



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA - UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CALABRIA
ISTITUTO COMPRESIVO STATALE
MONTALTO UFFUGO - LATTARICO - ROTA GRECA - SAN BENEDETTO ULLANO
Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di I Grado
SCUOLA POLO PER L'INCLUSIONE AMBITO 6 - CALABRIA

Via Aldo Moro snc - 87046 MONTALTO UFFUGO (CS)
Telefono 0984-1525338

COD. MECC. CSIC88700T
COD. FISC. 98078060781

E-mail: csic88700t@istruzione.it
Pec: csic88700t@pec.istruzione.it
Web: www.icmontaltouffugocentro.edu.it

Prot. N. 5389 B/26 -C27

Montalto Uffugo, 09/10/2019

Ai Sigg. Genitori
Al Personale docente e Ata Scuola
dell'Infanzia Contessa e Cozzo
Carbonaro
Al DSGA
All' Albo dell'Istituzione Scolastica
All' Albo del Plesso
AL Sito WEB

Oggetto: Inizio Servizio Mensa A.S. 2019/2020.

Facendo seguito alla nota del comune di Lattarico (prot. n° 6897 del 09/10/2019), si comunica che lunedì 14 ottobre 2019 avrà inizio il servizio mensa nei plessi della Scuola dell'Infanzia di Contessa e Cozzo Carbonaro, pertanto, si procederà a effettuare l'orario pomeridiano fino alle ore 16.00 con distribuzione dei pasti dalle ore 12.00 alle ore 12.30.

Il personale docente avrà cura di comunicare ai Sigg. Genitori quanto sopra specificato e ad affiggere le tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti all'Albo del Plesso.

Si allegano:

- 1) Nota del Comune di Rota Greca;
- 2) Menù con tabelle dietetiche.

Confidando nella consueta e fattiva collaborazione, si porgono cordiali saluti.



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Teresa Mancini



COMUNE DI LATTARICO
Provincia di COSENZA
Via Nicola Mari, 29 - C.F. 80004830784
CAP 87010 - 0984933391- fax 0984928889



E-mail
amministrativo@comune.lattarico.cs.it
Sito Internet
www.comune.lattarico.cs.it

Prot. n. 6387

li, 08 ottobre 2019

ISTITUTO COMPRESIVO STATALE
"MONTALTO UFFUGO CENTRO"
Via Aldo Moro, snc - 87046 MONTALTO UFFUGO (CS)
Data 09-10-2019
Prot. n° 5387 c.l. A16

AL DIRIGENTE
ISTITUTO COMPRESIVO STATALE
"MONTALTO UFFUGO CENTRO"
Via Aldo Moro, 87046
MONTALTO UFFUGO CS
Telefono - 0984 1525338
E-Mail csic88700t@istruzione.it
E-Mail-PEC csic88700t@pec.istruzione.it

**Oggetto: Servizio mensa nelle scuole dell'Infanzia e Scuola Secondaria di 1°
Grado - Anno Scolastico 2019/2020.- Inizio erogazione servizio.=**

Con la presente si comunica che il servizio mensa avrà inizio **lunedì 14 ottobre 2019** nelle scuole dell'Infanzia di Contessa e Cozzo Carbonaro e Scuola Secondaria di 1° Grado di questo Comune per l'anno scolastico **2019/2020**.

Che il servizio in parola è stato affidato alla Ditta **TEBE SERVIZI S.A.S. di PALERMO Chiara & C. con sede in Via Europa,3 - 87046 Montalto Uffugo (CS)** con proprio centro di produzione pasti.

Inoltre, si comunica, altresì, che è stato già predisposto il servizio di trasporto degli alunni anche per il tempo prolungato.

Cordialità.

Il Resp. del Procedimento
(Rag. Antonio Ivan CAMERIERE)



Il Resp. del Settore Amministrativo
(Rag. Rocco CORRARO)

ISTITUTO COMPRENSIVO ST. ...
MONTALTO UFFUGO - LATTARICO - ROTA GRECA - SAN BENEDETTO
Via Aldo Moro, snc - 87046 MONTALTO UFFUGO (CS)

Data 10.10.2019
Prot. n° 5421 c.l. AMG



COMUNE DI LATTARICO



ANNO SCOLASTICO 2019/2020

MENU'

CON TABELLE DIETETICHE

18 SET. 2019

**MENU' SCUOLE INFANZIA E SECONDARIE DI 1° GRADO -
 COMUNE DI LATTARICO – AUTUNNO/INVERNO
 DAL 01 NOVEMBRE AL 30 APRILE**

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
Lunedì Riso con crema di zucca Bocconcini di mozzarella Spinaci lessi Panino Frutta di stagione	Lunedì Pasta con ragù di verdure Caciocavallo e prosciutto cotto s.p. Patate lesse ad insalata Panino Banana
Martedì Minestrone con pasta (passato per le materne) Cotoletta di petto di pollo al forno Fagiolini lessi Panino Frutta di stagione	Martedì Spuma di patate Hamburger di vitello Carote lesse Panino Frutta di stagione
Mercoledì Riso al pomodoro Frittata con parmigiano al forno Bietola lessa Panino Banana	Mercoledì Pasta con fagioli (passato per le materne) Filetto di merluzzo in umido Spinaci lessi Panino Frutta di stagione
Giovedì Pasta fresca al pomodoro Pizzaiola di vitello Piselli stufati Panino Frutta di stagione	Giovedì Timballo di pasta al forno Sovracosce di pollo al forno Fagiolini lessi Panino Frutta di stagione
Venerdì Pasta e ceci (passati per le materne) Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Spinaci Panino Frutta di stagione	Venerdì Riso con minestrone (passato per le materne) Filetto di platessa in umido Bietola lessa Panino Frutta di stagione

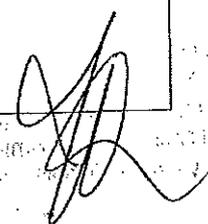
18 SET. 2019
 REGIONE CALABRIA
 AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE CROTONA
 U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI - LATTARICO (M.C.)
 IL SANITARIO RESPONSABILE
 (D.ssa Fiorilla Falcone)

**MENU' SCUOLE INFANZIA E SECONDARIE DI I° GRADO -
 COMUNE DI LATTARICO – AUTUNNO/INVERNO
 DAL 01 NOVEMBRE AL 30 APRILE**

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì Riso con patate al pomodoro Prosciutto cotto s.p. e mozzarella Insalata di pomodori Panino Frutta di stagione	Lunedì Riso al pomodoro Polpette di ricotta al forno/in umido Fagiolini lessi Panino Frutta di stagione
Martedì Pasta fresca al pomodoro Cotoletta di petto di pollo al forno Bietola lessa Panino Frutta di stagione	Martedì Pasta e piselli Sovracosce di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione
Mercoledì Pasta e minestrone (passato per le materne) Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione	Mercoledì Spuma di patate Filetto di merluzzo in umido Carote lesse Panino Frutta di stagione
Giovedì Risotto in bianco al forno con latte e formaggi Polpette di vitello al sugo Piselli in umido Panino Frutta di stagione	Giovedì Pasta e lenticchie Cotolette di vitello al forno Zucchine al forno Panino Frutta di stagione
Venerdì Pasta e lenticchie Filetto di platessa al forno panato/in umido Spinaci lessi Panino Frutta di stagione	Venerdì Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella Fagiolini lessi Panino Frutta di stagione

**MENU' SCUOLE INFANZIA E SECONDARIE DI I° GRADO -
 COMUNE DI LATTARICO - PRIMAVERA/ESTATE
 DAL 01 MAGGIO AL 31 OTTOBRE**

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
Lunedì Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto s.p. Insalata di carote julienne Panino Frutta di stagione	Lunedì Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Insalata di fagiolini Panino Frutta di stagione
Martedì Pasta e minestrone (passato per le materne) Cotoletta di petto di pollo al forno Bietola gratinata al forno Panino Frutta di stagione	Martedì Risotto in bianco al forno con latte e formaggi Hamburger di vitello al forno Bietola lessa Panino Frutta di stagione
Mercoledì Risotto alla crema di zucchine Frittata con parmigiano al forno Insalata verde Panino Frutta di stagione	Mercoledì Pasta e minestrone (passato per le materne) Pizzaiola di vitello Patate al forno Panino Yogurt
Giovedì Pasta e fagioli (passati per le materne) Filetto di maiale al forno in salsa di verdure Spinaci lessi Panino Frutta di stagione	Giovedì Timballo di pasta al forno Bocconcini di mozzarella Insalata verde Panino Frutta di stagione
Venerdì Riso al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato al forno Insalata di pomodori e patate Panino Frutta di stagione	Venerdì Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo in umido Zucchine gratinate Panino Frutta di stagione


 10 - 2019
 172

**MENU' SCUOLE INFANZIA E SECONDARIE DI I° GRADO -
 COMUNE DI LATTARICO - PRIMAVERA/ESTATE
 DAL 01 MAGGIO AL 31 OTTOBRE**

TERZASETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì Risotto con piselli al forno Prosciutto cotto s.p. e parmigiano Spinaci lessi Panino Frutta di stagione	Lunedì Riso e patate al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato al forno Zucchine al forno Panino Frutta di stagione
Martedì Pasta con ragù di verdure Pizzaiola di vitello Fagiolini lessi Panino Frutta di stagione	Martedì Pasta con piselli Sovracosce di pollo al forno Bietola lessa Panino Frutta di stagione
Mercoledì Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella Sformato di verdure al forno Panino Frutta di stagione	Mercoledì Pasta e lenticchie Caciocavallo Insalata verde Panino Frutta di stagione
Giovedì Risotto alla crema di zucchine Cotoletta di petto di pollo al forno Pure' di patate Panino Frutta di stagione	Giovedì Pasta al pomodoro Cotoletta di vitello al forno Insalata di carote julienne Panino Frutta di stagione
Venerdì Pasta fresca al pomodoro Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata mista Panino Frutta di stagione	Venerdì Trancio di pizza margherita Bocconcini di mozzarella Insalata di fagiolini Panino Frutta di stagione

QUARTA SETTIMANA

Lunedì Riso e fagioli Provola + affettato Materna gr. 30 gr. 20 Media gr. 50 gr. 40 Carote lesse	Martedì Pasticcio di pasta Frittata di spinaci e ricotta Insalata mista
Mercoledì Pasta al pomodoro Pizzaiola Ortaggi cotti (fagiolini, zucchine, cavolfiore)	Giovedì Riso e piselli Cotoletta di pollo al forno Patatine al forno
Venerdì Pasta in minestrone di verdure Tonno in scatola Verdura in foglie (spinaci, biette...)	

10 SET 2017

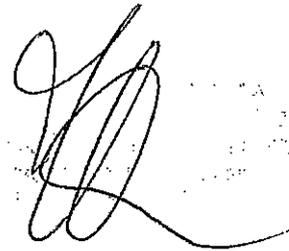


TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PRIMI PIATTI	Quantità per:			PRIMI PIATTI	Quantità per:		
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie		Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie
Pasta al pomodoro Pasta Pelati sgocciolati Olio extravergine Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 60 GR. 50 GR. 4 GR. 4	GR. 70 GR. 55 GR. 5 GR. 5	GR. 80 GR. 60 GR. 5 GR. 5	Riso al pomodoro Riso Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 60 GR. 50 GR. 4 GR. 4	GR. 70 GR. 60 GR. 5 GR. 5	GR. 80 GR. 70 GR. 5 GR. 5
Riso e patate al pomodoro Riso Patate pulite Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 50 GR. 60 GR. 15 GR. 4 GR. 4	GR. 60 GR. 70 GR. 20 GR. 5 GR. 5	GR. 70 GR. 80 GR. 30 GR. 5 GR. 5	Timballo di pasta al forno Pasta Carne tritata Caciocavallo Pelati sgocciolati Parmigiano Reggiano Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 60 GR. 25 GR. 15 GR. 60 GR. 5 GR. 5	GR. 70 GR. 30 GR. 20 GR. 70 GR. 5 GR. 5	GR. 80 GR. 35 GR. 25 GR. 80 GR. 6 GR. 6
Pasta e lenticchie Pasta Lenticchie Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 30 GR. 40 GR. 4	GR. 35 GR. 50 GR. 5	GR. 40 GR. 60 GR. 5	Riso e piselli Riso Piselli Parmigiano reggiano Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 70 GR. 40 GR. 5 GR. 5	GR. 80 GR. 45 GR. 6 GR. 5	GR. 90 GR. 50 GR. 6 GR. 6
Gnocchi freschi di patate al pomodoro Gnocchi Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 160 GR. 60 GR. 5 GR. 5	GR. 180 GR. 70 GR. 5 GR. 5	GR. 200 GR. 80 GR. 6 GR. 6	Pasta e ceci Pasta Ceci secchi Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 40 GR. 25 GR. 5	GR. 50 GR. 30 GR. 5	GR. 60 GR. 40 GR. 6
Pasta con fagioli Pasta Fagioli secchi Pelati sgocciolati Q.B. Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 40 GR. 25 GR. 4	GR. 50 GR. 30 GR. 5	GR. 60 GR. 40 GR. 5	Pasta con piselli Pasta Piselli Parmigiano reggiano Olio extravergine d'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. 6 GR. 6
Minestrone con pasta Pasta Minestrone surgelato Olio extravergine d'oliva Parmigiano Reggiano Sale quanto basta	GR. 40 GR. 60 GR. 4 GR. 4	GR. 50 GR. 70 GR. 5 GR. 5	GR. 60 GR. 80 GR. 5 GR. 5	Pasta fresca ai pomodoro Pasta fresca Pelati sgocciolati Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 70 GR. 40 GR. 5	GR. 80 GR. 45 GR. 5	GR. 90 GR. 50 GR. 6
Pasta al ragù con tritato di carne Pasta Carne di vitello tritata 1^ scelta Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 50 GR. 20 GR. 40 GR. 4 GR. 4	GR. 60 GR. 25 GR. 50 GR. 5 GR. 5	GR. 70 GR. 30 GR. 60 GR. 5 GR. 5	Minestrone con riso Riso Minestrone surgelato Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 40 GR. 60 GR. 5 GR. 5	GR. 50 GR. 60 GR. 5 GR. 5	GR. 60 Gr. 70 GR. 6 GR. 6

7. 2015



PRIMI PIATTI	Quantità			PRIMI PIATTI	Quantità		
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie		Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie
Trancio di pizza margherita Farina quanto basta Lievito di birra Sale quanto basta Origano Olio extravergine d'oliva Caciocavallo Pelati sgocciolati	GR. 100	GR. 150	GR. 200	Risotto con zucca gialla o fiori di zucca Riso Zucca Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Pelati sgocciolati	GR. 50 GR. 50 GR. 5 GR. 5	GR. 60 GR. 80 GR. 5 GR. 5	GR. 70 GR. 100 GR. 6 GR. 6
Riso e patate al pomodoro Riso Patate mondate Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano Reggiano Sale quanto basta	GR. 50 GR. 60 GR. 15 GR. 25 GR. 4 GR. 4	GR. 60 GR. 70 GR. 20 GR. 30 GR. 5 GR. 5	GR. 70 GR. 80 GR. 30 GR. 40 GR. 5 GR. 5	Timballo di pasta la forno Pasta Carne tritata Caciocavallo Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano Reggiano Sale quanto basta	GR. 60 GR. 25 GR. 15 GR. 60 GR. 5 GR. 5	GR. 70 GR. 30 GR. 20 GR. 70 GR. 5 GR. 5	GR. 80 GR. 35 GR. 25 GR. 80 GR. 6 GR. 6
Pasta con carote, pomodorini e zucchine Pasta Zucchine Carote Pomodorini Olio extravergine d'oliva Parmigiano Reggiano Sale quanto basta	GR. 40 GR. 25 GR. 25 GR. 25 GR. 5 GR. 5	GR. 50 GR. 30 GR. 30 GR. 30 GR. 5 GR. 5	GR. 60 GR. 40 GR. 40 GR. 40 GR. 6 GR. 6				

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

SECONDI PIATTI	Quantità			NOTE
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie	
Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cadauno)	n. 3	n. 4	n. 5	
Cotoletta di carne di vitello Cotoletta di vitello 1^ scelta Uova, pane macinato, odori, sale e olio extravergine d'oliva quanto basta	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 90	
Frittata al forno con spinaci 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. 5 GR. 20	
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 Olio extravergine d'oliva e limone quanto basta	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	
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	
Hamburger Carne di vitello 1^ scelta Parmigiano grattugiato Odori e sale quanto basta	Gr. 70 Gr. 5	Gr. 75 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 5	
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	
Prosciutto crudo tipo dolce	Gr. 50	Gr. 60	Gr. 70	
Cotoletta 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	

Polpette di carne al sugo Carne tritata di vitella 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. 50 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 5 Gr. 5	
Bocconcini di mozzarella e prosciutto Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cadauno) Prosciutto cotto al naturale	n. 2 Gr. 35	n. 3 Gr. 40	n. 4 Gr. 45	
Fettina di vitello alla Pizzaiola Fettina di vitello di 1 [^] scelta Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	Gr. 70 Gr. 35 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 40 Gr. 5	Gr. 90 Gr. 45 Gr. 5	

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PANE E FRUTTA	Quantità			NOTE
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie	
Panino	Gr. 60	Gr 80	Gr. 100	
Frutta La frutta deve essere: pesca, albicocca, arance, nespole e mandarini, a seconda delle stagioni	Gr. 120	Gr. 150	Gr. 180	

ALLEGATO - MENU' FESTIVITA' E TRADIZIONE LOCALE

Al fine di garantire e favorire la conoscenza dei prodotti tipici del territorio si consiglia una volta al mese l'uso di uno di questi menù di tradizione locale:

Primo menù:
Pasta al pomodoro
Parmigiana alternata a polpettine di melanzane
Frutta di stagione

Secondo menù:
Gnocchi al pomodoro
Rape e salsicce arrosto
Frutta di stagione

Terzo menù:
Pasta al pomodoro
Peperoni e patate
Frutta di stagione

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

NATALE:

Primo menù:
Cullurielli
Tortino di alici spinate al forno
Insalata di fagiolini
Frutta di stagione
Turdilli, scalille

Secondo menù:
Pasta china con polpettine
Involcini di carne di vitello
Patate al forno
Frutta di stagione
Turdilli, scalille

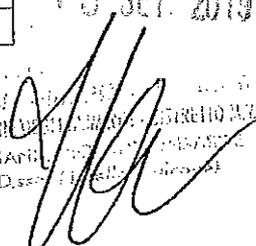
CARNEVALE:

Lasagne
Polpettine di carni fritte
Insalata di fagiolini
Frutta di stagione
Chiacchiere

PASQUA:

Lasagne
Capretto o agnello con patate
Frutta di stagione
Cuculi

13 SET. 2010
SANTO SPIRITO
(D.S. ...)





COMUNE DI LATTARICO

Provincia di COSENZA

Via Nicola Mari, 29 - C.F. 80004830784
CAP 87010 - 0984933391- fax 0984928889



E-mail

amministrativo@comune.lattarico.cs.it

Sito internet

www.comune.lattarico.cs.it

INDICAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEL MENU

SALE: si ricorda che la quantità giornaliera non deve superare i 6 gr a persona. Si consiglia l'utilizzo di sale iodato. Si consiglia inoltre l'uso di aromi (origano, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, limone etc.) che insaporiscono i cibi permettendo di ridurre la quantità di sale.

PANE: preparato con farina tipo "00", di produzione giornaliera (mai congelato), che all'analisi organolettica risulti: crosta dorata e croccante, mollica morbida elastica, di colorito paglierino, il gusto e l'aroma gradevoli. OGNI GIORNO PANE FRESCO 1 panino (circa 50-70 gr).

PASTA: di semola di grano duro, non deve presentare difetti ed essere indenne da parassiti, larve o altri agenti infestanti; in perfetto stato di conservazione alla pressione deve rompersi con suono secco e frattura vitrea, non farinosa. Cottura al dente non solo per la gradevolezza, ma perché è migliore la digeribilità.

RISO: ribe parboiled, indenne da parassiti o altri agenti infestanti; non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna.

CARNI ROSSE O BIANCHE: di 1° taglio, disossata, priva di grasso di copertura; deve presentare il marchio della visita sanitaria e provenire da stabilimenti con marchio CEE; in condizioni igieniche ottime e prive di alterazioni microbiche o fungine. **HAMBURGER:** dato che la pezzatura viene effettuata a monte, cioè in macelleria, vista l'impossibilità di stabilire al momento dell'ordinazione il numero dei pasti per i due ordini di scuole si ritiene di uniformare la grammatura dell'hamburger in 80gr. **CARNI AVICUNICOLE:** provenienti da stabilimenti con marchio CEE, deve presentare l'etichettatura prevista dall'Ordinanza Ministeriale Ministero della Salute 26 agosto 2005; prive di odori e sapori anomali; se congelate devono avere la pelle completamente spennata ed esenti da residui di peli o di grumi di sangue.

PESCE: fresco o surgelato, privo di pelle e di lisce.

AFFETTATI: di produzione nazionale, di qualità superiore, senza polifosfati aggiunti.
PARMIGGIANO REGGIANO O GRANA PADANO: contrassegnato dal marchio di origine e convenientemente stagionato.

ALTRI FORMAGGI: (mozzarelle, provola, formaggio spalmabile) in confezione chiusa con riportata la data di produzione e di scadenza.

UOVA: di categoria "A", con peso non inferiore a 60gr.; gli imballi devono essere muniti di etichettatura leggibile recante il nome dell'azienda produttrice e confezionatrice, la

INDICAZIONI PER I SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA

La celiachia è una complessa condizione patologica dovuta ad intolleranza al glutine, sostanza proteica contenuta in alcuni cereali e precisamente: frumento, segale, orzo, avena, farro.

La chiave del corretto trattamento della celiachia si articola su due punti fondamentali:

- L'assoluta necessità della dieta senza glutine;
- Le corrette modalità di seguirla.

LA DIETA SENZA GLUTINE.

Al momento attuale l'unico trattamento della celiachia è l'introduzione di una dieta rigorosamente senza glutine per tutta la vita, perché l'intolleranza al glutine è una condizione permanente. La dieta senza glutine significa l'eliminazione da qualunque cibo di cereali tossici e loro derivati, cioè del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena e del farro.

Si dovranno quindi eliminare il pane, la pasta, la pasticceria ed inoltre tutti i prodotti del commercio (salumi composti, minestre e sughi pronti, preparati per impanare, budini e creme varie, etc.) confezionati con cereali con glutine o loro farine. Si dovranno anche evitare i prodotti di cui non si conosce esattamente la composizione o la modalità di preparazione.

Naturalmente non vi sono problemi per cibi proteici (carne, pesce, uova) purché non miscelati con cereali tossici, per i grassi (olio d'oliva, burro, olio di semi purché non da cereali tossici), tutti i legumi, verdure, frutta, noci e nocciole e altri semi non di cereali.

Sono invece da evitare:

- I formaggi cremosi, i formaggini, i formaggi fusi, per i quali non si possono escludere sofisticazioni con farine di cereali;
- Tra i grassi andranno eliminati l'olio di germe di grano, quello di semi vari e le margarine a composizione non definita;
- I dadi per brodo, sia di carne che di verdure la cui composizione è difficilmente controllabile;
- Il caffè solubile, i surrogati di caffè o bevande (tipo ovomaltina) contenenti orzo, avena, segale o grano;
- Per i dolci l'occasione o l'infrazione può essere rappresentata da quelli di diffusione commerciale, specialmente quelli che più insospettabilmente potrebbero contenere farine, per esempio alcuni tipi di caramelle, confetti, canditi, gomme da masticare (specie in confetto), creme di cioccolato da spalmare.
- Il lievito di birra, che è una coltura di saccaromiceti fatta crescere sul malto d'orzo, sottoprodotto della produzione della birra, e quelli artigianali acquistati dal fornaio. Si potrà invece usare il lievito naturale Eridania in cubetti (coltivato su melassa di barbabietola da zucchero).

Set. 2019
3

GRAMMATURE A CRUDO

PRODOTTO	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIA
PASTA O RISO	50	70	80
PASTA O RISO PER MINISTRONE	20	25	30
MINISTRONE PASSATO	90	100	120
LEGUMI SECCHI	20	25	30
ORTAGGI	100	120	150
INSALATA VERDE	30	40	50
VERDURA COTTA	100	120	150
POMODORI INSALATA	60	80	100
POMODORO PER SUGO	30	40	50
PATATE	120	150	200
MOZZARELLA (DA 100GR)	1	1	1
FORMAGGI FRESCHI (provola, crescenza, stracchino...)	60	70	90
PARMIGIANO O GRANA GATTUGIATO	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
PESCE	100	120	140
BASTONCINI	3	3	4
CARNE	60	80	100
PROSCIUTTO	40	50	60
UOVA	1	1	1
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Max 15	Max 15	Max 15
FRUTTA	150	150	150
PANE	1 panino	1 panino	1 panino

PRIMA SETTIMANA	
Lunedì Pasta e lenticchie Pizzaiola di vitello Carote lesse	Martedì Pasta al pomodoro Scaloppine Ortaggi crudi in insalata (finocchi, pomodori)
Mercoledì Pasta e fagioli Mozzarella + affettato Materna gr. 30 gr. 20 Media gr. 60 gr. 40 Verdure in foglie (spinaci, biette...)	Giovedì Risotto con spinaci Cosce di pollo al forno Purè di patate
Venerdì Pennette al tonno (tonno 30gr) Filetti di merluzzo in umido Insalata di stagione	