



COMUNE DI AULETTA

Provincia di Salerno

Via Provinciale – 84031 AULETTA (SA) Telefono 0975-392256

Web: comune.auletta.sa.it - PEC: protocollo.auletta@asmepec.it - E-Mail: comuneauletta@tiscali.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI AULETTA

Anno 2023 (ottobre/dicembre) - Anno 2024 (gennaio/giugno – ottobre/dicembre)

CUP: J99I23000790004 - CIG: A01B2BD2B6

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'erogazione del servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Secondaria di primo grado, nonché per il personale docente ed ausiliario (limitatamente a coloro i quali svolgono attività di assistenza mensa).

Il servizio da appaltare dovrà comprendere la gestione giornaliera della ristorazione scolastica in tutte le sue fasi:

- ✓ approvvigionamento e conservazione dei generi alimentari;
- ✓ preparazione e cottura dei pasti all'interno dei locali adibiti a centro di cottura;
- ✓ trasporto dei pasti in appositi ed idonei contenitori e relativa distribuzione presso i refettori delle sedi scolastiche interessate;
- ✓ utilizzo di piatti, posate e tovaglioli a norma di legge e nel rispetto dei criteri minimi ambientali;
- ✓ lavaggio delle stoviglie, riassetto e sanificazione dei terminali di consumo del pasto (nel rispetto delle vigenti linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica);
- ✓ fornitura di prodotti per la pulizia della cucina e dei locali all'uopo adibiti a refettori;
- ✓ raccolta differenziata dei rifiuti secondo le modalità stabilite dal Comune.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire nel rigoroso rispetto delle quantità e qualità previste dalla allegata tabella dietetica predisposta dall'ASL territorialmente competente.

ART. 2 – DURATA

La durata dell'appalto è riferita ai seguenti periodi:

- ✓ **Anno 2023: ottobre/dicembre**
- ✓ **Anno 2024: gennaio/giugno – ottobre/dicembre**

e seguirà il calendario scolastico, nei giorni e secondo gli orari stabiliti dalle autorità scolastiche.

La Stazione appaltante, per ragioni d'urgenza, può chiedere alla ditta appaltatrice, nelle more della stipula del contratto, l'esecuzione immediata delle prestazioni di cui al presente Capitolato; in tal caso, la ditta, fin da subito, si impegna a rispettare tutte le norme in esso previste.

Il contratto può essere prorogato limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure poste in essere per l'individuazione di un nuovo contraente. Di conseguenza, la ditta appaltatrice è tenuta ad eseguire le prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione appaltante.

ART. 3 – VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo netto stimato per l'affidamento del servizio è pari ad **€ 72.000,00**, esclusa IVA al 4%, corrispondente ad un numero presunto di 15.892 pasti, per un importo complessivo presunto (IVA al 4% inclusa) di **€ 74.880,00**. **Il prezzo unitario a pasto, posto a base d'asta, è pari ad € 4,50, esclusa IVA al 4%**. Gli oneri della sicurezza sono pari a zero.

Il numero presunto dei pasti è stato stimato sulla base del dato storico dei pasti somministrati ed in ragione delle tabelle menù vidimate dal Dipartimento di Prevenzione Asl Salerno.

Il dato relativo al numero dei pasti ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta; pertanto, la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati in considerazione delle presenze giornaliere di alunni e del personale docente e ausiliario (avente titolo), senza che la stessa possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per la ditta, per tutta la durata del contratto. In esso si intendono compresi o compensati tutti gli oneri del presente Capitolato, nulla escluso per l'erogazione del servizio in oggetto. Il prezzo unitario si intende offerto dalla ditta appaltatrice in base al calcolo di propria convenienza, a suo totale rischio.

Verranno liquidati esclusivamente gli importi corrispondenti ai pasti effettivamente somministrati e documentati con il rendiconto delle presenze e dei ticket-buoni pasto consegnati al soggetto addetto al ritiro, individuato dalla ditta.

Il servizio è finanziato con fondi comunali e con la contribuzione dell'utenza.

ART. 4 – FORNITURA PASTI

I pasti dovranno essere cucinati quotidianamente in loco utilizzando il centro di cottura autorizzato di proprietà comunale. È fatto divieto assoluto di cibi cotti all'esterno dei locali comunali. Nei locali adibiti a cucina, inoltre, non potranno essere immagazzinati, conservati e smistati generi non destinati alla refezione.

L'utenza è composta:

- da alunni delle Scuole dell'Infanzia e Secondaria di I° grado;
- da personale docente e personale ATA (avente titolo) impegnato nelle attività di assistenza mensa.

Per gli alunni affetti da patologie di tipo cronico o da celiachia od intolleranze alimentari, previa richiesta scritta da parte dei genitori (o esercenti la responsabilità genitoriale), corredata da certificato medico, la ditta si impegna a proprie spese, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, a fornire adeguate diete speciali, ivi compresi i menù alternativi per scelta etica e/o religiosa, per i quali non è obbligatorio allegare il certificato medico alla richiesta da parte dei genitori. Ogni giorno, inoltre, devono essere previste diete "in bianco" per gli utenti con temporanee esigenze in tal senso.

I pasti dovranno essere somministrati secondo i menù e le grammature indicati nelle allegate tabelle vidimate dall'Azienda Sanitaria Locale competente e comunicate alla ditta prima dell'avvio del servizio.

La ditta si obbliga ad utilizzare prodotti freschi, ad esclusione dei prodotti ittici, verdure ed ortaggi che possono essere anche surgelati, le cui caratteristiche merceologiche siano tali

da caratterizzarli come alimenti di ottima qualità. L'utilizzo di altri prodotti surgelati, come pure dei prodotti precotti o che abbiano subito altro processo di conservazione a lungo termine, è possibile solo previa autorizzazione espressa della competente ASL con richiesta da presentare tramite l'ufficio comunale per i servizi scolastici. L'utilizzo di detti cibi, in mancanza di autorizzazione dell'ASL, comporta la risoluzione "ipso facto" del contratto senza che vi sia alcuna preventiva comunicazione. I danni derivanti sono a carico del gestore e l'Amministrazione Comunale potrà incamerare immediatamente la cauzione.

Tutti gli alimenti e condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di prima qualità e di marche note ed accreditate. In particolare, non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, così detti cibi transgenici.

Il servizio, conformemente all'offerta tecnico/economica, deve prevedere:

- ✓ la fornitura di specifici prodotti di qualità a denominazione protetta (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) ovvero provenienti dall'agricoltura sociale, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);
- ✓ l'approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta, ossia i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

La ditta appaltatrice è tenuta a verificare e a dimostrare l'assenza di alimenti contenenti OGM, per ciascuna delle seguenti derrate o categoria di derrate: pane, carni, formaggi e derivati del latte, frutta e verdura fresca, pasta, riso, uova, pesce e verdure surgelate. La ditta dovrà presentare una scheda contenente i dati identificativi dei fornitori.

Al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo accurato della qualità e dello stato di conservazione della derrata prima del suo utilizzo. Tutti i prodotti forniti dovranno essere idonei all'uso alimentare umano e perfettamente conformi alle normative nazionali di etichettatura.

La ditta appaltatrice è tenuta a:

- a) predisporre il documento HACCP per il centro di cottura;
- b) osservare le prescrizioni della tabella dietetica ASL in ordine all'uso dell'olio extravergine di oliva e del sale iodato;
- c) fornire, previa richiesta degli interessati, pasti differenziati a soggetti con particolari intolleranze alimentari comprovate da certificazioni mediche;
- d) osservare scrupolosamente le norme igieniche e profilattiche atte ad evitare il sorgere di inconvenienti a danno degli utenti.

L'orario di consumo dei pasti è funzionale alle attività didattiche e sarà concordato con l'Istituzione scolastica. Eventuali variazioni saranno comunicate tempestivamente alla ditta appaltatrice.

Il numero dei pasti previsti nel presente Capitolato non è impegnativo per il Comune essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiro, nuove adesioni, assenze, ecc.); il Comune, quindi, si riserva la facoltà di variare in aumento e/o in diminuzione il numero dei pasti senza che la ditta appaltatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Il numero dei pasti potrà variare anche in corrispondenza di cause di forza maggiore, quali scioperi, assenza del personale ausiliario, ecc. o per altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione. I predetti motivi potranno comportare anche la sospensione della refezione per più giorni senza alcuna pretesa da parte della ditta appaltatrice. Il Comune si impegna a corrispondere il prezzo pattuito per il numero dei pasti effettivamente forniti.

ART. 5 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della ditta appaltatrice i seguenti oneri:

- acquisto delle derrate alimentari, esclusivamente di prima qualità, e di quanto necessario per la pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti e delle attrezzature utilizzate durante il servizio;
- trasporto delle derrate alimentari, sia cotte che crude, con propri automezzi idonei per tale utilizzo, con obbligo in capo alla ditta appaltatrice di comprovarne l'idoneità con regolari attestazioni rilasciate dalle competenti autorità sanitarie;
- gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresa la fornitura di accessori quali tovaglioli di carta, tovagliette, posate e quant'altro necessario per il consumo dei pasti;
- preparazione, distribuzione al tavolo, sbarazzo e pulizia dei tavoli;
- acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- osservanza scrupolosa delle norme igieniche, comprese quelle afferenti al contenimento di epidemia da COVID 19, da parte di tutto il personale, che dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione rilasciato ai sensi della DGRC nr. 932 del 26 giugno 2004 e del Decreto Dirigenziale nr. 46 del 23 febbraio 2005;
- fornitura al personale impiegato nell'espletamento del servizio di vestiario e relativi dispositivi individuali di protezione;
- disponibilità di un centro di cottura di emergenza entro un raggio di 30 Km dalla sede del Comune di Auletta;
- fornitura di ulteriori utensili, attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, stoviglie ed altri materiali necessari, laddove non siano sufficienti quelli già in dotazione di proprietà del Comune;
- gestione, anche in collaborazione con il personale delle scuole, del sistema di ordinazione pasti e ritiro dei ticket/buoni pasto.

ART. 6 – PERSONALE

Per l'esecuzione del servizio in oggetto, la ditta appaltatrice deve:

- disporre di personale qualificato dal punto di vista professionale e con esperienza lavorativa nel settore di riferimento. Il personale deve essere assunto con i livelli di inquadramento del contratto collettivo nazionale di settore ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione.
- osservare scrupolosamente tutte le norme vigenti in materia di igiene, prevenzione ed assicurazione di infortuni sul lavoro, previdenza per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale;
- dimostrare che il personale occupato viene retribuito regolarmente e che i contributi previdenziali e assistenziali dovuti vengono versati correttamente;

ART. 7 – CLAUSOLA SOCIALE DI SALVAGUARDIA

Ai fini della salvaguardia dei livelli occupazionali, la ditta appaltatrice, nel caso necessiti dell'assunzione di personale per l'espletamento del servizio in esame, si impegna ad impiegare prioritariamente, per tutto il periodo di durata dell'appalto, i lavoratori già adibiti dal gestore uscente, fatto salvo, in ogni caso, il diritto della ditta di organizzare il servizio in modo efficiente e coerente con la propria organizzazione produttiva.

ART. 8 – AUTOCONTROLLO

Le imprese del settore alimentare devono attenersi alla direttiva CEE 2004/41, recepita con

Decreto Legislativo n. 193/2007, relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. La ditta appaltatrice, pertanto, dovrà individuare nella sua attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovrà, inoltre, adottare misure idonee ad assicurare le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare, dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

ART. 9 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune i seguenti adempimenti:

- verifica e controllo, nei modi e tempi ritenuti più opportuni, del servizio svolto dalla ditta appaltatrice;
- accertamento di inadempienze contrattuali;
- verifica di eventuali reclami ed esposti avanzati dai genitori degli alunni o dal personale scolastico impegnato nelle attività di assistenza mensa;
- cura dei rapporti con la ditta appaltatrice;
- pagamento del corrispettivo alla ditta appaltatrice, secondo le modalità di cui all'art. 12 del presente Capitolato;

ART. 10 – RESPONSABILITÀ E COPERTURA ASSICURATIVA

La ditta appaltatrice è direttamente responsabile, sia civilmente sia penalmente, di ogni e qualsiasi danno a persone o cose derivante dall'espletamento del servizio in oggetto, per fatto suo, dei suoi dipendenti e dei suoi mezzi, restando a suo esclusivo carico ogni eventuale risarcimento e sollevando, pertanto, il Comune da qualsivoglia pretesa, fatti salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.

La ditta appaltatrice sarà tenuta a stipulare polizza/e assicurativa/e con primaria/e compagnia/e di assicurazione a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto del presente appalto, per qualsiasi danno che la ditta possa arrecare ai dipendenti e ai collaboratori, alla Stazione appaltante (da ricomprendere nel novero dei Terzi) nonché ai terzi in genere, anche con riferimento alla conduzione e manutenzione di locali ed impianti/attrezzature. La garanzia dovrà coprire, inoltre, qualsiasi danno causato agli utenti, derivante dalle attività di preparazione, conservazione e somministrazione di cibi e bevande, anche in relazione ad errata o inidonea somministrazione degli stessi in rapporto a regimi dietetici particolari, nonché dal consumo di cibi contaminati e/o avariati. La/e polizza/e dovrà/dovranno presentare massimali di garanzia per importi non inferiori ad € 2.500.000,00 per sinistro a titolo di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e ad € 1.000.000,00 per sinistro a titolo di responsabilità civile verso i prestatori di lavoro (R.C.O.).

ART. 11 – SUBAPPALTO

Non è ammesso il subappalto.

ART. 12 – PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Il compenso dovuto alla ditta appaltatrice sarà liquidato su presentazione di regolare fattura elettronica mensile, emessa sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati, corredata dai relativi ticket/buoni pasto. Il pagamento verrà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione della stessa. Sarà cura della ditta appaltatrice provvedere alla verifica del numero delle presenze giornaliere ed al ritiro dei ticket/buoni pasto.

La fattura elettronica dovrà riportare l'indicazione delle prestazioni effettuate nel mese di riferimento, oltre alle coordinate bancarie, al numero di conto corrente ed al codice identificativo di gara (C.I.G).

Dopo aver verificato la conformità della documentazione presentata e la regolarità contributiva (DURC), la Stazione appaltante provvederà a liquidare le spettanze per il servizio effettuato dalla ditta appaltatrice. I pagamenti saranno effettuati a mezzo di mandati riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. n. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.

Ai fini di un regolare controllo da parte della Stazione appaltante, la ditta appaltatrice, ad inizio di ogni mese, trasmetterà al Comune un prospetto riepilogativo del numero di pasti somministrati riferiti al mese precedente.

ART. 13 – CAUZIONE

Ai sensi dell'art 53 del D.lgs. n. 36/2023, la ditta appaltatrice è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria a copertura degli oneri per il mancato od inesatto adempimento. Tale garanzia, fissata in ragione del 5% dell'importo contrattuale di aggiudicazione, cessa di avere effetto, e potrà essere svincolata, soltanto a seguito dell'attestazione, a cura della Stazione appaltante, della regolare esecuzione del servizio e dell'assenza di danni,

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 (*Scadenza dell'obbligazione principale*), comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dell'affidamento. In caso di contestazione, la restituzione della cauzione avverrà soltanto dopo che sia stata ultimata e risolta ogni e qualsiasi controversia. La Stazione appaltante è autorizzata a prelevare dalla cauzione tutte le somme di cui divenisse creditrice nei riguardi della ditta appaltatrice per inadempimenti contrattuali o danni od altro imputabile alla stessa. Conseguentemente alla riduzione della cauzione, la ditta appaltatrice è obbligata, nel termine di trenta (30) giorni, a reintegrare la cauzione medesima. In mancanza, la cauzione verrà integrata d'ufficio, prelevandola dal canone di appalto.

ART. 14 – CONTROLLI

La Stazione appaltante di riserva il diritto di controllare la qualità e quantità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e che il servizio venga svolto nel rispetto delle disposizioni di cui al presente Capitolato.

I controlli potranno essere effettuati, a discrezione della Stazione appaltante, in qualsiasi momento e senza preavviso, nei modi ritenuti più idonei. Il controllo diretto della cucina e dei refettori potrà essere effettuato dall'ASL territorialmente competente, dal responsabile del settore incaricato dalla Stazione appaltante e dai componenti della Commissione mensa.

ART. 15 – INADEMPIMENTI E PENALITÀ

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio, ha l'obbligo di osservare le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso, oltreché le disposizioni del presente Capitolato.

Le inadempienze contrattuali devono essere contestate alla ditta per iscritto dalla Stazione appaltante, a mezzo PEC, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla presa d'atto del fatto.

La ditta ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di contestazione.

La ditta appaltatrice che non si attenga agli obblighi sopra menzionati può essere assoggettata ad una penale compresa tra € 150,00 ed € 1.000,00. Gli importi dovuti dalla ditta in conseguenza delle inadempienze accertate e contestate, o in conseguenza di mancata o insufficiente giustificazione, saranno detratti direttamente dal corrispettivo dovuto per l'appalto.

La determinazione della penale è commisurata alla gravità del fatto contestato e alla eventuale recidiva. Dopo due contestazioni che risultino fondate o a seguito di infrazione di particolare gravità, è facoltà della Stazione appaltante risolvere il contratto ed agire per gli ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altro appaltatore.

ART. 16 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

La Stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nel caso in cui la ditta appaltatrice si renda colpevole di grave negligenza, di ripetute inadempienze e di irregolarità nell'effettuazione del servizio. È altresì ammessa la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
- c) impiego di personale non dipendente della ditta appaltatrice;
- d) gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme di cui al presente Capitolato;
- e) grave inosservanza delle norme contrattuali per il personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali e/o accordi territoriali di categoria rispetto agli obblighi previdenziali ed assistenziali;
- f) interruzione non motivata del servizio;
- g) subappalto del servizio non autorizzato;
- h) violazione ripetuta delle norme in tema di sicurezza e prevenzione;
- i) mancato rispetto delle tabelle dietetiche (menù);
- j) mancato rispetto delle caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari;
- k) comunicazione di n° 2 contestazioni alla ditta per infrazioni di particolare gravità, che siano risultate fondate.

Nelle ipotesi sopraindicate, il contratto verrà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione, a mezzo lettera raccomandata o PEC, della Stazione appaltante di volersi avvalere della clausola risolutiva, fatto salvo altresì il diritto al risarcimento dei danni subiti.

Costituisce causa ulteriore di risoluzione del contratto la mancata osservanza, da parte della ditta appaltatrice (e dei suoi dipendenti e soci che prestano la loro opera nell'ambito del servizio oggetto del contratto), delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al d.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Auletta.

È prevista, infine, la risoluzione anticipata di diritto del contratto qualora la ditta appaltatrice cessi di possedere i requisiti di carattere morale che consentono alla medesima di contrattare con la Pubblica Amministrazione.

ART. 17 – RECESSO

La Stazione appaltante ha diritto di recedere dal contratto con un preavviso di 30 (trenta)

giorni, da comunicare alla ditta appaltatrice con lettera raccomandata A/R ovvero a mezzo PEC, nei seguenti casi:

- 1) grave dissesto finanziario della ditta appaltatrice;
- 2) perdita dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura di affidamento del servizio, nonché dei requisiti richiesti per la stipula del contratto;
- 3) condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, per violazione della normativa antimafia, a carico di taluno dei componenti l'organo di amministrazione, o l'amministratore delegato, o il responsabile tecnico della ditta appaltatrice;
- 4) ogni altra fattispecie che faccia venir meno il rapporto di fiducia instaurato fra la Stazione appaltante e la ditta appaltatrice;

La ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, proseguire il servizio nel periodo di preavviso qualora l'interruzione o la sospensione possano recare danno alla Stazione appaltante. In caso di recesso della Stazione appaltante, la ditta appaltatrice ha diritto al pagamento dei servizi fino a quel momento espletati, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore pretesa, anche di natura risarcitoria, o ad ulteriore compenso e/o indennizzo.

ART. 18 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

A seguito di aggiudicazione del servizio, viene sottoscritto apposito contratto tra le parti secondo le modalità di cui al D.lgs. n. 36/2023. Le eventuali spese inerenti e conseguenti al contratto sono a carico della ditta appaltatrice.

ART. 19 – TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

La ditta appaltatrice assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/ 2010 e successive modificazioni, con particolare riferimento all'art. 3.

ART. 20 – DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio presso il Comune di Auletta.

ART. 21 – FORO COMPETENTE

Foro territorialmente competente per ogni contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti, circa l'interpretazione o l'esecuzione del presente atto, è il Tribunale di Lagonegro (PZ). È espressamente esclusa la clausola arbitrale.

ART. 22 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Informativa effettuata ai sensi dell'art. 13 Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e del D.lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

Il Comune di Auletta, con sede in Via Provinciale, snc, e-mail: comuneauletta@tiscali.it - Pec: protocollo.auletta@asmepec.it, nella sua qualità di Titolare del trattamento dei dati, tratterà i dati personali conferiti con la modulistica predisposta, sia su supporto cartaceo sia con modalità informatiche e telematiche, esclusivamente al fine di espletare le attività di erogazione dei servizi richiesti, nell'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei pubblici poteri propri dell'Ente, nel rispetto dei principi di cui al Regolamento UE 2016/679 ed al D.lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

Il trattamento dei dati personali avverrà secondo modalità idonee a garantire sicurezza e riservatezza e sarà effettuato utilizzando supporti cartacei, informatici e/o telematici per lo

svolgimento delle attività dell’Amministrazione. Il trattamento dei dati è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza; in conformità al principio di c.d. “minimizzazione dei dati”, i dati richiesti sono adeguati, pertinenti e limitati rispetto alle finalità per le quali sono trattati.

I dati potranno formare oggetto di istanza di accesso documentale ai sensi e nei limiti di cui agli artt. 22 e ss. della L. n. 241/90 ed ai sensi dell’art. 43, comma 2, del TUEL da parte degli Amministratori dell’Ente, ovvero potranno formare oggetto di richiesta di accesso civico “generalizzato” ai sensi dell’art. 5, comma 2, e dell’art. 5 bis, del D.lgs. n. 33/2013. I dati conferiti, saranno trattati dall’Amministrazione per il periodo necessario allo svolgimento dell’attività amministrativa correlata e conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa. I dati saranno trattati esclusivamente dal personale, da collaboratori dell’Ente ovvero da soggetti esterni espressamente nominati come Responsabili del trattamento dal Titolare.

Al di fuori delle ipotesi sopra richiamate, i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi. Gli interessati hanno il diritto di chiedere al Titolare del trattamento l’accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento, ai sensi degli artt. 15 e ss. del GDPR. Apposita istanza è presentata al Responsabile della Protezione dei dati dell’Ente.

La ditta dichiara di aver ricevuto tutte le informazioni di cui all’art. 13 del GDPR ed al D.lgs. n. 196/2003 e s.m.i. in relazione ai dati contenuti nella modulistica predisposta dall’Ente.

ART. 23 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa rinvio al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - PRIMA SETTIMANA primavera- estate

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
04-10-2023 in arrivo	Riso alla parmigiana riso 70 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 6	Pasta e fagioli pasta di semola corta 70 fagioli freschi 70 olio extravergine di oliva 10 pomodoro-passata 50 parmigiano 10	Pasta al pomodoro e basilico pasta corta di semola 80 pomodoro pelati 50 olio extravergine di oliva 4 parmigiano 10	Pasta e patate pasta corta di semola 70 patate 50 olio extravergine di oliva 8	Passato di verdure con pasta pasta corta di semola 80 fagiolini,zucchine(cadauno) 60 carote, pomodoro(cadauno) 60 olio extravergine di oliva 10				
0003929 del	Petto di pollo alle erbe aromatiche petto di pollo 100 olio extravergine di oliva 8 erbe aromatiche q.b.	Ricotta di vacca ricotta di vacca 120 mozzarella 100	Scaloppina al limone vitello, carne magra 80 limone 50 olio extravergine di oliva 5	Sogliola in umido filetto di sogliola 100 olio extravergine di oliva 7	Prosciutto cotto prosciutto cotto magro 80				
0003929 del	Patate al forno patate 90 olio extravergine di oliva 6	Insalata verde insalata verde 100 olio extravergine di oliva 5	finocchi al naturale finocchi al naturale 120 olio extravergine di oliva 5	carote al naturale carote 120 olio extravergine di oliva 5	Insalata di verdure miste lattuga 150 pomodori 60 olio extravergine di oliva 10				
Comune di Auletta prot. n.	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	MEDIA	
	Kcal 895 Proteine % 17,9 Carboidrati % 58,2 Lipidi % 24,0 Proteine gr 39,3 Carboidrati gr 135,97 Lipidi gr 23,4	Kcal 942 Proteine % 15,7 Carboidrati % 51,0 Lipidi % 32,8 Proteine gr 36,0 Carboidrati gr 125 Lipidi gr 33,4	Kcal 910 Proteine % 18,8 Carboidrati % 53,9 Lipidi % 27,2 Proteine gr 41,8 Carboidrati gr 127,5 Lipidi gr 26,8	Kcal 879 Proteine % 17,0 Carboidrati % 58,5 Lipidi % 24,0 Proteine gr 34,5 Carboidrati gr 133,0 Lipidi gr 23,0	Kcal 896 Proteine % 17,7 Carboidrati % 54,9 Lipidi % 27,0 Proteine gr 38,7 Carboidrati gr 129,7 Lipidi gr 26,2				

SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - SECONDA SETTIMANA primavera- estate

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Comune di Auletta	Gnocchetti al pomodoro pasta di semola tipo gnocchetti 80 pomodoro pelati 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 10	Riso con piselli riso 80 piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 7	Farfalle zucchine e parmigiano pasta tipo farfalle 80 zucchine 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 7	Pasta e ceci pasta, tipo corta 70 ceci freschi 60 olio extravergine di oliva 7	Passato di verdure con riso riso 70 fagiolini,zucchine(cadauno) 50 carote, pomodoro(cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7				
0003929 del	Certosino Certosino 120	Cosce di pollo al forno cosce di pollo dissosato 100 olio extravergine di oliva 7	Scaloppine al limone vitello in fettine 100 farina q.b. olio extravergine di oliva 7 succo di limone a.b.	sogliola al pomodoro filetto di sogliola 100 olio extravergine di oliva 7 pomodoro passato q.b.	Frittata di spinaci al forno uova 90 spinaci 40 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5				
0003929 del	zucchine al vapore zucchine al naturale 150 olio extravergine di oliva 7	Carciofi stufati cuori di carciofi 120 olio extravergine di oliva 6	Finocchi Finocchi 80 olio extravergine di oliva 5	Pomodori all'insalata pomodori 150 olio extravergine di oliva 6	piselli in tegame piselli surgelati 70 olio extravergine di oliva 5				
	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	Pane comune 80 Frutta di stagione 150	MEDIA		
	Kcal 1042 Proteine % 15,2 Carboidrati % 46,3 Lipidi % 38,5 Proteine gr 38,8 Carboidrati gr 126,3 Lipidi gr 43,7	Kcal 904 Proteine % 17,1 Carboidrati % 57,0 Lipidi % 25,8 Proteine gr 37,0 Carboidrati gr 132 Lipidi gr 25,0	Kcal 911 Proteine % 19,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 25,4 Proteine gr 44,0 Carboidrati gr 129,0 Lipidi gr 25,0	Kcal 888 Proteine % 18,6 Carboidrati % 55,5 Lipidi % 25,8 Proteine gr 40,0 Carboidrati gr 127 Lipidi gr 24,7	Kcal 894 Proteine % 13,7 Carboidrati % 55,7 Lipidi % 30,4 Proteine gr 29,0 Carboidrati gr 128,0 Lipidi gr 29,0				

MENU STANDAR
per la ristorazione scolastica
adeguato alle "Linee di indirizzo nazionale
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021, ultimo aggiornamento
29 marzo 2022



904
17,4
55,3
27,0
38,1
129,7
26,2

SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - TERZA SETTIMANA *primavera- estate*

SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - TERZA SETTIMANA primavera- estate									
LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
<u>Pasta con le zucchine</u>		<u>Riso al parmigiano</u>		<u>Pasta con pomodoro</u>		<u>Pasta e lenticchie</u>		<u>Passata di verdura con pasta</u>	
pasta corta di semola	80	riso parboiled	70	pasta corta di semola	80	pasta corta di semola	60	pasta tipo corta	80
zucchine/ broccoli	60	pomodori pelati	50	pomodoro	50	lenticchie fresche	40	fagiolini, zucchine	60
parmigiano gratt.	5	parmigiano grattugiato	5	olio extravergine di oliva	7	olio extravergine di oliva	8	carote, pomodoro	60
olio extravergine di oliva	9	olio extravergine di oliva	10	parmigiano grattugiato	5	olio extravergine di oliva	7	olio extravergine di oliva	7
<u>Prosciutto cotto</u>		<u>Spezzatino di tacchino con patate</u>		<u>Filetto di platessa in umido</u>		<u>Ricotta di vacca</u>		<u>Frittata di spinaci al forno</u>	
Prosciutto cotto magro	70	tacchino	100	Filetto di platessa	100	Ricotta di vacca omogeneizzata	120	Uova	80
prosciutto crudo magro	70	patate	90	pomodori pelati	50			spinaci	100
		olio extravergine di oliva	10	olio extravergine di oliva	7			olio extravergine di oliva	5
<u>Carote al naturale</u>				<u>zucchine in umido</u>		<u>bieta lessa</u>		<u>Fagiolini al limone</u>	
Carote	120			zucchine	120	bieta lessa	120	fagiolini	150
olio extravergine di oliva	10			limone	q.b.	olio extravergine di oliva	8	succo di limone	q.b
				olio extravergine di oliva	6			olio extravergine di oliva	5
Pane comune	80	<u>Pane comune</u>		<u>Pane comune</u>		<u>Pane comune</u>		<u>Pane comune</u>	
Frutta di stagione	150	Frutta di stagione	150	Frutta di stagione	150	Frutta di stagione	150	Frutta di stagione	150
Kcal	905	Kcal	903	Kcal	877	Kcal	950	Kcal	932
Proteine %	18,8	Proteine %	15,4	Proteine %	18,6	Proteine %	15,9	Proteine %	16,0
Carboidrati %	55,4	Carboidrati %	56,9	Carboidrati %	55,0	Carboidrati %	53,9	Carboidrati %	55,0
Lipidi %	25,6	Lipidi %	27,7	Lipidi %	26,3	Lipidi %	30,0	Lipidi %	28,0
Proteine gr	41,0	Proteine gr	34,0	Proteine gr	39,0	Proteine gr	36,0	Proteine gr	36,0
Carboidrati gr	130,0	Carboidrati gr	134,0	Carboidrati gr	125,0	Carboidrati gr	132,0	Carboidrati gr	132,0
Lipidi gr	25,0	Lipidi gr	27,0	Lipidi gr	25,0	Lipidi gr	30,0	Lipidi gr	28,5

SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - QUARTA SETTIMANA primavera- estate

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Orecchiette al pomodoro</u> pasta tipo orecchiette 80 pomodoro passata 70 olio extravergine di oliva 7	<u>Risotto con i carciofi</u> riso tipo parboiled 80 carciofi 100 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 80 fagiolini, zucchine 60 carote, pomodoro 60 olio extravergine di oliva 7	<u>Pasta con zucchine</u> pasta corta di semola 70 zucchine 60 olio extravergine di oliva 7 parmigiano grattugiato 5	<u>Pasta con piselli</u> pasta corta di semola 70 piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 8
<u>Platessa al pomodoro</u> filetto di platessa 100 olio extravergine di oliva 7 passata di pomodoro q.b.	<u>Mozzarella di vacca</u> mozzarella 100	<u>Arista di maiale al forno</u> carré di maiale dissossato 80 carote 40 olio extra vergine di oliva 7	<u>Petto di tacchino al limone</u> petto di tacchino 90 succo di limone q.b. olio extra vergine di oliva 7	<u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 70
<u>Fagiolini al vapore</u> Fagiolini 150 olio extravergine di oliva 6	<u>insalata mista</u> lattuga 100 pomodori 50 carote 50 olio extravergine di oliva 6	<u>Zucchine al vapore</u> zucchine 120 olio extravergine di oliva 5	<u>Carote al naturale</u> carote 150 olio extravergine di oliva 5	<u>Pomodori all'insalata</u> pomodori 120 olio extravergine di oliva 7
<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 880 Proteine % 19,0 Carboidrati % 55,8 Lipidi % 25,0 Proteine gr 41,0 Carboidrati gr 126,0 Lipidi gr 23,7	Kcal 1005 Proteine % 15,8 Carboidrati % 51,0 Lipidi % 32,7 Proteine gr 38,8 Carboidrati gr 134 Lipidi gr 35	Kcal 900 Proteine % 17,9 Carboidrati % 54,7 Lipidi % 27,0 Proteine gr 39 Carboidrati gr 127 Lipidi gr 26,5	Kcal 885 Proteine % 18,0 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 26,6 Proteine gr 39 Carboidrati gr 126 Lipidi gr 25,4	Kcal 812 Proteine % 18,7 Carboidrati % 57,7 Lipidi % 23,5 Proteine gr 36,5 Carboidrati gr 120 Lipidi gr 20

MEDIA

SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - PRIMA SETTIMANA autunno- inverno

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Riso alla parmigiana</u> riso 70 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 7	<u>Pasta e fagioli</u> pasta di semola corta 70 fagioli freschi 70 olio extravergine di oliva 10 pomodoro-passata 50 parmigiano 10 <u>Ricotta di vacca</u> ricotta di vacca 120 mozzarella 100	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 80 pomodoro pelati 50 olio extravergine di oliva 4 parmigiano 10 <u>Scaloppina al limone</u> vitello, carne magra 80 limone 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Pasta e patate</u> pasta corta di semola 70 patate 50 olio extravergine di oliva 8	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 80 fagiolini, zucchine(cadauno) 60 carote, pomodoro(cadauno) 60 olio extravergine di oliva 10 <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 80
<u>Petto di pollo alle erbe aromatiche</u> petto di pollo 100 olio extravergine di oliva 7 erbe aromatiche q.b.			<u>Sogliola in umido</u> filetto di sogliola 100 olio extravergine di oliva 6	
<u>Patate al forno</u> patate 90 olio extravergine di oliva 6	<u>Insalata verde</u> insalata verde 100 olio extravergine di oliva 5	<u>Broccoletti</u> broccoli di rapa 100 olio extravergine di oliva 5	<u>Carote al naturale</u> carote 150 olio extravergine di oliva 6	<u>Insalata di verdure miste</u> lattuga 100 pomodori 60 olio extravergine di oliva 10
<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 895 Proteine % 17,9 Carboidrati % 58,2 Lipidi % 24,0 Proteine gr 39,3 Carboidrati gr 135,97 Lipidi gr 23,4	Kcal 942 Proteine % 15,7 Carboidrati % 51,4 Lipidi % 32,8 Proteine gr 36,0 Carboidrati gr 125 Lipidi gr 33,0	Kcal 920 Proteine % 19,3 Carboidrati % 53,4 Lipidi % 27,3 Proteine gr 43,2 Carboidrati gr 127,7 Lipidi gr 27,0	Kcal 879 Proteine % 17,1 Carboidrati % 58,5 Lipidi % 24,4 Proteine gr 36,5 Carboidrati gr 133,0 Lipidi gr 23,0	Kcal 896 Proteine % 17,7 Carboidrati % 54,9 Lipidi % 27,0 Proteine gr 38,6 Carboidrati gr 127,0 Lipidi gr 26,8

SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - SECONDA SETTIMANA autunno- inverno

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Gnocchetti al pomodoro</u> pasta di semola tipo gnocchetti 80 pomodoro pelati 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 10	<u>Riso con piselli</u> riso 80 piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 7	<u>Farfalle zucca e parmigiano</u> pasta tipo farfalle 80 zucca passato 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 7	<u>Pasta e ceci</u> pasta, tipo corta 70 ceci freschi 60 olio extravergine di oliva 7	<u>Passato di verdure con riso</u> riso 70 fagiolini, zucchine(cadauno) 60 carote, pomodoro(cadauno) 60 olio extravergine di oliva 7
<u>Certosino</u> Certosino 100	<u>Cosce di pollo al forno</u> cosce di pollo dissossato 100 olio extravergine di oliva 7	<u>Scaloppine al limone</u> vitello in fettine 100 farina q.b. olio extravergine di oliva 7 succo di limone q.b.	<u>Sogliola al pomodoro</u> filetto di sogliola 100 olio extravergine di oliva 7 pomodoro passato q.b.	<u>Frittata di spinaci al forno</u> uova 90 spinaci 40 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5
<u>Bieta ripassata</u> bieta 150 olio extravergine di oliva 7	<u>Carciofi stufati</u> cuori di carciofi 120 olio extravergine di oliva 6	<u>Spinaci in padella</u> spinaci 80 olio extravergine di oliva 5	<u>Insalata verde</u> insalata verde 80 olio extravergine di oliva 5	<u>Piselli in tegame</u> piselli surgelati 70 olio extravergine di oliva 5
<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 1040 Proteine % 15,0 Carboidrati % 46,4 Lipidi % 38,0 Proteine gr 38,0 Carboidrati gr 126,0 Lipidi gr 43,0	Kcal 904 Proteine % 17,1 Carboidrati % 57,0 Lipidi % 25,8 Proteine gr 37,0 Carboidrati gr 132 Lipidi gr 52,0	Kcal 927 Proteine % 20,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 25,0 Proteine gr 46,0 Carboidrati gr 130,0 Lipidi gr 25,6	Kcal 877 Proteine % 18,5 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 25,8 Proteine gr 39,0 Carboidrati gr 126 Lipidi gr 24,0	Kcal 894 Proteine % 13,8 Carboidrati % 55,7 Lipidi % 30,4 Proteine gr 29,8 Carboidrati gr 128,0 Lipidi gr 29,0

MENU' STANDARD adeguato alle " Linee di scolastica per la ristorazione scolastica" Data di pubblicazione: 17 novembre 2021, ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

04-10-2023 in arrivo

0003929 del n. 1



928
 16,9
 53,6
 29,0
 38,0
 128,0
 34,7

SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - TERZA SETTIMANA *autunno- inverno*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Pasta con cavolo cappuccio</u> pasta corta di semola 80 cavolo cappuccio 50 parmigiano gratt. 6 olio extravergine di oliva 9	<u>Riso al parmigiano</u> riso parboiled 70 pomodori pelati 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 10	<u>Pasta con la zucca</u> pasta corta di semola 80 zucca 50 olio extravergine di oliva 7 parmigiano grattugiato 5	<u>Pasta e lenticchie</u> pasta corta di semola 60 lenticchie fresche 40 olio extravergine di oliva 8	<u>Passata di verdura con pasta</u> pasta tipo corta 80 fagiolini, zucchine 60 carote, pomodoro 60 olio extravergine di oliva 7
<u>Prosciutto cotto</u> Prosciutto cotto magro 70 <u>prosciutto crudo magro</u> 70	<u>Spezzatino di tacchino con patate</u> tacchino 100 patate 90 olio extravergine di oliva 10	<u>Filetto di platessa in umido</u> Filetto di platessa 100 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 7	<u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca omogeneizzata 120 <u>mozzarella</u> 100	<u>Frittata di spinaci al forno</u> Uova 80 spinaci 100 olio extravergine di oliva 5
<u>Carote al naturale</u> Carote 120 olio extravergine di oliva 10		<u>Broccoletti al limone</u> broccoli 120 limone q.b. olio extravergine di oliva 6	<u>Bieta lessa</u> bieta lessa 120 olio extravergine di oliva 8	<u>Fagiolini al limone</u> fagiolini 150 succo di limone q.b. olio extravergine di oliva 5
<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 905 Proteine % 18,8 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 25,6 Proteine gr 41,0 Carboidrati gr 130,0 Lipidi gr 25,0	Kcal 903 Proteine % 15,4 Carboidrati % 56,9 Lipidi % 27,7 Proteine gr 34,0 Carboidrati gr 134,0 Lipidi gr 27,0	Kcal 892 Proteine % 19,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 263,0 Proteine gr 41,0 Carboidrati gr 126,0 Lipidi gr 25,0	Kcal 950 Proteine % 15,9 Carboidrati % 53,9 Lipidi % 30,0 Proteine gr 36,7 Carboidrati gr 132,0 Lipidi gr 31,0	Kcal 932 Proteine % 16,0 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 28,6 Proteine gr 36,3 Carboidrati gr 132,0 Lipidi gr 28,0

SCUOLA SECONDARIA 1[°]GRADO - QUARTA SETTIMANA *autunno-inverno*

SCUOLA SECONDARIA I GRADO QUARTA SETTIMANA autunno-inverno				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	giovedi'	VENERDI'
<u>Orecchiette con i broccoli</u> pasta tipo orecchiette 80 broccoli 70 olio extravergine di oliva 7	<u>Risotto con i carciofi</u> riso tipo parboiled 80 carciofi 100 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 80 fagiolini, zucchine 60 carote, pomodoro 60 olio extravergine di oliva 7	<u>Pata al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 70 pomodori pelati 60 olio extravergine di oliva 7 parmigiano grattugiato 5	<u>Pasta con piselli</u> pasta corta di semola 70 piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 8 PART
<u>Plateassa al pomodoro</u> filetto di platessa 100 olio extravergine di oliva 7 passata di pomodoro q.b.	<u>Mozzarella di vacca</u> mozzarella 100	<u>Arista di maiale al forno</u> carrè di maiale dissossato 80 carote 40 olio extra vergine di oliva 7	<u>Petto di tacchino al limone</u> petto di tacchino 90 succo di limone q.b. olio extra vergine di oliva 7	<u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 70
<u>Fagiolini al vapore</u> Fagiolini 150 olio extravergine di oliva 6	<u>Insalata mista</u> lattuga 100 pomodori 50 carote 50 olio extravergine di oliva 6	<u>Scarola in padella</u> scarola 120 olio extravergine di oliva 5	<u>Carote al naturale</u> carote 150 olio extravergine di oliva 5	<u>Carciofi sfumati</u> carciofi 120 olio extravergine di oliva 7
<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 880 Proteine % 19,0 Carboidrati % 55,8 Lipidi % 25,0 Proteine gr 41,0 Carboidrati gr 127,0 Lipidi gr 24,0	Kcal 1005 Proteine % 15,9 Carboidrati % 51,0 Lipidi % 32,8 Proteine gr 38,8 Carboidrati gr 134 Lipidi gr 35,5	Kcal 904 Proteine % 17,6 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 27,0 Proteine gr 38,7 Carboidrati gr 129 Lipidi gr 26	Kcal 885 Proteine % 18,0 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 26,6 Proteine gr 126,7 Carboidrati gr 39 Lipidi gr 25,5	Kcal 812 Proteine % 18,7 Carboidrati % 57,7 Lipidi % 23,5 Proteine gr 120 Carboidrati gr 36,5 Lipidi gr 20,4

SCUOLA PRIMARIA - PRIMA SETTIMANA *autunno-inverno*

SCUOLA PRIMARIA - PRIMA SETTIMANA autunno-inverno				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Riso alla parmigiana</u> riso 60 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5	<u>Pasta e fagioli</u> pasta di semola corta 60 fagioli freschi 40 olio extravergine di oliva 5 pomodoro-passata 50	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 60 pomodoro pelati 40 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5	<u>Pasta e patate</u> pasta corta di semola 40 patate 40 olio extravergine di oliva 5	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 60 fagiolini,zucchine(cadauno) 50 carote, pomodoro(cadauno) 50 olio extravergine di oliva 8
<u>Petto di pollo alle erbe aromatiche</u> petto di pollo 70 olio extravergine di oliva 5 erbe aromatiche q.b.	<u>Mozzarella di vacca</u> Mozzarella di vacca 90 ricotta di vacca 100	<u>Scaloppina al limone</u> vitello, carne magra 60 limone q.b. olio extravergine di oliva 7	<u>Sogliola in umido</u> filetto di sogliola 90 olio extravergine di oliva 7	<u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 60 prosciutto crudo magro 60
<u>Patate al forno</u> patate 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Insalata verde</u> insalata verde 80 olio extravergine di oliva 5	<u>Broccoletti in padella</u> broccoli di rapa 80 olio extravergine di oliva 5	<u>Carote al naturale</u> carote 100 olio extravergine di oliva 5	<u>Insalata di verdure miste</u> lattuga 80 pomodori 50 olio extravergine di oliva 7
<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 688 Proteine % 17,1 Carboidrati % 59,2 Lipidi % 23,8 Proteine gr 28,8 Carboidrati gr 106,6 Lipidi gr 17,9	Kcal 719 Proteine % 15,2 Carboidrati % 55,5 Lipidi % 29,4 Proteine gr 26,5 Carboidrati gr 103,2 Lipidi gr 26,8	Kcal 714 Proteine % 18,6 Carboidrati % 53,2 Lipidi % 28,2 Proteine gr 32,0 Carboidrati gr 98,0 Lipidi gr 21,7	Kcal 671 Proteine % 17,7 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 27,0 Proteine gr 28,4 Carboidrati gr 94,0 Lipidi gr 19,5	Kcal 679 Proteine % 16,8 Carboidrati % 57,5 Lipidi % 25,8 Proteine gr 28,5 Carboidrati gr 104,1 Lipidi gr 19,5

SCUOLA PRIMARIA - SECONDA SETTIMANA *autunno-inverno*

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Gnocchetti al pomodoro		Riso con piselli		Farfalle zucca e parmigiano		pasta e ceci		Passato di verdure con riso	
pasta di semola tipo gnocchetti 60 pomodoro pelati 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 5		riso 50 piselli surgelati 45 olio extravergine di oliva 5		pasta tipo farfalle 60 zucca passato 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5		pasta, tipo corta 50 ceci freschi 50 olio extravergine di oliva 5		riso 50 fagiolini,zucchine(cadauno) 50 carote, pomodoro(cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7	
Ricotta di vacca		Cosce di pollo al forno		Scaioppine al limone		Sogliola al pomodoro		Frittata di zucchine al forno	
Ricotta di vacca 90 mozzarella di vacca 80		cosce di pollo dissossato 60 olio extravergine di oliva 7		vitello in fettine 60 farina q.b. olio extravergine di oliva 5 succo di limone q.b.		filetto di sogliola 80,0 olio extravergine di oliva 5 pomodoro passato q.b.		uova 60 carciofi 100 zucchine 100 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5	
Bieta al vapore		Broccoletti al limone		Spinaci in padella		Insalata		Piselli in tegame	
bieta 120 olio extravergine di oliva 5		broccoli di rapa 100 olio extravergine di oliva 6 succo di limone q.b.		spinaci 80 olio extravergine di oliva 5		Insalata 120 olio extravergine di oliva 5		piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 5	
Pane comune 60 Frutta di stagione 150		Pane comune 60 Frutta di stagione 150		Pane comune 60 Frutta di stagione 150		Pane comune 60 Frutta di stagione 150		Pane comune 60 Frutta di stagione 150	
Kcal 701 Proteine % 15,0 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 30,0 Proteine gr 22,9 Carboidrati gr 100,8 Lipidi gr 23,0		Kcal 675 Proteine % 15,7 Carboidrati % 54,8 Lipidi % 29,5 Proteine gr 25,6 Carboidrati gr 95 Lipidi gr 21,3		Kcal 692 Proteine % 19,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 26,8 Proteine gr 32,0 Carboidrati gr 98,0 Lipidi gr 20,0		Kcal 680 Proteine % 19,2 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 25,7 Proteine gr 31,6 Carboidrati gr 96,9 Lipidi gr 19,0		Kcal 698 Proteine % 13,1 Carboidrati % 55,6 Lipidi % 31,0 Proteine gr 22,0 Carboidrati gr 100,0 Lipidi gr 23,4	

SCUOLA PRIMARIA - TERZA SETTIMANA autunno-inverno				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Pasta con le broccoli</u> pasta corta di semola 60 broccoli 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 8	<u>Riso al pomodoro</u> riso parboiled 60 pomodori pelati 40 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 8	<u>Pasta con la zucca</u> pasta corta di semola 60 zucca 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 6	<u>Pasta e lenticchie</u> pasta corta di semola 40 lenticchie fresche 60 olio extravergine di oliva 7	<u>Passata di verdura con pasta</u> pasta tipo corta 60 fagiolini, zucchine 40 carote, pomodoro 40 olio extravergine di oliva 5
<u>Prosciutto cotto</u> Prosciutto cotto magro 70 Prosciutto crudo magro 60	<u>Spezzatino di tacchino con patate</u> tacchino 50 patate 50 olio extravergine di oliva 8	<u>Filetto di platea in umido</u> Filetto di platea 70 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 6	<u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca omogeneizzata 100 mozzarella di vacca 90	<u>Frittata di spinaci al forno</u> Uova 60 spinaci 50 olio extravergine di oliva 5
<u>Carote al naturale</u> Carote 80 olio extravergine di oliva 8		<u>Broccoletti al limone</u> broccoli 100 limone q.b. olio extravergine di oliva 6	<u>Bieta lessa</u> bieta lessa 120 olio extravergine di oliva 6	<u>Fagiolini al limone</u> fagiolini 100 succo di limone q.b. olio extravergine di oliva 5
<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 724 Proteine % 17,5 Carboidrati % 53,9 Lipidi % 28,6 Proteine gr 30,9 Carboidrati gr 101,5 Lipidi gr 22,4	Kcal 726 Proteine % 15,4 Carboidrati % 56,7 Lipidi % 28,0 Proteine gr 27,4 Carboidrati gr 107,8 Lipidi gr 22,2	Kcal 722 Proteine % 18,0 Carboidrati % 53,3 Lipidi % 28,8 Proteine gr 31,5 Carboidrati gr 99,2 Lipidi gr 22,4	Kcal 699 Proteine % 14,5 Carboidrati % 52,0 Lipidi % 33,0 Proteine gr 24,6 Carboidrati gr 94,0 Lipidi gr 25,0	Kcal 707 Proteine % 15,0 Carboidrati % 55,6 Lipidi % 28,9 Proteine gr 26,0 Carboidrati gr 101,5 Lipidi gr 22,0

MENU' STANDARD adeguato alle "Linee di indirizzo nazionale
per la ristorazione scolastica
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021 , ultimo
aggiornamento 29 marzo 2022

Comune di Auletta prot. n. 0003688 del 04/10/2023 in arrivo

SCUOLA PRIMARIA - QUARTA SETTIMANA autunno-inverno				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Orecchiette con pomodoro</u> pasta tipo orecchiette 60 pomodoro 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Risotto con i carciofi</u> riso tipo parboiled 50 carciofi 50 parmigiano grattugiato 10 olio extravergine di oliva 5	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 60 fagiolini, zucchine 60 carote, pomodoro 60 olio extravergine di oliva 6	<u>Pasta con broccoli</u> pasta corta di semola 60 broccoli 50 olio extravergine di oliva 5 parmigiano grattugiato 6	<u>Pasta con piselli</u> pasta corta di semola 50 piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 8
<u>Platessa al pomodoro</u> filetto di platessa 80 olio extravergine di oliva 5	<u>Mozzarella di vacca</u> mozzarella 90 ricotta di vacca 100	<u>Arista di maiale al forno</u> carré di maiale dissossato 60 carote 30 olio extra vergine di oliva 6	<u>Petto di tacchino al limone</u> petto di tacchino 60 succo di limone q.b. olio extra vergine di oliva 6	<u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 70 Prosciutto crudo magro 70
<u>Fagiolini al vapore</u> Fagiolini 100 olio extravergine di oliva 5	<u>Insalata mista</u> lattuga 100 pomodori 25 carote 25 olio extravergine di oliva 5	<u>Scarola ripassata</u> scarola 120 olio extravergine di oliva 6	<u>Carote al naturale</u> carote 100 olio extravergine di oliva 6	<u>Carciofi stufati</u> carciofi 150 olio extravergine di oliva 8
<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 706 Proteine % 18,5 Carboidrati % 54,1 Lipidi % 27,5 Proteine gr 31,7 Carboidrati gr 98,9 Lipidi gr 21,0	Kcal 719 Proteine % 14,5 Carboidrati % 53,0 Lipidi % 32,5 Proteine gr 25 Carboidrati gr 99 Lipidi gr 25	Kcal 740 Proteine % 16,8 Carboidrati % 53,1 Lipidi % 30,1 Proteine gr 30,18 Carboidrati gr 101,5 Lipidi gr 23,99	Kcal 726 Proteine % 170,9 Carboidrati % 52,3 Lipidi % 30,6 Proteine gr 30,3 Carboidrati gr 98,7 Lipidi gr 24,1	Kcal 709 Proteine % 19,6 Carboidrati % 52,4 Lipidi % 28,1 Proteine gr 33 Carboidrati gr 94,33 Lipidi gr 21,08

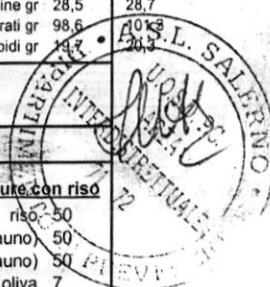


SCUOLA PRIMARIA - PRIMA SETTIMANA primavera-estate

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
04-10-2023 in arrivo	Riso alla parmigiana riso 60 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5	Pasta e fagioli pasta di semola corta 60 fagioli freschi 40 olio extravergine di oliva 5 pomodoro-passata 50	Pasta al pomodoro e basilico pasta corta di semola 60 pomodoro pelati 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5	Pasta e patate pasta corta di semola 40 patate 40 olio extravergine di oliva 6	Passato di verdure con pasta pasta corta di semola 60 fagiolini,zucchine(cadauno) 50 carote, pomodoro(cadauno) 50 olio extravergine di oliva 8				
0003929 del	Petto di pollo alle carote petto di pollo 70 olio extravergine di oliva 5 carote 30	Mozzarella di vacca Mozzarella di vacca 80 ricotta di vacca 100	Scaloppina al limone vitello, carne magra 60 limone 50 olio extravergine di oliva 7	Sogliola in umido filetto di sogliola 90 olio extravergine di oliva 5	Prosciutto cotto prosciutto cotto magro 60 prosciutto crudo magro 60				
n.	Patate al forno patate 50 olio extravergine di oliva 5	Insalata verde insalata verde 80 olio extravergine di oliva 5	Fagiolini all'insalata fagiolini 120 olio extravergine di oliva 5	Carote al naturale carote 100 olio extravergine di oliva 6	Insalata di verdure miste lattuga 80 pomodori 50 olio extravergine di oliva 7				
prot. n.	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	MEDIA
	Kcal 691 Proteine % 16,8 Carboidrati % 59,5 Lipidi % 23,7 Proteine gr 29,0 Carboidrati gr 109,7 Lipidi gr 18,2	Kcal 719 Proteine % 15,2 Carboidrati % 55,5 Lipidi % 29,4 Proteine gr 26,5 Carboidrati gr 103 Lipidi gr 22,7	Kcal 720 Proteine % 18,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 27,7 Proteine gr 31,4 Carboidrati gr 101,0 Lipidi gr 21,5	Kcal 660 Proteine % 17,7 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 27,3 Proteine gr 28,0 Carboidrati gr 94,0 Lipidi gr 19,5	Kcal 678 Proteine % 17,0 Carboidrati % 55,9 Lipidi % 26,8 Proteine gr 28,5 Carboidrati gr 98,6 Lipidi gr 19,7	694 Proteine % 16,9 Carboidrati % 56,0 Lipidi % 27,0 Proteine gr 28,7 Carboidrati gr 101,2 Lipidi gr 19,3			

SCUOLA PRIMARIA - SECONDA SETTIMANA primavera-estate

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Comune di Auletta	Gnocchetti al pomodoro pasta di semola tipo gnocchetti 60 pomodoro pelati 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 5	Riso con piselli riso 50 piselli surgelati 45 olio extravergine di oliva 5	Farfalle con zucchine e parmigiano pasta tipo farfalle 60 zucchine 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5	Pasta e ceci pasta, tipo corta 50 ceci freschi 50 olio extravergine di oliva 5	Passato di verdure con riso riso 50 fagiolini,zucchine(cadauno) 50 carote, pomodoro(cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7				
04-10-2023 in arrivo	Ricotta di vacca Ricotta di vacca 90 mozzarella di vacca 80	Cosce di pollo al forno cosce di pollo dissossato 60 olio extravergine di oliva 5	Scaloppine al limone vitello in fettine 60 farina q.b. olio extravergine di oliva 5 succo di limone a.b.	Sogliola al pomodoro filetto di sogliola 80,0 olio extravergine di oliva 5 pomodoro passato q.b.	Frittata di zucchine al forno uova 80 carciofi 100 zucchine 100 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5				
0003929 del	Zucchine al vapore zucchine al naturale 120 olio extravergine di oliva 5	Carciofi stufati cuori di carciofi 100 olio extravergine di oliva 5	Spinaci in padella spinaci 80 olio extravergine di oliva 5	Pomodori all'insalata pomodori 120 olio extravergine di oliva 5	Piselli in tegame piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 5				
n.	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	MEDIA
	Kcal 703 Proteine % 15,0 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 30,0 Proteine gr 25,9 Carboidrati gr 100,6 Lipidi gr 22,9	Kcal 653 Proteine % 16,2 Carboidrati % 57,5 Lipidi % 26,3 Proteine gr 25,4 Carboidrati gr 95,9 Lipidi gr 18,3	Kcal 692 Proteine % 19,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 27,0 Proteine gr 32,0 Carboidrati gr 97,8 Lipidi gr 20,0	Kcal 677 Proteine % 18,8 Carboidrati % 55,7 Lipidi % 25,5 Proteine gr 30,1 Carboidrati gr 97,7 Lipidi gr 18,6	Kcal 724 Proteine % 14,1 Carboidrati % 53,6 Lipidi % 32,0 Proteine gr 24,6 Carboidrati gr 100,0 Lipidi gr 25,0	690 Proteine % 16,6 Carboidrati % 55,2 Lipidi % 28,2 Proteine gr 27,6 Carboidrati gr 98,4 Lipidi gr 21,0			



SCUOLA PRIMARIA - TERZA SETTIMANA *primavera-estate*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Pasta con le zucchine</u> pasta corta di semola 60 zucchine/ broccoli 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 5	<u>Riso al parmigiano</u> riso parboiled 60 pomodori pelati 40 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7	<u>Pasta con pomodoro</u> pasta corta di semola 60 pomodoro passata 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5	<u>Pasta e lenticchie</u> pasta corta di semola 40 lenticchie fresche 70 olio extravergine di oliva 7	<u>Passata di verdura con pasta</u> pasta tipo corta 60 fagiolini, zucchine 40 carote, pomodoro 40 olio extravergine di oliva 5
<u>Prosciutto cotto</u> Prosciutto cotto magro 60 <u>Prosciutto crudo magro</u> 60	<u>Spezzatino di tacchino con patate</u> tacchino 80 patate 50 olio extravergine di oliva 8	<u>Filetto di platessa in umido</u> Filetto di platessa 70 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca omogeneizzata 100 mozzarella 90	<u>Frittata di spinaci al forno</u> Uova 60 spinaci 50 olio extravergine di oliva 5
<u>Carote al naturale</u> Carote 80 olio extravergine di oliva 5		<u>Zucchine in umido</u> zucchine 100 limone q.b. olio extravergine di oliva 5	<u>Bieta lessa</u> bieta lessa 120 olio extravergine di oliva 6	<u>Fagiolini al limone</u> fagiolini 100 succo di limone q.b. olio extravergine di oliva 5
<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 657 Proteine % 17,6 Carboidrati % 61,0 Lipidi % 21,4 Proteine gr 28,9 Carboidrati gr 107,0 Lipidi gr 15,6	Kcal 717 Proteine % 15,6 Carboidrati % 57,4 Lipidi % 27,0 Proteine gr 27,4 Carboidrati gr 107,0 Lipidi gr 21,0	Kcal 680 Proteine % 18,0 Carboidrati % 55,8 Lipidi % 26,0 Proteine gr 30,0 Carboidrati gr 98,7 Lipidi gr 19,0	Kcal 708 Proteine % 14,6 Carboidrati % 52,0 Lipidi % 33,0 Proteine gr 25,0 Carboidrati gr 96,0 Lipidi gr 25,4	Kcal 707 Proteine % 15,3 Carboidrati % 55,6 Lipidi % 29,0 Proteine gr 26,0 Carboidrati gr 101,5 Lipidi gr 22,0

“MENU’ STANDARD adeguato alle ... Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021, ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

Comune di Auletta prot. n. 00033929 del 04-10-2023 I.I.I. arrivo

SCUOLA PRIMARIA - QUARTA SETTIMANA *primavera-estate*

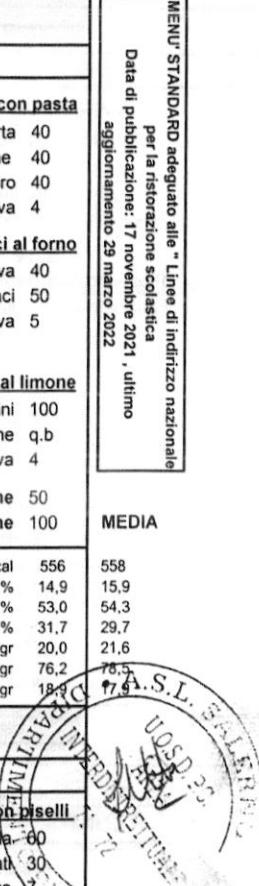
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Orecchiette con pomodoro</u> pasta tipo orecchiette 60 pomodoro 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Risotto con i carciofi</u> riso tipo parboiled 50 carciofi 50 parmigiano grattugiato 10 olio extravergine di oliva 5	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 60 fagiolini, zucchine 60 carote, pomodoro 60 olio extravergine di oliva 5	<u>Pasta con zucchine</u> pasta corta di semola 60 zucchine 60 olio extravergine di oliva 5 parmigiano grattugiato 5	<u>Pasta con piselli</u> pasta corta di semola 50 piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 8
<u>Platessa al pomodoro</u> filetto di platessa 80 olio extravergine di oliva 5 pomodori q.b.	<u>Mozzarella di vacca</u> mozzarella 90 ricotta di vacca 100	<u>Arista di maiale al forno</u> carre di maiale disossato 60 carote 30 olio extra vergine di oliva 5	<u>Petto di tacchino al limone</u> petto di tacchino 70 succo di limone q.b. olio extra vergine di oliva 5	<u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 60 <u>Prosciutto crudo magro</u> 60
<u>Fagiolini al vapore</u> Fagiolini 100 olio extravergine di oliva 5	<u>Insalata mista</u> lattuga 100 pomodori 25 carote 25 olio extravergine di oliva 5	<u>Zucchine al vapore</u> zucchine 120 olio extravergine di oliva 5	<u>Carote al naturale</u> carote 100 olio extravergine di oliva 5	<u>Pomodori all'insalata</u> pomodori 150 olio extravergine di oliva 8
Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150	Pane comune 60 Frutta di stagione 150
Kcal 676 Proteine % 18,8 Carboidrati % 56,8 Lipidi % 24,6 Proteine gr 31,0 Carboidrati gr 99,4 Lipidi gr 18,0	Kcal 719 Proteine % 14,5 Carboidrati % 53,0 Lipidi % 32,0 Proteine gr 25,3 Carboidrati gr 99,43 Lipidi gr 25	Kcal 709 Proteine % 17,8 Carboidrati % 54,9 Lipidi % 27,0 Proteine gr 30,6 Carboidrati gr 100,7 Lipidi gr 20,7	Kcal 711 Proteine % 18,7 Carboidrati % 53,0 Lipidi % 28,0 Proteine gr 32,5 Carboidrati gr 98,8 Lipidi gr 21,6	Kcal 676 Proteine % 17,5 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 28,3 Proteine gr 28,8 Carboidrati gr 94,7 Lipidi gr 20,6
MEDIA				

SCUOLA INFANZIA - TERZA SETTIMANA autunno- inverno

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Pasta con cavolo cappuccio</u> pasta corta di semola 40 cavolo cappuccio 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 6	<u>Riso al parmigiano</u> riso parboiled 50 pomodori pelati 40 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7	<u>Pasta con la zucca</u> pasta corta di semola 40 zucca passata 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Pasta e lenticchie</u> pasta corta di semola 40 lenticchie fresche 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Passata di verdura con pasta</u> pasta tipo corta 40 fagiolini, zucchine 40 carote, pomodoro 40 olio extravergine di oliva 4
<u>Prosciutto cotto</u> Prosciutto cotto magro 50	<u>Spezzatino di tacchino con patate</u> tacchino 60 patate 40 olio extravergine di oliva 6	<u>Filetto di platessa in umido</u> Filetto di platessa 50 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca omogeneizzata 60 stracchino 60	<u>Frittata di spinaci al forno</u> Uova 40 spinaci 50 olio extravergine di oliva 5
<u>Carote al naturale</u> Carote 80 olio extravergine di oliva 6		<u>Broccoletti al limone</u> broccoli 80 limone q.b. olio extravergine di oliva 4	<u>Bieta lessa</u> bieta lessa 100 olio extravergine di oliva 5	<u>Fagiolini al limone</u> fagiolini 100 succo di limone q.b. olio extravergine di oliva 4
<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100
Kcal 546 Proteine % 17,4 Carboidrati % 53,6 Lipidi % 28,9 Proteine gr 23,1 Carboidrati gr 76,0 Lipidi gr 17,1	Kcal 587 Proteine % 15,1 Carboidrati % 56,8 Lipidi % 28,0 Proteine gr 21,8 Carboidrati gr 87,0 Lipidi gr 18,1	Kcal 548 Proteine % 17,9 Carboidrati % 52,0 Lipidi % 30,0 Proteine gr 23,7 Carboidrati gr 73,4 Lipidi gr 17,7	Kcal 552 Proteine % 14,3 Carboidrati % 55,9 Lipidi % 29,7 Proteine gr 19,2 Carboidrati gr 80,0 Lipidi gr 17,8	Kcal 556 Proteine % 14,9 Carboidrati % 53,0 Lipidi % 31,7 Proteine gr 20,0 Carboidrati gr 76,2 Lipidi gr 18,1

MENU' STANDARD adeguato alle "Linee di indirizzo nazionale
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021 , ultimo
aggiornamento 29 marzo 2022

MEDIA



SCUOLA INFANZIA- QUARTA SETTIMANA autunno- inverno

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Orecchiette con pomodoro</u> pasta tipo orecchiette 40 pomodoro 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Risotto con i carciofi</u> Olio extravergine di oliva 40 carciofi 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 5	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 50 fagiolini, zucchine 40 carote, pomodoro 40 olio extravergine di oliva 4	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 50 pomodori pelati 20 olio extravergine di oliva 4 parmigiano grattugiato 4	<u>Pasta con piselli</u> pasta corta di semola 60 piselli surgelati 30 olio extravergine di oliva 7
<u>Platessa al forno</u> filetto di platessa 60 olio extravergine di oliva 5	<u>Stracchino</u> stracchino 50 Ricotta di vacca omogeneizzata 50	<u>Arista di maiale al forno</u> carrè di maiale dissossato 50 carote 20 olio extra vergine di oliva 5	<u>Petto di tacchino al limone</u> petto di tacchino 50 succo di limone q.b. olio extra vergine di oliva 4	<u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 40
<u>Fagiolini al vapore</u> Fagiolini 70 olio extravergine di oliva 5	<u>insalata mista</u> lattuga 80 pomodori 25 carote 25 olio extravergine di oliva 5	<u>Scarola al vapore</u> scarola al naturale 80 olio extravergine di oliva 4	<u>Carote al naturale</u> carote 60 olio extravergine di oliva 4	<u>Carciofi stufati</u> carciofi 100 olio extravergine di oliva 6
<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100
Kcal 596 Proteine % 13,9 Carboidrati % 52,5 Lipidi % 33,6 Proteine gr 20,2 Carboidrati gr 81,0 Lipidi gr 21,7	Kcal 587 Proteine % 15,0 Carboidrati % 49,8 Lipidi % 35,0 Proteine gr 21,5 Carboidrati gr 75,7 Lipidi gr 22,3	Kcal 584 Proteine % 16,7 Carboidrati % 54,8 Lipidi % 28,0 Proteine gr 23,7 Carboidrati gr 83 Lipidi gr 18	Kcal 568 Proteine % 17,7 Carboidrati % 54,8 Lipidi % 27,0 Proteine gr 24 Carboidrati gr 81 Lipidi gr 17	Kcal 555 Proteine % 16,3 Carboidrati % 51,7 Lipidi % 32,0 Proteine gr 21,6 Carboidrati gr 73,4 Lipidi gr 19

SCUOLA INFANZIA - PRIMA SETTIMANA *autunno- inverno*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Riso alla parmigiana</u> riso 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5	<u>Pasta e fagioli</u> pasta di semola corta 40 fagioli freschi 40 olio extravergine di oliva 4 pomodoro-passata 30	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 50 pomodoro pelati 40 olio extravergine di oliva 5	<u>Pasta e patate</u> pasta corta di semola 30 patate 40 olio extravergine di oliva 5	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 40 fagiolini,zucchine(cadauno) 40 carote, pomodoro(cadauno) 40 olio extravergine di oliva 6
<u>Petto di pollo alle erbette aromatiche</u> petto di pollo 50 olio extravergine di oliva 5 erbe aromatiche q.b.	<u>Ricotta di vacca</u> ricotta di mucca 50 stracchino 50	<u>Scaloppina al limone</u> vitello, carne magra 50 pomodori pelati 50 succo di limone 5	<u>Sogliola in umido</u> filetto di sogliola 70 olio extravergine di oliva 5	<u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 60
<u>Patate al forno</u> patate 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Insalata verde</u> insalata verde 60 olio extravergine di oliva 5	<u>Broccoletti</u> broccoli di rapa 70 olio extravergine di oliva 5	<u>carote al naturale</u> carote 80 olio extravergine di oliva 5	<u>insalata di verdure miste</u> lattuga 80 pomodori 50 olio extravergine di oliva 6
Pane comune 50 Frutta di stagione 100	Pane comune 50 Frutta di stagione 100	Pane comune 50 Frutta di stagione 100	Pane comune 50 Frutta di stagione 100	Pane comune 50 Frutta di stagione 100
Kcal 578 Proteine % 15,6 Carboidrati % 56,8 Lipidi % 27,7 Proteine gr 22,0 Carboidrati gr 86,12 Lipidi gr 17,5	Kcal 540 Proteine % 14,8 Carboidrati % 54,3 Lipidi % 31,0 Proteine gr 19,4 Carboidrati gr 75,8 Lipidi gr 18,0	Kcal 567 Proteine % 18,1 Carboidrati % 53,2 Lipidi % 28,6 Proteine gr 25,0 Carboidrati gr 78,5 Lipidi gr 17,6	Kcal 535 Proteine % 17,0 Carboidrati % 53,6 Lipidi % 29,3 Proteine gr 22,3 Carboidrati gr 74,4 Lipidi gr 17,0	Kcal 530 Proteine % 18,9 Carboidrati % 52,8 Lipidi % 28,4 Proteine gr 24,1 Carboidrati gr 72,8 Lipidi gr 16,3

SCUOLA INFANZIA - SECONDA SETTIMANA *autunno-inverno*

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
<u>Riso con piselli</u>		<u>Gnocchetti al pomodoro</u>		<u>Farfalle zucca e parmigiano</u>		<u>Pasta e ceci</u>		<u>Passato di verdure con riso</u>	
riso	30	pasta di semola tipo gnocchetti	50	pasta tipo farfalle	50	pasta, tipo corta	40	riso	30
piselli surgelati	30	pomodoro pelati	50	pomodoro pelati	40	ceci freschi	30	fagiolini, zucchine(cadauno)	40
olio extravergine di oliva	5	parmigiano gratt.	5	olio extravergine di oliva	5	olio extravergine di oliva	5	carote, pomodoro(cadauno)	40
		olio extravergine di oliva	5					olio extravergine di oliva	5
<u>Cosce di pollo al forno</u>		<u>Ricotta di vacca</u>		<u>Scaloppine al limone</u>		<u>Sogliola al pomodoro</u>		<u>Frittata di zucchiene al forno</u>	
cosce di pollo dissossato	50	Ricotta di vacca	60	vitello in fettine	50	filetto di sogliola	60,0	uova	60
olio extravergine di oliva	5	stracchino	60	farina	q.b.	olio extravergine di oliva	5	carciofi	40
				olio extravergine di oliva	5	pomodoro passato	q.b.	zucchine	40
				succo di limone	q.b.			parmigiano	5
<u>Broccoletti al limone</u>		<u>Bieta al vapore</u>		<u>Spinaci in padella</u>		<u>Insalata verde</u>		<u>Oliva e piselli in tegame</u>	
broccoli	80	bieta al naturale	80	Spinaci	80	insalata verde	60	piselli surgelati	50
olio extravergine di oliva	5	olio extravergine di oliva	5	olio extravergine di oliva	5	olio extravergine di oliva	5	olio extravergine di oliva	4
succo di limone	q.b.								
<u>Pane comune</u>		<u>Pane comune</u>		<u>Pane comune</u>		<u>Pane comune</u>		<u>Pane comune</u>	
	50		50		50		50		50
Frutta di stagione	100	Frutta di stagione	100	Frutta di stagione	150	Frutta di stagione	100	Frutta di stagione	100
Kcal	556	Kcal	569	Kcal	576	Kcal	545	Kcal	540
Proteine %	15,7	Proteine %	14,4	Proteine %	18,0	Proteine %	17,6	Proteine %	14,2
Carboiodrati %	54,0	Carboiodrati %	54,5	Carboiodrati %	53,0	Carboiodrati %	52,6	Carboiodrati %	51,0
Lipidi %	30,0	Lipidi %	31,3	Lipidi %	28,9	Lipidi %	29,9	Lipidi %	34,5
Proteine gr	21,0	Proteine gr	20,0	Proteine gr	25,0	Proteine gr	23,3	Proteine gr	18,5
Carboiodrati gr	78	Carboiodrati gr	81,0	Carboiodrati gr	79,4	Carboiodrati gr	74,6	Carboiodrati gr	71,0
Lipidi gr	18,0	Lipidi gr	19,4	Lipidi gr	18,0	Lipidi gr	17,6	Lipidi gr	20,0

MENU' STANDARD adeguato alle **Linee di minuzio nazionale per la ristorazione scolastica**
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021 , ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

MEDIA

550
16,9
54,1
29,0
22,6
77,9
17,3
55

MEDI

A circular stamp with the number '72' at the top, the letters 'PARTIME' on the left, and '04' on the right.

SCUOLA INFANZIA - TERZA SETTIMANA primavera-estate

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Pasta con le zucchine</u> pasta corta di semola 50 zucchine/ broccoli 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 6	<u>Riso al parmigiano</u> riso parboiled 50 pomodori pelati 40 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7	<u>Pasta con pomodoro</u> pasta corta di semola 40 pomodoro 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Pasta e lenticchie</u> pasta corta di semola 40 lenticchie fresche 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Passata di verdura con pasta</u> pasta tipo corta 40 fagioli, zucchine 40 carote, pomodoro 40 olio extravergine di oliva 4
<u>Prosciutto cotto</u> Prosciutto cotto magro 40	<u>Spezzatino di tacchino con patate</u> tacchino 60 patate 40 olio extravergine di oliva 6	<u>Filetto di platessa in umido</u> Filetto di platessa 50 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca omogeneizzata 60 stracchino 60 olio extravergine di oliva 5	<u>Frittata di spinaci al forno</u> Uova 40 spinaci 50 olio extravergine di oliva 5
<u>Carote al naturale</u> Carote 80 olio extravergine di oliva 6		<u>Zucchine in umido</u> zucchine 80 limone q.b. olio extravergine di oliva 5	<u>Bieta lessa</u> bieta lessa 100 olio extravergine di oliva 5	<u>Fagiolini al limone</u> fagiolini 100 succo di limone q.b. olio extravergine di oliva 4
<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100
Kcal 546 Proteine % 17,4 Carboidrati % 56,6 Lipidi % 28,9 Proteine gr 23,1 Carboidrati gr 76,0 Lipidi gr 17,1	Kcal 587 Proteine % 15,1 Carboidrati % 56,7 Lipidi % 28,0 Proteine gr 21,7 Carboidrati gr 87,0 Lipidi gr 18,0	Kcal 547 Proteine % 17,0 Carboidrati % 51,7 Lipidi % 31,4 Proteine gr 22,6 Carboidrati gr 73,2 Lipidi gr 18,5	Kcal 552 Proteine % 14,3 Carboidrati % 56,0 Lipidi % 29,7 Proteine gr 19,2 Carboidrati gr 80,0 Lipidi gr 17,8	Kcal 547 Proteine % 15,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 26,6 Proteine gr 20,0 Carboidrati gr 76,2 Lipidi gr 16,0

MENU' STANDARD adeguato alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica aggiornamento: 17 novembre 2021, ultimo

Data di pubblicazione: 17 novembre 2021, ultimo

MEDIA

556

15,8

55,0

29,7

21,3

27,3

78,0

17,9

14,0

SCUOLA INFANZIA- QUARTA SETTIMANA primavera-estate

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Orecchiette al pomodoro</u> pasta tipo orecchiette 40 pomodoro 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Risotto con i carciofi</u> Olio extravergine di oliva 40 carciofi 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 5	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 50 fagiolini, zucchine 40 carote, pomodoro 40 olio extravergine di oliva 4	<u>Pasta al parmigiano</u> pasta corta di semola 50 pomodori pelati 20 olio extravergine di oliva 4 parmigiano grattugiato 4	<u>Pasta con piselli</u> pasta corta di semola 60 piselli surgelati 30 olio extravergine di oliva 7
<u>Platessa al forno</u> filetto di platessa 60 olio extravergine di oliva 5	<u>Stracchino</u> Stracchino 50	<u>Arista di maiale al forno</u> carrè di maiale dissossato 50 carote 20 olio extra vergine di oliva 5	<u>Petto di tacchino al limone</u> petto di tacchino 50 succo di limone q.b. olio extra vergine di oliva 4	<u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 40
<u>Fagiolini al vapore</u> Fagiolini 100 olio extravergine di oliva 5	<u>Insalata mista</u> lattuga 80 pomodori 25 carote 25 olio extravergine di oliva 5	<u>Zucchine al vapore</u> zucchine 80 olio extravergine di oliva 4	<u>Carote al naturale</u> carote 60 olio extravergine di oliva 4	<u>Pomodori all'insalata</u> pomodori 100 olio extravergine di oliva 6
<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100
Kcal 596 Proteine % 13,9 Carboidrati % 52,5 Lipidi % 33,6 Proteine gr 20,2 Carboidrati gr 81,4 Lipidi gr 21,7	Kcal 587 Proteine % 15,0 Carboidrati % 49,8 Lipidi % 35,0 Proteine gr 21,4 Carboidrati gr 75,7 Lipidi gr 22,3	Kcal 562 Proteine % 16,7 Carboidrati % 55,8 Lipidi % 27,4 Proteine gr 22,9 Carboidrati gr 81,7 Lipidi gr 18	Kcal 568 Proteine % 17,7 Carboidrati % 54,6 Lipidi % 27,0 Proteine gr 24,7 Carboidrati gr 81 Lipidi gr 16,9	Kcal 541 Proteine % 15,3 Carboidrati % 52,4 Lipidi % 32,0 Proteine gr 20 Carboidrati gr 73,7 Lipidi gr 18,9
				571 15,7 53,0 31,0 21,8 78,7 19,6

MEDIA

SCUOLA INFANZIA - PRIMA SETTIMANA primavera-estate

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Riso alla parmigiana</u> riso 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5	<u>Pasta e fagioli</u> pasta di semola corta 40 fagioli freschi 40 olio extravergine di oliva 4 pomodoro-passata 30	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 50 pomodoro pelati 40 olio extravergine di oliva 5	<u>Pasta e patate</u> pasta corta di semola 30 patate 40 olio extravergine di oliva 5	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 40 fagiolini,zucchine(cadauno) 40 carote, pomodoro(cadauno) 40 olio extravergine di oliva 7
<u>Petto di pollo alle erbe aromatiche</u> petto di pollo 50 olio extravergine di oliva 5 erbe aromatiche q.b.	<u>Ricotta di vacca</u> ricotta di mucca 70	<u>Scaloppina al limone</u> vitello, carne magra 50 pomodori pelati 50 limone q.b. olio extravergine di oliva 5	<u>Sogliola in umido</u> filetto di sogliola 70 olio extravergine di oliva 5	<u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 60
<u>Patate al forno</u> patate 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Insalata verde</u> insalata verde 60 olio extravergine di oliva 5	<u>Fagiolini all'insalata</u> fagiolini 70 olio extravergine di oliva 5	<u>Carote al naturale</u> carote 80 olio extravergine di oliva 5	<u>Insalata di verdure miste</u> lattuga 80 pomodori 50 olio extravergine di oliva 6
<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100
Kcal 578 Proteine % 15,6 Carboiodrati % 56,8 Lipidi % 27,7 Proteine gr 22,1 Carboiodrati gr 86 Lipidi gr 17,5	Kcal 540 Proteine % 14,8 Carboiodrati % 54,0 Lipidi % 31,0 Proteine gr 19,4 Carboiodrati gr 75,8 Lipidi gr 18,0	Kcal 564 Proteine % 17,8 Carboiodrati % 53,7 Lipidi % 28,6 Proteine gr 24,5 Carboiodrati gr 78,8 Lipidi gr 17,5	Kcal 535 Proteine % 17,0 Carboiodrati % 53,6 Lipidi % 29,0 Proteine gr 22,3 Carboiodrati gr 74,4 Lipidi gr 17,0	Kcal 539 Proteine % 18,5 Carboiodrati % 51,9 Lipidi % 29,6 Proteine gr 24,4 Carboiodrati gr 72,8 Lipidi gr 17,3

SCUOLA INFANZIA - SECONDA SETTIMANA primavera-estate

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Gnocchetti al pomodoro</u> pasta di semola tipo gnocchetti 50 pomodoro pelati 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 5	<u>Riso con piselli</u> riso 30 piselli surgelati 30 olio extravergine di oliva 5	<u>Farfalle zucca e parmigiano</u> pasta tipo farfalle 50 zucca passato 40 olio extravergine di oliva 5	<u>Pasta e ceci</u> pasta, tipo corta 40 ceci freschi 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Passato di verdure con riso</u> riso 30 fagiolini,zucchine(cadauno) 40 carote, pomodoro(cadauno) 40 olio extravergine di oliva 5
<u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca 60 stracchino 60	<u>Cosce di pollo</u> cosce di pollo dissossato 50 olio extravergine di oliva 5	<u>Scaloppine al limone</u> vitello in fettine 60 farina q.b. olio extravergine di oliva 5 succo di limone q.b.	<u>Sogliola al pomodoro</u> filetto di sogliola 60,0 olio extravergine di oliva 5 pomodoro passato q.b.	<u>Frittata di zucchine al forno</u> uova 60 carciofi 40 zucchine 40 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5
<u>Zucchine al vapore</u> zucchine al naturale 80 olio extravergine di oliva 5	<u>Carciofi stufati</u> cuori di carciofi 80 olio extravergine di oliva 5	<u>Spinaci in padella</u> Spinaci 80 olio extravergine di oliva 5	<u>Pomodori all'insalata</u> pomodori 100 olio extravergine di oliva 5	<u>Piselli in tegame</u> piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 4
<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100	<u>Pane comune</u> 50 <u>Frutta di stagione</u> 100
Kcal 570 Proteine % 14,5 Carboiodrati % 54,0 Lipidi % 31,0 Proteine gr 20,1 Carboiodrati gr 80,8 Lipidi gr 19,4	Kcal 560 Proteine % 15,5 Carboiodrati % 54,7 Lipidi % 29,7 Proteine gr 20,9 Carboiodrati gr 78 Lipidi gr 17,7	Kcal 576 Proteine % 18,2 Carboiodrati % 52,9 Lipidi % 28,8 Proteine gr 25,6 Carboiodrati gr 79,4 Lipidi gr 18,0	Kcal 551 Proteine % 17,0 Carboiodrati % 53,0 Lipidi % 29,5 Proteine gr 23,5 Carboiodrati gr 76 Lipidi gr 17,6	Kcal 540 Proteine % 14,2 Carboiodrati % 51,0 Lipidi % 34,5 Proteine gr 18,5 Carboiodrati gr 72,0 Lipidi gr 20,0

MENU' STANDARD adeguato alle " Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021 , ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

Comune di Auletta prot. n. 35324 del 04-10-2023 in arrivo

