

## TABELLE DIETETICHE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA 0 – 36 MESI

GLI ALIMENTI SI INTENDONO A CRUDO E AL  
NETTO DEGLI SCARTI



**INFANZIA**

### Ricettario e grammature Nido Infanzia Menu in vigore dal 01 gennaio 2015

#### NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI

I menù sono stati elaborati prendendo in considerazione il "Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Lombardia".

- Si garantisce, all'occorrenza, la preparazione di pasti alternativi per esigenze di diete speciali dovute ad allergie, intolleranze, malattie metaboliche, ecc... o per motivi religiosi. Tutte le diete devono essere comunicate via fax dalle dietiste alla Chef Service Ristorazione S.r.l. e ai cuochi delle cucine interne
- Le grammature o unità indicative degli alimenti sono considerate a crudo e al netto degli scarti.
- La cottura degli alimenti è molto importante nella preparazione delle pietanze, soprattutto per quanto riguarda il mantenimento del contenuto di nutrienti. Per gli alimenti di origine animale (pesce e carne in particolare) nella fase di calcolo quantitativo è da ricordare il calo di prodotto variabile a seconda della cottura, verosimile a circa il 30% del peso.
- Il menù dell'asilo nido e delle scuole dell'infanzia è uguale per i bambini e per gli adulti aventi diritto al pranzo.
- La quantità totale di Olio extravergine oliva, indicata giornalmente negli ingredienti del menù, è da distribuire tra i vari alimenti previsti per il pranzo.
- La Chef Service Ristorazione S.r.l. utilizza nella propria cucina solo Olio Oliva, Olio E.V.O Extravergine Oliva, Olio semi girasole
- Sale le grammature non è indicata rimane inteso che la quantità da aggiungere ai cibi è limitata
- \*\*Verdure: Quando fuori stagione viene fornito prodotto surgelato o congelato
- \* Prodotto allergene / possibile intolleranza ( ...)

#### SI INFORMANO I NOSTRI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI NOSTRI MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI:

#### ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI (AI SENSI DEL REG. CE 1169/11, D. LGS. 109/92, 58/2009 E S.M.I.)

**CEREALI\*** contenenti **GLUTINE** (cioè **grano\***, **segale**, **orzo**, **avena**, **farro**, **kamut** o **i loro ceppi ibridati**) e prodotti derivati,

**UOVA\***e prodotti derivati,

**PESCE\*** e prodotti derivati,

**LATTE\* UHT (lattosio) \*** e prodotti derivati

**SEDANO\*** e prodotti derivati,

**SENAPE\*** e prodotti derivati,

**SOIA** e prodotti derivati,

**Semi di sesamo\*** e prodotti derivati,

**Anidride solforosa** e solfiti (possibilmente contenuti nei vini),

**Lupini** e prodotti derivati,

**MOLLUSCHI** e prodotti derivati.

**CROSTACEI** e prodotti derivati,

**ARACHIDI** e prodotti derivati,

#### CHEF SERVICE RISTORAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

**FRUTTA A GUSCIO**, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queensland e prodotti derivati.

## **PRINCIPALI ALLERGIE O INTOLLERANZE**

### **GLUTINE**

In natura il Glutine si trova solo in alcuni cereali quali:

Nel grano\* Cresce la quantità di Glutine e' superiore agli altri cereali, perché esso e' proveniente da una mutazione genetica (di fatto e' come se fosse un OGM) ottenuta vicino ad una centrale atomica italiana negli anni 70'

Fumento, Farro, Kamut, Orzo, Segale, Sorgo, Spelta, Triticale,

e quindi in... Farina, amido, semolino, fiocchi dei cereali suddetti, Pasta, pasta ripiena (es. ravioli, tortellini ecc.)

Pane comune e speciale, pangrattato, Grissini, crackers, fette biscottate, pan carré, focacce, pizza

Gnocchi di patate\*, gnocchi alla romana, Crusca, Malto d'orzo, Müsli, miscele di cereali, Corn Flakes al malto

Dolci, biscotti, torte.

Ma non lo troviamo in altri cereali e vegetali altrettanto buoni quali: Castagne, Ceci, Legumi\* (favismo), Mais, Miglio,

Patate\*, Riso, Soia Tapioca, e quindi in: Farina di riso, crema e amido di riso, Farina di mais, polenta, maizena (amido

di mais), pop-corn, Farina di miglio, Farina di soia, Farina di tapioca, Fecola di patate\*, Focchi di riso, mais, soia,

tapioca senza aggiunta di malto, Farina di castagne, Farina di ceci e altri legumi\* (favismo), Avena e Grano\* Saraceno

**SOLANACEE:** Le melanzane, i peperoni e i pomodori ben maturi ne contengono solo lievi tracce. La patata invece contiene abbondantemente quantità di alcaloide solanina, presente sia all' interno del frutto che nella buccia e che può provocare effetti tossici

**LATTOSIO:** Latte\* UHT e Prodotti Derivati, No **Grana Padano e Parmigiano reggiano**

**FAVISMO:** Fave, Fagioli e altri legumi\* (favismo), Alcuni legumi\* (favismo) non creano grossi problemi, ma per sicurezza è consigliato di eliminare tutti i legumi\* (favismo) dalla dieta.

Fava. Questo è il primo alimento che ha dimostrato di innescare i sintomi. Questo è così legato alla carenza G6PD che può essere a volte indicato come " favismo " in riferimento a questo alimento.

Legumi, fagioli, fagioli neri, ecc , questo è un altro gruppo di alimenti che devono essere evitati da bambini / adulti Solfiti gli alimenti (e i vini) che li contengono. I solfiti sono utilizzati in una grande varietà di alimenti come conservanti e anti imbrunenti. Sulle etichette sono sempre specificati, secondo una normativa europea entrata in vigore nel 2005, e sono espressi in forma chiara, oppure secondo le sigle che vanno da E220 a E228. 6PD .

Soia. Questo è un additivo a qualche alimento comune che mangiamo, tra cui gelati, hamburger, pizza , cioccolato, ciambelle e altri prodotti alimentari.

Arachidi ( in particolare) e legumi\* (favismo) ( in generale) si trovano ovunque, compreso il burro di arachidi, cereali, salse e condimenti per insalata.

### **IMPORTANTE:**

Si invita pertanto l'utenza allergica o intollerante a darne comunicazione mediante certificazione medica. Ricordiamo che il nostro personale è adeguatamente formato e saprà indirizzarvi verso una scelta sicura anche mediante le informazioni certificate da voi inviate e dalla consulenza dei nostri nutrizionisti.

#### **CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL**

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

**TABELLE DIETETICHE PER LA SCUOLA  
DELL'INFANZIA FINO A 6 MESI**  
GLI ALIMENTI SI INTENDONO A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI



RICETTA LATTANTI	fino a 6 MESI	Gr.
<b>LUNEDI CREMA DI RISO E POLLO</b>		
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate, zucchine)		q.b + 100gr patate*
Crema di riso		25
Omogenizzato di pollo		50
Se Liofilizzato		30
Olio extravergine d'oliva		5
<b>MARTEDI CREMA AI 4 CEREALI E TACCHINO</b>		
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate, zucchine)		q.b + 100gr patate*
Crema a 4 CERALI* (glutine)		25
Omogenizzato di tacchino		50
Se Liofilizzato		30
Olio extravergine d'oliva		5
<b>MERCOLEDI CREMA DI RISO MAIS E TAPIOCA E VITELLO</b>		
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate, zucchine)		q.b + 100gr patate*
Crema di riso, mais e tapioca		25
Omogenizzato di vitello		50
Se Liofilizzato		30
Olio extravergine d'oliva		5
<b>GIOVEDI CREMA DI RISO E CONIGLIO</b>		
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate, zucchine)		q.b + 100gr patate*
Crema di riso		25
Omogenizzato di coniglio		50
Se Liofilizzato		30
Olio extravergine d'oliva		5
<b>VENERDI CREMA DI RISO MAIS E TAPIOCA E POLLO</b>		
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate, zucchine)		q.b + 100gr patate*
Crema di mais e tapioca		25
Omogenizzato di pollo o tacchino		50
Se Liofilizzato		30
Olio extravergine d'oliva		5

**Prescrizioni ATS Fino a 6 mesi**

**Formaggio** Grattugiato si richiede di non aggiungere (fornire) formaggio grattugiato ai primi piatti al fine di contenere la quota proteica del pasto come indicato dalla recente revisione LAN 2014. Il parmigiano e i formaggi in genere stagionati sono una buona fonte proteica, lipidica e di calcio ricchi di sodio, si suggerisce pertanto di considerare il formaggio stagionato come principale fonte proteica, utilizzandolo come secondo piatto

**Pane:** Secondo accordi per la riduzione del sale nel pane, siglati il 31 dicembre 2010 e il 14 settembre 2011 tra la Regione Lombardia e Unione Panificatori a SALE RIDOTTO CONTENUTO DI (1.7%)

**Sale** iodato Fino ai 12 mesi è escluso, in questa cucina **non si fa uso** di Glutammato (Dado)

**Formaggi:** Quartirolo, Primo sale, Crescenza, Mozzarella e Ricotta, Formaggi stagionati

**Grammature** adeguate al fabbisogno nutrizionale della fascia d'età considerata (vedasi rif. Doc. ATS Pappa e Nido

[https://www.ats-milano.it/Portale/Portals/0/AtsMilano\\_Documenti/Pappa%20A1%20Nido\\_89b77ce9-76a1-47c6-8783-e8f7ce45464a.PDF](https://www.ats-milano.it/Portale/Portals/0/AtsMilano_Documenti/Pappa%20A1%20Nido_89b77ce9-76a1-47c6-8783-e8f7ce45464a.PDF)

**Testo** evidenziato: allergene vedere ricettario e agenda allergeni

**TABELLE DIETETICHE PER LA SCUOLA  
DELL'INFANZIA 7 – 12 MESI**  
GLI ALIMENTI SI INTENDONO A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI



<b>RICETTA MONOPIATTI 7 – 12 MESI</b>	<b>Gr.</b>
<b>LUNEDI' PASSATO DI VERDURA CON PASTINA E RICOTTA</b>	
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate, zucchine)	q.b + 150gr patate*
Pastina prima infanzia di semola di grano*( <b>glutine</b> )	30
Ricotta* ( <b>LATTE lattosio</b> ) vaccina	30
Olio extravergine oliva	4
<b>MARTEDI PASSATO DI VERDURA CON RISO E PESCE</b>	
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate, zucchine)	q.b + 150gr patate*
Riso prima infanzia	30
Omogenizzato di <b>pesce*</b>	50
Oppure <b>pesce*</b> frullato (limanda, platessa, merluzzo)	40
Olio extravergine oliva	4
<b>MERCOLEDI PASSATO DI VERDURA CON PASTINA E VITELLO</b>	
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate, zucchine)	q.b + 150gr patate*
Pastina prima infanzia*(Farina di <b>GRANO glutine</b> )	30
Omogenizzato di vitello	50
Oppure carne frullata vitello	40
Olio extravergine oliva	4
<b>GIOVEDI PASSATO DI VERDURA CON SEMOLINO E CONIGLIO</b>	
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate, zucchine)	q.b + 150gr patate*
Crema di Semolino*( <b>glutine</b> )	30
Omogenizzato di coniglio	50
Olio extravergine oliva	4
<b>VENERDI PASSATO DI VERDURA CON RISO E MANZO</b>	
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate, zucchine)	q.b + 150gr patate*
Riso prima infanzia	30
Omogenizzato di manzo	50
Oppure carne frullata manzo	40
Olio extravergine oliva	4

**Prescrizioni ATS 7-12 mesi**

**Formaggio** Grattugiato si richiede di non aggiungere (fornire) formaggio grattugiato ai primi piatti al fine di contenere la quota proteica del pasto come indicato dalla recente revisione LAN 2014. Il parmigiano e i formaggi in genere stagionati sono una buona fonte proteica, lipidica e di calcio ricchi di sodio, si suggerisce pertanto di considerare il formaggio stagionato come principale fonte proteica, utilizzandolo come secondo piatto

**Pane:** Secondo accordi per la riduzione del sale nel pane, siglati il 31 dicembre 2010 e il 14 settembre 2011 tra la Regione Lombardia e Unione Panificatori a RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1.7%)

**Sale** iodato Fino ai 12 mesi è escluso, in questa cucina non si fa uso di Glutamato (Dado)

**Formaggi:** Quartirolo, Primo sale, Crescenza, Mozzarella e Ricotta, Formaggi stagionati

Grammature adeguate al fabbisogno nutrizionale della fascia d'età considerata (vedasi rif. Doc. ATS Pappa e Nido

[https://www.ats-milano.it/Portale/Portals/0/AtsMilano\\_Documenti/Pappa%20A1%20Nido\\_89b77ce9-76a1-47c6-8783-e8f7ce45464a.PDF](https://www.ats-milano.it/Portale/Portals/0/AtsMilano_Documenti/Pappa%20A1%20Nido_89b77ce9-76a1-47c6-8783-e8f7ce45464a.PDF)

**Testo** evidenziato: allergene vedere ricettario e agenda allergeni

**CHEF SERVICE RISTORAZIONE SRL**

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

**TABELLE DIETETICHE PER LA SCUOLA  
DELL'INFANZIA 7 – 12 MESI**  
GLI ALIMENTI SI INTENDONO A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI



RICETTA MONOPIATTI      7 – 12 MESI	Gr.
<b>NO FORMAGGI VACCINI - NO PATATE - NO POMODORO – NO CARNE -</b>	
<b>LUNEDI' PASSATO DI VERDURA CON PASTINA E RICOTTA</b>	
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, zucchine, piselli, cipolla)	q.b <b>+150gr patate</b>
Pastina prima infanzia di semola di grano*( <b>glutine</b> )	30
<b>Formaggio di Capra</b>	30
Olio oliva extravergine	4
<b>MARTEDI PASSATO DI VERDURA CON RISO E PESCE</b>	
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, zucchine, piselli, cipolla)	q.b <b>+150gr patate</b>
Riso prima infanzia	30
Omogenizzato di <b>pesce*</b>	50
Olio oliva extravergine	4
<b>MERCOLEDI PASSATO DI VERDURA CON PASTINA NO E VITELLO</b>	
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, zucchine, piselli, cipolla)	q.b <b>+150gr patate</b>
Pastina prima infanzia*(Farina di <b>GRANO glutine</b> )	30
Olio oliva extravergine	4
<b>GIOVEDI PASSATO DI VERDURA CON SEMOLINO NO CONIGLIO</b>	
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, zucchine, piselli, cipolla)	q.b <b>+150gr patate</b>
Crema di Semolino*( <b>glutine</b> )	30
<b>Formaggio di Capra</b>	30
Olio oliva extravergine	4
<b>VENERDI PASSATO DI VERDURA CON RISO NO MANZO</b>	
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, zucchine, piselli, cipolla)	q.b <b>+150gr patate</b>
Riso prima infanzia	30
Oppure carne frullata manzo	40
Olio oliva extravergine	4

**TABELLE DIETETICHE PER LA SCUOLA  
DELL'INFANZIA 12 – 36 MESI**  
GLI ALIMENTI SI INTENDONO A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI



<b>RICETTA MONOPIATTI</b>	<b>7 – 12 MESI</b>	<b>Gr.</b>
<b>NO CARNE – NO PESCE</b>		
<b>LUNEDI' PASSATO DI VERDURA CON PASTINA E RICOTTA</b>		
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate*, zucchine, polpa pomodoro, piselli, cipolla)		q.b + 150gr patate
Pastina prima infanzia di semola di grano*( <b>glutine</b> )		30
Ricotta* ( <b>LATTE lattosio</b> ) vaccina		30
Olio oliva extravergine		4
<b>MARTEDI PASSATO DI VERDURA CON RISO NO PESCE</b>		
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate*, zucchine, polpa pomodoro, piselli, cipolla)		q.b + 150gr patate
Riso prima infanzia		30
Olio oliva extravergine		4
<b>MERCOLEDI PASSATO DI VERDURA CON PASTINA NO VITELLO</b>		
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate*, zucchine, polpa pomodoro, piselli, cipolla)		q.b + 150gr patate
Pastina prima infanzia*(Farina di <b>GRANO glutine</b> )		30
Olio oliva extravergine		4
<b>GIOVEDI PASSATO DI VERDURA CON SEMOLINO NO CONIGLIO</b>		
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate*, zucchine, polpa pomodoro, piselli, cipolla)		q.b + 150gr patate
Crema di Semolino*( <b>glutine</b> )		30
Olio oliva extravergine		4
Formaggio grana 12/24mesi ( <b>LATTE</b> )		4
<b>VENERDI PASSATO DI VERDURA CON RISO NO MANZO</b>		
Brodo vegetale di passato di verdure (carote, patate*, zucchine, polpa pomodoro, piselli, cipolla)		q.b + 150gr patate
Riso prima infanzia		30
Olio oliva extravergine		4

## OMOGENIZZATI

<b>Omogenizzato di Pollo</b> (Prodotto: Coop)	Acqua di cottura, Carne di Pollo 40% ( <b>Biologico</b> ), riso cotto (biologico). <b>Prodotto senza Glutine</b>
<b>Omogenizzato di Tacchino</b> (Prodotto: Coop)	Acqua di cottura, Carne di Pollo 48% ( <b>Biologico</b> ), riso cotto (biologico). <b>Prodotto senza Glutine</b>
<b>Omogenizzato di Vitello</b> (Prodotto: Coop)	Acqua di cottura, Carne di Vitello 40% ( <b>Biologico</b> ), riso cotto (biologico). <b>Prodotto senza Glutine</b>
<b>Omogenizzato di Bovino</b> (Prodotto: Coop)	Acqua di cottura, Carne di Bovino 40% ( <b>Biologico</b> ), riso cotto (biologico). <b>Prodotto senza Glutine</b>
<b>Omogenizzato di Coniglio</b> (Prodotto: Plasmon)	Acqua di cottura, Carne di Coniglio 30%, amido di mais, farina di riso 2%, succo di limone.
<b>Omogenizzato di Platessa</b> (Prodotto: Plasmon)	Acqua di cottura, Filetto di Platessa 18%, patate 18%, amido di mais, , farina di riso 2%, succo di limone. <b>Contiene PESCE</b>

La scelta di indicare la provenienza indica la nostra volontà di certificare la qualità del prodotto.

### CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

RICETTA PRIMI PIATTI	12 - 24 MESI	24 -36 MESI
----------------------	--------------	-------------

(\*) Prodotto allergene o intollerante

(\*) Possibilità utilizzo prodotto surgelato

<b>BRODO VEGETALE di VERDURA</b> In una pentola con acqua fredda mettere le carote, cipolle e sedano, unire il sale e portare ad ebollizione fino a termine cottura, estrarre dal brodo il sedano. Frullare i restanti sapori.	q.b.	q.b.
brodo vegetale verdura: <b>sedano*</b> , carote, zucchine, cipolla.	q.b.	q.b.
Olio extravergine oliva	4	4
<b>VERDURE PER PASSATO</b> In una pentola con acqua fredda mettere le verdure**, unire il sale e portare ad ebollizione fino a termine cottura. Frullare parzialmente e unire la pastina (se richieste da menù) a cottura ultimata, cospargere di parmigiano /grana	q.b.	q.b.
PASTINA O RISO O CROSTINI O ORZO NELLE MINESTRE	20	25
PASTINA O RISO IN MINESTRA/CREMA DI VERDURE	20	25
PASTA O PASTA DI MAIS O RISO	30	45
SEMOLINO, CREME NELLE MINESTRE	30	30
<b>FORMAGGIO</b> Grattugiato si richiede di non aggiungere (fornire) formaggio grattugiato ai primi piatti al fine di contenere la quota proteica del pasto come indicato dalla recente revisione LAN 2014. Il parmigiano e i formaggi in genere stagionati sono una buona fonte proteica, lipidica e di calcio ricchi di sodio, si suggerisce pertanto di considerare il formaggio stagionato come principale fonte proteica, utilizzandolo come secondo piatto	5	5
<b>Sale</b> iodato Fino ai 12 mesi è escluso, in questa cucina non si fa uso di	-	1
<b>CONDIMENTI</b> Olio extra vergine di oliva (E.V.O.) Burro ( <b>latte</b> ) *solo quando previsto in ricetta) Sale marino Sale Iodato	4 4 - -	4 4 1 1
<b>BRODO DI CARNE CON PASTINA</b> In una pentola con acqua fredda mettere la carne da bollito, le carote, zucchine, cipolle e sedano, unire il sale e portare ad ebollizione fino a termine cottura della carne. Estrarre dal brodo la carne e il sedano. Frullare i restanti sapori, unire la pastina e a cottura ultimata.		
brodo di carne: bovino magro, carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b.	q.b.
pasta di semola di <b>grano*(glutine)</b>	30	45
<b>GNOCCHI DI SEMOLINO ALL'OLIO E.V.O</b> In una casseruola mettere il semolino lavorarlo con latte e uova e portare ad impasto denso, distribuirlo in una teglia.		
semola di <b>grano*(glutine)</b>	40	50
<b>latte*</b> (Lattosio)	q.b.	q.b.
<b>burro</b>	q.b.	q.b.
<b>uovo*</b> pastorizzate	1	1
salvia	1	1
<b>GNOCCHETTI (CHICCHE) DI PATATE AL POMODORO</b> Far stufare in casseruola un trito di: carota, cipolla e sedano con Olio E.V.O a calore moderato. Unire i pomodori pelati, l'aglio e il sale, cuocere per trenta minuti circa. Passare la salsa e riportarla a bollire per altri cinque minuti circa. Cuocere gli gnocchetti in acqua salata e condire con il sugo preparato.		
gnocchetti di farina di <b>grano *(glutine)</b> tenero tipo "00" (granito), purea di patate*( <b>solanacee</b> ) 35% (acqua, patate* disidratate) fecola di patate*, sale alimentare aggiunto (1%) spezie, aromi, spolverati con farina di riso, correttore di acidità: acido lattico, <b>uovo*</b> , <b>solfiti*</b> , conservante: potassio sorbato.	100	110
tomodori pelati	20	20
cipolle, carote.	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.

#### CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .



<b>LASAGNE AL RAGU' (PIATTO COMPLETO UNICO)</b> Far stufare in casseruola un trito di carne, carota, cipolla e sedano con Olio E.V.O a calore moderato. Unire i pomodori pelati e il sale e cuocere per trenta minuti circa. Passare la salsa e riportarla a bollore per altri cinque minuti circa. Lessare le lasagne in acqua salata, in seguito unire il sugo a strati alternando gli ingredienti (sugo, parmigiano /grana padano e besciamella).		
pasta di semola di <b>grano*(glutine)</b> duro con <b>uova*</b> pastorizzate	35	40
besciamella ( <b>latte*</b> uht ( <b>lattosio</b> ), burro*( <b>latte, lattosio</b> ), farina di <b>grano*</b> tenero "00" ( <b>glutine</b> ), noce moscata), <b>Formaggio</b> grana 12/24mesi pasta dura ( <b>latte, lattosio</b> ).	20	30
carne macinata bovino adulto 100%	30	40
pomodori pelati, cipolle, carote, <b>sedano*</b>	20	20
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>PASSATO ALLA CREMA DI CAROTE C/PASTINA INTEGRALE</b> In una pentola con acqua fredda mettere le patate e carote, unire il sale e portare a termine cottura. Frullare le verdure, unire la pasta o riso o crostini (a seconda del menu) a fine cottura aggiungere Olio E.V.O.		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
carote	q.b	q.b
patate*( <b>solanacee</b> )	45	50
pasta <b>grano*</b> integrale ( <b>glutine</b> )	20	25
<b>PASSATO CREMA DI ZUCCA C/CROSTINI</b> In una pentola con acqua fredda mettere le patate e la zucca, unire il sale e portare a termine cottura. Frullare le verdure, unire la pasta o riso o crostini a seconda del menu), a fine cottura aggiungere Olio E.V.O.		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
zucca	q.b	q.b
patate*( <b>solanacee</b> )	45	50
crostini: farina di <b>grano*(glutine)</b> tenero tipo "0", acqua, grasso vegetale di palma 4,2%, destrosio 3,4%, lievito naturale, sale, farina di <b>frumento*(glutine)</b> maltato, estratto di malto d' <b>orzo*(glutine)</b> e mais. (trattato con alcool etilico in superficie)	20	25
<b>PASSATO DI LEGUMI CON PASTINA</b> Lessare in acqua i legumi. Aggiungere brodo vegetale q.b. A cottura ultimata passare/frullare e rimettere al fuoco, aggiungere il cereale previsto nel menu (riso o pasta) e ultimare la cottura.		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
patate*( <b>solanacee</b> )	30	35
legumi*( <b>favismo</b> ) (fagioli borlotti, cannellini, lenticchie, ceci)	15	20
pasta di semola di <b>grano*(glutine)</b>	20	25
<b>PASSATO DI LEGUMI CON RISO</b> Lessare in acqua i legumi. Aggiungere brodo vegetale q.b. A cottura ultimata passare/frullare e rimettere al fuoco, aggiungere il cereale previsto nel menu (riso o pasta) e ultimare la cottura.		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
patate*( <b>solanacee</b> )	30	35
legumi* ( <b>favismo</b> ) fagioli borlotti, cannellini, lenticchie, ceci	15	20
riso prima infanzia / arborio / parlboid	20	25
<b>PASSATO DI LEGUMI CON ORZO</b> Lessare in acqua i legumi. Aggiungere brodo vegetale q.b. A cottura ultimata passare/frullare i legumi e rimettere al fuoco, aggiungere il cereale previsto nel menu (ORZO) e ultimare la cottura.		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
patate*( <b>solanacee</b> )	30	35
legumi*( <b>favismo</b> ) (fagioli borlotti, cannellini, lenticchie, ceci, piselli)	15	20
<b>orzo*(glutine)</b>	20	25

#### CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

<b>PASSATO DI LEGUMI CON FARRO</b> Lessare in acqua i legumi. Aggiungere brodo vegetale q.b. A cottura ultimata passare/frullare i legumi e rimettere al fuoco, aggiungere il cereale previsto nel menu (FARRO)		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
patate*( <b>solanacee</b> )	30	35
legumi*( <b>favismo</b> ) (fagioli borlotti, cannellini, lenticchie, ceci)	15	20
<b>farro*(glutine)</b>	20	25
<b>PASSATO DI PISELLI CON RISO</b> Lessare in acqua i legumi. Aggiungere brodo vegetale q.b. A cottura ultimata passare/frullare e rimettere al fuoco, aggiungere il cereale previsto nel menu (riso o pasta) e ultimare la cottura.		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
patata*( <b>solanacee</b> )	30	35
piselli*( <b>favismo</b> )	15	20
riso prima infanzia / arborio / parlboid	20	25
<b>PASSATO DI PISELLI CON ORZO</b> Lessare in acqua i legumi. Aggiungere brodo vegetale q.b. A cottura ultimata passare/frullare e rimettere al fuoco, aggiungere il cereale previsto nel menu (riso o pasta) e ultimare la cottura.		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano**</b> , cipolla**	q.b	q.b
patata*( <b>Solanacee</b> )	30	35
piselli*( <b>favismo</b> )	15	20
<b>orzo*(glutine)</b>	20	25
<b>PASSATO DI VERDURA (Minestrone)</b> In una pentola con acqua fredda mettere le verdure e le patate, portare a termine cottura. Frullare le verdure, a fine cottura		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
patate*( <b>solanacee</b> )	15	20
**verdure mista (patate* ( <b>solanacee</b> ) 25%, carote 15%, piselli ( <b>favismo</b> ) 10%, fagiolini 10%, pomodori ( <b>solanacee</b> ) 10%, <b>sedano*</b> 6%, zuccina 6%, cavolfiori 5%, cavolo verza 3%, porri 5%, cipolle 3%, sedano rapa, fagiolo borlotto,	q.b	q.b
<b>PASSATO DI VERDURA (Minestrone) con LEGUMI</b> In una pentola con acqua fredda mettere le verdure e le patate, portare a termine cottura. Frullare le verdure, a fine cottura		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
patate*( <b>solanacee</b> )	15	20
legumi*( <b>favismo</b> ) (fagioli borlotti, cannellini, lenticchie, ceci)	15	20
**verdure mista (patate* ( <b>solanacee</b> ) 25%, carote 15%, piselli ( <b>favismo</b> ) 10%, fagiolini 10%, pomodori ( <b>solanacee</b> ) 10%, <b>sedano*</b> 6%, zuccina 6%, cavolfiori 5%, cavolo verza 3%, porri 5%, cipolle 3%, sedano rapa, fagiolo borlotto,	q.b	q.b
<b>PASSATO DI VERDURA e PISELLI*</b> In una pentola con acqua fredda mettere le verdure e le patate, portare a termine cottura. Frullare le verdure		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
patate*( <b>solanacee</b> )	15	20
*verdure mista (patate* ( <b>solanacee</b> ) 25%, carote 15%, piselli* ( <b>favismo</b> ) 10%, fagiolini 10%, pomodori ( <b>solanacee</b> ) 10%, <b>sedano*</b> 6%, zuccina 6%, cavolfiori 5%, cavolo verza 3%, porri 5%, cipolle 3%, basilico, prezzemolo.)	q.b	q.b
piselli*( <b>favismo</b> )	15	20
<b>PASSATO DI VERDURA CON PASTINA</b> In una pentola con acqua fredda mettere le verdure e le patate portare a termine cottura. Frullare le verdure, unire la pasta o riso (a seconda del menu).		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
patate*( <b>solanacee</b> )	15	20

**CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL**

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

**verdure mista (patate* ( <b>solanacee</b> ), 25%, carote 15%, piselli ( <b>favismo</b> )10%, fagiolini 10%, pomodori 10%, <b>sedano</b> * 6%, zucchina 6%, cavolfiori 5%, cavolo verza 3%, porri 5%, cipolle 3%, basilico prezzemolo.)	q.b	q.b
pasta di semola di grano*( <b>glutine</b> )	20	25
<b>PASSATO DI VERDURA CON RISO</b> In una pentola con acqua fredda mettere le verdure e le patate portare a termine cottura. Frullare le verdure, unire la pasta o riso (a seconda del menu).		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano</b> *, cipolla	q.b	q.b
patate*( <b>solanacee</b> )	15	20
**verdure mista (patate* ( <b>solanacee</b> ), 25%, carote 15%, piselli ( <b>favismo</b> )10%, fagiolini 10%, pomodori 10%, <b>sedano</b> * 6%, zucchina 6%, cavolfiori 5%, cavolo verza 3%, porri 5%, cipolle 3%, basilico prezzemolo.)	q.b	q.b
riso arborio / parlboid	30	45
<b>PASTA AL PESTO</b> Mondare e lavare il basilico (seguendo la procedura). Lessare i pinoli (seguendo procedura). Passare/frullare gli ingredienti (tranne il parmigiano) avendo cura di non insistere troppo per evitare di riscaldare la salsa. Unire il parmigiano a salsa pronta. Cuocere la pasta in acqua salata e condirla con il "pesto".		
pasta di semola di grano*( <b>glutine</b> )	35	40
<b>pesto</b> : (Olio extravergine oliva, basilico (34%), formaggio*( <b>lattosio</b> ) grana padano (con proteine dell' <b>uovo</b> ), <b>pinoli</b> *, formaggio*( <b>lattosio</b> ).	10	20
<b>PASTA E OLIVE AL POMODORO</b> Far stufare in casseruola un trito di: carota, cipolla e sedano con un filo Olio E.V.O a calore moderato. Unire le olive e pomodori pelati, cuocere per trenta minuti circa. Passare la salsa e riportarla a bollire per altri cinque minuti circa. Cuocere la pasta o il riso (secondo il menu) in acqua e condire con il sugo preparato.		
pasta di semola di grano*( <b>glutine</b> )	30	45
tomodori pelati	20	20
carote, cipolla, <b>sedano</b> *	q.b	q.b
olive verdi/nere	q.b	q.b
<b>PASTA ALLA RICOTTA</b> Lessare la pasta in acqua salata, scolare aggiungere la ricotta e condire con Olio E.V.O.		
pasta di semola di grano*( <b>glutine</b> )	30	45
ricotta*( <b>lattosio</b> )	30	40
<b>PASTA ALLE ZUCCHINE</b> Far stufare in una casseruola con un filo di Olio E.V.O un trito di carota, sedano e cipolla e salare, successivamente unire le zucchine tagliate a dadini e cuocere a fuoco moderato per circa trenta minuti. A fine cottura unire al sugo il prezzemolo e frullare. Cuocere la pasta in acqua salata e condire con la crema di zucchine.		
pasta di semola di grano*( <b>glutine</b> )	30	45
zucchine, carote, cipolla, <b>sedano</b> *	q.b	q.b
<b>PASTA ALLO ZAFFERANO</b> Lessare la pasta in acqua salata, scolare e condire con Olio E.V.O e zafferano.		
pasta di semola di grano*( <b>glutine</b> )	30	45
zafferano	q.b.	q.b.
<b>PASTA ALLO ZAFFERANO e PISELLI*</b> Lessare la pasta in acqua salata, scolare e condire con Olio E.V.O e zafferano.		
pasta di semola di grano*( <b>glutine</b> )	30	45
zafferano	q.b.	q.b.
piselli*	q.b	q.b

#### CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

<b>PASTA AL POMODORO</b> Far stufare in casseruola un trito di: carota, cipolla e sedano con un filo di Olio E.V.O a calore moderato. Unire i pomodori pelati, l'aglio e il sale, cuocere per trenta minuti circa. Passare la salsa e riportarla a bollire per altri cinque minuti circa. Cuocere la pasta (secondo il menu) in acqua e condire con il sugo preparato.		
pasta di semola di <b>grano*(glutine)</b>	30	45
tomodori pelati	20	20
carote, cipolle, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>PASTA DI MAIS AL POMODORO</b> Far stufare in casseruola un trito di: carota, cipolla e sedano con un filo di Olio E.V.O a calore moderato. Unire i pomodori pelati, l'aglio e il sale, cuocere per trenta minuti circa. Passare la salsa e riportarla a bollire per altri cinque minuti circa. Cuocere la pasta di mais (secondo il menu) in acqua e condire con il sugo preparato.		
pasta di mais	30	45
tomodori pelati	20	20
carote, cipolle, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>PASTA DI MAIS AL POMODORO e PISELLI</b> Far stufare in casseruola un trito di: carota, cipolla e sedano con un filo di Olio E.V.O a calore moderato. Unire i pomodori pelati, l'aglio e il sale, cuocere per trenta minuti circa. Passare la salsa e riportarla a bollire per altri cinque minuti circa. Cuocere la pasta di mais (secondo il menu) in acqua e condire con il sugo preparato.		
pasta di mais	30	45
tomodori pelati	20	20
carote, cipolle, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
Piselli*	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>PASTA DI MAIS PRIMAVERA (AL RAGU' VEGETALE)</b> In una casseruola far appassire un trito di: carota, cipolla e sedano con un filo di Olio E.V.O a calore moderato, aggiungendo del brodo a calore moderato. Cuocere la pasta (secondo il menu) in acqua e a cottura ultimata unire le verdure		
pasta di mais	30	45
Verdure*: carote, patate*( <b>solanacee</b> ), piselli*( <b>favismo</b> )	q.b.	q.b.
carote, cipolla, <b>sedano*</b> ,	q.b.	q.b.
<b>PASTA OLIO E.V.O E GRANA PADANO</b> Lessare la pasta in acqua salata, scolare e condire con un filo di Olio E.V.O		
pasta di semola di grano*( <b>glutine</b> )	30	45
Olio extravergineoliva	4	4
Parmigiano reggiano ( <b>latte, lattosio</b> )	4	4
<b>PASTINA IN BRODO VEGETALE</b> In una pentola con acqua fredda mettere le carote, zucchine, cipolle e sedano, portare ad ebollizione fino a termine cottura, estrarre dal brodo il sedano. Frullare i restanti sapori. A cottura ultimata aggiungere la pasta e ultimare la cottura.		
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b.	q.b.
pastina di semola di <b>grano*(glutine)</b>	30	45
<b>RISOTTO ALLA ZUCCA*</b> Preparare un brodo vegetale con le verdure. Lessare al vapore o far bollire il riso, in una casseruola far appassire la cipolla e la zucca a calore moderato, aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura del riso, aggiungere le verdure.		
riso arborio / parlboid	30	45
Zucca*	q.b.	q.b.
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b.	q.b.

#### CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

<b>RISOTTO ALLE VERDURE</b> Preparare un brodo vegetale con le verdure. Lessare al vapore o far bollire il riso, in una casseruola far appassire la cipolla e le verdure a calore moderato, aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura del riso, aggiungere le verdure.		
riso arborio / parlboid	30	45
verdure*: carote, piselli*( <b>favismo</b> ), patate*( <b>solanacee</b> )	q.b	q.b
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>RISOTTO ALLE VERDURE E PISELLI</b> Preparare un brodo vegetale con le verdure. Lessare al vapore o far bollire il riso, in una casseruola far appassire la cipolla e le verdure a calore moderato, aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura del riso, aggiungere le verdure.		
riso arborio / parlboid	30	45
verdure*: carote, piselli*( <b>favismo</b> ), patate*( <b>solanacee</b> )	q.b	q.b
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>RISOTTO ALL' ORTOLANA</b> Preparare un brodo vegetale con le verdure. Lessare al vapore o far bollire il riso, in una casseruola far appassire la cipolla e le verdure a calore moderato, aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura del riso, aggiungere le verdure.		
riso arborio / parlboid	30	45
verdure*: carote, piselli*( <b>favismo</b> ), patate*( <b>solanacee</b> )	q.b	q.b
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>RISOTTO ALLE ZUCCHINE</b> Preparare un brodo vegetale con le verdure. Lessare al vapore o far bollire il riso, in una casseruola far appassire la cipolla e le zucchine a calore moderato, aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura del riso, aggiungere le verdure.		
riso arborio / parlboid	30	40
zucchine	q.b	q.b
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>RISOTTO con PISELLI</b> Preparare un brodo vegetale con le verdure. Lessare al vapore o far bollire il riso, in una casseruola far appassire la cipolla e i piselli a calore moderato, aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura del riso, aggiungere le verdure.		
riso arborio / parlboid	35	45
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
piselli*( <b>favismo</b> )	q.b	q.b.
<b>RISOTTO OLIO E.V.O E GRANA PADANO (IN BIANCO)</b> Lessare al vapore o far bollire il riso, scolare e condire con Olio E.V.O e cospargere di parmigiano /grana padano.		
riso arborio / parlboid	35	45
brodo vegetale: carote, zucchine, <b>sedano*</b> , cipolla	q.b	q.b
<b>TORTELLI DI MAGRO RICOTTA E SPINACI ALL'OLIO E.V.O</b> Lessare i tortelli in acqua salata, scolare e condire con Olio E.V.O e cospargere di parmigiano /grana padano.		
pasta fresca all' <b>uovo*</b> con ripieno alla ricotta*( <b>lattosio</b> ) e spinaci. semola di <b>grano*(glutine)</b> tenero "oo", e semola di <b>grano*</b> duro ( <b>glutine</b> ), <b>uova*</b> . ripieno: ricotta*( <b>latte</b> ) 64% sul ripieno (pangrattato, farina (glutine)* di <b>grano*</b> tenero tipo "0" g, acqua, lievito di birra, sale). spinaci 7% sul ripieno, grana padano (contiene lisozima proteina naturale estratta dall' <b>uovo*</b> ) formaggio* ( <b>lattosio</b> ) * parmigiano reggiano / grana padano, sale, aromi (noce moscata e pepe), acqua per la cottura, sale.	70	80
piante aromatiche	q.b.	q.b.

**CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL**

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

RICETTA SECONDI PIATTI	12 - 24 MESI gr.	24 -36 MESI gr.
<b>CARNE Pollo, Tacchino, Vitello, Manzo a fette o pezzo intero</b>	30	40
<b>PESCE SOGLIOLA LIMANDA PLATESSA, NASELLO</b>	60	70
<b>UOVA UNITA'</b>	40	40
<b>TONNO SOTT'OLIO E.V.O SGOCCIOLATO</b>	30	40
<b>OMOGENEIZZATO</b>	80	80
<b>PRODOTTI DA SALUMERIA</b> bresaola, prosciutto cotto, prosciutto crudo	20	30
<b>CONDIMENTI per la preparazione</b> Olio extra vergine di oliva Sale	4/5 -	4/5 q.minima

<b>ARROSTO DI SUINO AL LATTE</b> Preparare poco brodo vegetale con parte di carota, zucchine, cipolle e sedano, sale. Adagiare la lonza nelle teglie precedentemente unte con un filo di Olio E.V.O e far rosolare in forno caldo. Quando la carne è rosolata aggiungere il latte, continuare la cottura aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura unire alla carne il trito finissimo di aglio e rosmarino e alcune foglie intere di alloro. Ultimare la cottura. Levare l'alloro, frullare tutte le verdure e unire il fondo di cottura alle fettine di lonza.		
lonza di suino	30	40
<b>latte* uht (lattosio)</b>	q.b	q.b
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>ARROSTO DI POLLO / TACCHINO (al forno)</b> Preparare poco brodo vegetale con parte di carota, zucchine, cipolle e sedano. Adagiare la fesa di tacchino / petto pollo nelle teglie precedentemente unte con un filo di Olio E.V.O e far rosolare in forno caldo. Quando la carne è rosolata aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura unire alla carne il trito finissimo di aglio e rosmarino e alcune foglie intere di alloro. Ultimare la cottura. Levare l'alloro, frullare tutte le verdure e unire il fondo di cottura alle fettine di fesa di tacchino / petto pollo .		
petto pollo / Fesa di tacchino	30	40
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>ARROSTO DI VITELLO</b> Preparare poco brodo vegetale con parte di carota, zucchine, cipolle e sedano. Adagiare la carne di vitello nelle teglie precedentemente unte con un filo di Olio E.V.O e far rosolare in forno caldo. Quando la carne è rosolata aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura unire alla carne rosmarino e alcune foglie intere di alloro. Ultimare la cottura. Levare l'alloro, frullare tutte le verdure e unire il fondo di cottura alle fettine di fesa di vitello.		
vitello	30	40
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>ARROSTO DI TACCHINO</b> Preparare poco brodo vegetale con parte di carota, zucchine, cipolle e sedano. Adagiare la fesa di tacchino nelle teglie e far rosolare in forno caldo con un filo di olio E.V.O. Quando la carne è rosolata aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura unire alla carne il rosmarino e alcune foglie intere di alloro. Ultimare la cottura. Levare gli aromi , frullare tutte le verdure e unire il fondo di cottura alle fettine di fesa di tacchino.		
petto pollo / Fesa di tacchino	30	40
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.

**CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL**

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

<b>BOLLITO MAGRO DI BOVINO</b> Preparare poco brodo vegetale con parte di carota, zucchine, cipolle e sedano, Inserire ad acqua fredda la carne da bollito, aggiungere il sale e portare ad ebollizione fino a termine cottura della carne. La carne bollita deve essere affettata e pazionata per gli adulti e per gli utenti scuola primaria.		
bovino carne magra	30	40
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>BOCCONCINI DI POLLO/TACCHINO ALLA PIZZAIOLA</b> In una casseruola far appassire a fuoco moderato con Olio E.V.O la carota, cipolla, sedano, tritati, unire i pomodori pelati e cuocere per circa trenta minuti, successivamente aggiungere i capperi. Quando il sughetto è pronto unire i bocconcini di carne, aggiungere Olio E.V.O. A cottura ultimata servire.		
petto di polo/tacchino	30	40
pomodori pelati	q.b	q.b
capperi	q.b.	q.b.
<b>BOCCONCINI DI TACCHINO/POLLO ARROSTO</b> Preparare poco brodo vegetale con parte di carota, zucchine, cipolle e sedano. Lavare ed asciugare i bocconcini di pollo/tacchino. Disporre la carne nelle teglie con sale, aggiunge q.b. di brodo, alloro ed un trito finissimo di aglio e rosmarino. Infornare. A cottura ultimata, servire.		
petto pollo / fesa tacchino	30	40
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b	q.b.
<b>BRASATO DI BOVINO</b> Preparare poco brodo vegetale con parte di carota, zucchine, cipolle e sedano. Adagiare la carne di bovino nelle teglie precedentemente unte di Olio E.V.O e far rosolare in forno caldo. Quando la carne è rosolata irrorare con il brodo, successivamente aggiungere le restanti carote, cipolle e sedano tagliati a tocchetti, e pomodoro pelati, continuare la cottura aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura unire alla carne rosmarino e alcune foglie intere di alloro. Ultimare la cottura. Levare l'alloro, frullare tutte le verdure e unire il fondo di cottura alla carne e servire.		
bovino carne magra con leggera venatura	30	40
pomodori pelati	q.b.	q.b.
verdure carote, cipolle, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>CARNE MACINATA DI VITELLO / BOVINO</b> Far rosolare in casseruola le verdura carote, sedano, cipolla, successivamente aggiungere e rosolare la carne macinata di vitello/ bovino con Olio E.V.O. Tritare aglio, rosmarino e salvia finissimi, unirli ai bocconcini insieme al sale ed alcune foglie di alloro che andranno levate a fine cottura.		
vitello / bovino carne magra	30	40
<b>sedano*</b>		
pomodori pelati	20	20
verdure: carote, cipolle, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>CROCCHETTE DI VERDURA</b> Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano, zucchine e sale, facendo appassire al suo interno le verdure carota, patate, piselli. In un impasto unire le patate, il parmigiano/grana padano, le uova pastorizzate, il latte e il pangrattato e le verdure precedentemente appassite, sale fino, amalgamare bene tutti gli ingredienti. Stendere il composto (se sformato) o formare delle piccole polpettine (se crocchette) nelle teglie leggermente unte di Olio E.V.O. Infornare a forno caldo		
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
** verdure misto : carote, patate*( <b>solanacee</b> ), piselli*( <b>favismo</b> )	q,b	q.b.
<b>uova*</b> pastorizzate 50gr	n. 1	n. 1
patate*( <b>solanacee</b> )	50	60

#### CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

parmigiano reggiano / grana padano ( <b>latte</b> )	10	10
panegrattato* ( <b>glutine</b> )	q.b	q.b
<b>latte*</b> uht ( <b>lattosio</b> )	q.b	q.b
<b>FORMAGGI</b>		
crescenza*( <b>lattosio</b> )	20	30
ricotta*( <b>lattosio</b> )	20	30
mozzarella*( <b>lattosio</b> )	20	30
grana padano ( <b>latte</b> )	15	20
primo sale	20	30
<b>FRITTATA CON SPINACI</b> In una casseruola far amalgamare le uova pastorizzate, il latte e gli spinaci precedentemente appassiti e sale fino, amalgamare bene tutti gli ingredienti. Stendere il composto nelle teglie leggermente unte di Olio E.V.O. Infornare a forno caldo		
<b>uova*</b> pastorizzate / 40gr	n. 1	n. 1
parmigiano reggiano / grana padano	3	3
spinaci**	50	50
<b>latte*</b> ( <b>lattosio</b> )	8	8
<b>FRITTATA CON SPINACI per allergici LATTOSIO</b> In una casseruola far amalgamare le uova pastorizzate, gli spinaci precedentemente appassiti e sale fino, amalgamare bene tutti gli ingredienti. Stendere il composto nelle teglie leggermente unte di Olio E.V.O. Infornare a forno caldo		
<b>uova*</b> pastorizzate / 40gr	n. 1	n. 1
parmigiano reggiano / grana padano ( <b>latte</b> )	3	3
spinaci**	50	50
<b>FRITTATA CON ZUCCHINE</b> In una casseruola far amalgamare le uova pastorizzate, il latte e le zucchine precedentemente appassite, sale fino ed amalgamare bene tutti gli ingredienti. Stendere il composto nelle teglie leggermente unte di Olio E.V.O. Infornare a forno caldo		
<b>uova*</b> pastorizzate / 40gr	n. 1	n. 1
parmigiano reggiano / grana padano ( <b>latte</b> )	3	3
zucchine	50	50
<b>latte*</b> uht ( <b>lattosio</b> )	8	8
<b>FRITTATA CON ZUCCHINE per allergici LATTOSIO</b> In una casseruola far amalgamare le uova pastorizzate, le zucchine precedentemente appassite, sale fino ed amalgamare bene tutti gli ingredienti. Stendere il composto nelle teglie leggermente unte di Olio E.V.O. Infornare a forno caldo		
<b>uova*</b> pastorizzate / 40gr	n. 1	n. 1
parmigiano reggiano / grana padano ( <b>latte</b> )	3	3
zucchine	50	50
<b>INSALATA DI POLLO</b> Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano, zucchine e sale. Immergere la carne. Una volta bollita deve essere sfilettata, aggiungere le verdure miste, olive.		
petto pollo	30	40
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
**verdure mista: Piselli*( <b>favismo</b> ) , carote* patate*( <b>solanacee</b> )	20	30
olive nere / verdi	q.b	q.b
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>MOZZARELLA POMODORO E BASILICO</b>		
mozzarella*( <b>lattosio</b> )	20	30
pomodori*( <b>solanacee</b> )	60	60
basilico	q.b.	q.b.

#### CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .



<b>PETTO DI POLLO/TACCHINO AL VAPORE (IN BIANCO)</b> Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano, zucchine e sale. Immergere la carne. Una volta bollita deve essere affettata e porzionata.		
petto di pollo/tacchino	30	40
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>PESCE* AL FORNO</b> In una casseruola far rosolare i filetti di pesce con Olio E.V.O, alloro e sale, togliere l'alloro e portare a termine la cottura.		
filetto di platessa / limanda /merluzzo / Halibut	60	70
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>PESCE AL LIMONE</b> In una casseruola far rosolare i filetti di pesce con Olio E.V.O, alloro e sale, togliere l'alloro, cospargere di limone e portare a termine la cottura.		
filetto di platessa / limanda / merluzzo / Halibut	60	70
piante aromatiche	q.b.	q.b.
limone	q.b.	q.b.
<b>PESCE GRATINATO</b> In una casseruola far rosolare i filetti di pesce con Olio E.V.O, alloro e sale, togliere l'alloro e spolverare di pangrattato e portare a termine la cottura.		
filetto di platessa / limanda / merluzzo / Halibut	60	70
pangrattato*( <b>glutine</b> )	15	20
<b>PESCE IN BIANCO</b> Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano, zucchine e sale. Far sbollentare nel brodo vegetale i filetti di pesce. Colarli, condirli con Olio E.V.O, limone e sale.		
filetto di platessa / limanda / merluzzo / Halibut	60	70
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano*</b>	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>PESCE IN UMIDO</b> In una casseruola far appassire a fuoco moderato con Olio E.V.O la carota, cipolla, sedano, tritati, unire i pomodori pelati e cuocere per circa trenta minuti. Quando il sughetto è pronto unire i filetti di pesce, aggiungere Olio E.V.O. A cottura ultimata servire.		
filetto di platessa / limanda / Halibut	60	70
tomodori pelati	20	20
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>PIZZA MARGHERITA</b> Stendere la pasta da pizza e disporla nelle teglie unte di Olio E.V.O. Lasciare lievitare, frullare i pomodori unire ad essi Olio E.V.O, origano, sale. Disporre sulla pasta da pizza il pomodoro e la mozzarella e infornare a forno caldo.		
FARINA DI <b>GRANO</b> TENERO TIPO "OO" (miscela di <b>grano</b> esteri e nazionali con aggiunta di <b>Glutine</b> ). ACQUA (68%) POLPA DI POMODORO: polpa di pomodoro leggermente evaporata correttore di acidità: acido citrico MOZZARELLA: <b>latte</b> vaccino pastorizzato, caglio, fermenti, proteine del <b>latte</b> , sale - SALE (1.8%) sale fino di evaporazione per uso alimentare -LIEVITO (1%) -MIGLIORATORE (1%) farina di <b>frumento</b> , antiagglomerati, carbonato di calcio, emulsionanti: esteri e diacetiltartarici di mono e di gliceridi degli acidi grassi E472e, antiossidanti: acido ascorbico(E300), enzimi -MALTO (0.8%) farina di cereali maltati  <b>-INFORMAZIONE ALLERGENI:</b> <b>PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA SECCA, SOJA, GLUCOSIO, UVETTA.</b>	80	100

**CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL**

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

<b>PIZZA AL POMODORO per allergici al LATTOSIO ***</b> Stendere la pasta da pizza, lasciare lievitare, disporre sulla stessa Olio E.V.O. frullare i pomodori unire ad essi Olio E.V.O., origano, sale. Disporre sulla pasta da pizza il pomodoro e infornare a forno caldo.		
FARINA DI <b>GRANO TENERO</b> TIPO "OO" (miscela di <b>grano</b> esteri e nazionali con aggiunta di <b>Glutine</b> ). ACQUA (68%) POLPA DI POMODORO: polpa di pomodoro leggermente evaporata correttore di acidità: acido citrico - SALE (1.8%) sale fino di evaporazione per uso alimentare -LIEVITO (1%) -MIGLIORATORE (1%) farina di <b>frumento</b> , antiagglomerati, carbonato di calcio, emulsionanti: esteri e diacetiltartarici di mono e di gliceridi degli acidi grassi E472e, antiossidanti: acido ascorbico(E300), enzimi - <b>MALTO</b> (0.8%) farina di cereali maltati <b>-INFORMAZIONE ALLERGENI:</b> <b>PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA SECCA, SOJA, GLUCOSIO, UVETTA.</b>	80	100
<b>POLLO AL FORNO ARROSTO</b> Preparare poco brodo vegetale. Lavare ed asciugare i bocconcini di pollo/tacchino. Disporre la carne nelle teglie con sale, aggiunge q.b. di brodo, alloro ed un trito finissimo di aglio e rosmarino. Infornare. A cottura ultimata servire.		
petto pollo / fesa tacchino	30	40
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano</b> *	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>POLPETTE DI PESCE AL FORNO</b> Preparare un brodo vegetale e lessare il pesce nel brodo preparato. Lessare a parte le patate e passarle al setaccio. Pulire il pesce, amalgamarlo alle patate, uovo, parmigiano, pangrattato, aglio e prezzemolo, sale. Formare con l'impasto così ottenuto delle crocchette di media dimensione, passarle nel pangrattato e adagiarle nelle teglie precedentemente unte con Olio E.V.O ed infornare.		
patate*( <b>solanacee</b> )	30	40
limanda / platessa / tonno in Olio E.V.O sgocciolato	60	70
<b>uova</b> *pastorizzate	1	1
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano</b> *	q.b.	q.b.
parmigiano reggiano / grana padano ( <b>latte</b> )	10	10
pangrattato*( <b>glutine</b> )	q.b.	q.b.
<b>latte</b> * ( <b>lattosio</b> )	q.b.	q.b.
piante aromatiche	q.b.	q.b.
<b>POLPETTE DI VERDURA AL FORNO</b> Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano, zucchine e sale, facendo appassire al suo interno le verdure carota, patate, piselli. In un impasto unire le patate, il parmigiano/grana padano, le uova pastorizzate, il latte e il pangrattato e le verdure precedentemente appassite, sale fino, amalgamare bene tutti gli ingredienti. Stendere il composto (se sfornato) o formare delle piccole polpettine (se crocchette) nelle teglie leggermente unte di Olio E.V.O. Infornare a forno caldo		
brodo vegetale: carote, cipolle, zucchine, <b>sedano</b> *	q.b.	q.b.
** verdure misto : carote, patate*( <b>solanacee</b> ), piselli*( <b>favismo</b> )	q.b.	q.b.
<b>uova</b> *pastorizzate 50gr	n. 1	n. 1
patate*( <b>solanacee</b> )	50	60
parmigiano reggiano / grana padano ( <b>latte</b> )	10	10
panegrattato* ( <b>glutine</b> )	q.b.	q.b.
<b>latte</b> * uht ( <b>lattosio</b> )	q.b.	q.b.

**CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL**

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

<b>TORTINO DI SPINACI</b>		
Far bollire in una pentola le patate e gli spinaci. Unire le patate, gli spinaci, il parmigiano/grana padano, le uova pastorizzate, il latte, il pangrattato e sale fino ed amalgamare bene tutti gli ingredienti. Stendere il composto (se sfornato) o formare delle piccole polpettine (se crocchette) nelle teglie. Infornare a forno caldo 180°C per 20 minuti		
patate*( <b>solanacee</b> )	30	40
spinaci**	60	70
<b>uova</b> *pastorizzate	1	1
parmigiano reggiano / grana padano ( <b>latte</b> )	10	10
pangrattato*( <b>glutine</b> )	q.b.	q.b.
latte* ( <b>lattosio</b> )	q.b.	q.b.
pianta aromatiche	q.b.	q.b.
<b>UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO</b>		
In una casseruola far rosolare a fuoco moderato con Olio E.V.O le uova, unire i pomodori pelati e cuocere per circa quindici minuti.		
<b>uova</b> *pastorizzate	1	1
pomodori pelati	20	20

#### TAGLI CARNE DI VITELLONE / BOVINO

TAGLI MUSCOLARI	PREPARAZIONI
Reale	Arrosto, brasati, carne trita, hamburger, polpette, spezzatino, bollito.
Spalla	Carne trita, brasati, hamburger, polpette, spezzatino, uccelletto, bollito.
Fesa	Fettine, uccelletto.
Fetta di mezzo	Cotolette, involtini.
Magatello	Arrosto.
Noce	Arrosto, cotolette, scaloppe.
Scamone	Arrosto, scaloppe.

**N.B. La carne al vapore o ai ferri senza aromi prevista nei regimi dietetici particolari, deve essere cucinata con la sola aggiunta di sale e Olio extravergineoliva a fine cottura, non aggiungere altro.**

**(\*) Prodotto allergene o intollerante**

**(\*) Possibilità utilizzo prodotto surgelato**

**Carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata**

#### CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

RICETTA CONTORNI	9 - 12 MESI GR	12 -36 MESI GR
<b>VERDURA DA CUOCERE</b>	60	80
<b>VERDUR CRUDA MISTA DI STAGIONE</b>	30	40
<b>PATATE</b>	80	90
<b>LEGUMI FRESCHI O GELO</b>	30	50
<b>CONDIMENTI</b>		
Olio (E.V.O) extra vergine di oliva	4	4
Burro (*solo quando previsto in ricetta)	4	4
Formaggio grattugiato Parmigiano - Grana Padano	4/5*piatti unici	4/5*piatti unici
Sale marino	-	1
Sale Iodato	-	1
<b>CONDIMENTO PIANTE AROMATICHE</b>	q.b.	q.b.
<b>BROCCOLETTI** ALL'OLIO E.V.O</b>	60	80
<b>CAVOLFOIRE** ALL'OLIO E.V.O</b>	60	80
<b>CAVOLFOIRE** AL VAPORE</b>	60	80
<b>CAVOLFOIRE GRATINATO</b>	60	80
<b>CAROTE ALL'OLIO E.V.O</b>	30	40
<b>CAROTE IN UMIDO al vapore</b>	60	80
<b>CAROTE E PISELLI IN UMIDO al vapore</b>		
carote e piselli**(favismo)	60	80
<b>CAROTE AL FORNO</b>	60	80
<b>COSTE ALL'OLIO E.V.O</b>	60	80
<b>FAGIOLINI** VERDI AL POMODORO</b>		
fagiolini**	60	80
pomodori pelati	3	3
<b>FAGIOLINI** VERDI ALL'OLIO E.V.O</b>	60	80
<b>FAGIOLINI** VERDI AL VAPORE</b>	60	80
<b>FINOCCHI** AL VAPORE</b>	60	80
<b>FINOCCHI** GRATINATI</b>	60	80
<b>INSALATA DI CAROTE GRATTUGIATE</b>	30	40
carote a fiammifero	70	90
limone	q.b.	q.b.
<b>INSALATA VERDE CON CAROTE GRATTUGIATE</b>	30	40
<b>INSALATA VERDE e CAROTE GRATTUGIATE E MAIS</b>	30	40
<b>INSALATA VERDE MISTA CON MAIS</b>	30	40
<b>INSALATA DI FINOCCHI</b>	30	40
<b>INSALATA DI LEGUMI</b>	30	40
fagioli*(favismo): borlotti, fagioli, canellini, lenticchie	30	50
brodo vegetale: carote, zucchine, sedano*	q.b.	q.b.
<b>INSALATA DI POMODORI</b>	30	40
<b>MACEDONIA DI VERDURE AL VAPORE</b>		
**verdure: patate*(solanacee), carote, piselli*(favismo)	60	80
brodo vegetale: carote, zucchine, sedano*	q.b.	q.b.
<b>PATATE* (solanacee) ARROSTO / LESSE</b>	80	90
<b>PISELLI IN UMIDO</b>		
piselli**(favismo)	60	80
pomodori pelati	q.b.	q.b.
<b>PISELLI* (favismo) ALL'OLIO E.V.O</b>	60	80
<b>POLENTA DI MAIS</b>	60	80
<b>PURE' DI PATATE</b>		
Lessare le patate in acqua salata, passarle, unire ad esse il burro, il latte, il formaggio, amalgamare bene gli ingredienti.		
patate*(solanacee)	90	100
latte* uht (lattosio)	15	20
burro*(lattosio)	4	4
formaggio grana 12/24mesi	4	4
<b>SPINACI** ALL'OLIO E.V.O</b>	60	80
<b>ZUCCHINE OLIO E.V.O E PARMIGIANO</b>	60	80
<b>ZUCCHINE AL VAPORE</b>	60	80

**CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL**

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

FRUTTA FRESCA (PER 6-9 E 9-12)	9 - 12 MESI GR	12 -36 MESI GR
<b>FRUTTA FRESCA</b>		
mela, pera, banana, arancio, mandarini, clementine, kiwi, prugne, uva, albicocche, pesche, melone.	80	100
<b>MOUSSE DI FRUTTA SOLO FRUTTA</b>	100	100
<b>FRUTTA COTTA mela/pera</b>	100	100

MERENDE	9 - 12 MESI GR	12 -36 MESI GR
<b>BISCOTTI* (GLUTINE) PRIMA INFANZIA PLASMON</b>	20	20
Farina di <b>frumento</b> , zucchero, oli vegetali (palma e oliva), <b>latte</b> scremato in polvere, integratore Plasmon (proteine del <b>latte</b> ), fibra alimentare (inulina), agenti lievitanti carbonato acido di ammodio, carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico), malto da <b>orzo</b> , sali minerali, aromi, vitamine		
<b>BISCOTTI* (GLUTINE) SECCHI</b>	20	20
Farina di <b>frumento</b> , zucchero, oli vegetali (olio di palma), sciroppo di glucosio, <b>uova</b> , agenti lievitanti: (carbonati di ammonio, carbonati di sodio, sodio pirofosfato), sale, aromi, emulsionanti (lecitina di <b>soia</b> ).		
<b>CRACKERS*(GLUTINE)</b>	15	20
Farina di <b>frumento</b> olio di palma, sale 1.6%, correttore di acidità: carbonato acido di sodio, farina di <b>Orzo</b> maltato, estratto di malto ( <b>frumento</b> e <b>orzo</b> ), lievito di birra. Può contenere tracce di <b>sesamo</b> e <b>latte</b>		
<b>FETTE BISCOTTATE*(GLUTINE)</b>	20	20
<b>FETTE BISCOTTATE*(GLUTINE) E MIELE</b>	20	20
<b>FOCACCIA*(LATTOSIO) DOLCE</b>	120	120
<b>FOCACCIA*(LATTOSIO) SALATA</b>	120	120
<b>LATTE*(LATTOSIO) UHT / INTERO</b>	120	120
<b>LATTE di SOIA</b>	120	120
<b>LATTE UHT *(LATTOSIO) CON BISCOTTI *(GLUTINE)</b>	120+20gr	120+20gr
<b>LATTE UHT CON CORNFLAKES</b>	120+20gr	120+20gr
<b>YOGURT ALLA FRUTTA* (LATTOSIO)</b>	125	125
<b>TORTA*(GLUTINE)</b>	50	50
<b>TORTA MARGHERITA</b>	50	50
farina* grano tenero ( <b>glutine</b> )	30	30
<b>uova*</b> gr50x 4 bambini	n°1 x 4	n°1 x 4
zucchero	30	30
burro*( <b>lattosio</b> )	5	5
latte* uht ( <b>lattosio</b> )	15	15
lievito	2	2
<b>TORTA ALLE MELE</b>		
farina* grano tenero ( <b>glutine</b> )	30	30
<b>uova*</b>	n°1 x 4	n°1 x 4
mele	15	15
zucchero	30	30
<b>burro*(lattosio)</b>	5	5
<b>latte*</b> uht ( <b>lattosio</b> )	15	15
lievito	2	2

**CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL**

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

<p><b>PANE COMUNE / INTEGRALE</b></p> <p>Secondo accordi per la riduzione del sale nel pane, siglati il 31 dicembre 2010 e il 14 settembre 2011 tra la Regione Lombardia e Unione Panificatori La grammatura del pane si consiglia una quantità pari almeno a 30 gr.</p> <p><b>-FARINA DI GRANO TENERO TIPO “OO”</b> (misciela di grani esteri e nazionali)  <b>-ACQUA</b> (50%)  <b>-MASTROPAN 12</b> (10%) semilavorato per pani speciali e grassi farina di grano tenenro “oo”, strutto commestibile, destrosio, emulsionante,lecitina di soja, farina di cereali maltati, alfa amilasi, agenti di trattamento della farina e300, glutine.  <b>-LIEVITO DI BIRRA</b> (3.5%)  <b>-SALE</b> (1.7%) sale fino di evaporazione per uso alimentare</p> <p><b>INFORMAZIONE ALLERGENI</b>  <b>PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA SECCA, SOJA, UVETTA, , GLUCOSIO</b></p>		30 gr.	30 gr.
---	--	--------	--------

**CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL**

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .

Panificio Silvio Bettinelli  
Via Antonietti 5/7  
26010 Bagnolo Cremasco (CR)

Bagnolo Cremasco, 01/09/2018

In riferimento al Protocollo d'Intesa tra il Ministero della Salute e le varie Associazioni dei Panificatori siglato all'interno del progetto "Guadagnare salute" da cui nasce l'accordo per l'attuazione dell'iniziativa "Con meno sale nel pane c'è più gusto e... guadagni in salute", siglato il 31 dicembre 2010 tra Regione Lombardia e Unione Regionale Panificatori Lombardia, Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, Fiesc Confesercenti regionale Lombardia e AIBI/ASSITOL ed esteso il 14 settembre 2011 anche ad altre due Associazioni, CNA Alimentare Lombardia e Confartigianato Alimentare Lombardia


DICHIARO

Che la mia azienda si è adeguata al Protocollo ed all'iniziativa sopra citata e quindi che il contenuto di sale è stato ridotto dal 2% al 1,7% (riferito alla farina)

Cordiali Saluti

In fede

Bettinelli Silvio

  
PANIFICIO BETTINELLI SILVIO  
Via Antonietti, 5/7  
26010 Bagnolo Cremasco (CR)  
Tel. 0373 648085  
C.F. BTTSLV73L21D142K  
P. IVA 01418070161

**CHEF SERVICE RISOTRAZIONE SRL**

Tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono derivate da indicazioni della Asl di competenza per territorio. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione e la Chef Service Ristorazione S.r.l. .