



COMUNE DI PALERMO

Area dell'Educazione, Formazione e Politiche Giovanili

Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENÙ

(MENÙ, DIETE SPECIALI, CESTINI FREDDI GENERICI E PER DIETE SPECIALI)

Allegato n. 3

I menù di seguito specificati potranno essere modificati o sostituiti, per problematiche relative alla qualità degli alimenti, per problematiche tecniche relative alla produzione e per rilevato scarso gradimento dell'utenza, con piatti di equivalente valore nutrizionale ed economico.

I menù devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti indicati nel punto C.a.1. del DM n. 65 del 10 marzo 2020 e nell'Allegato n. 2, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti ivi indicati.

In generale, compatibilmente con la disponibilità stagionale dei prodotti, per la preparazione dei menù devono essere utilizzati i prodotti ortofrutticoli freschi.

Il pane fornito dovrà essere “pane di rimacino” e di grammature previste.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti

MENÙ I SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO				
N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
1	Lunedì	Risotto al pomodoro	Arrosto panato	Patate fritte
2	Martedì	Passato di fagioli con pasta	Crocchette di pesce al sugo	Insalata
3	Mercoledì	Pasta al parmigiano	Prosciutto cotto	Biete all'olio
4	Giovedì	Pasta al ragù	Caciotta	Insalata mista
5	Venerdì	Pasta al cavolfiore	Pesce spada panato al forno	Insalata
MENÙ II SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO				
N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
6	Lunedì	Pasta al pomodoro e basilico	Carne alla pizzaiola	Patate alla pizzaiola
7	Martedì	Passato di verdure con pasta	Mozzarella	Insalata di pomodoro
8	Mercoledì	Risotto con zucca gialla	Petto di pollo panato	Insalata e carote
9	Giovedì	Passato di ceci con pasta		Crocchette di zucchine
10	Venerdì	Pasta con i piselli	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Spinaci all'olio

MENÙ III SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
11	Lunedì	Anelletti al forno		Biete all'olio
12	Martedì	Passato di verdure con pasta	Provolone dolce	Insalata mista
13	Mercoledì	Pasta al tonno	Pesce spada panato al forno	Insalata
14	Giovedì	Riso con spinaci e ricotta	Coscia di pollo al forno	Patate arrosto
15	Venerdì	Pasta con zucchine	Crocchette di pesce al sugo	Insalata e carote

MENÙ IV SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
16	Lunedì	Pasta con piselli	Polpette in umido	Fagiolini in umido
17	Martedì	Pasta pomodoro e basilico	Petto di tacchino panato	Insalata mista
18	Mercoledì	Passato di lenticchie con pasta		Crocchette di patate al forno
19	Giovedì	Pasta ai formaggi	Fesa di tacchino	Spinaci all'olio
20	Venerdì	Riso con spinaci o biete	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Insalata

MENÙ V SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
21	Lunedì	Pasta alla campagnola	Carne alla pizzaiola	Patate alla pizzaiola
22	Martedì	Risotto al pomodoro	Asiago	Crocchette di zucchini
23	Mercoledì	Pasta all'aurora	Frittatina con patate e parmigiano	Insalata mista
24	Giovedì	Passato di legumi misti con pasta		Budino al cioccolato/vaniglia
25	Venerdì	Pasta ai broccoletti	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Fagiolini trifolati

MENÙ I SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE				
N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
26	Lunedì	Pasta con zucchine	Arrosto panato	Fagiolini trifolati
27	Martedì	Pasta pomodoro e basilico	Frittatina con patate e parmigiano	Insalata
28	Mercoledì	Passato di lenticchie con pasta		Crocchette di melanzane
29	Giovedì	Risotto con verdure	Mozzarella	Insalata di pomodoro
30	Venerdì	Pasta al tonno	Pesce spada panato al forno	Purè di patate
MENÙ II SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE				
N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
31	Lunedì	Pasta pomodoro e basilico	Petto di pollo panato	Insalata e carote
31bis	Lunedì	Pasta pomodoro e basilico	Involtini alla siciliana	Insalata e carote
32	Martedì	Passato di legumi misti con pasta		Crocchette di patate al forno
33	Mercoledì	Pasta al parmigiano	Crocchette di pesce al sugo	Fagiolini all'olio
34	Giovedì	Pasta al pesto delicato	Fesa di tacchino	Crocchette di zucchine
35	Venerdì	Riso con piselli	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Insalata e pomodoro

MENÙ III SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE				
N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
36	Lunedì	Passato di verdure con pasta	Spezzatino	Patate in umido
37	Martedì	Pasta con le melanzane	Provola Ragusana	Insalata e pomodoro
38	Mercoledì	Pasta alla campagnola	Petto di tacchino panato	Biete all'olio
39	Giovedì	Passato di fagioli con pasta		Budino al cioccolato/vaniglia
40	Venerdì	Riso alle vongole	Pesce spada panato al forno	Insalata e carote
MENÙ IV SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE				
N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
41	Lunedì	Pasta al ragù	Prosciutto cotto	Insalata mista
42	Martedì	Pasta con zucchine	Coscia di pollo al forno	Patate arrosto
43	Mercoledì	Passato di lenticchie con pasta	Mozzarella	Insalata di pomodoro
44	Giovedì	Pasta pomodoro e basilico	Frittatina con patate e parmigiano	Insalata
45	Venerdì	Risotto con verdure	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Biete all'olio

MENÙ V SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE				
N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
46	Lunedì	Pasta con le melanzane	Petto di tacchino panato	Insalata
47	Martedì	Pasta con piselli	Caciotta	Insalata di pomodoro
48	Mercoledì	Pasta al parmigiano	Spezzatino	Patate in umido
49	Giovedì	Anelletti al forno		Crocchette di melanzane
50	Venerdì	Risotto al tonno	Crocchette di pesce al sugo	Insalata e carote

"MENÙ STANDARD" per DIETA IN BIANCO - tipologia 1		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso asciutti all'olio - Pasta o riso in brodo vegetale 	<ul style="list-style-type: none"> - Carne rossa sgrassata ai ferri - Fettine di pollo o tacchino ai ferri - Hamburger di pollo o tacchino ai ferri - Pesce lessato - Pesce ai ferri 	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura cruda - Verdura lessata - Patate o carote all'olio - Patate a purea
"MENÙ STANDARD" per DIETA MORBO CELIACO - tipologia 2		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Riso/pasta per celiaci in brodo vegetale - Riso/pasta per celiaci con passato di verdure e/o legumi - Riso/pasta per celiaci al sugo di pomodoro - Riso/pasta per celiaci alle verdure □ Pane/fette biscottate /grissini per celiaci 	<ul style="list-style-type: none"> - Uovo sodo - Bresaola - Prosciutto cotto senza glutine esente da fonti di glutine - Fesa di tacchino esente da fonti di glutine - Prosciutto crudo di Parma - Carne rossa o bianca ai ferri - Hamburger di carne rossa o bianca ai ferri - Pesce bollito o ai ferri - Provolone dolce Val Padana - Asiago - Emmenthal - Caciotta 	<ul style="list-style-type: none"> - Verdure all'olio o in umido - Patate e/o carote all'olio o in umido - Insalata - Patate a purea

"MENÙ STANDARD" per DIETA ALLERGIE ALIMENTARI - tipologia 3 (intolleranza alle proteine del latte vaccino e proteine dell'uovo)		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso in brodo vegetale - Pasta o riso con passato di verdure e/o legumi - Pasta o riso asciutti con sugo di pomodoro - Pasta o riso all'olio - Pasta o riso alle verdure 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesce bollito - Pesce ai ferri - Hamburger di pollo o tacchino ai ferri - Petto di tacchino ai ferri o in umido - Carne rossa sgrassata ai ferri 	<ul style="list-style-type: none"> - Patate e/o carote lessate o in umido - Patate a purea - Insalata - Verdura lessata
"MENÙ STANDARD" per AFFETTI DA FAVISMO - tipologia 4		
Primo	Secondo	Contorno
Menù privo di fave, piselli e preparazioni composite che le contengano		
"MENU'" per AFFETTI DA DIABETE - tipologia 5		
Primo	Secondo	Contorno
Dieta personalizzata secondo prescrizione medica		
"MENU'" per AFFETTI DA FENILCHETONURIA- tipologia 6		
Primo	Secondo	Contorno
Dieta personalizzata secondo prescrizione medica		

"MENÙ STANDARD" per DIETA RELIGIOSA ISLAMICA- tipologia 7		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro - Pasta o riso in brodo vegetale - Pasta o riso all'olio e parmigiano - Pasta e riso con passato di verdura e/o legumi 	<ul style="list-style-type: none"> - Uovo sodo - Formaggio - Bresaola - Hamburger di pollo o tacchino ai ferri - Petto di pollo o tacchino ai ferri - Pesce come da menù 	<ul style="list-style-type: none"> - Come da MENU'
"MENU' STANDARD" per DIETA RELIGIOSA EBRAICA - tipologia 8		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro - Pasta o riso in brodo vegetale - Pasta o riso all'olio - Passato di verdura e/o legumi con pasta 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesce lessato - Pesce ai ferri - Pesce al forno 	<ul style="list-style-type: none"> - Come da MENU'
"MENU' STANDARD" per DIETA POLIALLERGIA AL PESCE - tipologia 9		
Primo	Secondo	Contorno
Menù privo di pesce e preparazioni composite che lo contengano		

"MENÙ STANDARD" per DIETA VEGETARIANA - tipologia 10		
Primo	Secondo	Contorno
Menù privo di pesce, carne, e secondi piatti anche con Seitan bio, Tempeh bio, Tofu bio		

N.B. Per il pane e la frutta devono essere garantite le stesse grammature previste per gli altri Menù.

CESTINI FREDDI GENERICI

Cestino n. 1

Pane di "rimacino"

Prosciutto cotto

Succo di frutta senza zucchero

Frutta*

Acqua minerale naturale

Cestino n. 2

Pane di "rimacino"

Caciotta

Yogurt intero alla frutta

Frutta*

Acqua minerale naturale

Cestino n. 3

Pane di "rimacino"

Prosciutto crudo

Asiago

Succo di frutta senza zucchero

Acqua minerale naturale

Cestino n. 4

Pane di "rimacino"

Bresaola

Caciotta

Frutta*
Acqua minerale naturale

Cestino n. 5
Pane di “rimacino”
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Banana
Acqua minerale naturale
Cestino n. 6
Pane di “rimacino”
Prosciutto crudo
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale

CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI
Cestini per dieta in bianco
Cestino n. 6
Pane di “rimacino”
Prosciutto crudo
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestini per utenti di religione islamica
Cestino n. 7
Pane di “rimacino”
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale

Cestini per utenti affetti da morbo celiaco
Cestino n. 8
Pane o fette biscottate senza glutine
Prosciutto crudo
Asiago
Frutta *
Acqua minerale naturale

Cestini per utenti intolleranti alle proteine del latte e dell'uovo
Cestino n. 9
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale

Cestini per utenti affetti da favismo e Poliallergia al pesce
Cestino n. 10
Pane di "rimacino"
Prosciutto cotto
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n. 11
Pane di "rimacino"
Caciotta
Yogurt intero alla frutta
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n. 12
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo
Asiago

Succo di frutta senza zucchero
Acqua minerale naturale
Cestino n. 13
Pane di “rimacino”
Bresaola
Caciotta
Frutta*
Acqua minerale naturale

Cestino n. 14
Pane di “rimacino”
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Banana
Acqua minerale naturale
Cestino n. 15
Pane di “rimacino”
Prosciutto
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestini per utenti Vegetariani
Cestino n. 16
Pane di “rimacino”
Caciotta

Yogurt intero alla frutta
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n. 17
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Banana
Acqua minerale naturale

N.B.

- *come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: **Banana, Mela, Pera**
 - ** **il prosciutto crudo dovrà essere accuratamente privato della sugna nella parte esterna e della cotenna**
- (1) I cestini freddi contrassegnati saranno richiesti in caso di riduzione dell'orario scolastico, in caso di gite o festicciole, in caso di emergenze, o in sostituzione di tutto il pasto, qualora questo fosse rifiutato perché non conforme a quanto previsto dal capitolato, a fronte di un costo pari al 60% dell'importo contrattuale del singolo pasto, oltre IVA.**
- **Gli orari di consegna saranno concordati fra le Scuole e la Ditta fornitrice**
 - **Gli yogurt devono essere muniti di cucchiaino, i brik dei succhi di frutta e le bottiglie in PET d'acqua minerale naturale dovranno essere dotati di cannucce.**
 - **Ogni cestino freddo dovrà essere corredato di: n. 1 tovaglietta, n. 1 piatto piano e n. 2 tovaglioli ad utente, contenuti in un sacchetto per alimenti, opportunamente sigillato.**