>Verdura cruda di stagione</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 80 verdura - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. <p>Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 703 - Protidi 16,1% - Lipidi 27,9% - Glucidi 56%
MARTEDI	<p>Risotto con verdure (es: risotto con radicchio - <u>risotto con crema spinaci</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 riso - gr 20 radicchio rosso - gr 250 brodo vegetale (preparato con verdure fresche) - gr 5 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - cipolla, sale q.b. <p>Polpettine di carne in bianco (o al pomodoro)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 30 vitellone magro - gr 5 parmigiano - gr 6 uovo (N.1 per n.8 porzioni) - gr 13 patate - (gr 20 pomodori pelati) - gr 3 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. <p>Verdura cruda di stagione</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 80 verdura - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. <p>Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 664 - Protidi 12,9% - Lipidi 23,2% - Glucidi 63,9%
MERCOLEDI	<p>Passato di verdure con pasta o crostini di pane</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 30 pasta - gr 90 verdure fresche o surgelate (15 gr bietole, 15 gr carote, gr 15 patate, gr 15 zucchine, gr 15 spinaci, gr 5 sedano, gr 10 fagioli). - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. <p>Fettina in pizzaiola^{oo}</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 vitellone magro - gr 20 pomodori pelati - gr 3 olio extra vergine d'oliva - aglio, origano, sale q.b. <p>Purea di patate^{oo}</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 120 patate - gr 5 burro - gr 3 parmigiano - gr 15 latte parzialmente scremato - sale q.b. <p>(^{oo} in alternativa spezzatino con patate)</p> <p>Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 662 - Protidi 17,3% - Lipidi 24,2% - Glucidi 58,5%



GIOVEDI	<p>Tagliatelle al ragù di carne</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 pasta all'uovo - gr 15 vitellone magro - gr 60 pomodori maturi (o gr 40 pelati) - gr 5 parmigiano - gr 2 olio extra vergine d'oliva - carota, sedano, cipolla, sale q.b. <p>Formaggio (es: gr 50 stracchino)</p> <p>Verdura cotta mista</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 100 verdura (es: gr 50 bietole e gr 50 spinaci) - gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Piadina</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 50 farina – gr 2 extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Frutta fresca di stagione gr 150</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 753 - Protidi 16,5% - Lipidi 30,1% - Glucidi 53,4%
	<p>Alternativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno al ragù di carne - Verdura cotta mista - Piadina - Frutta fresca di stagione 	<p>Alternativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Lasagne in bianco con verdure (es: carciofi)</u> - Piselli con prosciutto - Pane - Frutta fresca di stagione <p><i>(** Per bambini che non consumano il maiale preparare i piselli con la bresaola)</i></p>	
VENERDI	<p>Pasta al pomodoro ripassata al forno con besciamella</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 pasta - gr 60 pomodoro fresco (o gr 40 pelati). - gr 5 parmigiano - gr 40 besciamella - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b. <p>Pesce (es: <u>Sogliola alla fiorentina – Filetto di persico a vapore –merluzzo al limone</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 70 filetti di sogliola - gr. 3 olio extra vergine d'oliva - prezzemolo, aglio, limone, sale q.b. <p>Verdura cruda di stagione</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 80 verdura - gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Pane gr 50</p> <p>Frutta fresca di stagione gr 150</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 683 - Protidi 16,1% - Lipidi 24,4% - Glucidi 59,5%



Media settimanale dei principi nutritivi:

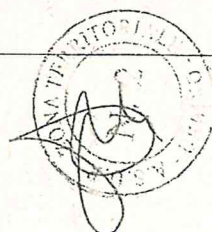
- Kcal: 654

- Protidi: 17,9%

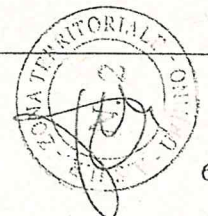
- Lipidi: 23,6%

- Glucidi: 58,5 %

LUNEDI	<p>Stracciatella (o passatelli) in brodo</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 25 uovo (n.1 per n.2 porzioni) - gr 5 pangrattato - gr 8 parmigiano - gr 250 brodo di carne - limone, sale q.b. <p>Bollito con olio e limone (o ripassato con pomodorini)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 vitellone - olio, sale, limone q.b. <p>Patate e carote lesse</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 50 carote e gr 50 patate - gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 575 - Protidi 22,3 % - Lipidi 34% - Glucidi 43,7%
MARTEDI	<p>Pasta al pomodoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 pasta - gr 60 pomodoro fresco (o gr 40 pelati). - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b. <p>Arrosto di vitellone</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 carne vitellone - gr. 3 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Verdura cruda di stagione</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 80 verdura - gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Pane gr 50</p> <p>Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 633 - Protidi 17% - Lipidi 21,5% - Glucidi 61,5%
MERCOLEDI	<p>Risotto alle verdure (es: risotto primavera – risotto all'ortolana)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 riso - gr 30 piselli freschi o surgelati - gr 10 cipolla - gr 20 carote - gr 5 sedano - gr 250 brodo vegetale (preparato con verdure fresche) - gr 5 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - cipolla, sale q.b. <p>Petto di pollo o di tacchino (es: petto di pollo alla griglia – petto di pollo alla salvia - scaloppe di tacchino al limone e prezzemolo – bocconcini di tacchino – petto di tacchino al forno – petto di pollo al latte – pollo in crema di lattuga – pollo o tacchino al forno – petti di pollo gustosi)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 petto di pollo - gr. 3 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Verdura cruda di stagione</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 80 verdura - gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Pane gr 50</p> <p>Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 682 - Protidi 16,5 % - Lipidi 19,9% - Glucidi 63,4%



<p>GIOVEDI</p>	<p>Passato di legumi con pasta o crostini di pane (es: pasta o riso e fagioli - pasta e lenticchie)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 30 pasta di semola - gr 20 fagioli secchi - gr 10 pomodori pelati - gr 5 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - prezzemolo, aglio, sale q.b. <p>Prosciutto^{oo}</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 30 prosciutto crudo magro <p>Verdura gratinata (es: teglia di zucchine e pomodori)^{oo}</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 100 verdura - gr 10 pangrattato - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p style="text-align: center;">^{oo}in alternativa <u>prosciutto in barca^{**}</u> e insalata</p> <p>Piadina</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 farina - gr 2 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Frutta fresca di stagione gr 150</p> <p>(** Per bambini che non consumano il maiale somministrare la bresaola)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 680 - Protidi 17,4% - Lipidi 22,3% - Glucidi 60,3%
<p>VENERDI</p>	<p>Pasta al sugo di verdure (es: pasta con zucchine – orecchiette con broccoletti – pasta al cavolfiore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 pasta - gr 60 pomodoro fresco (o gr 40 pelati). - gr 5 parmigiano - gr 40 verdure di stagione - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b. <p>Pesce es: <u>Nasello in tortiera</u> - <u>polpettone di pesce e verdure</u> - <u>crocchette di pesce</u> – <u>crocchette di pesce con spinaci</u> - <u>hamburger di pesce</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 70 merluzzo o nasello - gr 20 patate - gr 40 latte - 4 farina - gr 6 uovo (N.1 per 8 porzioni) - gr 4 olio extra vergine d'oliva - gr 2 pangrattato – sale q.b. <p>Verdura cruda di stagione</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 80 verdura - gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Pane gr 50</p> <p>Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 700 - Protidi 16,9% - Lipidi 21,6% - Glucidi 61,5%



Media settimanale dei principi nutritivi:

- Kcal: 650

- Protidi: 17 %

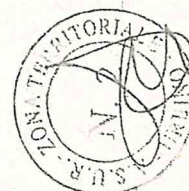
- Lipidi: 24,7 %

- Glucidi: 58,3%

LUNEDI	<p>Minestra in brodo vegetale(es: <u>pasta e patate - minestrina di sedano e patate con orzo - crema di zucca con orzo - crema di carote con riso</u>) <u>pasta e patate</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 30 pasta - gr 70 patate - gr 13 sedano - gr 13 pomodori - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva – aglio, sale q.b. <p>Arrosto di maiale (o arista al latte)**</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 maiale magro - gr 3 olio extra vergine d'oliva –sale q.b. <p>Spinaci all'agro</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 100 spinaci - gr 4 olio extra vergine d'oliva – limone, sale q.b.. <p>Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 (* Per bambini che non consumano il maiale somministrare petto di pollo in padella)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 633 - Protidi 16,9% - Lipidi 26,7% - Glucidi 56,4%
MARTEDI	<p>Farfalline piselli e zucchine</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 pasta - gr 40 piselli freschi o surgelati - gr 40 zucchine - gr 5 parmigiano - gr 5 olio extra vergine di oliva - sale q.b. <p>Bocconcini di mozzarella^{oo}</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 50 <p>Verdura cruda di stagione^{oo}</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 80 verdura - gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale, aceto o limone q.b. <p>^{oo} in alternativa: <u>melanzane alla parmigiana light</u></p> <p>Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 691 - Protidi 15,6% - Lipidi 25,3% - Glucidi 59,1%
MERCOLEDI	<p>Passato di verdura e legumi con pastina</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 30 pasta - gr 90 verdure fresche o surgelate (15 gr bietole, 15 gr carote, gr 15 patate, gr 15 zucchine, gr 15 spinaci, gr 5 sedano, gr 10 fagioli). gr 5 parmigiano -gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. <p>Pollo al forno (o coniglio al forno disossato)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 pollo disossato - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale, rosmarino q.b. <p>Patate arrosto</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 150 patate - gr 6 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 672 - Protidi 16,7% - Lipidi 23,4% - Glucidi 59,9%



GIOVEDI	<p>Pasta con verdure (es: <u>fusilli alla rucola e pomodorini</u> – <u>farfalle con ciliegi e ricotta</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 pasta - gr 5 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - rucola, pomodorini sale q.b. <p>Polpettone di tacchino e bietole (o involtini al carciofo)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 40 petto di tacchino - gr 25 bietole - gr 6 uovo (n.1 per 8 porzioni) - gr 7 parmigiano - gr 20 brodo vegetale – sale q.b. <p>Verdura cruda di stagione</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 80 verdura - gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Pane gr 50</p> <p>Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 649 - Protidi 16,5% - Lipidi 21,8% - Glucidi 61,7%
VENERDI	<p>Gnocchi di semolino alla romana (o gnocchi di patate al pomodoro)</p> <p>Gnocchi di semolino alla romana</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 40 semolino - gr 130 latte - gr 6 uovo - gr parmigiano - gr 5 burro <p>Pesce (es: Filetti di merluzzo o palombo al forno con pomodorini – <u>merluzzo al piatto</u> – <u>rosette di merluzzo al forno</u> – <u>riccioli di sogliola</u> - <u>filetto di persico al pomodoro</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 70 merluzzo o nasello - gr 15 pomodorini - gr 2 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. <p>Insalata</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 50 insalata - gr 3 olio extra vergine d'oliva – sale, aceto o limone q.b. <p>Pane gr 50</p> <p>Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 607 - Protidi 20% - Lipidi 26,1% - Glucidi 53,9%



Media settimanale dei principi nutritivi:

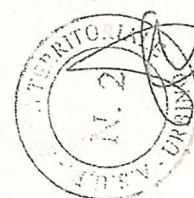
- Kcal: 654

- Protidi: 15,8%

- Lipidi: 24,2%

- Glucidi: 60%

LUNEDI	Pasta in bianco - gr 60 pasta - gr 5 parmigiano - gr 5 olio extra vergine di oliva - sale q.b. Pasticciata (o spezzatino di tacchino con zucchine) - gr 60 vitellone - gr 10 pomodori pelati - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Carote lesse - gr 100 carote - gr 3 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150	- Kcal 658 - Protidi 16,2% - Lipidi 23,4% - Glucidi 60,4%
MARTEDI	Pasta con <u>sugo di fagioli</u> (o conchigliette con lenticchie) - gr 60 pasta - gr 13 fagioli secchi - gr 40 pomodori pelati - gr 5 olio extra verg. d'oliva - sale q.b. Formaggio (es: gr 40 caciotta fresca) Verdura cotta di stagione - gr 100 verdure - gr 5 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Piadina - gr 50 farina - gr 2 extra vergine d'oliva - sale q.b. Frutta fresca di stagione gr 150	- Kcal 727 - Protidi 13,7% - Lipidi 26,5% - Glucidi 59,8%
MERCOLEDI	Passato di verdure con riso (o orzo o pastina) - gr 30 pasta - gr 90 verdure fresche o surgelate (15 gr bietole, 15 gr carote, gr 15 patate, gr 15 zucchine, gr 15 spinaci, gr 5 sedano, gr 10 fagioli). - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Fesa di tacchino ripiena - gr 60 petto tacchino - gr 7 prosciutto cotto - gr 7 uovo di gallina - gr 3 parmigiano - gr 3 olio extra vergine d'oliva - aglio, sale q.b. Verdura cruda di stagione - gr 80 verdura - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150	- Kcal 597 - Protidi 19,6% - Lipidi 27,5% - Glucidi 52,9%



GIOVEDI	<p>Pasta al pomodoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 pasta - gr 60 pomodoro fresco (o gr 40 pelati). - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b. <p>Prosciutto cotto senza conservanti ** (o involtini primavera)**</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 30 prosciutto <p>Verdura cotta di stagione</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 100 verdura - gr 4 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Pizza bianca</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 pizza bianca <p>Frutta fresca di stagione gr 150</p> <p><i>(** Per bambini che non consumano il maiale somministrare la bresaola)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 625 - Protidi 14,7% - Lipidi 22,1% - Glucidi 63,2%
VENERDI	<p>Risotto con verdure (es: <u>risotto con carote</u> – <u>risotto con bietola</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 60 riso - gr 20 verdura - gr 250 brodo vegetale (preparato con verdure fresche) - gr 5 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - cipolla, sale q.b. <p>Pesce al forno (es: <u>Filetti di sogliola dorati</u> – <u>sogliole nido di rondine</u> – <u>merluzzo alla marinara</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 70 pesce - gr 5 olio extra vergine d'oliva - gr 5 pangrattato – uovo e sale q.b. <p>Insalata</p> <ul style="list-style-type: none"> - gr 50 verdura - gr 3 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. <p>Pane gr 50</p> <p>Frutta fresca di stagione gr 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kcal 665 - Protidi 15,1% - Lipidi 21,6% - Glucidi 63,3%

