

11 NOV 2019

ASL CASERTA

Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Prot. 4536 V.6

Requisiti e caratteristiche delle sostanze e dei prodotti alimentari

Raccomandazioni

Premessa che

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriali e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili
Si specifica quanto segue

Latte e derivati

Latte fresco intero pastorizzato.

Parmigiano Reggiano con stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Formaggio fresco, fior di latte e yogurt, confezionati e prodotti in stabilimento con numero di riconoscimento CE.

Grassi da condimento

Olio extra vergine d'oliva – burro

Legumi secchi

Legumi in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Pane

Pane di farina di grano tenero tipo 00/ pane integrale preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, non caldo, senza cattivi odori. Sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.

Pizza al pomodoro

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra/ naturale, sale iodato.



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

Pasta

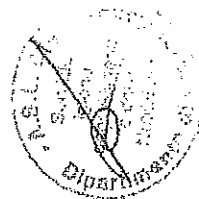
Pasta di semola di grano duro, in confezioni originali, intatte e pulite. Da prevedere vasta gamma di forme di pasta al fine di garantire una adeguata varietà settimanale. Da valutare gli indicatori di qualità organolettica in fase di approvvigionamento, conservazione, bollitura ed al momento del consumo.

Paste all'uovo con ripieno fresche (ravioli e tortellini) devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e prive di qualunque "esaltatore di sapore".

La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche. Si richiedono per il ripieno le seguenti caratteristiche :

- prosciutto crudo per i tortellini al prosciutto (min. 11% sul ripieno).
- ricotta vaccina per i ravioli ricotta e spinaci (min. 47% sul ripieno).

Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.



Riso

Riso con trattamento parboiled ed integrale, in confezioni originali conformi alla norma vigente e conservati in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

Orzo

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture.

Prodotti ortofrutticoli freschi (frutta, pomodori, lattuga, zucca etc...)

Vegetali di prima qualità, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti ed esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei.

La frutta, la verdura e gli ortaggi non devono presentare fenomeni di condensazione superficiali dovuti ad improvvisi sbalzi termici, devono essere turgidi ed esenti da:

Tonno all'olio di oliva e naturale

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Carni

Le carni, di primo taglio (parte anatomica coscia) dovranno provenire: da bovino di età non superiore ai 24 mesi, suino e vitello.

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono essere fresche e prive di odori o sapori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Surgelati (spinaci, piselli, patate, carote, broccoletti, bietoline e pesce)

Dovrà essere rispettata la catena del freddo. I prodotti surgelati, in confezioni originali, dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. Il prodotto una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattro ore.

Fagiolini e piselli surgelati fini/finissimi se utilizzati come contorno.

- Oltre al rispetto dei parametri cosiddetti oggettivi (forma, pezzatura, calibro ecc.) e qualitativi (consistenza, gusto, aroma, requisiti nutrizionali ecc.) sopramenzionati si fa riferimento e si riporta quanto indicato dal comma 4 dell'art.

59 ("Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità") della L. n° 488 del 23/12/99 (G.U. n. 302 del 27/12/99): "Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n.157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti."

Si segnala che, come previsto nella Legge n. 55 del 21 marzo 2005 (Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica - GU n. 91 del 20-04-2005), verrà utilizzato il sale arricchito di iodio.



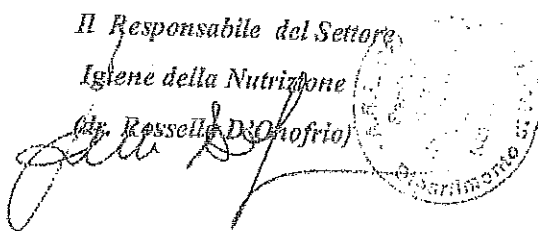
Si specifica inoltre quanto segue

- La tabella dietetica prevede, spesso, la possibilità di scelta fra due primi, due secondi e due contorni ciò al fine di poter adeguare il menù alle diverse stagioni e/o per soddisfare i diversi gusti dei bambini.
- E' opportuno inserire nel capitolato, previa condivisione del significato con l'utenza e la scuola, la necessità di evitare la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.
- La quantità degli alimenti della tabella è riferita alla parte edibile e a crudo ;
- Tutte le derrate alimentari impiegate non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- Non è previsto l'utilizzo di alimenti freschi e/o surgelati precotti
- Per il consumo debbono essere utilizzate stoviglie monouso oppure stoviglie pluriuso lavate in lavastoviglie;

- In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone.
- Devono essere rispettati i requisiti previsti dall'All. II Reg. CE 852/2004, anche relativamente a quanto disposto per gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti.
- Il pane, il formaggio, ed i salumi vanno distribuiti in porzioni singole chiuse in idonee confezioni;
- Per frutta fresca di stagione si intende la frutta presente sul mercato, da variare ogni giorno.
- Non è prevista cottura mediante frittura.
- E' utile che i pomodori pelati per la preparazione del sugo vengano adeguatamente passati.
- E' utile che i legumi ed alcuni ortaggi e verdure vengano passati e/o frullati.
- Basilico, prezzemolo, cipolla, aglio ed altre spezie, qualora utilizzati nella preparazione delle pietanze, è preferibile escluderne la presenza in pezzi al momento del consumo.
- Non è previsto l'uso di dadi da brodo contenenti glutammato di sodio

*Il Responsabile del Settore
Igiene della Nutrizione*

(Dr. Rossella DeOnofrio)



Il Direttore del Servizio

Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

(Dr. Vincenzo Pontieri)

A handwritten signature in dark ink, likely belonging to Dr. Vincenzo Pontieri, is written over the official stamp and text on the right side of the page.

*Anno scolastico 2016/2017 - SCUOLA dell'INFANZIA-
Prima settimana*

Lunedì

Risotto alla milanese (riso 50 gr. brodo vegetale q.b., olio extra vergine di oliva gr.5, zafferano, parmigiano 5 gr.)
Oppure Riso al pomodoro (riso parbolled oppure integrale 50 gr., pomodoro pelato gr. 80, olio extra vergine di oliva gr.5, parmigiano 5 gr.)
Petto di pollo al latte oppure olio e limone (petto di pollo 100 gr, latte q.b., oppure olio extra vergine d'oliva gr. 5 e limone q.o.)
Insalata di lattuga (lattuga gr. 50, olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Bietoline stufate (bietoline gr. 100, olio extra vergine di oliva 5 gr)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150

Martedì

Orzo con crema di fagioli (orzo 40 gr., fagioli secchi 30 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr)
Oppure Pasta al pesto (pasta 40 gr., sugo di pesto gr.30,)
Frittata di uova con spinaci oppure con broccoli (un uovo, 30 gr di spinaci/broccoli, parmigiano 5 gr., olio extra vergine di oliva q. b.)
Insalata di fagiolini finissini (fagiolini gr. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)
Oppure Insalata di pomodori (pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

Pasta al pomodoro (pasta 50 gr, pomodori pelati 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 5 gr.)
Formaggio fresco 60 gr. Oppure Parmigiano Reggiano gr. 50
Insalata di carote crude o cotte (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Zucchine trifolate (zucchine gr. 100, olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Giovedì

Pasta con crema di zucca (pasta 50 gr., zucca 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 5 gr.)
Oppure Orzo con crema di piselli (orzo 40 gr., piselli 70 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 5 gr)
Spezzatino/fettina di vitello alla pizzaiola (vitello magro 100 gr., pomodori pelati gr. 50, olio extra vergine di oliva gr. 5)
Oppure Bresola o prosciutto cotto magro senza polifosfati gr. 40
Finocchi saltati in padella (finocchi 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Pomodori all'insalata (pomodori gr. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Venerdì

Pasta e patate (pasta 40 gr., patate 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Merluzzo al pomodoro Oppure Merluzzo olio e limone Oppure Merluzzo impanato al forno (merluzzo 100 gr, pomodori pelati 50 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Insalata di spinaci freschi (spinaci 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Carciofi stufati (carciofi gr. 100, olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr.
Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.



Seconda settimana

Venerdì

Pasta con crema di zucchine (pasta 50gr., zucchine 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 5 gr.)
Oppure Riso olio e parmigiano (riso 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 5 gr.)
Alcile di maiale al forno (alcile 100gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., brodo vegetale./latte q. b.)
Oppure Forno al naturale oppure all'olio di oliva sgocciolato (80 gr)
Insalata di bietolina (bietolina 50 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5)
Oppure Insalata di lattuga lattuga 50 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Martedì

Orzo con crema di ceci (orzo 40 gr., ceci 30 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)
Oppure Pasta al pomodoro (pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 5 gr.)
Frittata di zucchine oppure spinaci (un uovo, zucchine oppure spinaci 40gr/ ricotta 40gr)
Carote alla jolienne (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Insalata di broccoli (broccoli gr. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

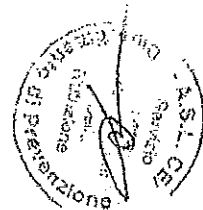
Pasta al pesto (pasta 40 gr., sugo di pesto gr. 30,)
Oppure Pasta oppure orzo con crema di zucca (pasta/orzo 50 gr., zucca 100 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)
Formaggio fresco 50 gr. Oppure Parmigiano Reggiano gr. 50
Insalata di pomodori (pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Mela 50gr.
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Giovedì

Pasta con crema di cavolfiori (pasta 50 gr., cavolfiori 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 5 gr.)
Oppure Pasta al pomodoro (pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 10 gr.)
Polpetta al forno (vitellone magro 70 gr., pane 15 gr., uovo 20 gr., parmigiano 5 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., latte q.b.)
Melanzane stufate (melanzane gr. 100, olio extra vergine di oliva 5 gr., aromi se graditi)
Oppure Insalata di lattuga (lattuga 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Venerdì

Orzo con crema di lenticchie (orzo 50 gr., lenticchie 40 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)
Oppure Gateau di patate (patate 200 gr., uovo 20 gr., prosciutto cotto 20 gr., parmigiano 10 gr., latte q. b.)
Bocconcini di merluzzo impanati al forno Oppure Platessa impanata/gratinata al forno (merluzzo/ platessa 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., pane grattugiato q. b.)
Insalata di carote crude o cotte (carote 100 gr., olio extravergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr
Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.



Terza settimana

Martedì

Ravioi con ricotta e spinaci al pomodoro (pasta fresca ripiena con ricotta e spinaci 80gr., olio extravergine d'oliva 5 gr., pomodori pelati 80 gr., parmigiano 5 gr.)
Oppure Riso con crema di piselli (riso/orzo 40 gr., piselli 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Buccintoni di vitello alla pizzanola/in umido
(vitello magro 120 gr., pomodori pelati gr. 50, olio extra vergine di oliva gr. 5)
Insalata di bietoline Oppure di lattuga
(bietoline/lattuga 50 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

Pasta al pomodoro (pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 5 gr.)
Oppure Pasta con crema di broccolfi oppure crema di carciofi (pasta 50 gr., broccolfi/carciofi 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 5 gr.)
Frittata di uova e spinaci o ricotta
(uova, parmigiano, Beggiano 2 gr., spinaci 30gr., ricotta gr. 40)
Insalata di cipolla cruda e cotta (cipolla 100gr., olio extravergine di oliva 5 gr.)
Oppure Insalata di pomodori (pomodori all'insalata 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

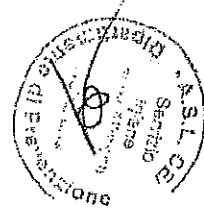
Passato di verdure con crostini di pane (verdure miste escluse le patate, 120 gr., crostini di pane 10gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 10 gr.)
Oppure Pasta con crema di zucchine
(pasta 40 gr., zucchine 100gr., gamberetti 30gr., olio extravergine di oliva 5 gr.)
Biscottini di pollo in umido (carne di pollo g. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5, farina/latte q.b.)
Oppure Merluzzo alla limone Oppure Merluzzo impanato al forno (merluzzo 100 gr., pomodori pelati 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pure di patate (patate gr. 150, latte q. b., parmigiano 5 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Insalata di patate (patate gr. 150, olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Giovedì

Pasta pomodoro e tonno
(pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr., tonno al naturale 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Orzo con crema di lenticchie
(orzo/farro 40 gr., lenticchie 40 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)
Polpette al pomodoro (vitellone magro 80 gr., pane 30 gr., uovo 20 gr., pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 5 gr.)
Carciofi stufati (carciofi 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Finocchi saltati in padella (finocchi 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Venerdì

Pizza al pomodoro 120 gr.
(farina 0, olio extra vergine di oliva q.b., pomodoro pelato o polpa pronta)
Oppure Riso con crema di spinaci
(riso/ integrale 50gr., spinaci 70gr., parmigiano 7 gr., olio extravergine di oliva 5gr.)
Platessa al pomodoro Oppure olio e limone Oppure impanata al forno
(platessa 100 gr., pomodori pelati 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Insalata di lattuga (lattuga 50 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5)
Oppure Pomodori all'insalata (pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5.)
Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr.
Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.



Settimana

Venerdì

Pasta con salsa bolognese

(pasta 100 gr., salsa bolognese 80 gr., parmigiano 7 gr.)

Oppure Pasta olio e parmigiano (pasta 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 7 gr.)

Formaggio fresco 80 gr. Oppure Parmigiano Reggiano gr. 50

Fagioli frollati all'insalata (fagioli gr. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Oppure Fetta gratinata al forno oppure grigliata

(fetta 100 gr., pane grattugiato q.b., olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Martedì

Pasta con crema di ceci (pasta 40 gr., ceci secchi 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Riso ai pomodori

(riso 50 gr., pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 7 gr.)

Frittata di formaggio (uovo, parmigiano Reggiano 7 gr.)

Insalata di prosciutti (prosciutti gr. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Oppure Insalata di pomodori (pomodori gr. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Mercoledì

Pasta al pomodoro

(pasta gr. 50, pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 7 gr.)

Pasta olio e parmigiano (pasta gr. 50, olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 7 gr.)

Polpetta al pomodoro oppure al forno (vitellone magro 70 gr., pane 20 gr., uovo 20 gr.,

parmigiano reggiano 5 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., latte q.b., pomodoro pelato 60 gr.)

Torta al formaggio oppure all'olio di oliva (sgocciolato) gr. 80

Insalata di lattuga Oppure di bietoline

(lattuga/bietole 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Giovedì

Tortellini al pomodoro, tortellini con ripieno di prosciutto crudo 70gr., pomodori pelati 80gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 7 gr.)

Oppure Pasta al pesto (pasta 100 gr., sugo di pesto gr. 30)

Salsiccia di pollo e tacchino a grana fine al forno

(salsiccia 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Bresaola o prosciutto cotto magro senza polifosfati 40gr.

Insalata di lattuga (lattuga 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Oppure Spinaci burro e parmigiano (spinaci 100 gr., burro 5 gr., parmigiano Reggiano 7 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Venerdì

Pasta oppure orzo con crema di carciofi

(pasta/orzo 50 gr., carciofi 100gr., olio extravergine di oliva 5gr., parmigiano 7 gr.)

Oppure Pasta e patate (pasta 40 gr., patate 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Cuori di merluzzo oppure Platessa al pomodoro (cuori di merluzzo/platessa gr. 100,

pomodoro pelato gr. 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

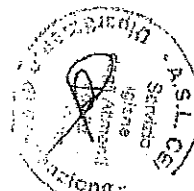
oppure Merluzzo impanato al forno (merluzzo gr. 80)

Insalata di carote (crude o cotte) (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40 gr.

Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - ASL di Caserta



Giornata vegetariana

Venerdì

Pasta di semola di grano duro (tutto o due di) gr., pomodori pelati 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 7 gr.)
Oppure Minestrone alla polpetta (riso 50 gr., brodo vegetale q.b., olio extra vergine di oliva gr.5, zafferano, parmigiano reggiano 7 gr.)
Polpetta di manzo con lenticchie e succo di arancia (vitellone magro 70 gr., pane 20 gr., uovo 20 gr., pomodoro q.b., olio extra vergine di oliva 5 gr., latte q.b., arancia/limone q.b.)
Insalata di lattuga (lattuga gr. 40, olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Insalata di pomodori (pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rossetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Sabato

Pasta alla chitarra (pasta 50 gr., olio extravergine di oliva 5 gr., parmigiano reggiano 7 gr.)
Oppure Pasta al pesto (pasta 40 gr., sugo di pesto gr.30)
Sprezzatura di pasta di semola (pasta di semola gr. 100, olio extra vergine di oliva 10 gr.)
Oppure Placenta al pomodoro Oppure olio e limone Oppure Impanata al forno (placenta 100 gr., pomodori pelati 50 gr., pane grattugiato q.b., olio extra vergine di oliva 5 gr./limone)
Pasta in umido (pasta 40 gr., fagioli gr. 70, olio extra vergine di oliva gr. 5 e cipolla trita q.b.)
Oppure Zuppa di pasta e piselli gratinati
(zuppa di piselli 100 gr., olio extravergine di oliva 5 gr., pane grattugiato q.b.)
Pane formato rossetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Domenica

Crudo di ricotta di pecora 40 gr., ceci secchi 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Cassia di pasta (pasta 200 gr., uovo 20 gr., prosciutto cotto 20 gr., parmigiano 10 gr., latte q.b.)
Salsiccia di manzo al latte oppure olio e limone
(manzo 100 gr., latte q.b., olio extra vergine di oliva gr. 5 / limone q.b.)
Biscottini al latte (manzo 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Insalata di pasta al pisello e carote
(biscottini e carote gr. 70, olio extra vergine di oliva gr. 5)
Pane formato rossetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Venerdì

Pasta con salsa bolognese (rigatoni 50 gr., salsa bolognese 50 gr., parmigiano 7 gr.)
Oppure Pasta al condimento al forno (pasta 50 gr., tonno al naturale oppure all'olio di oliva sgocciolato 40 gr., pomodoro pelato gr. 80, olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Frittata di uova con ricotta oppure broccoli
(un uovo, 30 gr di ricotta/broccoli, parmigiano 7 gr., olio extra vergine di oliva q. b.)
Insalata di lattuga (lattuga gr. 40, olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Mais e carote lesse (mais gr. 40, carote gr. 40, olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rossetta oppure Pane integrale 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Venerdì

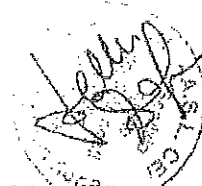
Riso integrale con crema di lenticchie
(riso integrale 40 gr., lenticchie secche 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Oppure Pizza al pomodoro 120 gr
(farina 0, olio extra vergine di oliva q.b., pomodoro pelato o polpa pronta)
Bastoncini di merluzzo impanati al forno (merluzzo 80 gr.) Oppure Merluzzo al pomodoro (merluzzo 100 gr., petali di pomodoro 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Spinaci olio e parmigiano (spinaci freschi o surgelati 100 gr., olio extra vergine di gr. 5, parmigiano Reggiano 7 gr.)
Oppure Insalata di spinaci freschi (spinaci freschi gr.50, olio extra vergine di oliva gr.5.)
Pane formato rossetta oppure Pane integrale 40 gr.
Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.

COLAZIONE A SACCO SCUOLA dell'INFANZIA-
Anno scolastico 2016 / 2017



Panino con prosciutto cotto magro senza polifosfati
(panino formato rosetta/integrale 50 gr., prosciutto cotto gr. 40 gr.)
Panino con formaggio fresco
(panino al latte/integrale 50 gr., formaggio fresco gr. 60 gr.)
Yogurt alla frutta 125 gr. Succo di frutta 200 ml.
Acqua minerale naturale 500 ml

Oppure
Pizza al pomodoro gr. 120
Panino con bresaola
(panino al latte/integrale 50 gr., bresaola 40 gr.)
Yogurt alla frutta 125 gr. Succo di frutta 200 ml.
Acqua minerale naturale 500 ml



Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione **ASL di Caserta**