



CITTA' DI BISIGNANO

(Provincia di Cosenza)

87043 - Piazza Collina Castello

Tel. 0984/951071 – Fax 0984/951178 C.F. e P.I. 00275260784



**SECONDO SETTORE
SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE**

TABELLE DIETETICHE

E

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

Anno Scolastico 2016/2017

COMUNE DI BISIGNANO
MENU' REFEZIONE SCOLASTICA 2016-2017

MENU'	
PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
LUNEDI'	LUNEDI'
Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella Insalata di pomodoro*o bieta saltata Panino Frutta di stagione	Pasta:farfalle con carote, zucchine e pomodorini Caciocavallo e prosciutto crudo (cotto per le materne) Insalata di pomodori*/Finocchi gratinati Panino Banana
MARTEDI'	MARTEDI'
Minestrone con pasta Cotoletta di tacchino al forno Fagiolini Panino Frutta di stagione/Succo di frutta in brik	Spuma di patate Hamburger di vitello Insalata di carote e/o piselli Panino Frutta di stagione
MERCOLEDI'	MERCOLEDI'
Riso al pomodoro Frittata di spinaci al forno e ricotta Carote lesse con aceto e olio Panino Banana	Pasta con fagioli Filetti di merluzzo con pomodoro Spinaci saltati in padella Panino Kiwi
GIOVEDI'	GIOVEDI'
Pasta fresca al pomodoro Pizzaiola di vitello Piselli stufati Panino Frutta di stagione	Timballo di pasta al forno Sopracosce di pollo al forno Insalata di fagiolini Panino Frutta di stagione
VENERDI'	VENERDI'
Pasta e ceci Bastoncini di filetto di merluzzo Spinaci saltati in padella Panino Kiwi	Riso con minestrone Filetto di platessa impanata al forno Patate lesse prezzemolate Panino Banana

MENU'	
TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	LUNEDI'
Riso con patate al pomodoro Prosciutto cotto e parmigiano Insalata di pomodori*o zucchine gratinate Panino Kiwi	Pasta al pomodoro Frittata al forno con zucchine Insalata di e fagiolini Panino Banana
MARTEDI'	MARTEDI'
Pasta fresca al pomodoro Filone di maiale al forno Bietola saltata in padella Panino Frutta di stagione	Pasta con piselli Sopracosce di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione
MERCOLEDI'	MERCOLEDI'
Minestrone di verdure con pasta Bastoncini di merluzzo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione	Spuma di patate Trance di merluzzo in umido (polpette di merluzzo per le materne) Insalata di carote lesse Panino Frutta di stagione
GIOVEDI'	GIOVEDI'
Risotto al pomodoro al forno Polpette di vitello al sugo Piselli in umido Panino Banana	Pasta con lenticchie Cotolette di vitello al forno Zucchine grigliate Panino Kiwi
VENERDI'	VENERDI'
Pasta con lenticchie Filetto di platessa impanata al forno Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione	Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella e prosciutto crudo (cotto per le materne) Fagiolini all'olio o insalata di pomodori Panino Frutta di stagione

(*) insalata di pomodori da maggio a settembre

Menù di tradizione locale o in occasione di particolari festività

Al fine di garantire e favorire la conoscenza dei prodotti tipici del territorio praticare una volta al mese l'uso di uno di questi menù di tradizione locale, per come consigliato dalla competente AS n. 4:

Primo menù

- Pasta al pomodoro
- Parmigiana alternata a polpettine di melanzane
- Panino
- Frutta di stagione

Secondo menù

- Gnocchi al pomodoro
- Rape e salsiccia arrosto
- Panino
- Frutta di stagione

Terzo menù

- Pasta al pomodoro
- Peperoni e patate
- Panino
- Frutta di stagione.

In occasione delle sottoindicate festività si consiglia uno dei seguenti menù tipici della tradizione calabrese:

Natale

Primo menù

- Cullurielli
- Tortino di alici spinate al forno
- Insalata di fagiolini
- Panino
- Frutta di stagione
- Turdilli, scalille

Secondo menù

- Pasta chjna con polpettine
- Involtini di carne di vitello
- Patate al forno
- Panino
- Frutta di stagione
- Turdilli, scalille

Carnevale

- Lasagne
- Polpettine di carne fritte
- Insalata di fagiolini
- Frutta di stagione
- Chiacchiere.

Pasqua

- Lasagne
- Capretto o agnello con patate
- Panino
- Frutta di stagione
- cuculi

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE *PRIMI PIATTI*

PRIMI PIATTI	Quantità per:			PRIMI PIATTI	Quantità per:		
	Bambini Sc. Mat.	Bambini Sc. Elem.	Ragazzi Medie		Bambini Sc. Mat.	Bambini Sc. Elem.	Ragazzi Medie
<i>Pasta al pomodoro</i> Pasta Pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	Gr. 60 Gr. 50 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 70 Gr. 55 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 60 Gr. 7 Gr. 10	<i>Riso al pomodoro</i> Riso Pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	Gr. 60 Gr. 50 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 70 Gr. 55 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 60 Gr. 7 Gr. 10
<i>Riso e patate al pomod</i> Riso Patate pulite Pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	Gr. 50 Gr. 60 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 60 Gr. 70 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 70 Gr. 80 Gr. 30 Gr. 7 Gr. 10	<i>Timpallo di pasta al forno</i> Pasta Carne tritata Caciocavallo Pelati sgocciolati Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale quanto basta	Gr. 60 Gr. 25 Gr. 15 Gr. 50 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 70 Gr. 30 Gr. 20 Gr. 55 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 35 Gr. 25 Gr. 60 Gr. 10 Gr. 7
<i>Pasta e lenticchie</i> Pasta Lenticchie Olio extravergine di oliva Sale quanto basta	Gr. 40 Gr. 40 Gr. 5	Gr. 50 Gr. 50 Gr. 5	Gr. 60 Gr. 60 Gr. 7	<i>Riso con piselli</i> Riso Piselli Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale quanto basta	Gr. 70 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 45 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 90 Gr. 60 Gr. 10 Gr. 7
<i>Gnocchi freschi di patate al pomodoro</i> Gnocchi Pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	Gr. 120 Gr. 60 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 150 Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 200 Gr. 80 Gr. 7 Gr. 10	<i>Pasta con ceci</i> Pasta Ceci secchi Olio extravergine di oliva Sale quanto basta	Gr. 40 Gr. 25 Gr. 5	Gr. 50 Gr. 30 Gr. 5	Gr. 60 Gr. 40 Gr. 7
<i>Pasta con fagioli</i> Pasta Fagioli secchi Pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Sale quanto basta	Gr. 40 Gr. 25 quanto Gr. 5	Gr. 50 Gr. 30 basta Gr. 5	Gr. 60 Gr. 40 Gr. 7	<i>Pasta con piselli</i> Pasta Piselli Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale quanto basta	Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 50 Gr. 35 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 60 Gr. 40 Gr. 10 Gr. 7
<i>Minestrone con pasta</i> Pasta Minestrone surgelato Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	Gr. 40 Gr. 60 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 50 Gr. 70 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 60 Gr. 80 Gr. 7 Gr. 10	<i>Fusilli freschi al pomodoro</i> Fusilli Pomodori pelati sgocciolati Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale quanto basta	Gr. 70 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 45 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 90 Gr. 50 Gr. 10 Gr. 7
<i>Pasta al ragù con tritato di carne</i> Pasta Carne tritata 1^ scelta Pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	Gr. 50 Gr. 20 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 60 Gr. 25 Gr. 50 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 70 Gr. 30 Gr. 60 Gr. 7 Gr. 10	<i>Minestrone con riso</i> Riso Minestrone Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Olive	Gr. 40 Gr. 60 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 50 Gr. 60 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 60 Gr. 70 Gr. 7 Gr. 10

Trancio di pizza marg	Gr. 100	Gr. 150	Gr. 200
Farina, lievito di birra			
Origano e sale q. b.			
Olio extravergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
Caciocavallo	Gr. 30	Gr. 40	Gr. 50
pelati	Gr. 40	Gr. 50	Gr. 60

--	--	--	--

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

SECONDI PIATTI	Quantità per:			NOTE
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie	
Bocconcini di mozzarella di gr. 30 c.a.	N° 3	N'4	N° 5	
Cotoletta di carne di vitella Cotoletta di vitella 1^ scelta Uova, pane macinato, odori, sale e olio extravergine d'oliva quanto basta	GR. 70	GR. 80	GR. 90	
Frittata con spinaci al forno e ricotta Uova Spinaci surgelati Parmigiano reggiano Olio extravergine d'oliva e sale quanto basta Ricotta	N° 1 GR. 20 GR. 5 GR.20	N° 1 GR. 25 GR. 5 GR 25	N° 1,5 GR. 30 GR. 6 GR 30	
Spezzatino di carne con patate Carne di vitello 1^ scelta Patate pulite Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 90 GR. 40 GR. 4	GR. 80 GR. 100 GR. 50 GR. 5	GR. 100 GR. 110 GR. 60 GR 5	
Bastoncini di filetto di merluzzo surgelati al forno con limone Olio extravergine d'oliva e limone q. b.	N'3	N'4	N° 5	
Filetto di merluzzo in umido Filetto di merluzzo spinato Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 90 GR. 25 GR. 5	GR. 100 GR. 30 GR. 5	GR. 110 GR. 35 GR. 6	
Polpette di carne al pomodoro Carne tritata di vitello 1 ^ scelta Uova ogni 10 porzioni Parmigiano reggiano Pelati sgocciolati Mollica di pane e sale quanto basta	GR. 50 N° 1 GR. 3 GR. 10	GR. 60 N° 1 GR. 4 GR. 15	GR. 70 N° 1 GR. 4 GR. 15	
Sopracoscia di pollo al forno Sopracoscia di pollo Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 140 GR. 3	GR. 150 GR. 3	GR. 160 GR. 3	
Pizzaiola di vitella Pelati Olio extravergine d'oliva Sale e odori quanto basta	GR 70 GR 25 GR 5	GR 80 GR 30 GR 5	GR 90 GR 35 GR 6	
Hamburger Carne di vitello 1^ scelta Parmigiano grattugiato Sale e odori quanto basta	GR 70 GR 5	GR 75 GR 5	GR 80 GR 5	

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

SECONDI PIATTI	Quantità per:			NOTE
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie	
Filetto di platessa surgelato impanato al forno Filetto di platessa Olio extravergine d'oliva e sale quanto basta	GR. 90	GR. 100	GR. 110	
Prosciutto cotto e caciocavallo Prosciutto cotto Caciocavallo	GR. 35 GR. 35	GR. 40 GR. 40	GR. 45 GR. 45	
Filone di maiale fresco Filone di maiale 1 ^ scelta Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4	GR. 80 GR. 5	GR. 100 GR. 5	
Prosciutto crudo tipo dolce	GR. 50	GR. 60	GR. 70	
Polpette di carne al sugo Carne tritata di vitella di 1 ^ scelta Olio extravergine d'oliva Pomodori , Odori e sale quanto basta Uova 30 per 100 porzioni Parmigiano Reggiano	GR. 65 GR. 4 Gr 5	GR. 70 GR. 5 GR 5	GR. 80 GR. 5 GR 5	
Bocconcini e prosciutto cotto Bocconcini di mozzarella Prosciutto cotto al naturale	N° 2 GR. 35	N° 3 GR. 40	N° 4 GR. 45	
Fettina di vitello di 1 ^ scelta alla Pizzaiola Fettina di vitello Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 35 GR. 4	GR. 80 GR. 40 GR. 5	GR. 90 GR. 45 GR. 5	

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

CONTORNI	Quantità per:			NOTE
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie	
Fagiolini lessi Fagiolini surgelati Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4	GR. 80 GR. 5	GR. 90 GR. 6	
Patate lesse prezzemolate Patate pulite Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	GR. 100 GR. 5	GR. 110 GR. 6	GR. 120 GR. 6	
Spinaci con olio e limone Spinaci surgelati Olio extravergine d'oliva Limone e sale quanto basta	GR. 70 GR. 5	GR. 80 GR. 5	GR. 90 GR. 6	
Insalata di pomodori Pomodori Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 80 GR. 5	GR. 90 GR. 5	GR. 100 GR. 6	
Carote lesse con olio e aceto Carote surgelate Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4	GR. 80 GR. 5	GR. 90 GR. 6	
Purè di patate a fiocchi Latte U.H.T. Burro Parmigiano reggiano Fiocchi di patate. odori e sale quanto basta	GR. 30 GR. 4 GR. 4	GR. 35 GR. 5 GR. 5	GR. 40 GR. 6 GR. 6	
Spinaci al burro Spinaci surgelati Burro Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4	GR. 80 GR. 5	GR. 90 GR. 6	
Patate al forno Patate pulite Olio extravergine di oliva Sale e odori quanto basta	GR 100 GR 5	GR 110 GR 6	GR 120 GR 6	

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

CONTORNI	Quantità per:			NOTE
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie	
Piselli in umido Piselli surgelati Olio extravergine d'oliva (o burro e pancetta) Odori e sale quanto basta	GR. 60 GR. 4	GR. 70 GR. 5	GR. 80 GR. 5	
Fagiolini al burro Fagiolini surgelati Burro Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 3	GR. 80 GR. 4	GR. 90 GR. 5	
Panino	GR. 60	GR. 80	GR. 100	
Frutta La frutta deve essere: pesche, albicocche, arance, mele pere, mandarini kiwi e banane a seconda delle stagioni.	GR. 120	GR. 150	GR. 180	

Note:

- I bastoncini di **filetto** di merluzzo devono essere di 1^a qualità, internamente bianchi senza macchie o filamenti neri.
- Per la scuola materna la pasta deve essere di tipo corto. I legumi e il minestrone devono essere passati.

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

(secondo le indicazioni delle linee guida sulla ristorazione scolastica, approntate dall'AS4 - Dipartimento di prevenzione e igiene degli alimenti di Cosenza)

Premesso che:

- gli alimenti da utilizzare nelle mense scolastiche devono essere di prima scelta, di prima qualità e, in ogni caso, in possesso dei requisiti igienico-sanitari e di sicurezza, che le normative vigenti richiedono, sia per i prodotti alimentari, dalla produzione fino al consumo, sia per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli stessi,
- tutti gli alimenti confezionati devono essere racchiusi in contenitori che contengano il marchio "PER ALIMENTI";
- la data di scadenza deve essere riportata su tutti gli alimenti utilizzati e il prodotto non deve essere consumato oltre tale data;
- il trasporto di ogni tipologia di prodotto deve avvenire alla temperatura stabilita secondo il D.P.R. 327/1980 e successive modifiche;
- la grammatura degli ortaggi e della frutta deve essere riferita alla parte edibile;

si precisa quanto segue:

1) PASTA

1a) Pasta di pura semola di grano duro:

- deve essere con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate;
- non deve presentare infestazioni da parassiti;
- deve essere fornita nei vari formati richiesti dalla tabella dietetica (tipo corto per la scuola materna);
- deve essere conforme alle normative vigenti per quanto riguarda imballaggio ed etichettatura.

1b) Pasta fresca

- deve essere fornita preferibilmente in confezioni in atmosfera protettiva;
- deve rispondere ai requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente in materia;
- deve essere conforme alla legge per quanto riguarda la qualità merceologica, etichettatura ed imballaggio.

1c) Gnocchi freschi di patate

Il prodotto deve essere:

- esente da coloranti;
- esente da odori e sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

L'etichettatura deve:

- riportare la composizione, la data di scadenza, la data di produzione e il nome dell'azienda produttrice;
- essere conforme al D. L. 109 del 27/01/1992.

Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31/03/1965 e successive modifiche.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previsti dalle vigenti leggi in materia.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore ai + 4°C.

ld) Riso

- deve essere di tipo super fino;
- conforme alla legge per quanto riguarda la qualità merceologica, etichettatura ed imballaggio;
- deve rispettare quanto previsto dall'articolo 28 del D.Lgs n° 109 del 27/01/1992 e le caratteristiche del D.M. del 30/12/1997.

2) CARNI

2a) Carni di vitello devono:

- essere preferibilmente di provenienza nazionale, comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti abilitati dalla Comunità Economica Europea e conformi alla normativa CEE (D.Lgs. n. 286 del 18/04/1994 e successive modifiche e/o integrazioni);
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Considerata l'incidenza di positività per l'impiego illecito di anabolizzanti, in questa particolare categoria, si sconsiglia l'impiego di carni di sanato (vitello castrato) nella ristorazione scolastica.

Carni particolarmente tenere e rosate possono essere ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno (baby beef) ma non inquadrabili nella categoria "vitello".

Le carni di vitello possono derivare da bovino maschio o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

Ogni tipo di carne ha un suo codice che serve per poterne riconoscere l'anzianità, la provenienza e la qualità. Il codice di classificazione assegnato dal macello è composto da due lettere ed un numero:

La prima lettera indica la categoria

- A = vitellone
- B = toro
- C = manzo
- D = vacca
- E = giovenca

La seconda lettera indica la qualità

- S = superiore
- E = eccellente
- U = ottima
- R = buona
- O = abbastanza buona
- P = mediocre

Il numero indica il tenore di grasso

- 1 = molto scarso
- 2 = scarso
- 3 = medio
- 4 = abbondante
- 5 = molto abbondante

2b) Carni di suino devono:

- essere preferibilmente di provenienza nazionale e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti abilitati dalla Comunità Economica Europea, conformi alla normativa CEE (D.Lgs.18/04/1994 n. 286 e successive modifiche e/o integrazioni);
- provenire da animali sani ed in perfetto stato nutrizionale;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;

- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
 - riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
 - essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.
- La carne suina fresca disossata dovrà essere fornita esclusivamente nel taglio denominato "carrè disossato o lonza". Non è ammessa la fornitura di carni che presentino un'accentuata frollatura o un'eccessiva umidità.

2c) Carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- essere preferibilmente di provenienza nazionale, comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti approvati dalla Comunità Economica Europea e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n. 495 del 10/12/97, D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 336 del 04/08/1999;
- essere di classe A ai sensi del Reg 1906/90/CEE;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce, fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate e senza liquido di sgocciolamento;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente sviscerate (pollo a busto). Va evitato l'impiego di carcasse parzialmente sviscerate (pollo "tradizionale");
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate.

2d) Carni per il tritato devono:

- essere preferibilmente di provenienza nazionale, e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 309/98;
- essere inviate a pezzi interi ai centri di cottura ed ivi tritate nel rispetto delle norme igienico sanitarie;
- essere confezionate;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine.

2e) Il prosciutto cotto deve:

- essere di coscia di suino; ottenuto da masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostituiti";
- essere di produzione preferibilmente nazionale con bollo CEE;
- essere confezionato sottovuoto in carta alluminata o altro, ai sensi del D.M. 21/03/1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitriti e/o nitrati secondo una buona tecnica industriale e comunque entro i limiti di legge;
- essere senza polifosfati né caseinati e lattati;
- essere confezionato in un involucro igienicamente idoneo recante dati e caratteristiche merceologiche del prodotto;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore riportate nel contratto di fornitura;
- presentarsi al consumo privo di alterazioni di sapore, di odore, di colore e di altri difetti ed, in ogni caso, nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa igienico-sanitaria.

Gli additivi si possono aggiungere nei limiti qualitativi e quantitativi consentiti dalla vigente normativa nel rispetto del Decreto del Ministro della Sanità n° 209 del 27/02/1996 e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

2f) Prosciutto crudo deve:

- provenire da stabilimenti preferibilmente nazionali o comunque autorizzati, iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92, sue modifiche ed integrazioni);
- essere di coscia di suino, senza polifosfati aggiunti;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica (che comunque non devono essere inferiori a 12 mesi);
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci o disossato, essere confezionato sotto vuoto e conservato a temperatura di refrigerazione;
- riportare sulla cotenna il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14/02/1968);
- essere di tipo dolce e presentarsi al consumo privo di alterazioni di sapore, di odore, di colore o di altri difetti ed, in ogni caso, nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa igienicosanitaria.

3) PRODOTTI SURGELATI

Per alimenti surgelati si intendono quei prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale detto surgelazione.

La condizione di surgelazione (-18°C) dovrà essere raggiunta in un tempo massimo di 4 ore.

Caratteristiche generali:

tutti i prodotti surgelati devono rispondere ai seguenti requisiti:

- provenire da stabilimenti preferibilmente nazionali;
- rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/1971;
- essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15/06/1971, D.M. 01/03/1972 e successive modificazioni, D.Lgs. n° 110/92; D.M. n°493 del 25/09/1995);
- non presentare sostanze estranee, inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- essere venduti nelle confezioni originali. Si ricorda che le confezioni devono:
- essere integre;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas:

I materiali delle confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30/04/1962 e successive modificazioni.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durata minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. n° 327 del 26/03/1980, articolo 65 allegato B e da D.P.R. n° 322 del 18/05/1982.

Il trasporto dei prodotti surgelati deve essere effettuato in condizioni tali che la temperatura, in ogni punto del prodotto, non sia mai superiore a -18°C o, eventualmente, a quelle inferiori descritte per particolari prodotti (D. P. R. n°327, art. 52, allegato C).

Per tutti i prodotti surgelati è importante seguire le istruzioni relative

- alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto;
- allo scongelamento.

Seguire scrupolosamente l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve mai essere ricongelato.

Se si usano prodotti congelati, sono da preferire quelli congelati tramite congelamento rapido in cui l'alimento viene sottoposto a temperature di almeno -30°C , -50°C . Nel congelamento ultrarapido si raggiungono anche temperature più basse.

In queste condizioni prevale la fase di cristallizzazione su quella di accrescimento. L'abbassamento della temperatura è un trattamento che mantiene costanti le caratteristiche nutrizionali, incidendo solo marginalmente sui caratteri fisici e organolettici. Le modificazioni, però, risultano del tutto accettabili.

Le proteine subiscono la denaturazione. Ciò non comporta variazioni del valore nutritivo del prodotto che anzi diviene più digeribile.

I lipidi possono facilmente andare incontro a idrolisi e ossidazione. Questi fenomeni incidono negativamente sui caratteri organolettici del prodotto e ne diminuiscono il valore nutritivo, soprattutto per quanto riguarda gli acidi grassi essenziali. Per limitare questa alterazione si consigliano temperature di conservazione inferiori a -18°C per alimenti particolarmente ricchi di lipidi insaturi come il pesce.

A carico dei glucidi non si riscontrano variazioni del valore nutritivo mentre si ha una parziale perdita di sali minerali e vitamine idrosolubili durante la scottatura preliminare, specie se questa è effettuata con acqua bollente.

Riguardo ai caratteri organolettici si possono evidenziare una perdita dell'aroma, sapori particolari, una variazione di odore, in seguito alla scottatura.

3a) Prodotti della pesca surgelati:

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 09/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 mg/Kg di prodotto fresco.

Allo scongelamento i pesci surgelati non devono sviluppare odore di rancido e devono consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

Le perdite di scongelamento devono essere contenute intorno al 5 %, salvo per i pesci per i quali è prevista la glassatura che deve essere monostratificata e non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato nella confezione.

3b) I filetti di pesce surgelato devono:

- provenire preferibilmente da stabilimenti nazionali;
- essere di prima scelta;
- essere puliti, privi di lisce, di pelle, squame e spine (o di altro scarto);
- possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

3c) I prodotti panati devono:

- essere presentati surgelati in confezioni originali;
- rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce. I bastoncini di filetto di merluzzo devono essere di prima qualità interamente bianchi senza macchie o filamenti neri.

3d) Prodotti orticoli surgelati:

Le forniture devono provenire da produzioni preferibilmente nazionali; il tenore dei nitriti non deve essere superiore a 5 ppm; i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla O.M. del 06/06/1985 e successive modificazioni; non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del Decreto del Ministro della Sanità n° 209 del 27/02/1996, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Gli ortaggi surgelati (fagiolini, piselli, carote, spinaci, verdure per minestrone, ecc)

- devono risultare omogenei per il colore, pezzatura e grado di integrità;
- non devono presentare colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve;
- devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici;
- devono risultare accuratamente puliti e mondati;
- devono mantenere la temperatura di conservazione;

- l'imballaggio, il trasporto e l'etichettatura devono essere conformi alle leggi vigenti.
- Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. I piselli e i fagiolini devono essere di qualità finissima.

4) LATTE e PRODOTTI DERIVATI

4a) Il latte deve:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97 e successive modifiche ed integrazioni;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6° C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT. Sulle confezioni di latte fresco è obbligatorio indicare il luogo di mungitura insieme a quello di confezionamento (Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 14 gennaio 2005).

Il latte per le preparazioni da cucina deve essere intero, pastorizzato e a lunga conservazione (U.H.T.). La fornitura deve avvenire con confezioni da litri 1/2 o 1 ed il relativo trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge ed avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (come l'acqua ossigenata), né additivi di alcun genere, nel rispetto del Decreto del Ministro della Sanità n° 209 del 27/02/1996 e successive modifiche.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97).

4b) Lo yogurt deve:

- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che non devono essere inferiori a 108 per grammo sia per *Str. Thermophilus* sia per *L. Bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto.

4c) Il burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge n° 1526 del 23/12/1956 e successive modifiche. Deve essere fornito in confezioni non superiori ad 1 Kg, riportanti le indicazioni del numero di riconoscimento comunitario dello stabilimento di produzione. Il burro deve:

- essere confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte vaccino separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C.

La sua composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti in materia.

devono avere le seguenti caratteristiche qualitative:

- morfologia uniforme, peso minimo di 60 grammi per ogni tubero ed uno massimo di 270 grammi anche nel caso di patate novelle;
- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina);
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al consumo;
- devono essere turgide, prive di umidità esterna anomala;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo;
- non dovranno presentare tracce di marciumi incipienti e maculosità brune nella polpa;
- sono da scartare le patate con buccia raggrinzita, con germogliazioni incipienti e germogli filanti;
- dovranno essere selezionate in modo da appartenere alla stessa qualità, avere la medesima pezzatura e provenire da una sola zona di produzione.

6) PREPARATO O FIOCCHI DI PATATE PER PURÈ

La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, non devono presentare impaccamenti o altri difetti, inoltre devono essere esenti da attacchi fungini o da insetti e privi di corpi estranei. Devono essere confezionati ed etichettati a norma di legge e contenere tutte le altre indicazioni previste dal D.P.R. 322 del 18/05/1982. Si preferisce un tipo di preparato o di fiocchi possibilmente senza la presenza di anidride solforosa come conservante.

7) LEGUMI SECCHI.

Comprendono: lenticchie, fagioli, fave e ceci.

I legumi secchi devono essere:

- puliti,
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modifiche.

N.B. Per la scuola materna le verdure del minestrone ed i legumi secchi devono essere passati al termine della cottura.

8) FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto verrà effettuata preferibilmente tra la frutta di stagione ed appartenente alla prima categoria di classificazione. In particolare la frutta dovrà essere:

- giunta a naturale maturazione,
- selezionata e priva di difetti visibili, senza ammaccature;
- accuratamente lavata con acqua potabile corrente;
- confezionata nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro;

- consegnata in un involucro sigillato con etichetta indicante la grammatura. Questo rimane valido anche per la frutta da sbucciare.

La calibrazione generalmente richiesta è per le mele 75/80 mentre per le pere 70/75 - 75/80.

Gli eventuali residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono rientrare nei limiti massimi stabiliti dal D.M. 19/05/2000 e successive modifiche e integrazioni.

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente.

9) OLIO

9a) Olio d'Oliva

Deve essere extravergine. Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni termiche che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Il prodotto deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) in perfetto stato di conservazione, di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti.

Nell'olio devono essere assenti gli additivi, secondo la normativa vigente in materia.

9b) Olio di arachidi

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal R.D.L. n° 2033 del 15/10/1925 e relativi regolamenti attuativi.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosione interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30/04/1962, D. M. 21/03/1973 e successive modificazioni. Per limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti, contenuti in recipienti a bagna stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si fa riferimento al D. M. 18/02/1984 e ulteriori normative nel D.P.R. n° 777 del 23/08/1982, G.U. n° 298 del 28/10/1982. I contenitori devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n° 109 del 27/01/1992. L'olio dovrà presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5%.

10) ACETO

Si consiglia l'uso di aceto di buona qualità in bottiglia di vetro.

Si preferisce aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa (SO₂), nel caso in cui il prodotto sia stato additivato con SO₂ dovrà essere specificato in etichetta ed il suo limite come residuo dovrà essere inferiore a 100 mg/L. L'aceto dovrà contenere più del 6% di acidità totale, espressa come acido acetico, e la quota residua di alcool non dovrà superare il 1,5%. La materia prima per la produzione dell'aceto deve essere il vino.

11) POMODORI PELATI

I pomodori pelati devono essere:

- ricavati direttamente dal frutto fresco, integro, sano, maturo e ben lavato con acqua corrente potabile;
- di media grandezza;
- privi di difetti visibili, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, nel rispetto del D.M. n.209 del 27/02/96 e successive modificazioni ed integrazioni;
- privi di manipolazione prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

I contenitori devono riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, ditta produttrice e confezionatrice, data di scadenza. Non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30/04/1962, D.M. 21/03/1973 e successive modificazioni. Per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al D.M. 18/02/1984 e ulteriori normative nel D.P.R. n° 777 del 23/08/1982, G.U. n° 298 del 28/10/1982.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11/04/1975 e successive modifiche, ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Le confezioni di pomodori pelati devono possedere tutti i requisiti previsti dalla norma vigente relativamente all'etichettatura: D.L.gs n°109 del 27/01/92 e successive modifiche ed integrazioni.

12) PASSATA DI POMODORO

La passata di pomodoro deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del D.M. n° 209 del 27/02/96 e successive modifiche ed integrazioni, in particolare Decreto n° 250/98.

Il prodotto, ottenuto con pomodori lavati con acqua potabile e tritati, deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normative.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione e luogo di produzione.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs n° 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

13) SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Comprendono: alloro, aglio, basilico, cannella, cipolla, finocchio, menta, origano, prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano, anche se non espressamente citati nelle tabelle dietetiche,

- sono da utilizzare soltanto nelle preparazioni dei cibi che comunemente li prevedono;
- nei limiti quali-quantitativi consentiti nell'alimentazione infantile;
- accuratamente lavati con acqua potabile ed, in ogni caso, nel rispetto delle norme igienicosanitarie vigenti;
- devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, pulite, monde da insetti e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

14) PANE

I panini devono essere freschi di produzione giornaliera, ben lievitati, ben cotti, rispondenti ai requisiti previsti dalla legge e consegnati in involucro sigillato con etichetta contenente la grammatura e la data.

15) UOVA

Le uova devono:

- essere di categoria A-extra;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;

- avere una vita residua di 7 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti;
- provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

In ogni caso è obbligatorio far cuocere completamente le uova con procedimento che assicuri un'adeguata cottura anche delle parti più interne.

16) SALE IODATO

La legge 21/03/2005 n°55, Gazzetta Ufficiale 20/04/2005 impone ai bar, ristoranti, mense e punti vendita di sale, destinato al consumo diretto, di assicurare la contemporanea disponibilità di sale iodato e di sale alimentare comune. Tali raccomandazioni partono dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per eliminare in via definitiva le patologie connesse alla carenza alimentare di iodio. L'uso di sale arricchito di iodio è mirato a contrastare l'epidemia gozzigena (gozzo endemico) e le altre manifestazioni di carenza iodica. Per tale motivo si predilige l'uso di sale iodato per la ristorazione collettiva.

17) SUCCHI DI FRUTTA

Si richiede la fornitura di succhi di frutta in gusti assortiti. Il prodotto è definito dal D.P.R. n°489 18/05/1982 e successive modificazioni. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n° 139 del 31/03/1980 art.1. I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n°489 del 18/05/1982.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs n° 109 del 27/01/92.

Il prodotto

- non deve presentare alcuna alterazione;
- deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti;
- deve essere conservato in tetrabrik corredato di cannuccia.

18) ACQUA

Da un punto di vista qualitativo l'acqua destinata al consumo umano deve avere i requisiti previsti dal D Lgs n° 31/2001. Le acque potabili provenienti da cisterne devono avere gli stessi parametri di qualità ed essere sottoposte a controlli batteriologici e chimico fisici predisposti dal gestore. Le cisterne devono essere costruite con materiali idonei a contatto con alimenti (D. M. 21/03/73). Le acque minerali devono provenire da sorgenti autorizzate e possedere i requisiti previsti dalle norme per le acque minerali.

19) PRODOTTI BIOLOGICI

In base al regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche, e al D. Lgs n° 220 del 17/3/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole. Tali metodi implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari. Tali prodotti, siano essi prodotti vegetali non

trasformati o prodotti composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale, devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni: a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica; b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto o importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo; c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato. Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

20) PRODOTTI OGM

Il regolamento CE n° 1829/2003 ha stabilito che gli ingredienti geneticamente modificati devono essere dichiarati in etichetta se presenti in quantità superiore allo 0.9%. La soglia di tolleranza dello 0.9% riguarda gli OGM già autorizzati in Europa (come mais e soia) ma scende allo 0.5% se si tratta di ingredienti OGM non ancora autorizzati, ma dichiarati non nocivi dalle autorità alimentari europee.

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive modificazioni.

21) DIETE SPECIALI

Si consiglia di includere nel normale menù una dieta in bianco per disturbi transitori dell'apparato gastrointestinale anche senza certificazione (riso all'olio, pasta in bianco, petto di pollo ai ferri o lessato con limone, patate o carote bollite, banana o mela).

Diete speciali: I bambini che necessitano di una dieta per particolari patologie (allergie, intolleranze, celiachia, ecc.) devono presentare un certificato medico presso l'Ufficio di Pubblica Istruzione.

Coloro che hanno segnalato, già negli anni passati, attraverso la consegna del certificato medico, la necessità di una variazione del menù per una particolare patologia, dovranno rinnovare il suddetto certificato annualmente e consegnarlo all'Ufficio di Pubblica Istruzione.

In seguito a tale segnalazione, verrà attuata la modifica del menù scolastico in base a quanto prescritto dal medico curante.

Copia della variazione del menù verrà consegnata ai genitori del bambino.

La **celiachia** è un'intolleranza alimentare permanente al glutine, una sostanza proteica contenuta in: grano, orzo, avena e segale.

Bisogna seguire una dieta completamente priva di glutine. I cibi accettabili nella dieta libera da glutine sono: riso, carne e pesce non impanati, verdura, patate e frutta.

Un esempio di dieta può essere la seguente: riso al burro, riso al pomodoro, minestrone, pollo arrosto, pesce al forno, patate e fagiolini, patate arrosto, insalata di carote, frutta.